

Na osnovu člana 17. stav 2. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 104. sjednici, održanoj 8. jula 2014. godine, donijelo je

PRAVILNIK
O TRŽIŠNIM STANDARDIMA ZA MESO ŽIVINE
DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.
(Predmet)

- (1) Pravilnikom o tržišnim standardima za meso živine (u daljnjem tekstu: Pravilnik) propisuju se tržišni standardi za meso živine, te pravila za proizvodnju i stavljanje mesa živine na tržište.
- (2) Ovaj pravilnik primjenjuje se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije mesa živine, izvoz i uvoz, ne dovodeći u pitanje konkretnije zahtjeve koji se odnose na kvalitet hrane.

Član 2.
(Izuzeci od primjene)

Odredbe ovog pravilnika ne primjenjuju se na:

- a) meso živine s odgođenom evisceracijom kako je propisano u Prilogu III. Odjeljak II. Poglavlje III. stav (2) tačka b) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla* ("Službeni glasnik BiH", broj 103/12),
- b) direktno snabdijevanje mesom živine koje je proizvod klanja na gazdinstvu čija je proizvodnja manja od 10.000 komada živine godišnje, a kojom proizvođač svježim mesom snabdijeva neposredno krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje i/ili na lokalnoj javnoj pijaci, kako je propisano u članu 2. stav (1) tačka d) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla*.

Član 3.
(Definicije)

- (1) U svrhu primjene ovog pravilnika koriste se sljedeće definicije:
 - a) **meso živine** je meso živine odgovarajuće za ishranu ljudi, koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku osim hlađenja,
 - b) **svježe meso živine** je meso živine koje se nije stvrdnulo zbog postupka hlađenja, te koje se mora stalno čuvati/držati na temperaturi od - 2 °C do 4 °C,
 - c) **zamrznuto meso živine** je meso živine koje se u okviru uobičajenog postupka klanja mora zamrznuti što je moguće prije i koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti veća od -12 °C,

- d) **brzo zamrznuto meso živine** je meso živine koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti veća od -18°C , u okviru dopuštenih odstupanja predviđenih *Pravilnikom o brzo zamrznutoj hrani za ishranu ljudi* ("Službeni glasnik BiH", broj 51/11),
- e) **trup** označava cijelo tijelo živine iz člana 4. stav (1) ovog pravilnika nakon iskrvarenja, uklanjanja perja i evisceracije; uklanjanje bubrega nije obavezno; eviscerirani trup može se staviti u prodaju s jestivim iznutricama što podrazumijeva srce, jetru, želudac i vrat koji su ubačeni u trbušnu duplju, ili bez njih,
- f) **komadi mesa živine** označavaju meso živine koje je moguće identificirati zbog njegove veličine i karakteristika jedinstvenog mišićnog tkiva da je dobiveno od određenog dijela trupa,
- g) **prethodno upakovano meso živine** podrazumijeva meso živine upakovano u skladu s odredbama člana 2. stav (1) tačka b) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08),
- h) **neupakovano meso živine** podrazumijeva meso živine koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez ambalaže ili se pakuje na mjestu prodaje na zahtjev krajnjeg potrošača,
- i) **stavljanje na tržište** podrazumijeva držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nuđenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište,
- j) **serija** podrazumijeva meso živine iste vrste i kategorije, iste klase, istog proizvodnog ciklusa, iz iste klaonice ili rasjekaonice. U smislu člana 11. i Aneksa II. i III. ovog pravilnika, serija obuhvata samo upakovano meso koje spada u istu kategoriju nominalne težine,
- k) **tragovi zamrzavanja (u smislu smanjenja kvaliteta)** podrazumijevaju oštećenja od zamrzavanja u vidu nepopravljivog i više ili manje površinski ograničenog isušivanja kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:
- originalne boje (koja uglavnom postaje bljeda), ili
 - ukusa i mirisa (bez ukusa ili neugodnog mirisa), ili
 - strukture tkiva (suho, spužvasto).
- (2) Za potrebe primjene ovog pravilnika, definicije "nominalne težine", "stvarnog sadržaja" i "negativnog odstupanja" primjenjuju se u skladu s posebnim propisom.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 4.

(Vrste živine)

- (1) Tržišni standardi odnose se na meso živine sljedećih vrsta:
- a) **DOMAĆE KOKOŠI** (*Gallus domesticus*)
- 1) piletina, pile za pečenje, živina u kojoj je vrh grudne kosti fleksibilan (nije okoštala),
 - 2) pijetao, kokoška, živina za pečenje ili kuhanje: živina u kojoj je vrh grudne kosti krut (okoštala),
 - 3) kopun: muška živina hirurški kastrirana prije spolne zrelosti i kolje se u dobi od najmanje 140 dana: nakon kastracije kopuni moraju biti tovljeni najmanje još 77 dana,
 - 4) kokice i pjetlići: težina trupa pile tine manja od 650 g (izražena bez iznutrica, glave i donjeg dijela nogu); piletina od 650 g do 750 g može se nazvati "**piletina**", ako starost u trenutku klanja ne prelazi 28 dana.
- 5) mladi pijetao: muško pile lakih linija kod kojeg je vrh grudne kosti krut, ali nije u potpunosti okoštalo i koji je u trenutku klanja star najmanje 90 dana;
- b) **ĆURKE** (*Meleagris gallopavo dom.*)
- 1) (mladi) ćuran: ptica kod koje je vrh grudne kosti fleksibilan (nije okoštala),
 - 2) ćuran: ptica kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštala);
- c) **PATKE** (*Anas platyrhynchos dom., Cairina moschata*), patka mulard (*Cairina moschata x Anas platyrhynchos*)
- 1) mlada patka ili pače, mlada mošusna patka, mlada patka mulard: ptica kod koje je vrh grudne kosti fleksibilan (nije okoštala),
 - 2) patka, mošusna patka, patka mulard: ptica kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštala);
- d) **GUSKE** (*Anser anser dom.*)
- 1) mlada guska ili guska: ptica kod koje je vrh grudne kosti fleksibilan (nije okoštala). Cijeli trup prekriven je tankim ili umjerenim slojem masnog tkiva; boja masnog tkiva mlade guske može ukazivati na poseban režim ishrane,
 - 2) guska: ptica kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštala); cijeli trup prekriven je umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;
- e) **BISERKA** (*Numida meleagris domesticus*)
- 1) mlada biserka: ptica kod koje je vrh grudne kosti fleksibilan (nije okoštala).
 - 2) biserka: ptica kod koje je vrh grudne kosti krut (okoštala).
- (2) Za potrebe ovog pravilnika, u stavu (1) tač. a) do e) ovog člana koriste se varijante termina, u vezi sa spolom, koje se tumače kao ekvivalentne.
- (3) Komadi mesa živine:
- a) polovina: polovina trupa dobivena uzdužnim rezom po sredini grudne kosti i kičme,
 - b) četvrtina: zadnja ili prednja četvrtina dobivena poprečnim rasijecanjem polutke,
 - c) neodvojene zadnje četvrti: obje zadnje četvrti spojene dijelom grebena, sa ili bez trtice,
 - d) grudi: grudna kost i rebra, ili njihovi dijelovi, raspoređeni na obje strane, zajedno s pripadajućim mišićima. Grudi se mogu nuditi kao cijela ili rasječena na pola,
 - e) noge: butna kost, goljenjača (tibija) i lišnjača (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima,
 - f) pileći batak s karabatom s dijelom leđa: težina leđnog dijela ne prelazi 25% ukupne težine cijelog komada,
 - g) karabatak: butna kost zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima,
 - h) batak: tibija i fibula, zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima,
 - i) krilo: humerus, radius i ulna, zajedno s pripadajućim mišićima. U slučaju ćurećih krila humerus ili radius/ulna zajedno s pripadajućim mišićima mogu se posebno odvojiti. Vrh krila, uključujući karpalne kosti, mogu se odstraniti. Rasijeca se na zglobovima, neodvojena krila: oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu leđni dio ne prelazi 45% ukupne težine cijelog komada mesa,
 - j)

