KAKOVOST IN OZNAČEVANJE MESA

meso

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
KAKOVOST IN OZNAČEVANJE MESA

Izdaja:
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Direktorat za varno hrano
Dunajska 58, Ljubljana
telefon: 01 478 91 26
faks: 01 478 90 55

Zastopa: Iztok Jarc, minister

Uredila: dr. Lucijan Cencič in Urška Šubic Mavri

Oblikovanje, priprava in tisk: Birografika Bori, d.o.o.

Naklada: 12.000 izvodov

Leto izdaje: 2008

CIP – kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana
637.5.04/.07
637.5:003.29

KAKOVOST in označevanje mesa / [uredila Lucijan Cencič in Urška Šubic Mavri]. - Ljubljana : Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Direktorat za varno hrano, 2008

ISBN 978-961-6299-99-2
1. Cencič, Lucijan
240491776

Kaj je meso?

V ožjem pomenu kot meso razumemo skeletno mišičevje živali z vraščenim mastnim in vezivnim tkivom, s krvnimi in limfnimi žilami, z bezgavkami in z živci. K mesu prištevamo tudi drobovino, jezik, jetra in druge užitne organe.

Katere vrste mesa poznamo?

Po izvoru razlikujemo meso klavne živine in divjadi ter rib in drugih vodnih živali.

K mesu klavne živine pri nas uvrščamo meso govedi, prašičev, ovac in koz (drobnice), kopitarjev, perutnine in kuncev.

Divjad delimo na ustreljeno oziroma uplenjeno divjad in gojeno divjad. Med divjad uvrščamo zajce, divje prašiče, gamse, jelene, srne, medvede, jerebice, prepelice, divje gosi, divje race, divje golobe, grlice in fazane.

Od česa je odvisna kakovost mesa?

Kakovost mesa

Definicija: **Kakovost mesa je po Hofmanu vsota senzoričnih, prehransko-fizioloških, tehnoloških in higiensko-toksikoloških lastnosti.**

Kakovost mesa – predvsem njegova mehkoba – je odvisna od vrste živali, mase, starosti, spola, prehrane, od ravnanja z živalmi pred zakolom (BMV, TČS) in od ravnanja z mesom po zakolu (hladilna trdota). Na mehkobo mesa po zakolu vplivata predvsem način zorenja in skladiščenja mesa in način zamrzovanja (hitrejše ko je zamrzovanje, kakovostnejše ostane meso). Zavedati se moramo, da vsi kosi mesa posameznih živali niso enako mehki, vendar je vsak kos posebej primeren za pripravo določenih jedi.

Kakovost mesa je odvisna še od količine čiste mišičnine, od finoče in nežnosti mišičnih vlaken, od količine mastnega in vezivnega tkiva in od marmoriranosti. Vzroki za vodeno meso, ki pri pripravi izgubi veliko vode, so lahko prepočasno zamrzovanje (naredijo se veliki kristali vode, ki poškodujejo celične stene), starost živali (stare živali imajo groba vlakna, ki slabo zadržujejo vodo) ali neustrezna priprava (mesa ne tolčemo pregrobo, ker lahko razbijemo celično strukturo, ampak ga samo malo »zgladimo«).

Kakovost mesa je odvisna tudi od spola. Boljše je meso telic oziroma prvesnic (krav, ki so enkrat telile) in volov kakor pa meso bikov. V Sloveniji mesarji še ne ločujejo mesa po spolu, prodajajo ga kot mlado govedino.

Najbolj znana so tri nezaželena stanja kakovosti mesa:

- BMV meso (bledo, mehko in vodeno meso), ki o njem navadno govorimo pri prašičjem mesu, in to predvsem v zarebrnici, pri zunanjem in notranjem stegnu in

pri križu. Meso je nenavadno svetlo, bledo, po pritisku ostane vdolbina, mehko je, testasto, na površini je vlažno, med stiskanjem v pesti se izceja sok, na pladnju se nabira mesni sok, zaznaven je blag vonj po mlečni kislini.

