

Predelavo mesa drobnice v izdelke in prodaja le teh

Za obrate, ki predelujejo živila živalskega izvora iz lastne reje (retail) na kmetiji, ni potrebna odobritev obrata, temveč le registracija po EU uredbi 852/2004, to je registracija po Pravilniku o registraciji obratov na področju živil živalskega izvora, UL 51/2006 – priloga 1 (ravno tako 15 dni pred pričetkom prodaje).

Za predelavo na kmetiji so določene omejene količine predelave, enostavnejši sistem notranjega nadzora in kratke poti prodaje.

Omejitevni pogoji: Registriran obrat na kmetiji lahko na letnem nivoju predela ali proda kot surovo meso največ 52 GVŽ. Faktorji za preračun so zakonsko določeni:

Kategorija živali	Faktor za preračun za posamezno žival
plemenska ovca ali plemenska koza	0,40 GVŽ
ovce in koze	0,25 GVŽ
jagnjeta ter kozličji	0,06 GVŽ

Zakol živali za javno prodajo mora vedno potekati v odobreni (»uradni«) klavnici, ne glede na kategorijo živali. Za predelavo na kmetiji je potrebna lastna surovina, kar pomeni, da morajo biti živali na kmetiji vsaj 3 mesece. Za mlade živali (jagnjeta in kozličji) je pogoj, da morajo biti najmanj 1 mesec na kmetiji. Pri sami predelavi je dovoljen tudi dokup tehnoloških surovin (ostale sestavine, ki so potrebne za predelavo izdelkov).



Prodaja izdelkov je omejena na lokalni trg, pri čemer je to območje vse Slovenije.

Dovoljene prodajne poti so:

- A. doma na kmetiji
- B. na tržnici kjerkoli v Sloveniji
- C. 25% od celotne letne predelave mesa ali izdelkov lahko prodamo drugim obratom prodaje na drobno, ki neposredno oskrbujejo končnega potrošnika.

Če bi želel rejec prodajati več kot 25% izdelkov ali surovega mesa prodajalnam na drobno ali restavracijam, je potrebna odobritev obrata za predelavo mesa ali prodajo surovega mesa (dovoljenje v obliki odločbe izda Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin). Odobritev je tudi potrebna, če želimo izdelke prodajati preko trgovskih verig, kjer je potrebna oddaja izdelkov v zbirne centre trgovskih verig.

Za notranji sistem nadzora zadostuje uporaba dobre higijenske prakse. Potrebno je voditi evidenco o oddanih stranskih živalskih proizvodov in jo hraniti vsaj dve leti.

Ureditev tradicionalnih ali novih prostorov

Urejeni morajo biti tako, da se čista živila umikajo predhodni delovni fazi. Uporablja se namenska oprema za živila.

Izdelke je potrebno dati v analizo 1x letno, vsako leto druge vrste izdelek, če izdelujemo več vrst izdelkov. V analizo moramo dati tudi vodo iz pipe, ki prihaja v stik z živali.

Živila morajo biti označena. V kolikor prodajate na tržnici, je lahko zraven kupa istovrstnih izdelkov napis z vsemi **potrebnimi podatki**. Vprašanja in odgovori v zvezi z uporabo Uredbe (EU) 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom so na povezavi: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_sl.pdf

Za predelavo mesa in prodajo se je potrebno registrirati skladno s Pravilnikom o obratih na področju živil živalskega izvora – priloga 1 in priglasiti dopolnilno dejavnost.

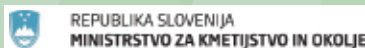
Za konkretna vprašanja in ureditev prostora tako predelave, prodaje mesa ali klavnice se obrnite na specialistko za predelavo mesa na kmetijah, ki pokriva območje vse Slovenije in ima sedež na KGZS – zavod Celje (irena.kos@ce.kgzs.si, tel.: 03 490 75 83).

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, 2014

Pripravili: Alberta Zorko in Gabrijela Salobir

Fotografije: U. Macerl

Izvedbo programa sofinancira



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

Drobnici veljava, ki ji gré: od reje, zakola do prodaje



Gospodinjska ulica 6, 1000 Ljubljana
tel.: 01/51 36 600, faks: 01/51 36 650
kgzs@kgzs.si, www.kgzs.si

Klavna kakovost – ne prodajajte kosti, temveč meso

Ustrezna tehnologija reje v veliki meri vpliva na klavno kakovost, količino mesa, loja in kosti ter kakovost mesa in loja v klavnih polovicah. Še posebej pomembna je intenzivnost pitanja 3 tedne pred zakolom, ravnanje z živaljo pred zakolom in ravnanje s klavnimi trupi po zakolu.

Samo ravnanje z živalmi pred zakolom bistveno vpliva na kakovost mesa, zato ravnajte z živalmi čim manj stresno od pašnika do zakola. Tudi za domačo porabo je potrebno živali predhodno omamiti s penetrirnim klinom (pištola za omamljanje) ali električnim tokom (električne klešče).