- k) file od grudi: cijele grudi ili polovina grudi bez kosti, odnosno bez grudne kosti i rebara. Kod ćurećih grudi, file se može sastojati isključivo od dubokog grudnog mišića,
- l) file od grudi s grudnom kosti: file od grudi bez kože, samo s ključnom kosti i hrskavičnim dijelom grudne kosti, pri čemu težina ključne kosti i hrskavice ne smije prelaziti 3% ukupne težine cijelog komada mesa,
- m) magret (*magret*): file od grudi patki i guski iz stava (4) ovog člana, s kožom i potkožnom masnoćom koja prekriva grudni mišić, bez dubokog grudnog mišića,
- n) meso ćurećih bataka i karabataka bez kosti: ćureći bataci i/ili iskošteni bataci, tj. bez butne kosti, tibije i fibule, čitavi ili isječeni na kocke ili trake,
- o) za proizvode navedene u tač. e), g) i h) ovog stava izraz "**rasijeca se na zglobovima**" znači rezove koji se prave unutar dvije linije koje označavaju zglobove kako je grafički prikazano u Aneksu I. ovog pravilnika,
- p) proizvodi navedeni u tač. d) do k) ovog stava mogu biti isporučeni sa ili bez kože. Ako su proizvodi koji su navedeni u tač. d) do j) ovog stava bez kože ili ako je proizvod koji je naveden u tački k) ovog stava s kožom, ta činjenica mora se navesti pri označavanju kako je navedeno u članu 2. stav (1) tačka a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).
- (4) Guščija i pačija masna jetra (*foie gras*):
- a) masna jetra (*foie gras*) je jetra guski ili patki koje pripadaju vrstama *Cairina muschata* ili *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, koje su bile hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u ćelijama jetre,
- b) živina od koje se uzima takva jetra mora potpuno iskrvariti, a jetra mora biti ujednačene boje,
- c) težina jetre mora biti sljedeća:
- 1) pačija jetra najmanje 300 g neto,
 - 2) guščija jetra najmanje 400 g neto.
- Član 5.
(Razvrstavanje mesa živine)
- (1) Prema kvalitetu, meso živine razvrstava se u klasu A ili klasu B, zavisno od konformacije i izgleda trupa ili rasječenih komada. Pri klasiranju naročito se uzima u obzir razvijenost mišića, prisustvo masti te količina oštećenja i kontuzija.
- (2) Meso živine stavlja se na tržište u jednom od sljedećih stanja:
- a) svježe,
 - b) zamrznuto, ili
 - c) brzo zamrznuto.
- Član 6.
(Obrada trupova)
- (1) Trupovi živine koji se stavljaju na tržište u skladu s ovim pravilnikom moraju biti obrađeni na jedan od sljedećih načina:
- a) djelimično eviscerirani ("effilé", "roped"),
 - b) eviscerirani: - s jestivim iznutricama,
 - c) eviscerirani: - bez jestivih iznutrica.
- (2) Djelimično eviscerirani trupovi su oni kod kojih nisu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, voljka i bubrezi.
- (3) Kod svake obrade trupa, traheja, jednjak i voljka mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava.
- (4) Jestive iznutrice su: srce, vrat, mišićni želudac bez rožnatog dijela, žljezdani želudac bez sluzokože i jetre, te svi ostali dijelovi koji se smatraju jestivim na tržištu na kojem je proizvod namijenjen krajnjoj potrošnji, obrađene kako slijedi:
- a) jetra mora biti bez žučne kesice,
 - b) mišićni želudac mora biti bez rožnatog dijela i njegov sadržaj mora biti očišćen,
 - c) srce može biti sa ili bez osrčja,
 - d) vrat se ne smatra iznutricom, ako nije odvojen od trupa.
- (5) Ako se jedan od organa navedenih u stavu (4) ovog člana, u pravilu ne prodaje zajedno s trupom, nedostatak tog organa mora se navesti na etiketi.
- (6) Na popratnom dokumentu iz člana 9. stav (5) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) moraju se navesti i sljedeće dodatne informacije:
- a) klasa u skladu s članom 5. stav (1) ovog pravilnika,
 - b) stanje u kojem se meso živine stavlja na tržište u skladu s članom 5. stav (2) ovog pravilnika s preporučenom temperaturom skladištenja.
- Član 7.
(Naziv proizvoda)
- (1) Nazivi pod kojima se proizvodi obuhvaćeni ovim pravilnikom prodaju, u skladu s članom 6. stav (1) tačka a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane*, moraju biti oni koji su navedeni u članu 5. ovog pravilnika, te se uz njih mora navesti:
- a) način obrade trupova iz člana 6. stav (1) ovog pravilnika,
 - b) odgovarajuća vrsta mesa živine, ako je riječ o komadima koji su dobiveni rasijecanjem.
- (2) Nazivi propisani članom 4. st. (1) i (2) ovog pravilnika mogu se dopuniti dodatnim izrazima, pod uslovom da ti izrazi ne dovode potrošača u zabludu, a posebno da ne stvaraju utisak da se radi o drugim proizvodima iz člana 4. st. (1) i (2) ovog pravilnika ili o drugim izrazima iz člana 14. ovog pravilnika.
- Član 8.
(Stavljanje na tržište)
- (1) Proizvodi koji nisu navedeni u članu 4. ovog pravilnika smiju se stavljati na tržište samo ako su označeni nazivom koji ne dovodi potrošača u zabludu da se radi o nazivima proizvoda iz člana 4. ili o izrazima iz člana 13. ovog pravilnika.
- (2) Pri označavanju i deklariranju mesa živine namijenjenog krajnjem potrošaču, pored zahtjeva iz *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane*, moraju biti ispunjeni i dodatni zahtjevi iz st. (3) i (4) ovog člana.
- (3) Kod svježeg mesa živine, rok trajanja označava se riječima "upotrijebiti do.....", u skladu s članom 32. *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane*.
- (4) Kod upakovanog mesa živine, na ambalaži ili naljepnici moraju se navesti sljedeći podaci:
- a) klasa u skladu s članom 5. ovog pravilnika;
 - b) ukupna maloprodajna cijena i maloprodajna cijena po nominalnoj težini, ako se radi o svježem mesu živine;
 - c) stanje u kojem se meso živine stavlja na tržište prema članu 5. stav (2) ovog pravilnika i preporučena temperatura skladištenja.
 - d) broj odobrenja klaonice ili rasjekaonice u skladu s članom 5. *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla*, osim ako se radi o rasijecanju i iskoštavanju

- na mjestu prodaje kako je predviđeno navedenim pravilnikom;
- e) oznaka zemlje porijekla, ako se radi o mesu živine iz uvoza.
- (5) Ako se meso živine nudi na prodaju neupakovano, osim u slučaju kad se rasjecanje i iskoštavanje obavlja na mjestu prodaje u skladu sa članom 5. stav (2) tačka d) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog porijekla* i pod uslovom da se to rasijecanje i iskoštavanje obavlja na zahtjev potrošača i u njegovom prisustvu, osim podataka navedenih u stavu (4) ovog člana, neupakovani proizvodi:
- a) na prodajnom mjestu moraju biti označeni nazivom proizvoda te firmom i sjedištem proizvođača,
- b) moraju imati robnu marku,
- c) s mikrobiološkog gledišta, minimalni rok trajanja mora biti označen riječima "**upotrijebiti do...**",
- d) moraju imati datum ili podatak na deklaraciji na za to određenom mjestu na ambalaži,
- e) moraju imati broj odobrenog objekta.
- (6) Odstupanjem od odredbi člana 6. stav (5) i st. (2) do (5) ovog člana, nije potrebno klasificirati meso živine ili naznačavati dodatne podatke navedene u tim članovima u slučaju isporuke rasjekaonicama ili objektima za preradu.

Član 9.

(Temperatura)

Temperatura zamrznutog mesa živine na koje se odnosi ovaj pravilnik mora u svim dijelovima proizvoda biti stabilna i održavana na -12°C ili niže s mogućim kratkim porastom za najviše 3°C. Ova odstupanja temperature proizvoda dopuštaju se u skladu s dobrom praksom skladištenja i prometa tokom distribucije i čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji.

Član 10.

(Zahtjevi za razvrstavanje)

- (1) Da bi se mogli razvrstati u klase A i B, trupovi živine i komadi dobiveni njihovim rasijecanjem moraju ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve, odnosno moraju biti:
- a) cijeli, uzimajući u obzir način obrade,
- b) čisti, bez vidljivih stranih materija, prljavštine ili krvi,
- c) bez stranih mirisa,
- d) bez vidljivih podljeva, osim onih koji su mali i neupadljivi,
- e) bez isturenih polomljenih kostiju,
- f) bez većih kontuzija.
- (2) Svježe meso živine ne smije imati tragove prethodnog hlađenja.
- (3) Da bi se trupovi živine i komadi dobiveni njihovim rasijecanjem mogli razvrstati u A klasu, oni moraju ispunjavati i sljedeće dodatne zahtjeve:
- a) moraju imati dobru konformaciju, biti mesnati, dobro razvijени, širokih, dugih i mesnatih grudi i mesnatih nogu. Na pilićima, mladim patkama i ćuranima mora biti tanak ujednačen sloj masnog tkiva na grudima, leđima i batcima. Na pijetlovima, kokošima, patkama i mladim guskama dopušten je deblji sloj masnog tkiva. Kod guski, cijeli trup mora biti prekriven umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;
- b) na grudima, batcima i karabatacima, leđima, zglobovima donjeg dijela bataka i karabataka i vrhovima krila može se nalaziti nekoliko komada pera, batrljica i paperja. Nekoliko ih se može nalaziti i na drugim dijelovima, kod pijetlova ili kokoši za kuhanje ili pečenje, patkama, ćuranima i guskama;
- c) neka oštećenja su dozvoljena, kontuzija i promjena boje, pod uslovom da su mala i neupadljiva te da nisu

- na grudima ili bataku s karabatom. Završni dio krila može nedostajati. Dozvoljene su dlake i blago crvenilo na vrhovima krila;
- d) kod zamrznutog i brzo zamrznutog mesa živine ne smije biti tragova zamrzavanja, osim slučajnih, malih i neupadljivih koji nisu na grudima ili batcima i karabatacima.

Član 11.

