



ВОЈВОДИНАШУМЕ
VOJVODINAŠUME

ЈП „ВОЈВОДИНАШУМЕ“
21131 Петроварадин, Прерадовићева 2
тел/факс: +381 21/431-144;
текући рачуни: 205-601-31; 160-923461-13;
265-2010310003850-51; 355-1099947-33
ПИБ: 101636567; МАТ.БР.: 08762198; ЕПНДВ:132716493

Деловодни број: 636/48-2
Дана: 01.03.2024.године

На основу члана 38. Статута Јавног предузећа „Војводинашуме“ Петроварадин број 308/Х-2а од 31.01.2017. године, 1462/ХХХ-1 од 19.04.2018. год, 4225/ХVIII-2-1 од 07.11.2019. године и 1101/І-5 од 01.04.2021. године (Решење о давању сагласности на Статут објављено у „Службеном листу Аутономне покрајине Војводине“ број 7/2017, 27/2018, 49/2019 и 21/2021), Надзорни одбор је на 48. седници одржаној дана 01.03.2024.године донео следећи:

**ПРАВИЛНИК О КАЛУ И РАСТУРУ МЕСА ДИВЉАЧИ КОЈЕ НАСТАЈЕ
ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА, ПРЕРАДЕ, ЗАМРЗАВАЊА И СКЛАДИШТЕЊА У
ОБЈЕКТИМА ХЛАДЊАЧА ЈП „ВОЈВОДИНАШУМЕ“**

І УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овај правилник се доноси као потреба да се регулише поступак утврђивања кала и растура сировине и готовог производа од меса дивљачи које настаје приликом транспорта, прераде, замрзавања и складиштења у објектима ЈП „Војводинашуме“.

Објекти хладњача су сви објекти (складишни простори) намењени за чување и прераду меса дивљачи који имају уређај за хлађење и могу бити објекти за привремено складиштење одстрелене дивљачи, објекти за прераду одстрелене дивљачи и централна хладњача. Објекти хладњача морају да испуњавају услове и да буду регистровани по Правилнику о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране које морају да испуњавају објекти за промет одстрелене дивљачи, као и начину вршења службене контроле одстрелене дивљачи (Службени гласник РС, бр. 68/10) и Правилнику о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла (Службени гласник РС, бр. 25/2011, 27/2014 и 86/2023).

У смислу претходног става овог члана, у ЈП „Војводинашуме“ постоји централна хладњача у којој могу да се конфекционирају економски исплативи трупови гајених врста дивљачи.

II ПОЈМОВИ

Члан 2.

Сировином се сматрају трупови одстрељене гајене дивљачи у кожи, дивљачи у крзну и дивљачи у перју намењени складиштењу или даљој преради.

Конфекционирање је процес прераде меса расецањем и обликовањем основних делова трупова одстрељене гајене дивљачи, а прерађено месо се може пласирати у охлађеном или смрзнутом стању у складу са Правилником о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи (Службени лист СФРЈ, бр. 34/74, 26/75, 13/78 - др. правилник, 1/81 - др. правилник и 2/85 - др. правилник).

Производом се сматрају ускладиштени трупови одстрељене гајене дивљачи у кожи, дивљачи у крзну и дивљачи у перју намењени продаји и конфекционирано месо од одстрељене гајене дивљачи у кожи.

Под појмом гајена дивљач по овом правилнику се сматрају: јелен европски (*Cervus elaphus*), срна (*Capreolus capreolus*), јелен лопатар (*Dama dama*), јелен вирџинијски (*Odocoileus virginianus*), дивља свиња (*Sus scrofa*) и муфлон (*Ovis musimon*).

Под појмом дивљачи у крзну по овом правилнику се сматра зец (*Lepus europaeus*).

Под појмом дивљачи у перју по овом правилнику се сматрају: дивља патка (*Anas crecca*, *Anas penelope*, *Anas platyrhynchos*, *Anas querquedula* и *Aythya ferina*), дивља гуска (*Anser albifrons* и *Anser fabalis*), препелица (*Coturnix coturnix*), пољска јаребица (*Perdix perdix*), дивљи голуб гривнаш (*Columba palumbus*), гугутка (*Streptopelia decaocto*), грлица (*Streptopelia turtur*), шумска шљука (*Scolopax rusticola*) и фазан (*Phasianus colchicus*).

III РОКОВИ ТРАЈАЊА ПРОИЗВОДА

Члан 3.