Vse pogoje za klanje drobnice za lastne potrebe družine opredeljuje Pravilnik o pogojih za zakol živali izven klavnice za lastno domačo porabo (Uradni list, 117/2004). Le ta opredeljuje, kdo vse spada med družinske člane in sicer: družinski člani gospodinjstva vključno z morebitno najeto delovno silo in sorodniki.

Lastnik živali mora voditi evidenco o številu in vrsti zaklanih živali na domu ter hraniti dokazila o oddaji tkiv s posebnim tveganjem (SRM) za dobo vsaj 2 let.

Pri drobnici se odstranjujejo SRM:

- pri ovcah in kozah vseh starosti **vranica in ileum**,
- pri ovcah in kozah, ki so starejše od 12 mesecev ali pa imajo že stalen sekalec, ki je predrl skozi dlesen se dodatno odstrani še **lobanja z možgani in očmi, tonzile in hrbtenjača**.



Slika prikazuje dele, ki jih je potrebno odstraniti (SRM tkiva)

Zahteve glede odstranjevanja živalskih stranskih proizvodov kamor spadajo tkiva s posebnim tveganjem (SRM) pri zakolu ovac in koz tudi izven klavnice za lastno domačo porabo, opredeljuje Uredba (ES) št. 1069/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z vsemi dopolnitvami o določitvi zdravstvenih pravil za živalske stranske proizvode in pridobljene proizvode, ki niso namenjeni prehrani ljudi. Za izvajanje Uredbe (ES) št. 1069/2009 z vsemi spremembami pa je bila sprejeta Uredba Komisije (EU) št. 142/2011 z dne 25. februarja 2011.

Odobrena (»uradna«) klavnica za zakol drobnice manjše kapacitete

Ima omejen letni obseg klanja na 1.000 GVŽ/letno, zato pa je enostavnejša in cenejša za ureditev.

Ni potreben čakalni hlev ali staja, ker se živali kolje po urniku (razporedu in dogovoru);

Zadržano meso se lahko shrani v istem hladilniku kot neoporečno meso, vendar mora biti ločeno (kontejner/posoda) in označeno, tako da ne more v nobenem primeru priti do zamenjave;

Ni potrebno ločeno mesto za čiščenje, pranje in dezinfekcijo vozil, ker se uporablja isto prevozno sredstvo za prevoz v in iz klavnice, zato morajo biti izpolnjeni pogoji:

- a) živali se dostavljajo neposredno s kmetije,
- b) prevozno sredstvo se po razkladanju vrne nazaj na kmetijo,
- c) hkrati se dostavljajo z enim vozilom samo živali z ene kmetije.

Zadostuje en sam prostor za zakol in razsek živali. Zato je pogoj, da sta postopka med sabo časovno ločena. V praksi prvi dan koljemo, očistimo in razkužimo prostor. Naslednji dan, ko ne koljemo, v istem prostoru trupe tudi razsekamo.

Dovoljen je razsek v količini 250 ton letno.

Sama klavnica mora biti urejena tako, da glede na potek dela sledi ureditev prostora z opremo:

- prostor za omamljanje in klanje živali,
- prostor za hlajenje ali hladilnik tolikšne zmogljivosti, da se lahko ohladi vse količine mesa,
- garderobna omara za delovno obutev in obleko, ki mora biti v bližini klavnih prostorov,
- električna naprava oziroma strelna naprava s penetrirnim klinom za omamljanje živali,

- kovinski podstavki za odiranje živali, kotel (korito – če bomo služnostno klali tudi prašiče) za obarjanje (garanje) prašičev, odvisno od tega, kakšna obdelava se opravlja,
- sterilizator za nože ali tolikšno število nožev, da za vsako naslednjo fazo dela vzamemo čist nož,
- posodo ali voziček, namenjen za veterinarski pregled trebušnih organov in za odstranitev le-teh iz klavnega prostora,
- obešala s kavlji za obešanje mesa in za veterinarski pregled organov.

Za klavnico je potrebno priglasiti dopolnilno dejavnost. Vsaka klavnica, ne glede na velikost, mora biti odobrena (izjema sta le zakol kuncev in perutnine), zato je potreben tudi postopek odobritve in izpolnitev priloge 2 – Pravilnika o obratih na področju živil živalskega izvora, UL 51/2006.

Hlajenje mesa po zakolu ne sme biti prehitro, da se prepreči t.i. hladilniško trdoto.

Za prodajo surovega mesa s kmetije je potrebno:

- zaklati živali v odobreni (»uradni«) klavnici,
- imeti urejen prostor za razrez in hlajenje,
- registrirati se mora skladno z zahtevo Pravilnika o registraciji obratov na področju živil živalskega izvora UL 51/2006 – priloga 1 in sicer 15 dni pred pričetkom prodaje,
- uvesti postopke dobre higienske prakse pri razrezu in prodaji, voditi evidenco u surovinah, prodaji, temperaturnih režimih,
- ni potrebna priglasitev dopolnilne dejavnosti (ali s.p. ali d.o.o.).



V praksi – razrez trupa v kose (konfencionirani kosi)