- TČS meso (temno, čvrsto in suho meso) je pogosto pri mesu mladih bikov in pri prašičjem mesu. Najpogosteje ga najdemo v dolgi hrbtni mišici (bržola, šimbas), redkeje v notranjem in zunanjem stegnu in v drugih glavnih kosih. Meso je navadno temno rdeče, površina reza ostane tudi po eni uri temno rdeča ter je nekako suha in lepkasta, ob pritisku daje vtis trdne teksture in ostaja vdolbina od pritiska, ni zaznaven vonj po mlečni kislini.
- Hladilna trdota mesa je posledica hitrega ohlajanja, to pa povzroči močno nepovratno skrčenje mišičnih vlaken. Takšno meso ostane tudi po zorenju in pripravi trdo.

Ali naj kupujemo sveže (presno) meso?

Včasih, ko še ni bilo na voljo hladilne tehnike, so meso navadno prodajali sveže, pridobljeno od pravkar izkrvavljene živali, saj je meso pri visokih temperaturah pokvarljivo živilo. Večinoma se tudi danes še vedno prodaja predvsem sveže meso, ki še ni doseglo optimalne »zrelosti«, to pa je z gastronomskega vidika zgrešeno.

Najpomembnejše za mehkobo in dober okus mesa je primeren čas zorenja mesa v hladilnici, ki naj traja od 1 do 4 tedne, odvisno od starosti živali in od temperature. Nižja ko je temperatura, daljši mora biti čas zorenja mesa.

Zorimo predvsem meso večjih živali, kakor so govedo, teleta, prašiči, drobnica in velika divjad (jelenjad, gamsi, srnjad). Med zorenjem v mesu nastopajo biokemične reakcije, ki pozitivno vplivajo na mehkobo in okus mesa.

Čas zorenja pri različnih temperaturah:

Vrsta mesa	Od –1 do 0 °C/dni	Od 2 do 4 °C/dni	Od 8 do 12 °C/dni
Govedina	10–14	6–8	3–5
Teletina	4–6	2	1
Prašičje meso	4–6	2	1
Meso drobnice	6–8	2–5	2–3

Vir: Interni vir

Danes je vse bolj razširjeno daljše zorenje: prašičje meso in meso drobnice do en teden, goveje meso pa od 4 do 6 tednov.

Nasvet: Če vam mesar reče, da je na primer ramstek svež, pojdite v drugo mesnico, kjer bodo imeli zorenega, ali pa kupite perutninsko meso, ki ga praviloma ne zorimo.

Kateri kosi so najbolj primerni za uporabo?

Največje razlike v kakovosti med posameznimi kosi so pri govedu. Druge vrste živali se zakoljejo še relativno mlade (prašiči) ali so majhne in se razkosajo na polovice, četrti (kunci, piščanci, jagnjetina). Na splošno lahko rečemo, da najkakovostnejše meso pridobimo na zadnjih delih živali, to so stegno, hrbet (I. kategorija) in file oziroma pljučna pečenka pri govedu (zunaj kategorije). Sprednji del – pleče uvrščamo med meso II. kategorije. Vrat, podplečje, prsi, rebra, potrebušino ter sprednji in zadnji bočnik uvrščamo med meso III. kategorije.

V tej publikaciji so bolj obsežno predstavljeni nekateri porabniški kosi za goveje meso in osnovni kosi za prašičje meso. Ti dve vrsti mesa se poleg perutninskega pri nas uporabljata največ.

Poimenovanja posameznih kosov mesa niso mednarodno predpisana. Načini razkosanja so različni, temu primerno so različna tudi imena.

Kakšne so značilnosti nekaterih vrst mesa?

GOVEDINA – TELETINA

Goveje meso delimo na teletino, meso starejših telet, meso mlade govedi in na govedino.

Teletina je meso govedi, stare do 8 mesecev in z maso trupa do 185 kg. Meso je svetlo rožnate do rožnate barve in delno obraščeno z belim do svetlo rumenim lojem. Čeprav je meso nežno, mora biti čvrsto na otip, prožno in z vonjem po svežem mesu. Ker teletina vsebuje več vode in nežnih vezivnih tkiv, je hitreje pokvarljiva od preostalega govejega mesa.