(Kontrola usklađenosti)

- (1) Odluke koje proističu iz nepoštovanja čl. 4., 6. i 10. ovog pravilnika treba preduzeti za cijelu seriju koja je detaljno provjerena u skladu s odredbama ovog člana.
- (2) Uzorak iz stava (1) ovog člana uzima se slučajnim odabirom iz svake serije koju treba pregledati u klaonicama, rasjekaonicama, veleprodajnim i maloprodajnim skladištima ili u svakoj drugoj fazi stavljanja na tržište, uključujući pregled tokom prijevoza ili, ako se radi o uvozu, u trenutku carinjenja.

Veličina serije	Broj uzorka	Dopušteni broj neispravnih jedinica proizvoda	
		Ukupno	Za član 4. stav (1)* i (3) i član 10. stav (1)*
1	2	3	4
100 do 500	30	5	2
501 do 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

* Dopušteni broj unutar svake vrste, a ne između pojedinih vrsta

- (3) Ukupan broj dopuštenih neispravnih jedinica proizvoda iz serije mesa živine A klase naveden je u koloni 3 tabele iz stava (2) ovog člana. Kada se radi o filetima od grudi, neispravne jedinice proizvoda mogu obuhvaćati filete kod kojih 2% težine čini hrskavica (savitljivi vrh grudne kosti).
- (4) Broj neispravnih jedinica (proizvoda) koje nisu usklađene s odredbama člana 4. st. (1) i (3) ovog pravilnika i odredbom iz člana 10. stav (1) ovog pravilnika ne smije biti veći od broja koji je naveden u koloni 4 tabele iz stava (2) ovog člana.
- (5) Za serije proizvoda iz člana 4. stav (3) ovog pravilnika, neispravna jedinica može se smatrati prihvatljivom jedino ako joj je težina najmanje 240 g kod pačije jetre i najmanje 385 g kod gušćije jetre.
- (6) Prilikom kontrole serije mesa živine B klase, dopušten je dvostruko veći broj neispravnih jedinica proizvoda.
- (7) Ako se kontrolom utvrdi da serija ne zadovoljava propisane zahtjeve, nadležna inspekcija zabranjuje stavljanje serije na tržište, ili ako serija dolazi iz uvoza, sve dok se ne dostavi dokaz da je serija usklađena s čl. 4. i 10. ovog pravilnika.

Član 12.

(Zamrznuto ili brzo zamrznuto meso živine)

- (1) Zamrznuto ili brzo zamrznuto meso živine može biti prethodno upakovano u skladu s posebnim propisom, te klasificirano i kategorizirano po težini. Prethodno upakovani proizvodi mogu sadržavati:
- a) jedan trup živine, ili
- b) jedan ili više komada mesa živine iste vrste i kategorije kako je definirano u članu 4. ovog pravilnika.
- (2) U skladu s odredbama st. (3) i (4) ovog člana, na svim prethodno upakovanim proizvodima zamrznutog i brzo zamrznutog mesa živine mora biti navedena težina tog pakovanja, poznata kao "nominalna težina".
- (3) Zamrznuto ili brzo zamrznuto meso mogu biti klasificirani po kategorijama nominalne težine na sljedeći način:
- a) trupovi:
- 1) < 1100 g: klase po 50 g (1050 - 1000 - 950 itd.)

- 2) 1100 - < 2400 g: klase po 100 g (1100 - 1200 - 1300 itd.)
- 3) ≥ 2400 g: klase po 200 g (2400 - 2600 - 2800 itd.);
- b) komadi mesa:
- 1) < 1100 g: klase po 50 g (1050 - 1000 - 950 itd.)
- 2) ≥ 1100 g: klase po 100 g (1100 - 1200 - 1300 itd.)
- (4) Prethodno upakovani proizvodi iz stava (1) ovog člana moraju ispunjavati sljedeće uslove:
- a) stvarna količina ne smije biti u prosjeku manja od nominalne težine;
- b) procenat prethodno upakovanih proizvoda kod kojih je negativno odstupanje količine pakovanja veće od dopuštenog negativnog odstupanja iz stava (9) ovog člana mora biti dovoljno mali da bi serija prethodno upakovanih proizvoda mogla na kontrolama zadovoljiti odredbe stava (10) ovog člana;
- c) na tržište se ne smiju stavljati prethodno upakovani proizvodi kod kojih je negativno odstupanje količine veće od dvostruke vrijednosti dopuštenog negativnog odstupanja iz stava (9) ovog člana.
- (5) Prilikom kontrola koje provode nadležni organi nad subjektima koji pakuju ili uvoze zamrznuto i brzo zamrznuto meso živine primjenjuju se mjeriteljski zahtjevi, u skladu s posebnim propisom, *mutatis mutandis*.
- (6) Kontrola prethodno upakovanih proizvoda provodi se uzorkovanjem i sastoji se od dva dijela:
- a) kontrole stvarnog sadržaja svakog prethodno upakovanog proizvoda u uzorku,
- b) kontrole prosječne vrijednosti prethodno upakovanog proizvoda u uzorku.
- c) Serija prethodno upakovanog proizvoda smatra se prihvatljivom ako rezultati obje kontrole zadovoljavaju kriterije prihvatljivosti iz st. (10) i (11) ovog člana.
- (7) Serija se sastoji od svih prethodno upakovanih proizvoda iste nominalne težine, istog tipa i iz istog ciklusa proizvodnje, koje su upakovane na istom mjestu i koje se moraju pregledati.
- a) veličina serije mora se ograničiti na sljedeće količine:
- 1) ako se prethodno upakovani proizvodi provjeravaju na kraju linije pakovanja, njihov broj u svakoj seriji mora biti jednak maksimalnom proizvodnom kapacitetu linije pakovanja tokom jednog sata, bez ikakvih ograničenja u pogledu veličinu serije,
- 2) u drugim slučajevima veličina serije ograničava se na 10 000.
- (8) Iz svake serije koju treba pregledati slučajnim se odabirom uzima uzorak koji se sastoji od sljedećeg broja prethodno upakovanih proizvoda:

Veličina serije	Veličina uzorka
100 do 500	30
501 do 3 200	50
>3 200	80

- a) ako se provodi nedestruktivni test, u skladu s posebnim propisom, kod serija s manje od 100 prethodno upakovanih proizvoda, njime mora biti obuhvaćena kompletna serija.
- (9) U slučaju prethodno upakovanih proizvoda mesa živine, dopuštena su sljedeća negativna odstupanja:

Nominalna težina (g)	Dopušteno negativno odstupanje (g)	
	Trupovi	Komadi
manja od 1100	25	25

1100 do < 2400	50	50
2400 i veća	100	50

- (10) Za provjeru stvarne količine pakovanja prethodno upakovanih proizvoda u uzorku, najmanja prihvatljiva količina pakovanja izračunava se tako da se od nazivne težine prethodno upakovanih proizvoda oduzme dopušteno negativno odstupanje za dotičnu količinu pakovanja.
- a) prethodno upakovani proizvodi iz uzorka čija je stvarna količina pakovanja manja od najmanje prihvatljive količine pakovanja smatraju se neispravnim.
- b) Pregledana serija prethodno upakovanih proizvoda smatra se prihvatljivom ako je broj neispravnih jedinica u uzorku manji ili je jednak kriteriju prihvatljivosti, a odbija se ako je broj neispravnih jedinica u uzorku veći ili je jednak kriteriju neprihvatljivosti:

Veličina uzorka	Broj neispravnih jedinica	
	Kriterij prihvatljivosti	Kriterij neprihvatljivosti
30	2	3
50	3	4
80	5	6

- (11) Za provjeru srednje vrijednosti stvarne količine pakovanja, serija prethodno upakovanih proizvoda smatra se prihvatljivom ako je srednja vrijednost količine pakovanja koja čine uzorak veća od navedenog kriterija prihvatljivosti:

Veličina uzorka	Kriterij prihvatljivosti za prosječnu stvarnu količinu pakovanja
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

\bar{x} = prosječna stvarna količina pakovanja prethodno upakovanih proizvoda.

Q_n = nominalna težina prethodno upakovanih proizvoda
 s = standardno odstupanje od stvarnih sadržaja prethodno upakovanih proizvoda u paketu.*

* Standardno odstupanje izračunava se u skladu s posebnim propisom.

- (12) Uz oznaku nominalne težine prethodno upakovanih proizvoda na koje se primjenjuje ovaj član može se navesti i dodatna oznaka, ako poseban propis dopušta korištenje dodatnih oznaka.

Član 13.

(Metode hlađenja)

Prilikom označavanja mesa živine, u skladu s članom 2. stav (1) tačka a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane* može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja:

- a) hlađenje strujanjem zraka: hlađenje trupova živine hladnim zrakom,
- b) hlađenje raspršivanjem: hlađenje trupova živine hladnim zrakom i raspršivanjem vodene pare ili sitnih vodenih kapi,
- c) hlađenje potapanjem u vodu: hlađenje trupova živine u bazenima s vodom ili s ledom i vodom, u skladu s kontraprotoknim procesom.

Član 14.

