

O načinu rada stanica za kontrolni tov svinja za meso

Provedba kontrolnog tova bila je najvažnija tema sastanka svinjogojske sekcije u Readingu. Iako je cilj kontrole svuda u načelu identičan, način rada u pojedinim zemljama nije jednak. Ovdje ćemo opisati prema izvještajima i diskusiji rad na stanicama u onim zemljama, gdje je taj rad konsolidiran i gdje se pokazao uspjeh.

S kontrolnim tovom kod svinja započelo se u Danskoj polovicom devedesetih godina prošlog stoljeća. Poticaj tomu bile su poteškoće, koje je Njemačka krajem 80 godina postavila uvozu svinja iz Danske. Njemačka je do tog vremena uvozila iz Danske masne svinje težine oko 150 kg i bila skoro isključivo kupac svinja iz Danske. Kad je njemačko tržište bilo zatvoreno, morali su Danci tražiti nova tržišta. Tada su oni počeli da osvajaju englesko tržište. No ondje su tražili mlade i lakše svinje s tankom slaninom. Trebalo je dakle provesti preorijentaciju s težih i masnijih na lakše mesnatije svinje. Pokušalo se uvesti iz engleske bijele svinje. Gojili su ih čiste i križali s domaćim materijalom. Ubrzo su križanja napuštena, a uzgoj usmjeren samo na čiste danske domaće i velike bijele engleske. Međutim i engleske i danske svinje kao i njihovi križanci bili su sa 90 kg premasni u znatnom procentu. Trebalo je dakle uzgojiti svinje, koje će težinu od 90 kg postići mlade te koje će u toj težini imati razmjerno tanku slaninu. Na prijedlog Mörkeberga osnovani su centri za uzgoj bilo danskih ili engleskih svinja u čistoj krvi i pristupilo se kontroliranom tovu potomstva na pojedinim gospodarstvima da se postignu čistokrvne bekonke svinje bilo na bazi domaćih ili jorkširskih. Danske domaće su s vremenom prevladale, tako da uzgoj jorkširskih svinja iščezava. Kontrola na centrima napuštena je, jer je nije bilo moguće provoditi svuda jednako, pa su osnovane posebne stanice.

Od krmača, koje se drže u uzgojnim centrima, šalju se na stanicu 4 prosječna praseta iz jednog legla. Prasad, kada dolazi na kontrolnu stanicu, ne smije biti lakša od 13 kg ni teža od 20 kg. Najbolja je težina između 17 i 18 kg.

Kontrolirani se tov proteže od dana kad prase postigne 20 kg pa dok postigne 90 kg, a kontrolira se potrošak hrane i prirast, te nakon klanja prosuđuje kvaliteta.

Kvaliteta se ustanovljuje na zaklanim životinjama. Kako je uzgojni cilj danskih svinja, produkcija bekona, prosuđuju se pokusne svinje sa stanovišta ukoliko zadovoljavaju za bekon. Svako grlo kolje se zasebno, kad dosegne potrebnu težinu, a ne cijela grupa od jednom.

U novim državnim kontrolnim stanicama prasad se drži i hrani od 1950. individualno, a u lokalnim stanicama u grupama od po četvero, a grupno držanje prasadi istog legla bilo je primjenjivano i na državnim stanicama do 1950.

Svinje se hrane ječmenim brašnom i obranim mlijekom.

Dnevni obroci se ravnaju u načelu prema ovim normama:

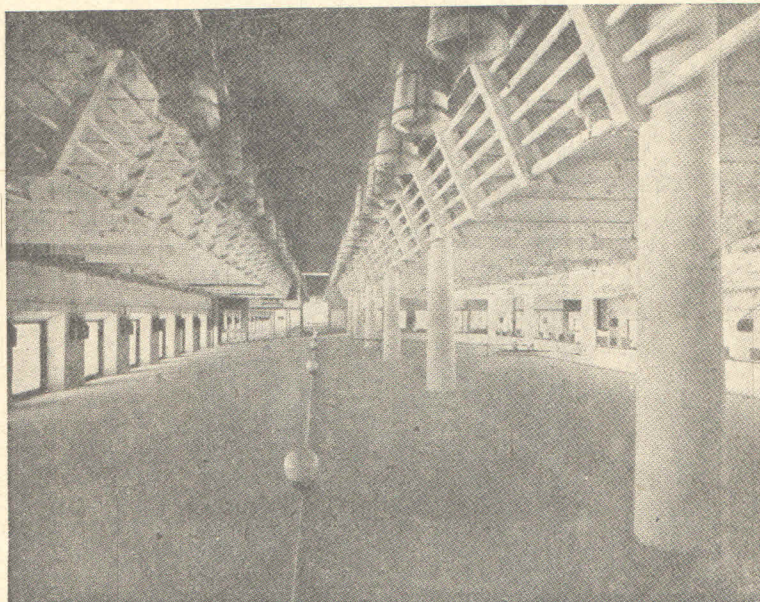
Težina	Hran. jed. (ječam)	Obrano mlijeko	Ječam
		kg	kg
20—21	1,0	1,6	0,7
30—31	1,5	2,1	1,1
41—42	2,0	2,6	1,6
52—54	2,5	3,0	2,0
63—67	2,8	3,0	2,3
78—82	3,1	3,0	2,6
88—92	3,3	3,0	2,8

Do težine do 60 kg dobivaju na dan 1,25 g ribljeg ulja sa 2500 vit. jedinica vitamina A i 250 jed. vitamina D. Svako svinjče dobiva 5—10 g (prema težini) smjese od 80% krede i 20% kuhinjske soli. Kao krmna jedinica uzima se 1 kg ječma sa 85% vlage i 6 kg obranog mlijeka sa 9% suhe tvari.

Svinje se važu nedjeljno jednom dok ne dosegnu težinu od 20 kg, a poslije toga svakih 14 dana.

Kad svinje dosegnu konačnu težinu, one se predaju na klaonicu. Nakon klanja vrši se vaganje čistih polovica, mjerenje duljine trupa i debljina slanine te ocjena pojedinih dijelova i tako utvrđuje kvaliteta. Iz trajanja tova i utrošene hrane izračunava se prosječni dnevni prirast i potrošena hrana za prirast 1 kg žive vage.

Na klaonici se najprije ustanovi gubitak pri klanju i klaonička težina. Diferencija između posljednje težine prije klanja, koja se ustanovi 4—5 sati



Unutrašnjost danske stanice za kontrolni tov

prije samog klanja, te ohlađenih polovica čini gubitak pri klanju. Izražava se u postotku žive vage.

Na polovicama se mjeri:

a) duljina trupa, i to dvije mjere: 1. od prednjeg ruba stidne kosti do dna atlasa, 2. od istog mjesta do prednjeg ruba drugog rebra, gdje se ono veže uz hrptenjaču. Poželjno je dugo prase.

b) debljina slanine na leđima. Ova se mjeri na tri mjesta, na grebenu, gdje je najdeblja, na najtanjem mjestu na sredini leđa, te na krstima. Na krstima se uzimaju tri mjere: na prednjem dijelu u sredini i na kraju mišića, koji se vidi ispod slanine na krstima. Od tri mjere na krstima izračuna se prosjek. Prosjek od sve tri mjere na leđima je karakterističan za debljinu slanine.

c) Debljina potrbušine. Ova se mjera uzima tako, da se potrbušina proreže na tri mjesta u liniji sisa: 4 prsta iza vrha prsne kosti, u sredini trbuha i četiri prsta ispred kraja trbuha. Od te tri mjere izračuna se prosjek.