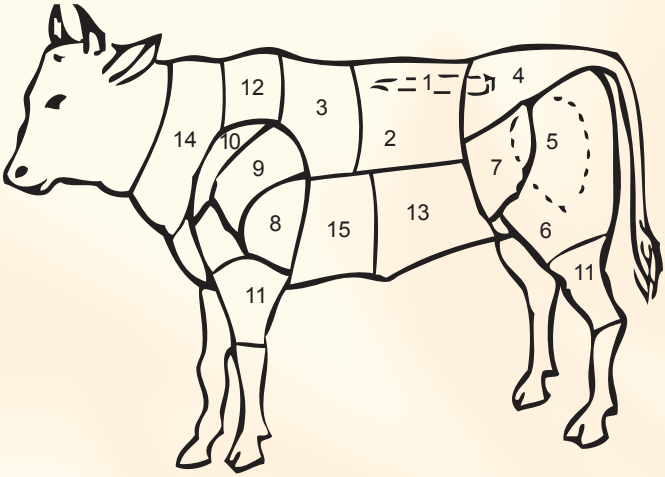
Meso težjih telet je meso govedi, starih od 8 do 12 mesecev. Meso mora biti rožnate do svetlo rdeče barve, mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve. Zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za meso težjih telet.

Med meso mlade govedi prištevamo meso bikov, starih od 12 do 24 mesecev, in meso volov, krav in telic, starih od 12 do 30 mesecev. Kakovost govejega mesa je (bolj kakor pri preostalem mesu) odvisna od starosti, spola in načina krmljenja živali. Najbolj okusno je meso volov in prvesnic (krav, ki so enkrat telile), ker je marmoriranost (vraslost maščobe v mišico) boljša in značilno vpliva na kulinarične lastnosti mesa. Meso bikov je pusto in manj okusno. Meso mlade govedi je živo rdeče barve s tanko vraslimi belimi maščobnimi plastmi med mišičevjem.

Med govedino prištevamo meso bikov, starejših od 24 mesecev, ter meso krav, telic in volov, starejših od 30 mesecev. Govedina je primerna za pripravo juh in golaža ter za predelavo.

Meso govedine je temno rdeče barve, prepredene z rumenimi plastmi loja.

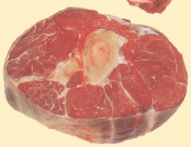
Porabniški kosi govedi



Shematski prikaz razseka goveda

	KOS Stegno s hrbtom ali milanski del		LEGA	UPORABA
1	Pljučna pečenka (file)		Leži pod ledjem. Razlikujemo glavo, telo in rep fileja.	Zelo okusno, nežno meso, primerno za pečenje, dušenje in praženje: – glava, telo fileja (v kosu): pečenka, – telo fileja: filejev steak, biftek, turnedo, file minjon, – rep fileja (koščki): za nabodala, raženj, fondi, – tatarski biftek (pasta).
2	Ledja (šimbas, nizki hrbet s kostjo ali brez)		Leži med stegnom in bržolo.	Zelo okusno, čvrsto meso, primerno za praženje, dušenje in pečenje: – goveja pečenka, – šimbasov steak, T bone steak, – šimbasov zrezek, – nabodala, fondi, – tatarski biftek.

3	Bržola (zarebrnica, visoki hrbet, od 7. do 13. rebra)		Leži pred šimbasom.	– Zelo okusno, čvrsto, malo grobo, vlaknato, z mastjo preraščeno meso, primerno za praženje, dušenje in pečenje: – goveja pečenka (v kosu), – bržolni steak, čebulna bržola, florentinski steak, – bržolni **zrezek,** – nabodala, ražniči, fondi (koščki), – tatarski biftek (pasta).
4	Križni del, križ, ramstek		To je del stegna, ki leži v smeri šimbasa.	Meso je sočno, mehko, nežno in okusno, primerno za pečenje, žar, praženje in cvrenje: – goveja pečenka, – križni steak, – križni zrezek, – nabodala, fondi (koščki). Primerno je za zorjenje.
5	Notranje stegno			Zelo okusno, sočno, pusto, kratkovlaknato, temno meso, primerno za kuhanje in dušenje, predvsem za govejo pečenko in goveje zrezke.
6	Zunanje stegno		Delimo ga v beli krajec in črni krajec.	Meso je svetlo, zelo suho, kratkovlaknato, pusto, priljubljeno za dušenje (pečenke, zrezki) in za kuhanje.
7	Krogla (kepa)		Leži v sredini stegna.	Meso je skoraj brez vlaken, zelo primerno za dušenje: – goveji zrezki, – koščki.

