

peradi godišnje, a kojom proizvođač svježim mesom neposredno opskrbljuje krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje i/ili na lokalnoj javnoj tržnici, kako je propisano člankom 2. stavkom (1) točkom d) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla*.

Članak 3.  
(Definicije)

- (1) U svrhu primjene ovoga pravilnika, koriste se sljedeće definicije:
- a) **meso peradi** je meso peradi odgovarajuće za prehranu ljudi koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku osim hlađenja;
  - b) **svježe meso peradi** je meso peradi koje se nije stvrdnulo zbog postupka hlađenja, te koje se mora stalno čuvati/držati na temperaturi od - 2°C do 4°C;
  - c) **smrznuto meso peradi** je meso peradi koje se unutar uobičajenog postupka klanja mora smrznuti što je moguće prije i koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti viša od -12 °C;
  - d) **brzo smrznuto meso peradi** je meso peradi koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti viša od -18 °C unutar dopuštenih odstupanja predviđenih *Pravilnikom o brzo smrznutoj hrani za prehranu ljudi* ("Službeni glasnik BiH", broj 51/11);
  - e) **trup** podrazumijeva cijelo tijelo peradi iz članka 4. stavka (1) ovoga pravilnika nakon iskrvarenja, uklanjanja perja i evisceracije; uklanjanje bubrega nije obvezno; eviscerirani trup može se staviti u prodaju s jestivim iznutricama, što znači srce, jetra, želudac i vrat koji su ubačeni u trbušnu šupljinu ili bez njih;
  - f) **komadi mesa peradi** označuju meso peradi koje je moguće identificirati zbog njegove veličine i značajki jedinstvenog mišićnog tkiva da je dobiveno od određenoga dijela trupa;
  - g) **pretpakovina mesa peradi** podrazumijeva meso peradi zapakirano sukladno odredbama članka 2. stavka (1) točke b) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08);
  - h) **nezapakirano meso peradi** podrazumijeva meso peradi koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez ambalaže ili se pakira na mjestu prodaje na zahtjev krajnjega potrošača;
  - i) **stavljanje na tržište** podrazumijeva držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nudenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište;
  - j) **serija** podrazumijeva meso peradi iste vrste i kategorije, iste klase, istog proizvodnog ciklusa, iz iste klaonice ili rasjekaone. U smislu članka 11. i aneksa II. i III. ovoga pravilnika, serija obuhvaća samo zapakirano meso koje spada u istu kategoriju nazivne mase;
  - k) **tragovi zamrzavanja (u smislu smanjenja kvalitete)** podrazumijeva oštećenja od zamrzavanja u obliku nepopravljivog i više ili manje površinski ograničenog isušivanja kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:
    - originalne boje (koja uglavnom postaje bljeda), ili
    - okusa i mirisa (bez okusa ili neugodnog mirisa), ili
    - strukture tkiva (suho, spužvasto).
- (2) Za potrebe primjene ovoga pravilnika, definicije "nazivne mase", "stvarnog sadržaja" i "negativnog odstupanja" primjenjuju se sukladno posebnom propisu.

Na temelju članka 17. stavak 2. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 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 suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 104. sjednici održanoj 8. srpnja 2014. godine, donijelo je

**PRAVILNIK**  
**O TRŽIŠNIM STANDARDIMA ZA MESO PERADI**  
**DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

Članak 1.  
(Predmet)

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

Članak 2.  
(Iznimke od primjene)

Odredbe ovoga pravilnika ne primjenjuju se na:

- a) meso peradi s odgođenom evisceracijom kako je propisano u Prilogu III. Odjeljak II. Poglavlje III. stavak (2) točka b) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla* ("Službeni glasnik BiH", broj 103/12),
- b) izravnu opskrbu mesom peradi koje je proizvod klanja na gospodarstvu čija je proizvodnja manja od 10.000 komada

**DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE**

## Članak 4.

(Vrste peradi)

(1) Tržišni standardi odnose se na meso peradi sljedećih vrsta:

a) **DOMAĆE KOKOŠI** (*Gallus domesticus*)

- 1) pile, pile za pečenje, perad kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),
- 2) pijetao, kokoš, perad za pečenje ili kuhanje: perad kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao),
- 3) kopun: muški pjetlić kirurški kastriran prije spolne zrelosti i zaklan u dobi od najmanje 140 dana: nakon kastracije kopuni se moraju toviti najmanje još 77 dana,
- 4) mlado pile i mladi pijetao: masa trupa pileta manja od 650 g (izražena bez iznutrica, glave i donjeg dijela nogu); pile od 650 g do 750 g može se nazvati "**pile**" ako u trenutku klanja nije starije od 28 dana,
- 5) mladi pijetao: muško pile lakih linija kod kojega je vrh prsne kosti krut, ali nije potpuno okoštao i koji je u trenutku klanja star najmanje 90 dana;

b) **PURANI** (*Meleagris gallopavo dom.*)