Na polovici se subjektivno procijene ove osobine i punktiraju sa 1—5 točaka:

a) Tvrdća slanine. Slanina treba da je što tvrđa. Ustanovljuje se opipom. Slanina ne smije biti smrznuta niti topla.

b) Oblik i kvaliteta šije, grebena i plećeta (prednji kraj). Ovi moraju biti što lakši i što manje masni. Pleća i greben ne smiju biti izbočeni.

c) Razdioba slanine na leđima. Ova mora biti što jednolikija, t. j. razlike najdebljih mjesta na grebenu i krstima i najtanjeg na sredinu leđa želi se, da su što, manje, a prosjek svih mjera na leđima da se približi 3,2 cm, te da na najdebljem mjestu na grebenu ne prijeđe 5 cm, na krstima da prosjek bude cca 3,5 cm i na sredini leđa da ne bude ispod 2 cm.



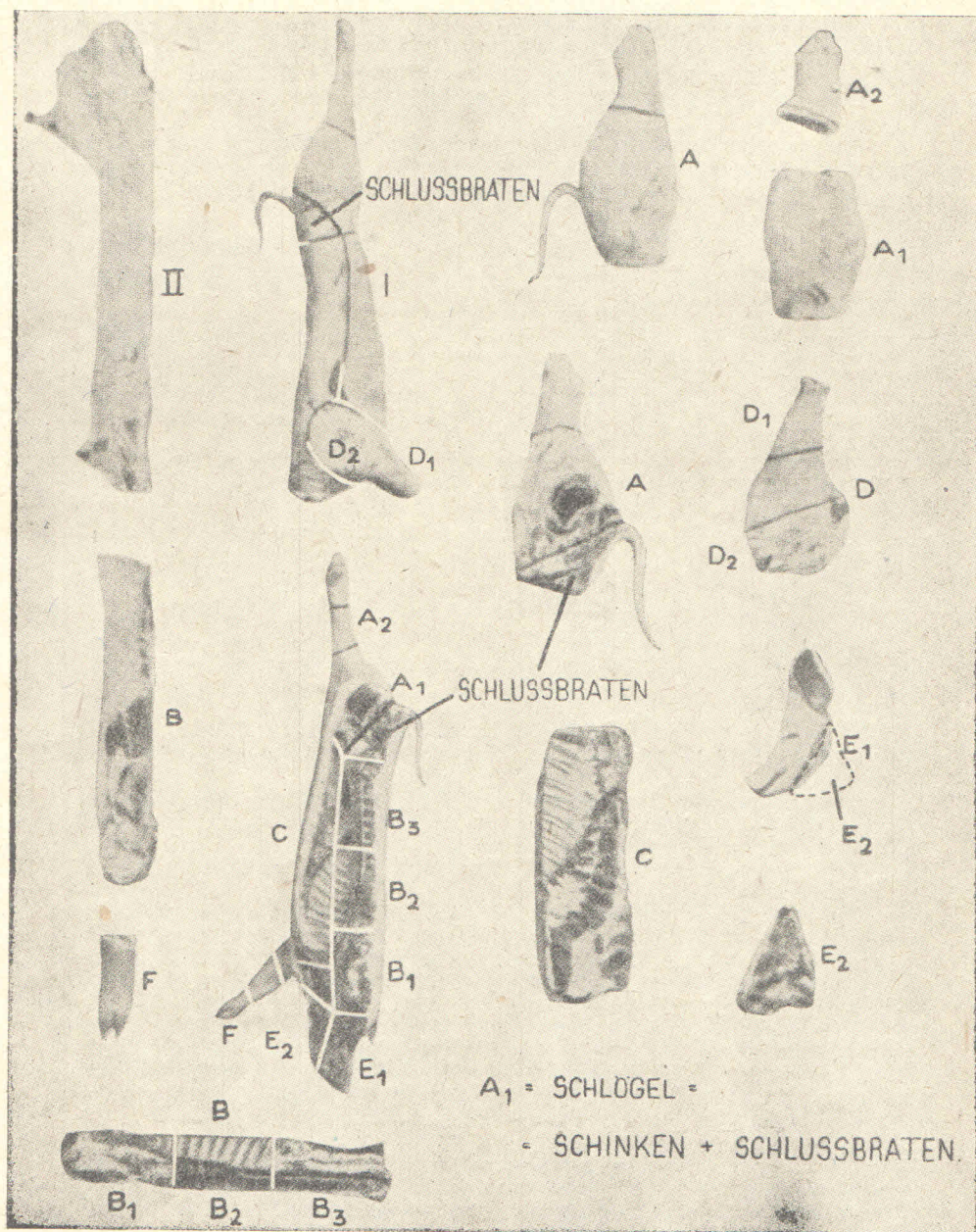
Polovica bekonskog praseta s naznačenim mjestima mjerenja