	Deli iz sprednje četrti			
8	Debelo pleče		Pomeni zadnji glavni del plečeta.	Sočno, vendar precej trdo meso, ki ga je treba kuhati daljši čas, primerno tudi za pečenko.
9	Tanko pleče		To je podolgovata, delno kitasta plečna mišica med debelim plečetom in ribo.	Meso je nežno, mehko in sočno, primerno za kuhanje (večji kosi), dušenje (zrezki) in žar (koščki brez veznin).
10	Napačni file (riba)		To je prednji del plečeta in leži pod zaplečnico.	Meso je zelo primerno za kuhanje in dušenje, preprosto za porcioniranje.
11	Bočnik	bočnik brez kosti  bočnik s kostjo		Meso je okusno, sočno in z več vezivnega tkiva, primerno za kuhanje in dušenje: – kuhanina (večji kosi), – pečenka, – golaž (koščki).
12	Podplečje (podplečna bržola)		To je del hrbta med vratom in bržolo, med 1. in 6. rebrom.	Z mastjo preraščeno meso, primerno za kuhanje in dušenje.

13	Potrebušina (flam)			To je manj mehko meso, vendar okusno in sočno. Primerno je za kuhanje, dušenje in pečenje v obliki rulade.
14	Vrat, vratina		To je grobovlaknato meso brez loja, med 1. in 7. vratnim vretencem.	Meso ima več vezivnega tkiva, primerno je za kuhanje (večji kosi) in za golaž (koščki).
15	Rebra		To je vlaknato meso, ki ga obdaja loj.	Meso je mehko in sočno, z žilavimi vložki, primerno za kuhanje in dušenje.

Ostalo

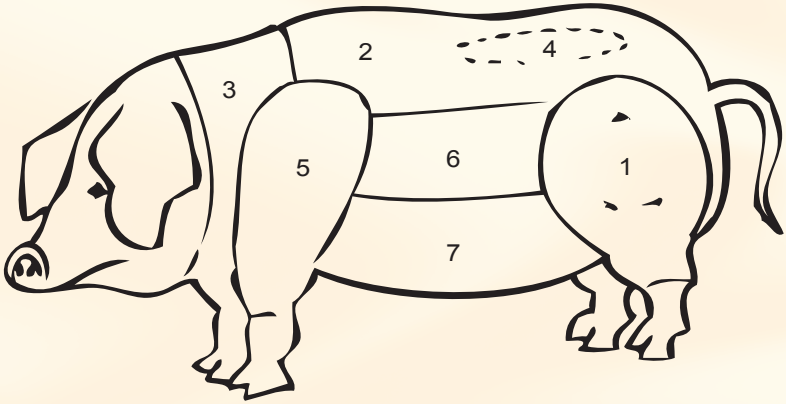
Jetra	Jezik	Vamp	Rep

PRAŠIČJE MESO (SVINJINA)

Prašičje meso je cenjeno in pogosto v naši prehrani. Meso je mehko in pri pripravi se hitreje zmehča kakor teletina. Svinjsko meso pečemo pri nižji temperaturi kakor govedino ali ovčetino. Kakovostno prašičje meso ima značilen vonj, prožno je in suho. Kosi ne smejo biti sluzavi. Za kuhinjsko obdelavo je meso primerno, ko je dobro ohlajeno in uležano. Ponavadi prašičje meso pripravljamo s suhimi postopki (pečenje, raženj). Glede na klavno težo, starost in način reje je na trgu več vrst prašičjega mesa, ki ga tudi različno uporabljamo. Po predpisu ga delimo po masi toplih polovic v naslednje skupine:

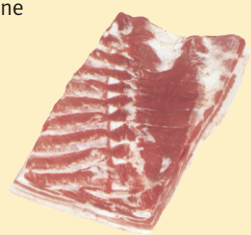
- prašički (5–25 kg),
- lahki pitani prašički (25–50 kg),
- pitani prašiči (50–120 kg),
- težki pitani prašiči (več kakor 120 kg).