(Označavanje mesa živine u odnosu na način uzgoja)

- (1) Prilikom označavanja mesa živine, u skladu s članom 2. stav (1) tačka a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane*, za označavanje načina uzgoja, osim ekološkog uzgoja, te ako su ispunjeni odgovarajući uslovi iz Aneksa II. ovog pravilnika, mogu se koristiti isključivo sljedeći izrazi:

- a) "Hranjeno sa... %.....";

- b) "Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima";
 - c) "Slobodan uzgoj";
 - d) "Tradicionalni slobodan uzgoj";
 - e) "Slobodan uzgoj - neograničeni ispust".
- (2) Ovi izrazi mogu se nadopuniti podacima koji se odnose na posebno značenje pojedinih načina uzgoja.
- (3) Ako se pri označavanju mesa patki i guski uzgajanih za proizvodnju pačije i guščije masne jetre (*foie gras*) navede da se radi o slobodnom uzgoju iz stava (1) tač. c), d) i e) ovog člana, mora se navesti i izraz "iz uzgoja za proizvodnju pačije i guščije masne jetre".
- (4) Starost u trenutku klanja ili trajanje tova može se navesti jedino ako se koristi jedan od izraza iz stava (1) ovog člana te u slučaju kada dob nije manja od one navedene u st. 2., 3. i 4. Aneksa II. ovog pravilnika. Ova odredba ne primjenjuje se ako se odnosi na klase mlado pile i mladi pijetao.

Član 15.

(Objekti za klanje)

- (1) Odobreni objekti za klanje živine (u daljnjem tekstu: klaonice) za korištenje izraza iz člana 13. ovog pravilnika pri označavanju mesa živine moraju imati posebno odobrenje.
- (2) Posebno odobrenje iz stava (1) ovog člana daje nadležni organ na osnovu Zahtjeva subjekta u poslovanju s hranom u čijem je sastavu klaonica.
- (3) Klaonice s posebnim odobrenjem za označavanje načina uzgoja živine upisuju se u Registar klaonica s odobrenjem za označavanje načina uzgoja živine koji se vodi pri nadležnom organu.
- (4) S obzirom na način uzgoja, klaonice iz stava (1) ovog člana moraju voditi evidenciju koja će sadržavati:
- a) imena i adrese proizvođača živine, koji se registriraju nakon kontrole koju obavlja nadležna inspekcija;
 - b) broj živine koju pojedini proizvođač uzgaja u svakom proizvodnom ciklusu;
 - c) broj i ukupno isporučenu i prerađenu živu masu ili masu trupova živine;
 - d) pojedinih prodaje, uključujući imena i adrese kupaca, najmanje šest mjeseci nakon otpreme.
- (5) Kod proizvođača iz st. (1) do (4) ovog člana nakon toga se obavljaju redovne kontrole. Najmanje šest mjeseci od dana otpreme oni moraju čuvati ažurirane evidencije o broju živine po načinu uzgoja, uključujući broj prodate živine, imena i adrese kupaca te količine i dobavljače hrane za životinje. Proizvođači koji koriste sistem slobodnog uzgoja moraju voditi i evidenciju o datumu prvog puštanja živine u ispust.
- (6) Proizvođači i dobavljači hrane za životinje moraju najmanje šest mjeseci od dana otpreme čuvati evidenciju iz koje je vidljivo da je sastav stočne hrane koja je isporučena proizvođačima za način uzgoja iz člana 14. stav (1) tačka (a) ovog pravilnika u skladu sa oznakama koje se odnose na hranu.
- (7) Inkubatorske stanice moraju najmanje šest mjeseci od dana otpreme čuvati evidenciju o živini koja pripada pasminama, odnosno linijama za koje je poznato da sporo rastu, a koja je isporučena proizvođačima za način uzgoja iz člana 14. stav (1) tač. (d) i (e) ovog pravilnika.
- (8) Nadležna inspekcija u svrhu kontrole usklađenosti s članom 13. ovog pravilnika i st. (1) do (5) ovog člana obavlja redovne kontrole:
- a) na poljoprivrednom imanju: najmanje jednom tokom proizvodnog ciklusa;
 - b) kod proizvođača i dobavljača hrane za životinje: najmanje jednom godišnje;
 - c) u klaonici: najmanje četiri puta godišnje;

- d) u inkubatorskoj stanici: najmanje jednom godišnje za načine uzgoja iz člana 14. stava (1) tačka (d) i (e) ovog pravilnika.
- (9) Nadležni organi ažuriraju i čine dostupnim spisak odobrenih klaonica registriranih u skladu sa stavom (1) ovog člana, navodeći njihova imena i adrese te broj koji je svakoj od njih dodijeljen.

Član 16.

(Označavanje mesa živine iz uvoza)

Meso živine koje se uvozi može biti označeno jednom ili većim brojem neobaveznih oznaka predviđenih čl. 12. i 13. ovog pravilnika, pod uslovom da pošiljku prati potvrda koju je izdao nadležni organ zemlje porijekla kojom se potvrđuje usklađenost dotičnih proizvoda s odgovarajućim odredbama ovog pravilnika.

Član 17.

(Zahtjevi iz aneksa III. i IV.)

- (1) Ne dovodeći u pitanje član 18. stav (6) ovog pravilnika, zamrznuti i brzo zamrznuti pileći trupovi mogu se stavljati na tržište ako sadržaj vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene metodom analize koja je opisana u Aneksu III. (metoda cijedenja) i Aneksu IV. (hemijski test) ovog pravilnika.
- (2) Klaonice moraju osigurati sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stava (1) ovog člana, a posebno da se:
- a) uzimaju uzorci za kontrolu apsorpcije vode tokom hlađenja i sadržaja vode u zamrznutim i brzo zamrznutim pilećim trupovima,
 - b) rezultati pregleda evidentiraju i čuvaju godinu dana,
 - c) svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje; svaka oznaka serije mora biti zapisana u evidenciji proizvodnje.

Član 18.

(Kontrole apsorbirane vode)

- (1) Redovne kontrole količine apsorbirane vode u skladu s Aneksom VI. ovog pravilnika ili kontrole gubitka vode pri odmrzavanju u skladu s Aneksom III. ovog pravilnika obavljaju se u klaonicama najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati.
- (2) Ako se kontrolama iz stava (1) ovog člana ustanovi da je količina apsorbirane vode, odnosno gubitak vode pri odmrzavanju veći od ukupnog sadržaja vode koji je dopušten ovim pravilnikom, uzimajući u obzir i vodu koju apsorbiraju trupovi u fazama obrade u kojima se ne obavljaju kontrole, a u svakom slučaju ako količina apsorbirane vode ili vode dobivene otapanjem trupa prelazi vrijednosti iz tačke 10. Aneksa VI. ili tačke 7. Aneksa III. ovog pravilnika, klaonica mora odmah izvršiti potrebna tehnička prilagođavanja procesa.
- (3) U slučajevima iz stava (2) ovog člana, a najmanje jednom svaka dva mjeseca, provjerava se sadržaj vode iz člana 17. stav (1) ovog pravilnika i to uzorkovanjem zamrznutih i brzo zamrznutih pilećih trupova iz svake klaonice, pri čemu će se primijeniti postupak iz aneksa III. ili IV. ovog pravilnika.
- (4) Kontrole iz st. (1), (2) i (3) ovog člana obavlja nadležna inspekcija ili se one obavljaju pod njenim nadzorom. U posebnim slučajevima, nadležna inspekcija može za određenu klaonicu strožije primjenjivati odredbe st. (1) i (2) ovog člana, a posebno odredbe tačke 1. i 10. Aneksa VI. ovog pravilnika kao i odredbe stava (3) ovog člana, ako se pokaže da je to potrebno kako bi se osiguralo da ukupni sadržaj vode bude u granicama koje dopuštenim ovim pravilnikom.

- (5) U svim slučajevima u kojima se smatra da serija zamrznutih ili brzo zamrznutih pilećih trupova nije u skladu s ovim pravilnikom, nadležna inspekcija nastavlja kontrole s minimalnom učestalošću koja se navodi u stavu (3) ovog člana sve dok tri uzastopna pregleda ne daju negativan rezultat u skladu s aneksom III. ili IV. ovog pravilnika, koji se moraju obaviti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u periodu od najviše četiri sedmice. Troškove tih pregleda plaća klaonica.
- (6) Ako, u slučaju hlađenja strujanjem zraka, rezultati pregleda iz st. (1), (2) i (3) ovog člana pokazuju da su tokom šest mjeseci ispunjeni kriteriji propisani aneksima III. do VI. ovog pravilnika, učestalost pregleda iz stava (1) ovog člana može se smanjiti na jedan pregled mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija propisanih aneksima III. do VI. ovog pravilnika rezultira uvođenjem ponovnog pregleda kako je predviđeno st. (1) i (2) ovog člana.
- (7) Ako rezultat pregleda iz stava (3) ovog člana pokazuje da su prekoračene dopuštene granice sadržaja vode, smatra se da serija nije u skladu s ovim pravilnikom. U tom slučaju, klaonica može zahtijevati da se u referentnoj laboratoriji obavi ponovna analiza. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.
- (8) Ako se i nakon ponovne analize utvrdi da serija nije u skladu s ovim pravilnikom, dopušta se stavljanje takve serije na tržište pod uslovom da klaonica označi pojedinačna i zajednička pakovanja trupova trakom ili naljepnicom na kojoj velikim crvenim štampanim slovima piše: "Sadržaj vode prelazi dozvoljena ograničenja".
- (9) Serija iz stava (8) ovog člana ostaje pod nadzorom nadležne inspekcije sve dok se s njom ne postupi u skladu sa stavom (8) ovog člana ili dok se ne riješi na drugi način. Ako se potvrdi da je serija iz stava (8) namijenjena izvozu, nadležna inspekcija preduzima sve potrebne mjere kako bi se spriječilo stavljanje navedene serije na tržište Bosne i Hercegovine.
- (10) Oznake iz stava (8) ovog člana moraju se staviti na vidljivo mjesto, tako da su lako uočljive i čitljive te da se ne mogu izbrisati. Oznake se ne smiju ni na koji način sakriti, učiniti nejasnim ili prekinuti drugim tekstom ili slikama. Slova na oznaci moraju biti veličine najmanje jedan centimetar na pojedinačnim pakovanjima i dva centimetra na zajedničkim pakovanjima.