d) Debljina i kvaliteta potrbušine. Potrbušina mora biti čvrsta i napeta, proraštena s mnogo mišićja i naprijed debela a prema zadnjem kraju tanka.

e) Butine treba da su pune i široke u gornjem dijelu okrugle te mesnate.

f) Finoća glave, kostiju i kože. Glava i kosti treba da su što finiji i lakši, a koža što tanja.

g) Mesnatost. Svinja treba da je svuda puna mesa. Mesnatost se ustanovljuje pregledom cijele polovice i na prosjeku krmenadla. Krmenadl se presiječe iza posljednjeg rebra. Ocjena je prosjek tih dviju zapažanja.



Rasijecanje svinje po bečkom načinu

h) *Pogodnost za bekon* (bekonski tip). Pri ocjeni se uzimaju u obzir sve osobine, koje se prosuđuju procjenom od oka i izmjere duljine te debljine slanine na ledima i trbuhu.

Prilikom ocjene broje se rebra i važe glava, filet (musc. psoas min) i salo. Na temelju rezultata ocjene uzevši osobito u obzir debljinu slanine svrstavaju se svinje u 3 klase: I. malo masna, II. srednje masna i III. masna.

Rezultati ocjene dostavljaju se vlasniku legla, kao i uredu za matične knjige.

Svake godine štampa se izvještaj o rezultatima kontrolnog tova u izdanju državnog odbora za stočarstvo.

Na kontrolnim stanicama u Danskoj postignuti su ovi uspjesi:

	Potrošak ječmenih jedinica za prirast 1 kg žive vage		Prosječni dnevni prirast kg	
	Domaće pasmine	Jorkširi	Domaće pasmine	Jorkširi
1909—10	3,77	3,89		
1924—30	3,39	3,31	0,634	0,660
1953—54	3,03	3,03	0,675	0,665

	Broj svinja u kontroli	Debljina slanine na ledima u cm domaće pasmine	
		cm	
1926—27	2016	4,03 (2,6—6,5)	
1953—54	3415	3,32 (2,4—4,6)	

	Broj svinja u kontroli	Debljina potrbušine cm	
		cm	
1926—27	2016	3,05 (2,0—4,1)	
1953 / 54	3415	3,33 (2,3—4,1)	

	Broj svinja u kontroli	Debljina tijela u cm (stidna kost — atlas)	
		cm	
1926—27	2016	88,88 (79,5—99)	
1953 / 54	3415	93,66 (86—102)	

U Danskoj postoje 3 velike državne stanice za kontrolni tov, svaka za 400 prasadi, te 16 lokalnih stanica, koje mogu primiti ukupno 2.288 prasadi odjednom.

Kontrolu po danskom sistemu u cijelosti prihvatile su ubrzo zemlje sa sličnim općim i gospodarskim kulturnim uvjetima i koje izvoze bekon u Englesku. To su. Švedska, Finska i Norveška.

Vrlo rano su prihvatile kontrolu Njemačka, Holandija i neke druge zemlje, ali su je modificirale.