Porabniški kosi mesa pitanih prašičev



Shematski prikaz razseka prašičev

	KOS	Uporaba
1	Zadnja noga (stegno s kračo) 	Prašičje stegno se deli na več kosov: – **zunanje stegno,** – **notranje stegno,** – **križni del stegna,** – **kepa ali krogla.** Zunanje stegno je okusno, sočno/suho, bolj pusto meso, ki se uporablja za pečenje, žar, praženje, cvrenje, pa tudi za razsoljevanje in prekajevanje. Notranje stegno je mehko, bolj suho in nežno meso, uporabno za pečenje, žar, praženje, cvrenje, pa tudi za razsoljevanje in prekajevanje. Križni del stegna je primeren za pečenje in kuhanje. Krogla (kepa ali oreh) je manj mehko, rahlo žilavo in sočno meso, primerno za cvrenje, žar, dušenje in kuhanje (razsoljeno, prekajeno).
2	Kare, zarebrnica (hrbet) 	Prašičji hrbet s kostjo ali brez je mehko meso z več vezivnega tkiva, primerno predvsem za pečenje (pečenke in zrezki), žar, cvrenje in kuhanje (razsoljeno, prekajeno).
3	Vrat 	Prašičji vrat je primeren za pripravo pečenk in za pečenje na žaru.
4	File oziroma ribica 	Prašičja ribica je okusno, zelo mehko, nežno in bolj pusto meso, primerno za cvrenje, žar in pečenje.

5	Zadnja noga (pleče s kračo)		Pleče je mehko, sočno in nežno meso, ki se uporablja predvsem za pečenje (v kosu) in dušenje, manj pa je primerno za zrezke. Pleče s kračo se tudi razsoljuje in prekajuje.
6	Rebra		Prašičja rebra so primerna predvsem za pečenje ter razsoljevanje in prekajevanje.
7	Prsi – izkoščičene		

Ostalo

Jetra	Slanina	Jezik	Rep

Namesto izraza prašičje meso se lahko uporablja izraz svinjina (tudi svinina).

DROBNICA

Med meso drobnice uvrščamo ovčje in kozje meso.

Ovčje meso je skupno ime za meso sesnih jagnjet in jagnjet in za ovčetino.

Kozje meso delimo na sesno kozličevino, kozličevino in kozino.

Meso sesnih jagnjet ima zelo nežna vlakna, bledo rdeče barve je in zelo redko prepredeno z maščobo.

Meso jagnjet ima čvrsta, vendar nežna vlakna opečnato rdeče barve, pri mladih živalih je meso prepredeno z maščobnimi vlakni bele barve, pri starejših pa z rumenkastimi. Najbolj kakovostno meso dajejo jagnjeta s planinskih pašnikov in livad blizu morja.

Meso jagnjet je primerno za pripravo raznih vrst pečenja in za pečenje na žaru. Meso je mehko, nežno in sočno. Prepoznaven je značilen, vendar razmeroma slaboten vonj in okus po ovčjem mesu, ki je mnogo močnejši pri ovčetini.

Ovčetina je meso skopljenih samcev in ovac, ki niso namenjeni za rejo in so starejši od dvanajst mesecev. Meso je srednje do grobo vlaknasto, temno rdeče barve, prepredeno z rumenkasto ali rumeno maščobo. Pri pripravi jed močneje začinimo.

Ovčetino lahko uporabimo predelano v klobase ali jo dimimo. Koštrunovina je meso skopljenih ovnov.

Meso kozličkov, ki se še hranijo z mlekom in so stari do 2, največ 3 mesece, je nežno kakor jagnjetina, malo bolj rožnate barve. Kozlovina ali kozetina pa ima za pripravo premočan vonj.