Član 19.

(Nasumične kontrole)

- (1) Ako postoje ozbiljni razlozi za sumnju na nepravilnosti prilikom stavljanja na tržište zamrznutih ili brzo zamrznutih pilećih trupova, mogu se obaviti nediskriminirajuće nasumične kontrole zamrznutih ili brzo zamrznutih pilećih trupova kako bi se provjerilo da li pošiljka zadovoljava zahtjeve odredbi čl. 16. i 17. ovog pravilnika.
- (2) Kontrole iz stava (1) ovog člana obavljaju se na određitu robe ili na drugom odgovarajućem mjestu, pod uslovom da u ovom drugom slučaju odabrano mjesto nije na granici i da što je moguće manje ometa prijevoz robe te da se on može normalno nastaviti do odredišta nakon što se uzme odgovarajući uzorak. Navedeni proizvodi ne smiju se prodavati krajnjem korisniku dok se ne dobiju rezultati kontrola.
- (3) Kontrole se moraju obaviti u što kraćem roku kako se ne bi nepotrebno odgodilo stavljanje robe na tržište ili prouzrokovala kašnjenja koja bi mogla negativno uticati na kvalitet mesa.
- (4) O rezultatima kontrole te svim kasnijim odlukama i razlozima njihovog donošenja obavještavaju se pošiljalac, primalac ili njihovi predstavnici u roku od najviše dva radna dana od uzorkovanja.
- (5) Ako to zahtijeva pošiljalac ili njegov predstavnik, navedene odluke i razlozi njihovog donošenja dostavljaju mu se u pisanoj formi zajedno s poukom o pravnom lijeku koji mu je na raspolaganju prema važećim propisima te o postupku i rokovima koji se pri tom primjenjuju.
- (6) Ako rezultat kontrole iz stava (1) ovog člana pokazuje da su prekoračene dopuštene granice, vlasnik navedene serije može zahtijevati da se obavi ponovna analiza u referentnoj laboratoriji i to istom metodom koja je korištena u prvoj analizi. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.
- (7) Ako se nakon kontrole obavljene u skladu sa st. (1) i (2) ovog člana i nakon ponovne analize, ako ona bude zatražena, utvrdi da zamrznuti ili brzo zamrznuti pileći ne zadovoljavaju odredbe čl. 16. i 17. ovog pravilnika, nadležna inspekcija primjenjuje postupke predviđene članom 18. st. (7), (8) i (9) ovog pravilnika.

Član 20.

(Zahtjevi iz Aneksa V.)

- (1) Sljedeći svježi, zamrznuti i brzo zamrznuti dijelovi živine mogu se stavljanje na tržište ako sadžaj vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti utvrđene metodom analize koja je opisana u Aneksu V. (hemijski test) ovog pravilnika:
- pileći file od grudi, s grudnom kosti ili bez nje, bez kože;
 - pileće grudi, s kožom;
 - pileća bedra, bataci, batac s karabatakom, batac i karabatak s dijelom leđa, zadnje četvrti, s kožom;
 - file ćurećih grudi, bez kože;
 - ćureće grudi, s kožom;
 - ćureća bedra, bataci, batac s karabatakom, s kožom;
 - meso ćurećeg bataka i karabataka bez kosti, bez kože.
- (2) Nadležni organ treba osigurati da klaonice i rasjekaonice, nezavisno od toga da li pripadaju ili ne pripadaju klaonici, moraju usvojiti sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stava (1) ovog člana, a naročito:
- provoditi redovne kontrole apsorbirane vode u skladu s članom 17. stav (1) ovog pravilnika u klaonicama na pilećim i ćurećim trupovima namijenjenim za proizvodnju svježih, zamrznutih i brzo zamrznutih dijelova navedenih u stavu (1) ovog člana. Ove kontrole moraju se obavljati najmanje jednom u svakom radnom periodu od osam sati. Međutim, u slučaju hlađenja ćurećih trupova zrakom, ne treba provoditi redovne kontrole apsorbirane vode. Granične vrijednosti utvrđene u tački 10. Aneksa VI. ovog pravilnika također se primjenjuju i na ćureće trupove;
 - rezultati kontrole evidentiraju se i čuvaju u periodu od godinu dana;
 - svaka serija označena je na takav način da se datum proizvodnje može identificirati; svaka oznaka serije mora biti evidentirana u proizvodnji.
- (3) Kada, u slučaju hlađenja pileća zrakom, rezultati kontrola iz stava (2) tačka a) i stava (4) ovog člana pokažu da su tokom šest mjeseci ispunjavani kriteriji utvrđeni u aneksima III. do VI. ovog pravilnika, učestalost kontrola iz stava (2) tačka a) ovog člana može se smanjiti na jednu kontrolu mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija utvrđenih aneksima III. do VI. ovog pravilnika imat će za posljedicu ponovno provođenje kontrola propisanih stavom (2) tačka a) ovog člana.
- (4) Najmanje jednom u tri mjeseca mora se, na osnovu uzorkovanja i u skladu s Aneksom V. ovog pravilnika, vršiti provjera sadržaja vode iz stava (1) ovog člana u

zamrznutim i brzo zamrznutim dijelovima mesa živine iz svakog objekta za rasijecanje koji proizvodi takve dijelove. Ove provjere ne moraju da se provode za meso živine za koje se nadležnom organu osigurava odgovarajući dokaz da je namijenjeno isključivo izvozu.

- (5) Rasjekaonica koja godinu dana ispunjava kriterije utvrđene u Aneksu V. ovog pravilnika ispitivanja provodi jednom u šest mjeseci. Bilo kakav propust u skladu s utvrđenim kriterijima imat će za posljedicu ponovno uspostavljanje provjera navedenih u stavu (3) ovog člana.
- (6) Na komade mesa živine iz stava (1) ovog člana primjenjuju se član 17. st. (4) do (9) i čl. 18. i 19. ovog pravilnika *mutatis mutandis*.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 21.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor za oblast reguliranu ovim pravilnikom provode se na način kako je to utvrđeno važećim propisima.
- (2) Nadležni inspektorati entiteta i Brčko Distrikta BiH moraju preduzeti sve potrebne mjere kako bi se osigurale službene kontrole propisane ovim pravilnikom.
- (3) Inspeksijski nadzor za provođenje odredbi propisanih članom 16. ovog pravilnika provode granični veterinarski inspektori.

Član 22.

(Aneksi)

Aneksi I., II., III., IV., V. i VI. sastavni su dio ovog pravilnika.

Član 23.

(Prestanak važenja)

Stupanjem na snagu ovog pravilnika prestaje da važi *Pravilnik o kvalitetu pernate živine* ("Službeni list SFRJ", br 1/81 i 51/88).

Član 24.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 143/14
8. jula 2014. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS I.

SHEMATSKI PRIKAZ REZOVA NA ZGLOBOVIMA

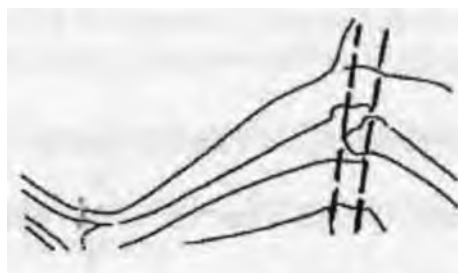
Rez kojim se razdvaja noga/butina od leđa

- razgraničavanje kuka



Rez kojim se razdvaja butina od bataka

- razgraničavanje koljenog zgloba



ANEKS II. VRSTA UZGOJA

Na član 14. ovog pravilnika odnose se sljedeći uslovi:

- (1) "Hranjeno sa.....%...."

Sljedeći sastojci hrane za životinje mogu se posebno navesti jedino ako:

- u slučaju žitarica, one čine najmanje 65% težine hranljivog obroka koji se daje u većem dijelu perioda tova, pri čemu to ne smije uključivati više od 15% sporednih proizvoda od žitarica; međutim, ako se navodi neka tačno određena žitarica, ona mora činiti najmanje 35% korištenog obroka ili najmanje 50% korištenog obroka ako je riječ o kukuruzu,
- u slučaju leguminoza ili zelenog povrća, oni čine najmanje 5% težine hranljivog obroka koji se daje u većem dijelu perioda tova,
- u slučaju mliječnih proizvoda, oni čine najmanje 5% težine hranljivog obroka koji se daje u završnoj fazi.

Izraz "guska hranjena sa zobi" može se koristiti ako se u završnoj fazi tova, u trajanju od tri sedmice, daje najmanje 500 g zobi dnevno po guski.