Рокови трајања производа су:

- 1 (једна) година почев од дана производње/одстрела за дивљач у перју;
- 1 (једна) година почев од дана производње/одстрела за дивљач у крзну;
- 1 (једна) година почев од дана производње/одстрела за дивљач у кожи;
- 18 (осамнаест) месеци за дубоко замрзнуто конфекционирано месо дивљачи.

Декларисање производа, односно рок трајања производа (датум производње, датум паковања, датум употребљивости) је наведен на декларацији производа у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране (Службени гласник РС, бр. 19/2017, 16/2018, 17/2020, 118/2020, 17/2022, 23/2022 и 30/2022).

IV ТРУПОВИ ОДСТРЕЉЕНЕ ДИВЉАЧИ

Члан 4.

Трупови одстрељене дивљачи (оба пола) економски су исплативи за даље конфекционирање уколико имају тежину исту или већу од 60 кг за јелена европског, 13 кг за срну, 35 кг за јелена лопатара, 40 кг за дивљу свињу и 15 кг за муфлона.

Трупови одстрељене дивљачи који су ниже килаже од оних које су економски исплативе за даље конфекционирање се продају као трупови у кожи.

Трупови одстрељене дивљачи се превозе само са возилом намењеним за ту сврху. Возило мора да поседује уређај за расхлађивање.

Члан 5.

Све категорије са видљивим великим оштећењима трупа, проузрокованим са више погодака или коришћењем већег калибра од уобичајене праксе, поготово код категорије прасади, прогласити као неупотребљиве у самом ловишту при прегледу од стране надлежног ветеринарског инспектора или овлашћене ветеринарске станице.

Члан 6.

Прерада (конфекционирање) трупова одстрељене крупне дивљачи се спроводи у регистрованом објекту за прераду одстрељене дивљачи у Каћу – централна хладњача у Каћу.

V КАЛО

Члан 7.

Кало је губитак тежине сировине и завршног производа који није вакуумиран, а који настаје од тренутка одстрела и дешава се током манипулације, транспорта, прераде, замрзавања и складиштења.

Кало настаје као губитак крви и ткивних течности, као и током процеса зрења меса.

Укупни кало се дефинише као збирни кало по свим фазама процеса транспорта, прераде, замрзавања и складиштења.

Кало настаје током:

- транспорта свеже одстрељених трупова дивљачи од ловишта до објекта за привремено складиштење одстрељене дивљачи (прихватљив је до 1,3%),
- прераде (скидање коже, откошћавање, уситњавање и одстрањивање оштећених делова меса) до 0,5%,
- складиштења сировине или невакумираног готовог производа за првих 30 дана до 2% и за сваки следећи месец складиштења до 1% укупне тежине сировине.

Обрачун кала се врши на месечном нивоу. Образац извештаја о обрачуну кала је саставни део овог правилника и приказан је у прилогу 1.

Готов вакуумиран производ не подлеже калу.

VI РАСТУР

Члан 8.

Растур је количина сировине која током процеса транспорта, прераде, замрзавања и складиштења постаје неупотребљива за даљу прераду или људску исхрану са аспекта промене боје, конзистенције, мириса, хемијске (рН < 5,4) и биолошке безбедности хране.

Растур може подразумевати цео труп или делове трупа зависно од степена промена које су проузроковане одстрелом, третманом у ловишту, транспортом, прерадом, замрзавањем и складиштењем, што за последицу има неупотребљивост меса за даљу прераду или људску конзумацију.

Растуром се сматра и истек рока трајања производа који га чини неупотребљивим за људску исхрану.

Растуром се не сматрају одбачени нејестиви делови који нису за људску исхрану и то: кожа, коштано ткиво (кости), унутрашњи органи и масно ткиво. Нејестиви делови настају у току технолошког поступка конфекционирања и констатују се у извештају о спровођењу поступка конфекционирања меса. Образац извештаја о спровођењу поступка конфекционирања меса је саставни део овог правилника и приказан је у прилогу 2.

VII ПОСТУПАЊЕ СА РАСТУРОМ СИРОВИНЕ И ПРОИЗВОДА

Члан 9.

Растур сировине настао током одстрела или неадекватног третмана одстрељене дивљачи у ловишту (евисцерација, засецање меса, температурни режим...) и који је констатован записником руководиоца ловишта или ветеринарског инспектора нешкодљиво се уклања у складу са прописима из области ветеринарства и заштите животне средине.