PERUTNINA

Med perutninsko meso uvrščamo meso kokoši, rac, gosi, pur in pegatk:

a) kokoši *(Gallus domesticus)*:
   - pitovni piščanci (brojlerji): meso živali, katerih vrh grodnice je upogljiv (ni okostenel),
   - meso petelinov in kokoši: meso živali, katerih vrh grodnice ni upogljiv (je okostenel),
   - kopuni: meso petelinčkov, ki so kirurško kastrirani pred spolno zrelostjo in se morajo po kastraciji rediti najmanj 77 dni in so zaklani pri starosti najmanj 140 dni,
   - kokeleti: meso piščancev, katerih trupi po odstranitvi glave, drobovine in nog tehtajo manj kakor 750 g;

b) pure *(Meleagris gallopavo domesticus)*:
   - mlade pure: pure, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
   - pure: pure, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel);

c) race *(Anas platyrhynchos domesticus, Cairina muschata)* in mulardi:
- mlade race: race, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
- race: race, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel);

č) gosi *(Anser anser domesticus)*:
- mlade gosi: gosi, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel); podkožna maščoba, ki pokriva trup, je tanka in zmerna; maščoba mladih gosi je lahko značilne barve in je odvisna od sestave krmnega obroka,
- gosi: gosi, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel); trup teh gosi je obdan z enakomernim, zmernim do debelim slojem maščobe;

d) pegatke *(Numida meleagris domesticus)*:
- mlade pegatke: pegatke, katerih vrh prsnice je upogljiv (ni okostenel),
- pegatke: pegatke, katerih vrh prsnice ni upogljiv (je okostenel).

Kakovost perutninskega mesa je odvisna predvsem od vrste živali in od načina reje. Na trgu dobimo predvsem pitovne piščance, ki v zelo kratkem času zrastejo do primerne teže za zakol. Njihovo meso je mehko in bledo bele barve. Pri prosti reji je meso nekoliko temnejše in nekoliko trše. Potrebuje nekoliko daljši čas priprave, vendar je bolj okusno.

Perutnina ima malo intramuskularne maščobe. Če se odstrani koža, je perutninsko meso precej pusto in lahko prebavljivo.

KUNČJE MESO (KUNČEVINA)

Kunčje meso je bledo, na videz podobno piščančjemu mesu in sodi med najkakovostnejše vrste mesa. Mnogi prehranski strokovnjaki priporočajo uživanje kunčevine v dietni prehrani, pri boleznih srca in ožilja, predvsem pa starejšim ljudem, nosečnicam, otrokom in športnikom. To meso je zaradi manjše količine maščob, holesterola in purinskih snovi izredno primerno za ljudi, ki so nagnjeni k aterosklerozi ali urikozi. Ker meso kuncev vsebuje manj vezivnega tkiva, vsebuje več esencialnih aminokislin kakor druge vrste mesa.

MESO KOPITARJEV

Meso kopitarjev je na trgu na voljo kot meso žrebet (žrebičje meso), konjsko meso, meso oslov, meso mezgov in meso mul.

Žrebičje meso je meso zaklanih žrebet obeh spolov, starih od 6 tednov do 1 leto. Mišično tkivo mora biti rožnato rdeče barve, zgradba in konsistenca morata biti nežni, mastno tkivo ne sme biti rumeno.

Konjsko meso je meso zaklanih konj, starejših kakor eno leto. Mišično tkivo je temno rdeče, zgradba in konsistenca morata biti značilni za konjsko meso.

Zelo redko na našem trgu najdemo meso oslov, mezgov in mul.

DIVJAČINA

Med divjad sodijo vrste prosto živečih sesalcev in ptic oziroma divje živali, ki živijo na ograjenem območju z možnostjo prostega bivanja, podobnega bivanju divjadi, in se uplenijo za prehrano ljudi, in farmsko gojena divjad.

Meso divjadi je navadno temne barve in je nekoliko teže prebavljivo. Zaradi svojevrstnega okusa in vonja zahteva posebno pripravo z uporabo začimb, dišavnic in drugih dodatkov.

OZNAČEVANJE MESA

Zakaj mora biti meso označeno?

Krize ob nastopu različnih bolezni živali so povzročile nestabilnost na trgu z mesom, zato je bilo treba potrošnikom z jasnim označevanjem zagotoviti dostop do ustreznih informacij o mesu.

Primer sledljivosti za goveje meso

Žival je ob rojstvu označena z dvema rumenima ušesnima znamkama.

Podatki o rojstvu in podatki o vsaki prodaji se evidentirajo v centralnem registru govedi, ki ga vodi Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Vsako žival ob vseh premikih spremlja potni list za govedo.