Njemački izvještaj saopćen u Readingu ističe, da produkcija svinja mora ondje zadovoljiti raznim zahtjevima potrošača. Njemačka nije izrazita zemlja mesa, kaže se, nego i zemlja kobasica. Ona nije eksportna zemlja u smislu Danske da bi eksport odredio smjer svinjogojstva. Svinjogojstvo je, međutim, ondje vrlo razvijeno i svinjsko meso se više troši nego meso svih ostalih vrsta. Potražnja za mladim mesnatim svinjama je najveća, ali isto tako je sigurna izvjesna potreba starijih masnijih svinja za izradu kvalitetnih kobasica. Zbog tih razloga se u Njemačkoj smatra težina od 110 kg najpogodnija za klanje i ocjenjivanje kontroliranih svinja, a za iskorištenje hrane i brzinu prirasta uzima se perioda od 40 kg do te težine.

Hranidba u kontrolnom tovu je u načelu slična danskoj.

Na zaklanim svinjama uzimaju se identične mjere, kao i u Danskoj, a prosuđivanje kvalitete vrši se na ovaj način:

- Opća vrijednost raščinjenog praseta označuje se kao mršavo, srednje, masno, slabo, mišićavo.
- Kakvoća mesa (mesna vlakanca gruba ili fina).
- Konsistencija mesa: vlažno, suho, mokro.
- Boja: crvena, svijetlocrvena, tamna.
- Salu: tvrdo, meko, spužvasto.

f) Slanina na hrptu: tvrda, meka, spužvasta.

g) Trbuh: prorašten mesom, mastan ili mršav.

Punktiranje pojedinih dijelova ne vrši se, ali se razmatra jedan takav sistem. Polovice se ne raščinjaju.

U prvom redu gleda se na duljinu tijela, te oblike i veličinu butina i plećke, naslage masti (slanina na butini, hrptu i oko bubrega) izgled i debljina potrbušine, ova se želi da bude debela, ali proraštena mesom, po mogućnosti da ima tri izražena sloja mišića.

Za svaku životinju ustanovljuje se broj rebara i važe se salo.

Prije rata polovice su raščinjali i vagali pojedine komade te izračunavali odnos između pojedinih dijelova, naročito najvažnijih mesnatih dijelova i masti. Sada je to napušteno.

Prije klanja mjere se žive životinje. Mjeri se visina u grebenu i krstima, širina, dubina i obujam prsiju, duljina trupa, širina u grudima, duljina glave, širina čela, opseg cjevanice.

U Zapadnoj Njemačkoj ima 14 stanica za kontrolni tov.

U Austriji prasad dolazi na stanicu u težini oko 25 kg u dobi od 10—12 nedjelja, jer se u Austriji preporučuje sisanje do tog vremena. Periodi kontroliranog tova traje od 30 kg do 110 kg. Hranidba se u biti malo razlikuje od danske.

Nakon klanja se na polovicama izmjeri, duljina trupa, debljina slanine na leđima i trbuhu kao i u Danskoj. Iza toga se polovice rasijećaju prema običaju na bečkom tržištu, t. j. na:

- A₁ butine
- A₂ stražnja kračica (buncek)
- B₁ vratina
- B₂ krmenadl dugi
- B₃ krmenadl kratki
- C potrbušnica
- D₁ prednja kračica
- D₂ pleće
- E₁ glava
- E₂ donja čeljust
- G nožice
- H slanina na hrptu.

Dijelovi se važu i iz njih se izračunavaju odnošaji, koji se koriste za ocjenu.

I. Odnosaj mesnatog dijela prema masnom dijelu. Ovaj se sastoji iz omjera krmenadla 1 + 2 + vratina + butina, prema slanini na hrptu i salu.

II. Odnosaj ukupne klaoničke težine prema vrjednijim komadima mesa, t. j. krmenadlima, plećetu i butini.

Kvaliteta mesa i slanine ocjenjuje se subjektivno slijedećim redom.

1. kvaliteta potrbušine	0—15 točaka
2. kvaliteta mesa	0—15 „
3. veličina i oblik butine	0—15 „
4. veličina i oblik pleća	0—15 „
5. finoća glave, kostiju i kože	5—15 „
6. čvrstoća slanine	0—15 „
7. jednoličnost debljine slanine na hrptu	0—10 „

U k u p n o : 100

Za konačnu ocjenu izrađen je sistem punktiranja, koji je obuhvatio sve pojedinačne kriterije. Ukupan broj točaka maksimalno iznosi 1000.