- (2) "Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima";

Ovaj izraz može se koristiti samo ako:

- (a) broj životinja po m² podne površine ne prelazi sljedeće granice:
- za piliće, mlade pijetlove, kopune: 15 ptica, ali ne više od 25 kg žive vage,
 - za patke, biserke, čurke: 25 kg žive vage,
 - za guske: 15 kg žive vage.
- (b) starost živine u trenutku klanja iznosi:
- za piliće: 56 dana ili više,
 - za čurke: 70 dana ili više,
 - za guske: 112 dana ili više,
 - za pekinške patke: 49 dana ili više,
 - za mošusne patke: 70 dana ili više u slučaju ženki i 84 dana ili više u slučaju mužjaka; kod ženki patke mulard: 65 dana ili više,
 - za biserke: 82 dana ili više,
 - za mlade guske: 60 dana ili više,
 - za mlade pijetlove: 90 dana ili više,
 - za kopune: 140 dana ili više.

- (3) "Slobodan uzgoj"

Ovaj izraz može se koristiti samo ako:

- (a) su ispunjeni uslovi iz tačke 2. ovog aneksa, osim u slučaju pilića kod kojih se broj životinja može povećati na 13 ptica po m², ali ne više od 27,5 kg žive vage po m², i u slučaju kopuna kod kojih broj životinja ne smije prelaziti 7,5 ptica po m², ali ne više od 27,5 kg žive vage po m².
- (b) je živina tokom najmanje pola svog života stalno imala dnevni pristup otvorenom ispustu koji je većim dijelom prekriven vegetacijom i čija površina iznosi najmanje:

- 1 m² po piletu ili biserki,
- 2 m² po patki ili kopunu,
- 4 m² po ćurki ili guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sistemom gdje je podna površina etaže najmanje jednaka površini živinarnika, a visina između etaža iznosi najmanje dva metra. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (živinarnik i etažni sistem).

- (c) hranljivi obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica.
- (d) živinarnik ima otvore za izlaz/ulaz živine čija ukupna dužina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m² površine živinarnika.
- (4) "Tradicionalni slobodni uzgoj"
Ovaj izraz može se koristiti samo ako:
- (a) broj životinja u zatvorenom objektu po m² podne površine ne prelazi:
- za piliće: 12 pilića, ali ne više od 25 kg žive vage; međutim, u slučaju pokretnih živinarnika čija podna površina nije veća od 150 m² i koji ostaju otvoreni preko noći, broj živine može se povećati na 20 pilića, ali ne više od 40 kg žive vage po m²,
 - za kopune: 6,25 kopuna (do 91 dana starosti: 12 kopuna), ali ne više od 35 kg žive vage,
 - za mošusne i pekinške patke: 8 muških patki, ali ne više od 35 kg žive vage, 10 ženskih patki, ali ne više od 25 kg žive vage,
 - za patke mulard: 8 patki, ali ne više od 35 kg žive vage,
 - za biserke: 13 biserki, ali ne više od 25 kg žive vage,
 - za ćurke: 6,25 ćurki (do sedam sedmica starosti: 10 ćurki), ali ne više od 35 kg žive vage,
 - za guske: 5 guski (do šest sedmica starosti: 10 guski), 3 guske tokom posljednje tri sedmice tova ako se drže zatvorene, ali ne više od 30 kg žive vage.
- (b) ukupna upotrebljiva površina živinarnika po svakoj proizvodnoj jedinici ne prelazi 1600 m².
- (c) ni u jednom živinarniku nema više od:
- 4800 pilića,
 - 5200 biserki,
 - 4000 ženskih mošusnih ili pekinških patki ili 3200 muških mošusnih ili pekinških patki ili 3200 patki mulard,
 - 2500 kopuna, guski i ćurki.
- (d) živinarnik ima otvore za izlaz/ulaz živine čija ukupna dužina iznosi najmanje četiri metra na svakih 100 m² površine živinarnika.
- (e) tokom dana osiguran je stalni pristup otvorenim površinama najmanje od trenutka kad navrše:
- šest sedmica ako se radi o pilićima i kopunima,
 - osam sedmica ako se radi o patkama, guskama, biserkama i ćurkama.
- (f) otvorene površine za ispuštavanje većim dijelom prekrivene su vegetacijom i iznose najmanje:
- 2 m² po piletu, mošusnoj patki, pekinškoj patki ili biserki,
 - 3 m² po patki mulard,
 - 4 m² po kopunu od 92 dana (2 m² do 91 dana),
 - 6 m² po ćurki,
 - 10 m² po guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sistemom gdje je podna površina etaže najmanje dvostruko veća od površine živinarnika, a visina između etaža iznosi najmanje dva

metra. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (živinarnik i etažni sistem).

- (g) tovljena živina pripada liniji ili pasmini koja ima osobinu sporog rasta,
- (h) hranljivi obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica,
- (i) minimalna starost u trenutku klanja je:
- 81 dan za piliće,
 - 150 dana za kopune,
 - 49 dana za pekinške patke,
 - 70 dana za ženke mošusne patke,
 - 84 dana za mužjake mošusne patke,
 - 92 dana za patke mulard,
 - 94 dana za biserke,
 - 140 dana za ćurke i guske koje se prodaju cijele za pečenje,
 - 98 dana za ćurke namijenjene rasijecanju,
 - 126 dana za ćurane namijenjene rasijecanju,
 - 95 dana za guske namijenjene proizvodnji gušćije jetre i "magreta",
 - 60 dana za mlade guske.
- (j) završna faza tova u zatvorenom prostoru ne prelazi:
- za piliće starije od 90 dana: 15 dana,
 - za kopune: četiri sedmice,
 - za guske i patke mulard namijenjene proizvodnji gušćije i pačije jetre i "magreta", starije od 70 dana: četiri sedmice.

(5) "Slobodni uzgoj - neograničeni ispuštavanje"

Ovaj izraz može se upotrebljavati ako su ispunjeni uslovi navedeni u tački 4. ovog aneksa te je živini tokom dana osiguran stalni pristup otvorenim prostorima neograničene površine.

U slučaju ograničenja, uključujući veterinarska ograničenja donesena u skladu sa Zakonom o zaštiti i dobrobiti životinja ("Službeni glasnik BiH, broj 25/09), zbog kojih je živini ograničen pristup otvorenim prostorima, živina gajena u skladu s proizvodnom metodom opisanom u tač. 3., 4. i 5. ovog aneksa, osim biserki koje se uzgajaju u etažnom sistemu, može se za vrijeme trajanja ograničenja i dalje stavljati na tržište s posebnom oznakom načina uzgoja, ali nikako duže od 12 sedmica.

ANEKS III.

ODREĐIVANJE GUBITKA VODE PRI ODMRZAVANJU (Metoda cijedenja)

1. Predmet i oblast primjene

Ovom metodom određuje se količina vode koju zamrznuti i brzo zamrznuti pileći trupovi izgube tokom odmrzavanja. Ako taj gubitak pri cijedenju, koji je izražen kao procenat težine trupa (uključujući sve jestive iznutrice sadržane u prethodno upakovanom proizvodu), prelazi graničnu vrijednost iz tačke 7. ovog aneksa, smatra se da je višak vode bio apsorbiran tokom prerade.

2. Definicija

Gubitak pri cijedenju koji se utvrdi ovom metodom izražen je kao procenat ukupne težine zamrznutog ili brzo zamrznutog trupa, uključujući jestive iznutrice.

3. Princip

Zamrznuti ili brzo zamrznuti trup, uključujući jestive iznutrice koje su s njim upakovane, odmrzava se u kontroliranim uslovima koji omogućavaju izračunavanje težine izgubljene vode.

4. Aparatura

- 4.1. Vage kojima se može izvagati do pet kilograma s preciznošću od najmanje jedan gram.
- 4.2. Plastične kese dovoljno velike da se u njih može staviti trup, opremljene sistemom za sigurno pričvršćivanje.

4.3. Vodeno kupatilo s termostatom, tako opremljeno da se u njemu može držati trup kako je opisano u tačkama 5.5. i 5.6. ovog aneksa. Vodeno kupatilo mora sadržavati količinu vode koja je najmanje osam puta veća od zapremine živine koju treba pregledati i mora biti takva da se temperatura vode može održavati na $42 \pm 2^\circ\text{C}$.

4.4. Filter papir ili drugi upijajući papirni ubrusi.

5. Metoda

5.1. Od ukupne količine živine koju treba pregledati nasumice se uzme 20 trupova. Dok se svaki od njih ne ispita, kako je opisano u tačkama 5.2. do 5.11. ovog aneksa, moraju se držati na temperaturi ne većoj od -18°C .

5.2. Vanjska strana ambalaže mora se obrisati kako bi se uklonio površinski led i voda. Vaganjem se odredi težina ambalaže i njen sadržaj do najbližeg grama: to je težina M_0 .

5.3. Trup, zajedno sa svim jestivim iznutricama koje se s njim prodaju, izvadi se iz vanjske ambalaže koja se osuši i vaga do najbližeg grama: to je težina M_1 .

5.4. Težina smrznutog trupa i iznutrica izračunava se tako da se od M_0 oduzme M_1 .

5.5. Trup i jestive iznutrice stavljaju se u jaku, vodootpornu kesu tako da trbušna šupljina bude okrenuta prema donjem, zatvorenom dijelu kese. Kesa mora biti dovoljno duga kako bi se osiguralo da se fiksira kada je u vodenom kupatilu, ali ne toliko široka da se trup može pomjerati iz vertikalnog položaja.