Растур сировине који је утврђен у погону хладњаче, а проузрокован је током одстрела или неадекватног третмана одстрељене дивљачи у ловишту, констатује се записником одговорног лица хладњаче или ветеринарског инспектора и нешкодљиво се уклања у складу са прописима из области ветеринарства и заштите животне средине, а за трошак растура и његовог уклањања хладњача задужује ловиште порекла.

Растур сировине и производа проузрокован током неадекватног транспорта, прераде, замрзавања и складиштења констатује се записником одговорног лица хладњаче или ветеринарског инспектора и нешкодљиво се уклања у складу са прописима из области ветеринарства и заштите животне средине, а за трошак растура и његовог уклањања задужује се хладњача.

Растур производа проузрокован у току неадекватног истека рока трајања констатује се записником одговорног лица хладњаче или ветеринарског инспектора и нешкодљиво се

уклања у складу са прописима из области ветеринарства и заштите животне средине, а за трошак растура и његовог уклањања задужује се хладњача.

VIII ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 10.

Измене и допуне овог правилника врше се на начин прописан за његово доношење.

Детаљније поступање са труповима одстрељене дивљачи ближе је појашњено у Упутству о поступању са одстрељеном дивљачи, који ће бити преузети за Централну хладњачу у Каћкој шуми.

За све што није регулисано овим правилником примениће се позитивни прописи Републике Србије.

Члан 11.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања на огласној табли ЈП „Војводинашуме“.

ПРЕДСЕДНИК НАДЗОРНОГ ОДБОРА

Драган Божић, магистар ловног туризма

Овај правилник објављен је на огласној табли ЈП „Војводинашуме“ дана 01. 03. 2024. године, а ступа на снагу дана 09. 03. 2024. године.

Прилог: 1. Образац извештаја о обрачуну кала

ЛП „ВОЈВОДИНАШУМЕ“

ШГ

Место:

Хладњача

Дана: _____

Број: _____

Месечни извештај кала трупова у кожи

Редни број	Врста	Број маркице	Датум одстрела	Килажа	Датум мерења	Килажа	Разлика у килажи / кало	Број дана складиштења	Процент кала
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
Сума									

Одговорно лице

МП

Месар

Прилог: 2. Образац извештаја о спровођењу поступка конфекционирања меса

ЛП „ВОЈВОДИНАШУМЕ“

Огранак: „Војводинашуме-Ловотурс“

Место: Петроварадин

Објекат: Хладњача Каћ

Дана: 00.00.20__

Пријемница: КМ 00/20__

Порекло:

Извештај о спровођењу поступка конфекционирања меса

Предмет конфекционирања:

LOT

Количина: кг

Број маркице:

Кожа	<input type="text" value="0.000"/>	кг	<input type="text"/>	%
Одбачене кости	<input type="text" value="0.000"/>	кг	<input type="text"/>	%
Одбачено месо*	<input type="text" value="0.000"/>	кг	<input type="text"/>	%
Цеђење	<input type="text" value="0.000"/>	кг	<input type="text"/>	%

Одбачај укупно: кг Набавна цена трупа у кожи: кг

Конфекционирано:

Код	Опис	Јединица	Количина
КМ-П-01	бут без кости	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-26	бут са костима	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-03	леђа без кости	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-04	исечено за гулаш	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-30	филе	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-32	врат	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-40	рибић	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМ-П-31	плећка	кг	<input type="text" value="0.000"/>
КМП250-01	бут без кости - 250г	250г	<input type="text" value="0"/>
КМП250-02	леђа без кости - 250г	250г	<input type="text" value="0"/>
КМП250-03	исечено за гулаш - 250г	250г	<input type="text" value="0"/>
Σ			

Јединица	Цена по јединици конфекц. производа	Вредност конфекц. производа	Цена по јединици мере коштања са трошковима	Вредност коштања са трошковима
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
кг	0.00	0.00	0.00	0.00
250г	0.00	0.00	0.00	0.00
250г	0.00	0.00	0.00	0.00
250г	0.00	0.00	0.00	0.00
		0.00		0.00

Растур** у количини: кг

УКУПНО МЕСА: кг
 Коefицијент конфекције %
 ЦЕНА кг конфекцираног меса: дин

МП

Одговорно лице

*Одбачено месо су нејестиви делови (заостала можина, жлезде...) и месо са тетивама и лигаментима.

**Растур је труп или део трупа који није искористив за конфекционирање због оштећења, промењене боје или мириса.

Месар