One su razdijeljene:	Maksimum
1. Iskorištenje hrane, t. j. utrošak krmnih jedinica za 1 kg prirasta	400
2. Starost u danima kad se dosegne težina od 110 kg	300
3. Klaoničko iskorištenje	100
4. Odnos mesa prema masti	50
5. Odnos klaonične težine prema vrednijim dijelovima	50
6. Kvaliteta mesa i slanine	100
U k u p n o :	1000

Utrošak od 3,20 kg hran. ječmen. jedinica za 1 kg prirasta i manje ocjenjuje se punim brojem od 400 točaka. Za svakih 0,01 kg krmnih jedinica više od 3,20 kg skidaju se tri točke. Starost od 180 dana u vrijeme kad dosegne 110 kg ocjenjuje se punim brojem od 300 točaka, a za svaki dan preko toga snizuje se za 2 točke.

Klaoničko iskorištenje, t. j. postotak toplih polovica bez utrobe, s nogama, glavom (bez mozga i jezika) sa salom i bubrežima prema živoj težini od 84 i više daje 100. Za svakih 0,1% manje se skida jedna točka. Odnosaj meso : mast od 2 i više daje 50 točaka, a za svake 3/100 skida se 1 točka.

Odnosaj ukupne klaoničke težine prema vrednijim dijelovima od 1,9 čini 50 točaka za svakih 2/100 manje skida se jedna točka.

Broj točaka za kvalitetu mesa čini zbroj postignutih točaka prema prednjoj shemi, po kojoj se ocjenjuje kvaliteta mesa i slanine.

Kontrolirana prasad klasira se prema broju točaka.

Razred A	835—1000 točaka
Razred B	700— 834 „
Razred C	590— 669 „
Razred D	0— 589 „

Austrijski način je kombinacija ranijeg njemačkog načina, gdje se također prase raščinjalo i izračunavali razni koeficijenti, te danskoga prilagodjen bečkom načinu rasijecanja praseta.

U Austriji postoje stanice u Schwechatu kod Beča, te Treberhof kod Graza.

U Holandiji se svinje uzgajaju u dva smjera. 40% cijelog sastava pripada bijelim plemenitim svinjama, koje se upotrebljavaju kao svinje za meso, a oplemenjene domaće svinje čine 60% zemaljskog svinjogojstva i služe za produkciju bekona. Plemenite svinje nastale su pod utjecajem engleskih bijelih i njemačkih plemenitih uzgoja i u tipu su velikih jorkšira, dok je domaća svinja nastala na bazi sličnoj kao i njemačka oplemenjena i uz njezin utjecaj, no i uz znatan utjecaj danskih svinja.

Danci su u početku dopuštali izvoz rasplodnih svinja. Holandani — a slično su radili i ostali susjedi Danske, koji se bave produkcijom bekona — koristili su se danskim uspjesima i kupovali ondje rasplodni materijal za popravljanje svojih svinja oplemenjene pasmine. Danci su tomu stali na kraj, zabranivši izvoz rasplodnih svinja danske domaće pasmine. Zabrana je i sada na snazi.

U Holandiji se kontrolirana hranidba, koja je ekvivalentna danskoj, provodi od dana kad cijela grupa, koja se sastoji od 4 praseta, dosegne 88 kg težine i traje za bekonske svinje domaće rase do težine od 90 kg, a za svinje plemenite rase do 125 kg žive.

Prosudivanje zaklanih svinja domaće pasmine provodi se drugačije nego po danskom načinu, iako im je uzgojni cilj isti, kvalitetni bekon.

Na polovinama se uzimaju ove mjere:

1. Duljina trupa, od prednjeg ruba stidne kosti do prednjeg ruba prvog rebra, gdje je spojeno s prsnom kosti.

2. Debljina slanine mjeri se na četiri mjesta na leđima i to bez kože:

a) na grebenu, gdje je najdeblja,

- b) 10 cm ispod posljednjeg rebra,
 c) na mjestu, gdje je najtanja,
 d) na bočinama, gdje je najdeblja.