5.6. Dio kese u kojem se nalazi trup i jestive iznutrice u potpunosti je uronjen u vodeno kupatilo, a kesa se ostavlja otvorena kako bi moglo izaći što je moguće više zraka. Kesa se drži u vertikalnom položaju, ako je potrebno uz pomoć vodiča ili dodatnih tegova stavljenih u kesu, tako da u nju ne može ući voda iz vodenog kupatila. Kese se ne smiju dodirivati.

5.7. Kesa se ostavi u vodenom kupatilu na stalnoj temperaturi od $42 \pm 2^\circ\text{C}$, uz kontinuirano kretanje kesa ili kontinuirano miješanje vode sve dok se u termalnom centru trupa (najdublji dio grudnog mišića u blizini grudne kosti kod pilića bez iznutrica, ili sredini iznutrica kod pilića sa iznutricama) ne postigne temperatura najmanje 4°C , mjereno kod dva slučajno odabrana trupa. Trupovi ne smiju ostati u vodenom kupatilu duže nego što je potrebno za postizanje temperature od 4°C . Potrebno vrijeme u kojem trupovi čuvani na -18°C moraju ostati potopljeni je:

Težina kategorija (g)	Težina trupa + iznutrice (g)	Indikativno vrijeme potapanja u minutama	
		Pilići bez iznutrica	Pilići sa iznutricama
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1000	975 - 1024	92	107
1050	1025 - 1074	95	110
1100	1075 - 1149	98	113
1200	1150 - 1249	105	120
1300	1250 - 1349	111	126
1400	1350 - 1449	118	133

Za trupove iznad 1400 g mora se za svakih dodatnih 100 g dodati sedam minuta. Ako predloženo vrijeme potapanja prođe, a ne postigne se temperatura od 4°C kod dva trupa koji se pregledavaju, postupak potapanja nastavlja se dok se ne postigne temperatura od 4°C u termalnom centru.

5.8. Kesa i njen sadržaj vade se iz vodenog kupatila; dno kese probuši se kako bi iscurila sva voda nastala pri odmrzavanju. Kesa i njen sadržaj ostave se da se cijede jedan sat na temperaturi okoline od 18°C do 25°C .

5.9. Otopljeni trup uklanja se iz kese, a iz njegove trbušne duplje, ako postoji, uklanja se omot sa iznutricama. Trup se suši i izvana i iznutra filter papirom ili papirnim ubrusom. Kesa u kojoj se nalaze iznutrice se probuši, a nakon što voda iscuri, kesa i otopljene iznutrice suše se što je moguće pažljivije.

5.10. Ukupna težina otopljenog trupa, iznutrica i ambalaže određuje se na najbliži gram izražena kao M_2 .

5.11. Težina ambalaže u kojoj se nalaze iznutrice određuje se na najbliži gram izražena kao M_3 .

6. Obračun rezultata

Količina vode koja se gubi otapanjem, izražena kao procenat težine zamrznutog ili brzo zamrznutog trupa (uključujući iznutrice), izračunava se pomoću sljedeće formule:

$$\frac{(M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)}{100} \times 100$$

7. Vrednovanje rezultata

Ako prosječan gubitak vode na odmrzavanje za 20 trupova u uzorku prelazi doljenavedeni procenat, smatra se da količina apsorbirane vode tokom obrade prelazi dozvoljenu granicu.

Procenti su u slučaju:

- zračnog hlađenja trupova: 1,5%,
- hlađenja trupova raspršivanjem zraka: 3,3%,
- hlađenja trupova potapanjem: 5,1%.

Druge metode hlađenja ili kombinacija dvije ili više metoda definiranih u članu 13.: 1,5%.

ANEKS IV.

ODREĐIVANJE UKUPNOG SADRŽAJA VODE U PILEĆIM TRUPOVIMA

(Hemijski test)

1. Predmet i oblast primjene

Ovom metodom određuje se ukupan sadržaj vode u zamrznutim i brzo zamrznutim pilećim trupovima. Metoda uključuje određivanje sadržaja vode i proteina u uzorcima iz homogeniziranog trupa živine. Tako određeni ukupan sadržaj vode poredi se s graničnom vrijednosti koja se dobije primjenom formula iz tačke 6.4. kako bi se utvrdilo da li je tokom obrade apsorbirano previše vode. Ako postoji sumnja na prisustvo bilo koje materije koja bi mogla uticati na procjenu, moraju se preduzeti odgovarajuće mjere opreza.

2. Definicije

"Trup": trup živine s kostima, hrskavicom i iznutricama koje mogu biti u trupu.

"Iznutrice": jetra, srce, želudac i vrat.

3. Princip

Sadržaj vode i proteina određuje se u skladu s priznatim BAS ISO metodama ili s drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dopušteni ukupan sadržaj vode u trupu određuje se iz sadržaja proteina u trupu, koji je moguće povezati sa sadržajem fiziološke vode.

4. Aparatura i reagensi

4.1. Vaga za vaganje trupa i ambalaže preciznosti vaganja od najmanje jedan gram.

4.2. Sjekira za meso ili testera za rasijecanje trupa u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati cijele komade zamrznutih ili brzo zamrznutih trupova živine.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje zamrznutog ili brzo zamrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj pomoću sjekača opremljenog diskom s rupama od 4 mm.

- 4.4. Aparatura, kako je definirano BAS ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.
- 4.5. Aparatura, kako je definirano BAS ISO standardom 937, za određivanje sadržaja proteina.

5. Metoda

- 5.1. Nasumično se odabere sedam trupova iz količine živine koju treba pregledati koji se do početka analize u skladu s tač. 5.2 do 5.6. ovog aneksa drže u zamrznutom stanju. Može se analizirati posebno svaki od sedam trupova ili kompozitni uzorak sastavljen od sedam trupova.
- 5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja trupova iz zamrzivača.
- 5.3. (a) Obriše se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se trup izvaga i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja trupa na manje komade, uklanja se svaka vrsta ambalaže oko jestivih iznutrica. Ukupna težina trupa zajedno s jestivim iznutricama i ledom zalijepljenog uz trup odredi se do najbližeg grama, nakon oduzimanja težine ambalaže, do vrijednosti "P₁".
- (b) Ako se analizira kompozitni uzorak, odredi se ukupna težina svih sedam trupova pripremljenih u skladu s tačkom 5.3 alinejom (a) ovog aneksa tako da se dobije vrijednost "P₇".
- 5.4. (a) Cijeli trup težine P₁ usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog aneksa (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti reprezentativni uzorak za svaki trup.
- (b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih sedam trupova čija je težina P₇ usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog aneksa (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva reprezentativna uzorka za svih sedam trupova. Ta dva uzorka analiziraju se kako je opisano u tač. 5.5 i 5.6. ovog pravilnika.
- 5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrebljava za određivanje sadržaja vode u skladu sa BAS ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a %".
- 5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrebljava za određivanje sadržaja azota u skladu sa BAS ISO standardom 937. Sadržaj azota pretvori se u sadržaj sirovih proteina "b %" tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

6. Obračun rezultata

- 6.1. (a) Težina vode (W) u svakom trupu dobije se pomoću formule $aP_1/100$, a težina proteina (RP) pomoću formule $bP_1/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Odredi se zbir težine vode (W₇) i težine proteina (RP₇) u sedam analiziranih trupova.
- (b) U slučaju analize kompozitnog uzorka odredi se prosječni sadržaj vode i proteina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a% odnosno b%. Težina vode (W₇) u sedam trupova dobije se pomoću formule $aP_7/100$, a težina proteina (RP₇) pomoću formule $bP_7/100$, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.
- 6.2. Prosječna težina vode (W_A) i proteina (RP_A) izračuna se tako da se W₇ odnosno RP₇ podijeli sa sedam.
- 6.3. Teoretski sadržaj fiziološke vode u gramima, koji je određen ovom metodom, može se izračunati pomoću sljedeće formule:
- pilići: $3,53 \times RP_A + 23$
- 6.4. (a) Hlađenje zrakom:

Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbirane tokom pripreme iznosi 2%¹, najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

- pilići: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

(b) Hlađenje raspršivanjem:

Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj apsorbirane vode tokom pripreme iznosi 4,5%², najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, utvrđena ovom metodom data je po sljedećoj formuli (uključujući interval pouzdanosti):

- pilići: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

(c) Hlađenje potapanjem u vodu:

Pod pretpostavkom da tehnički nezaobilazni sadržaj apsorbirane vode tokom pripreme iznosi 7%³, najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, utvrđena ovom metodom data je po sljedećoj formuli (uključujući interval pouzdanosti):

- pilići: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

(d) Druge metode hlađenja ili kombinacija dva ili više metoda definiranih u članu 13. ovog pravilnika.

Pod pretpostavkom da tehnički nezaobilazni minimalni sadržaj apsorbirane vode tokom pripreme iznosi 2% (*), najveća dozvoljena granica za ukupan sadržaj vode (WG) u gramima, utvrđena ovom metodom data je po sljedećoj formuli (uključujući interval pouzdanosti):

- pilići: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

- 6.5. Ako prosječan sadržaj vode (WA) u sedam trupova, izračunat u skladu s tačkom 6.2. ovog aneksa, ne prelazi vrijednost navedenu u tački 6.4. ovog aneksa (WG), smatra se da pregledana količina živine zadovoljava standard.