V klavnici posamezne kose mesa označijo.

Iz označb na mesu je mogoče ugotoviti poreklo mesa.

Nepredpakirano in predpakirano meso se še podrobneje označi, na primer s podatki o rejcu ali z drugimi podatki iz registrov.

Potrošniki so ob nakupu mesa vse bolj pozorni na sledljivost. Da bi ohranili in hkrati okrepili njihovo zaupanje v meso ter sočasno preprečili zavajanje, morajo nosilci dejavnosti vzpostaviti učinkovit sistem sledljivosti na stopnji proizvodnje in tako zagotoviti vse obvezne informacije o živilu v prodaji.

Namen označevanja je zagotavljanje popolne preglednosti nad poreklom (izvorom) mesa v prodaji.

Kaj je označba?

Označba je vsaka pisna in slikovna informacija, ki je dana potrošniku na mestu nakupa. Sem sodijo označbe in informacije na živilu oziroma na mestu prodaje, ki so vezane na izdelek (npr. označevalci, reklame, plakati, obvestila in prospekti). Informacije potrošnika ne smejo zavajati. Ustna informacija ne velja kot označevanje.

Način označevanja mesa

Predpakirano meso mora imeti označbo na embalaži.

Če se meso prodaja nepredpakirano neposredno potrošniku, mora biti označba na mesu, tik poleg mesa ali kako drugače, da je vidna in razumljiva. Način označevanja mora potrošniku omogočiti, da prepozna, kateremu mesu in kateremu kosu je namenjena določena označba – izključena mora biti možnost zamenjave ali ponaredbe.

Katere informacije morajo biti navedene na označbi?

Označba za NEPREDPAKIRANO MESO mora biti na živilu ali neposredno ob živilu, za katero velja, v slovenskem jeziku, na dobro vidnem mestu, nedvoumna, čitljiva, obstojna in odporna na poškodbe in ne sme biti prekrita z drugim besednim ali slikovnim materialom. V označbi mora biti navedeno najmanj:

- Ime, pod katerim se živilo daje v promet (ime kosa mesa, npr. svinjsko pleče, telečja rebra itd.)
- Ime ali poslovno ime proizvajalca ali trgovsko ime oziroma blagovna znamka živila (npr. MDK, Perutnina Ptuj, Zlato zrno ipd.)
- Kategorija mesa
- Cena
- Druge informacije, pomembne za potrošnika (npr. pašna reja, zoreno meso itd.)

Primer

Drugi podatki za goveje in prašičje meso:

- Številka odobritve klavnice in država, v kateri je klavnica (»Zaklano v: (ime države, št. odobritve)«)
- Številka odobritve razsekovalnice, ki je trupe ali skupine trupov razsekala, in država, v kateri je razsekovalnica (»Razsekano v: (ime države, št. odobritve)«)
- Referenčna številka ali referenčna koda, ki zagotavlja povezavo med mesom in živaljo ali živalmi (to je lahko identifikacijska številka)
- Država rojstva živali

Za živali, za katere je bilo dokazano, da so bile rojene, rejene in zaklane v isti državi, je navedba lahko dana kot »Poreklo: (ime države)«.

Drugi podatki morajo biti na vidnem mestu v prodajnem prostoru, tako da je iz njih mogoče ugotoviti, za kateri kos oziroma kose mesa veljajo.

Primera

Ime ali poslovno ime proizvajalca ali trgovsko ime oziroma blagovna znamka živila

Številka odobritve klavnice in razsekovalnice in države

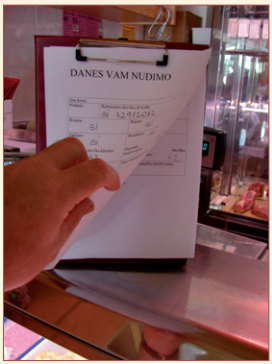
Država rojstva živali

Država reje živali

Referenčna številka ali referenčna koda

Rejec

ali



Ime kosa: Pljučna pečenka	
Pladenj:	Referenčna številka ali koda: SI 42912082
Rojena: SI	Rejena: SI
Zaklano: SI Registrska številka klavnice: SI 189	Razsekano: SI Registrska številka razsekovalnice: SI 189
Rejec (neobvezno)	Druge označbe (neobvezno) Pašna reja

Obrazec za označevanje nepredpakiranega mesa, ki mora biti na vidnem mestu v prodajnem prostoru.