I one karakteristike, koje se mjere, kao i one koje se ocjenjuju od oka, dobivaju jednu od ovih ocjena vrijednosti:

a = 10, ab = 8, b+ = 7, b = 6, b- = 5, bc = 4, = 2.

a) Ocjena duljine.

Ako je klaonička težina svinja između 63 i 71 kg, duljina se ocjenjuje po ovoj tabeli:

Duljina u cm	Kraća od 75	75-76	77-78	79-80	81-82	83-84	85-86	87-89	89 i dalje
Ocjena izražena slovima	c	bc	b	ab	a	ab	b	bc	c

Ako je klaonička težina veća od 71 kg, povećavaju se zahtjevi za duljinu za 1 cm.

b) Mesnatost se ocjenjuje prema težini izvađenog krmenadla u cijeloj duljini od vrata do repa. Težina krmenadla izražava se u % klaoničke težine. Pritom se primjenjuje ovaj sistem punktiranja:

Težina krmenadla u % klaoničke težine	Ocjena
6,0—6,4	c (najslabija ocjena)
6,5—6,9	bc
7,0—7,4	b-
7,5—7,9	b
8,0—8,4	b+
8,5—8,9	ab
9,0 i više	a (najbolja ocjena)

c) Ocjena slanine na leđima (Debljina na hrptu dobije se kao prosjek dviju mjera) 2 i 3 (na sredini leđa).

Klasa	Na grebenu ne više od 4,5 cm	Na hrptu ne više od 3 cm i ne manje od 2 cm	Na slabinama ne više od 3,5 cm	Ocjena ab
I	4,5—5,0 cm	ne više od 3,0 cm	3,6—4,0 cm	b
Id		na najtanjem mjestu manje od 2 cm ali više od 1,5 cm		b-
Id		najtanje mjesto 1,5 cm ili manje		bc
II	5,1—5,5 cm	3,1—3,5 cm	4,1—4,5 cm	bc
III	5,6 i više	3,6 i više	4,6 i više	c

d) Težina stražnjeg kraja. Polovica se razreže između 5. i 6. bočnog kraješka, odreže se stražnja noga ispod skočnog zgloba i ostali stražnji dio se važe. Težina stražnjeg kraja izrazi se u postotku klaoničke težine. Taj postotak uzima se na bazu ocjene prema ovoj shemi:

Stražnji kraj u ‰
klaoničke težine

14,6 i više
14,1—14,5
13,6—14,0
13,1—13,5
12,6—13,0
12,1—12,5
11,6—12,0

Ocjena

a (najbolja ocjena)
ab
b+
b
b—
bc
c (najslabija ocjena)

Na taj način se na temelju mjerenja, odnosno vaganja, obavi dio ocjenjivanja. Daljnje karakteristike ocjenjuju se procjenom, a ocjena se izražava također slovima, gdje je »ab« najbolja i »c« najlošija, a note se još diferenciraju sa + ili —, odnosno kombinacijom slova.

Kod takve ocjene dolazi u obzir:

1. Prednji kraj, s notama »ab« za vrlo lagan prednji kraj s vrlo dobro zaobljenim rebrima i dugim suhim vratom (!), te stepenovanju »b+«, »b—« do note »bc« za sasvim težak prednji kraj.

2. Potrbušine s istim notama kao pod 1. time da ocjenu »ab« dobije vrlo debela potrbušina s tvrdom slaninom i proraštena s mnogo mesa, a ocjenu »bc« sasvim tanka potrbušina. Note između najbolje i najlošije daju se po srednjim oblicima.

3. Oblik butine: iste ocjene kao pod 1. time da sa notom »ab« bude ocijenjena vrlo dobro razvijena, okrugla i teška butina, a sa »bc« butina vrlo slabo razvijena i lošeg oblika. Kod butine se više pazi na gornji dio, oko repa gdje je mnogo vrednije meso, a manje na donji dio.