ANEKS V.

ODREĐIVANJE UKUPNOG SADRŽAJA VODE U KOMADIMA MESA ŽIVINE DOBIVENIM RASLIJECANJEM (Hemijski test)

1. Predmet i oblast primjene

Ovom metodom određuje se ukupan sadržaj vode u određenim komadima mesa živine. Metoda uključuje određivanje sadržaja vode i proteina na uzorcima homogeniziranih dijelova živine. Tako određeni ukupan sadržaj vode poredi se s graničnom vrijednosti koja se dobije primjenom formula iz tačke 6.4. kako bi se odredilo da li je tokom obrade apsorbirano previše vode. Ako analitičar sumnja na prisustvo bilo koje materije koja bi mogla uticati na procjenu, mora preduzeti odgovarajuće mjere opreza.

2. Definicije i postupci uzorkovanja

Definicije iz člana 4. stav (3) ovog pravilnika primjenjuju se na komade mesa živine iz člana 20. ovog pravilnika. Veličina uzorka mora biti najmanje sljedeća:

- za pileće grudi: polovina grudi,
- za file od pilećih grudi: polovina grudi bez kosti, bez kože,
- za ćureće grudi, file od ćurećih grudi i meso ćurećih bataka s karabaticima bez kosti: komadi od otprilike 100 g,
- za ostale komade: kako je definirano u članu 4. stav (3) ovog pravilnika.

U slučaju zamrznutih ili brzo zamrznutih neupakovanih proizvoda (komadi koji nisu pojedinačno upakovani), velika

¹ Izračunato na osnovu trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

² Izračunato na osnovu trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

³ Izračunato na osnovu trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

pakovanja iz kojih će se uzimati uzorci mogu se držati na 0 °C dok ne bude moguće odvojiti pojedinačne komade.

3. Princip

Sadržaj vode i proteina određuje se u skladu s priznatim BAS ISO metodama ili s drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dopušteni ukupan sadržaj vode u komadima mesa živine određuje se iz sadržaja proteina u komadima, koji je moguće povezati sa sadržajem fiziološke vode.

4. Aparatura i reagensi

4.1. Vaga za vaganje komada i ambalaže preciznosti vaganja od najmanje jedan gram.

4.2. Sjekira za meso ili testera za rasijecanje komada u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.

4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati komade mesa živine i njihove dijelove.

Napomena:

Ne preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje zamrznutog ili brzo zamrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj pomoću sjekača opremljenog diskom s rupama od četiri milimetra.

4.4. Aparati, kako je definirano BAS ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.

4.5. Aparati, kako je definirano BAS ISO standardom 937, za određivanje sadržaja proteina.

5. Metode

5.1. Od komada mesa živine koje treba provjeriti uzima se nasumično pet komada i do početka analize u skladu s tač. od 5.2 do 5.6. ovog aneksa drži se u zamrznutom stanju ili u zamrzivaču zavisno od slučaja.

Uzorci zamrznutih ili brzo zamrznutih neupakovanih proizvoda iz tačke 2. ovog aneksa mogu se do početka analize čuvati na 0°C.

Može se analizirati posebno svaki od pet komada ili kompozitni uzorak sastavljen od svih pet komada.

5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja komada iz zamrzivača ili frižidera.

5.3. (a) Oбрише se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki komad se izvaga i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja komada na manje dijelove, težina komada mesa živine odredi se do najbližeg grama nakon oduzimanja težine ambalaže tako da se dobije "P₁".

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, određuje se ukupna težina svih pet komada, pripremljenih u skladu s tačkom 5.3 alineja (a) ovog aneksa i dobije vrijednost "P₅".

5.4. (a) Cijeli komad težine P₁ se usitni u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog aneksa (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti reprezentativni uzorak za svaki komad.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih pet komada ukupne težine P₅ usitni se u sjekaču opisanom u tački 4.3. ovog aneksa (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva reprezentativna uzorka za svih pet komada.

Ta dva uzorka analiziraju se kako je opisano u tač. 5.5 i 5.6. ovog aneksa.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrijebi za određivanje sadržaja vode u skladu sa BAS ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a %".

5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranog materijala i odmah upotrijebi za određivanje sadržaja azota u skladu sa BAS ISO standardom 937. Sadržaj azota pretvara se u

sadržaj sirovih proteina "b%" tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

6. Obračun rezultata

6.1. (a) Težina vode (W) u svakom komadu dobije se pomoću formule aP₁/100, a težina proteina (RP) pomoću formule bP₁/100, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

Određuje se zbir težine vode (W₅) i težine proteina (RP₅) u pet analiziranih komada.

(b) U slučaju analize kompozitnog uzorka određuje se prosječan sadržaj vode i proteina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a % odnosno b %. Težina vode (W₅) u pet komada dobije se pomoću formule aP₅/100, a težina proteina (RP₅) pomoću formule bP₅/100, pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna težina vode (W_A) i proteina (RP_A) izračunava se tako da se W₅ odnosno RP₅ podijeli s pet.

6.3. Srednji fiziološki omjer W/RP koji je određen ovom metodom iznosi kako slijedi:

- file od pilećih grudi: 3,19 ± 0,12
- pileće noge i zadnje četvrti: 3,78 ± 0,19
- file od ćurećih grudi: 3,05 ± 0,15
- ćureće noge: 3,58 ± 0,15
- meso ćurećih nogu bez kosti: 3,65 ± 0,17.

6.4. Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbirane tokom pripreme iznosi 2%, 4% ili 6%¹, u zavisnosti od vrste proizvoda i primijenjene metode hlađenja, najviši dopušteni odnos W/RP određen ovom metodom je sljedeći:

	HLADENJE		
	hlađenje zrakom	raspršivanjem	potapanjem u vodu
File od pilećih grudi, bez kože	3,4	3,4	3,4
Pileća grudi s kožom	3,4	3,5	3,6
Pileći butovi, bataci, noge, noge s dijelom leđa, zadnje četvrti, s kožom	4,05	4,15	4,3
File od ćurećih grudi, bez kože	3,4	3,4	3,4
Ćureće grudi, s kožom	3,4	3,5	3,6
Ćureći butovi, bataci, noge, s kožom	3,8	3,9	4,05
Meso ćurećih nogu bez kosti i bez kože	3,95	3,95	3,95

U slučaju drugih metoda hlađenja ili kombinacija dvije ili više metoda definiranih u članu 13. ovog pravilnika, pretpostavlja se da nezaobilazni sadržaj vode iznosi 2%, a najviše dozvoljeni WA/ PR pokazatelji za zračne metode hlađenja precizno su navedeni u tabeli.

Ako prosječan omjer W_A/RP_A kod svih pet dijelova, izračunat u skladu s tačkom 6.2. ovog aneksa, ne prelazi odnos koji je naveden u tački 6.4. ovog aneksa, smatra se da pregledana količina komada živine zadovoljava standard.

ANEKS VI. KONTROLA APSORPCIJE VODE U PROIZVODNOM OBJEKTU (Ispitivanje u klaonici)

1. Najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati:
 - izabrati slučajnim odabirom 25 trupova na liniji za evisceraciju odmah nakon evisceracije i potpunog uklanjaanja iznutrica te prije prvog pranja.

¹ Izračunato na osnovu komada mesa, bez apsorbirane strane vode. Za file (bez kože) i meso ćurećih nogu bez kože taj procenat iznosi 2% za svaku metodu hlađenja.

2. По потреби, одрезати врат не одвајајући кожу врата од трупа.
 3. Сваки труп посебно означи. Вагати сваки труп и евидентирати његову тежину заокружено на најближи грам.
 4. Испитивани труп поново вратити на линију за евисцерацију и наставити с уобичајеним поступцима пранја, хлађења, цијеђења, итд.
 5. На крају линије за цијеђење уклонити означене трупове не допуштајући да се циједе дуже него што је уобичајено за живину из серије из које је узет узорак. (1)
 6. Узорак се састоји од првих 20 тако узетих трупова. Они се поново вагају. Њихова тежина, заокружена на најближи грам, евидентира се и упоређује с тежином забилеженом при првом вагању. Тест се проглашава неважећим ако је број означених трупова који су поново узети мањи од 20.
 7. С трупова из узорка уклонити ознаке и пустити да трупови прођу кроз уобичајени поступак паковања.
 8. Процент апсорбиране влаге одредити тако да се одузме укупна тежина тих истих трупова након пранја, хлађења и цијеђења, те да се разлика подијели с почетном тежином и помножи са 100.
 10. Резултат не смије прелазити слjedeће проценте почетне тежине трупа или било коју другу вриједност која осигурава усклађености с највећим дозвољеним садржајем укупне стране воде:
 - хлађење зраком: 0%
 - хлађење распршивањем зрака: 2,0%
 - хлађење потапањем у воду: 4,5%.
 11. У случајевима када су трупови rashлађени с другом методом хлађења или комбинацијом два или више метода дефинираних у члану 13. овог правилника, максимални проценат садржаја воде неће прелазити 0% од првобитне тежине трупа.
-