PREDPAKIRANO MESO mora imeti vse označbe, določene s predpisi o splošnem označevanju predpakiranih živil, in dodatne označbe, ki so predpisane s posebnimi predpisi za posamezne vrste mesa. V označbi morajo biti najmanj naslednje informacije:

- Ime in naslov oziroma podjetje in sedež proizvajalca ali tistega, ki živilo pakira ali prodajalca
- Ime, pod katerim se živilo daje v promet (ime kosa mesa oziroma izdelka, npr. goveja rebra)
- Neto količina
- Rok uporabnosti

- Pogoji shranjevanja (npr. hraniti pri temperaturi do +4 °C) ali pogoji uporabe
- Navodila za uporabo (če je potrebno)
- Navedba načina pakiranja (npr. pakirano v modificirani atmosferi)
- Navedba kakovostnega razreda oziroma kategorije (npr. meso druge kategorije)
- Identifikacijska ali klavna številka živali
- Referenčna številka ali referenčna koda, ki zagotavlja povezavo med mesom in živaljo ali živalmi (za goveje in prašičje meso)
- Številka odobritve klavnice in država, v kateri je klavnica
- Številka odobritve razsekovalnice, ki je trupe ali skupine trupov razsekala, in država, v kateri je razsekovalnica
- Država rojstva živali (za goveje in prašičje meso)
- Vse države reje živali (za goveje in prašičje meso)
- Država, v kateri je bila žival zaklana (za goveje in prašičje meso)

Za živali, za katere je bilo dokazano, da so bile rojene, rejene in zaklane v isti državi, je navedba lahko dana kot »Poreklo: (ime države)«.

Ime rejca ni obvezno. Pri tej navedbi mora rejec v skladu s predpisi, ki urejajo varnost podatkov, soglašati z navedbo imena na označbi oziroma mora pri prašičjem mesu to pisno zahtevati.

Primer

Ime izdelka, pod katerim se živilo daje v promet

Ime in naslov oziroma podjetje in sedež proizvajalca ali tistega, ki živilo pakira ali prodajalca

Kakovostni razred oziroma kategorija

Referenčna številka ali referenčna koda

Država rojstva, reje in zakola

Način pakiranja

Rok uporabnosti

Neto količina

Cena

Številka odobritve klavnice in razsekovalnice

Rejec

Pogoji shranjevanja

Identifikacijska ali klavna številka živali

Dodatno prostovoljno označevanje

Prostovoljni sistem označevanja omogoča, da nosilci dejavnosti in trgovske organizacije meso označijo z označbami, s katerimi dodatno informirajo potrošnika o izdelku. Vsako dodatno označevanje mora biti odobreno pri pristojnemu organu in je zavezano dodatnemu nadzoru.

Nekatere prostovoljne označbe

- Zaščiteni kmetijski pridelki in živila
- Pasma ali pasemsko križanje
- Starost ali spol (vol, prvesnica)
- Način pridelovanja (ekološko, integrirano, vrsta krme, pašna živina, prosta reja itd.)
- Način klanja (po muslimanskih, židovskih zahtevah itd.)

Nacionalni zaščitni znaki kmetijskih pridelkov oziroma živil

ekološki | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

integrirani | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

višja kakovost | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

geografska označba | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

označba porekla | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

zajamčena tradicionalna posebnost | Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

EU zaščitni znaki

ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA · ZAŠČITENA OZNAČBA POREKLA · ZAŠČITENA GEOGRAFSKA OZNAČBA · ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST · EKOLOŠKO KMETIJSTVO

Opomba:

To gradivo je zgolj informativne narave in Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano zanj ne jamči niti odškodninsko niti kako drugače.

Primeri, ki jih gradivo vsebuje, so navedeni samo za ponazoritev.

Zahvala:

Zahvaljujemo se Mesnici in delikatesi Marinček s.p. za pomoč pri pripravi slikovnega materiala.