4. Finoća kože se ocjenjuje notama »ab«, »b«, »bc«. Sa »ab« se ocjenjuje vrlo tanka, a »bc« vrlo debela i tamna koža.

5. Razvijenost kostiju ocjenjuje se s notama kao i pod 4, tim da notom »ab« budu ocijenjene vrlo tanke i lagane kosti, a sa »bc« teške i debele kosti.

6. Kvaliteta mesa ocjenjuje se isto kao pod 4. Ocjenu »ab« dobiva meso bez masnih proraslina, boje ne previše crvene i ne previše svijetle, a »bc« premasno meso.

Kvaliteta mesa procjenjuje se prema izgledu na prerezu hrptenjače između 5. i 6. kralješka.

7. Tipičnost se ocjenjuje notama »ab«, »b«, »b+«, »b—«, »bc«. Ocjenu »ab« dobiva svinjče, koje čini općenito vrlo dobar utisak sa stanovišta zahtjeva za bekonsku svinju, ima mnogo mesa, dugo je, ima teške i lijepo oblikovane butine, lagana pleća i jednolično debelu slaninu preko cijelih leđa, a ocjenu »bc« svinjče općenito nedostatnih kvaliteta. Kao negativna svojstva dolaze u obzir pretežak prednji dio s debelom slaninom na grebenu i teškim plećima, malo mesa, kratke i loše oblikovane butine.

Svinje za meso (velika bijela) kolju se u težini od 125 kg. Na zaklanim polovicama mjeri se duljina polovica, koja od stidne kosti do prvog rebra treba da iznosi bar 82 cm, uz klaoničku težinu od 100 kg. Debljina slanine ne mjeri se.

Subjektivno se ocjenjuju pojedini dijelovi slično kao kod domaćih svinja, i to: butine, finoća kože, boja, tvrdoća i krtošć mesa, i tvrdoća slanine na leđima.

Za dobivanje daljih elemenata polovica se rasiječe i pojedini dijelovi važu. Između dijelova, koji sačinjavaju udio mesa, t. j. težine butine, plećke, krmenadla, vratine i sitnih komadića mesa sa jedne i slanine s leđa, potrbušine, trbušnog i bubrežnog sala sa druge strane izračunava se odnos masti i mesa, koji mora biti povoljan za meso.

Nadalje izračunava se procenat mesa i masti i otpadaka od klaoničke težine. Glava i noge čine otpadak. Prema procentima i odnosu mesa i masti, obliku butina i slično, ocjenjuje se tipičnost.

U Holandiji ima 10 stanica za kontrolni tov. Od ovih su 5 samo za domaću pasminu, 3 za bijelu plemenitu svinju, a 2 za obje pasmine. U stanicama ima 396 odjela tako da se u isto vrijeme može kontrolirati 1484 svinje.

U Francuskoj i Belgiji je način i cilj kontrolnog tova međusobno sličan. Tovi se prasad od 25 do 100 kg. Nakon završenog tova pokusne se svinje rasijećaju na sličan način, koji se u Francuskoj zove pariškim, a u Belgiji briselskim. Glavni vredniji dijelovi jesu slanina na leđima, krmenadi, šunka, pleće i potrbušina, a manje vrijedni podvratak, glava i noge. Izvađeni dijelovi važu se, ali se ne ocjenjuju. U Belgiji je predložena shema pointiranja, ali još nije u praksi primijenjena.

U Francuskoj postoji samo jedna stanica za kontrolni tov i ta ima mali broj odjela. U Belgiji su naprotiv 4 stanice već u pogonu i gradi se peta nova.

Od ostalih zemalja, koje su sudjelovale u radu komisije, još su Švicarska i Jugoslavija mogle izvijestiti, da su započele rad na kontrolnom tovu.

***Redovno izlaženja lista ovisi o
pretplati!***

Da li ste podmirili pretplatu?

Ako niste podmirite je odmah!