- 1) (mladi) puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),
- 2) puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

c) **PATKE** (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), patka mulard (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)

- 1) mlada patka ili pače, mlada mošusna patka, mlada patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),
- 2) patka, mošusna patka, patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

d) **GUSKE** (*Anser anser dom.*)

- 1) mlada guska ili guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao). Cijeli trup prekriven je tankim ili umjerenim slojem masnog tkiva; boja masnog tkiva mlade guske može ukazivati na poseban režim prehrane,
- 2) guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao); cijeli trup prekriven je umjerenim do debelim slojem masnog tkiva;

e) **BISERKE** (*Numida meleagris domesticus*)

- 1) mlada biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),
- 2) biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao).

(2) Za potrebe ovoga pravilnika, u stavku (1) u toč. a) do e) ovoga članka koriste se inačice termina u vezi sa spolom koje se smatraju jednakoznačnim.

(3) Komadi mesa peradi:

- a) polovica: polovica trupa dobivena uzdužnim rezom po sredini prsne kosti i kralježnice;
- b) četvrt: zadnja ili prednja četvrt dobivena poprečnim rasijecanjem polovice;
- c) neodvojene zadnje četvrti: obje zadnje četvrti spojene dijelom hrbta, s ili bez trtice;
- d) prsa: prsna kost i rebra ili njihovi dijelovi, raspoređeni na obje strane, zajedno s pripadajućim mišićima. Prsa se mogu nuditi kao cijela ili rasječena na pola;
- e) noge: bedrena kost, goljenica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima;

f) pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa: težina lednoga dijela ne prelazi 25% ukupne težine cijeloga komada;

g) zabatak: bedrena kost zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima;

h) batak: tibija i fibula, zajedno s pripadajućim mišićima. Rasijeca se na zglobovima;

i) krilo: nadlaktična kost (humerus), palčana kost (radius) i lakatna kost (ulna), zajedno s pripadajućim mišićima. U slučaju purećih krila, nadlaktična kost (humerus) ili palčana/lakatna kost (radius/ulna) zajedno s pripadajućim mišićima mogu se posebno odvojiti. Vrh krila, uključujući karpalne kosti, mogu se odstraniti. Rasijeca se na zglobovima;

j) neodvojena krila: oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu ledni dio ne prelazi 45% ukupne težine cijeloga komada mesa;

k) file od prsa: cijela prsa ili polovica prsa bez kosti, odnosno bez prsne kosti i rebara. Kod purećih prsa, file se može sastojati isključivo od dubokog prsnog mišića;

l) file od prsa s prsnom kosti: file od prsa bez kože, samo s ključnom kosti i hrskavičnim dijelom prsne kosti, pri čemu težina ključne kosti i hrskavice ne smije prelaziti 3% ukupne težine cijeloga komada mesa;

m) magret, maigret: file od prsa pataka i gusaka iz stavka (4) ovoga članka, s kožom i potkožnom masnoćom koja pokriva prsni mišić, bez dubokog prsnog mišića;

n) meso purećih bataka i zabataka bez kosti: pureći bataci i/ili iskošteni bataci, tj. bez bedrene kosti, goljenice i lisne kosti, čitavi ili narezani na kocke ili režnjeve;

o) za proizvode navedene u toč. e), g) i h) ovoga stavka izraz "**rasijeca se na zglobovima**" znači rezove koji se prave unutar dviju linija koje označavaju zglobove kako je grafički prikazano u Aneksu I. ovoga pravilnika;p) Proizvodi navedeni u toč. od d) do k) ovoga stavka mogu biti isporučeni s ili bez kože. Ako su proizvodi navedeni u toč. od d) do j) ovoga stavka bez kože ili ako je proizvod naveden u točki k) ovoga stavka s kožom, ta se činjenica mora navesti pri označavanju kako je navedeno u članku 2. stavku (1) točki a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08).(4) Gušča i pačja masna jetra (*foie gras*):a) masna jetra (*foie gras*) je jetra gusaka ili pataka koje pripadaju vrstama *Cairina muschata* ili *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, koje su bile hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u jetrenim stanicama;

b) perad od kojih se uzima takva jetra mora potpuno iskrvariti, a jetra mora biti ujednačene boje;

c) težina jetre mora biti sljedeća:

- 1) pačja jetra najmanje 300 g neto,
- 2) gušča jetra najmanje 400 g neto.

## Članak 5.

(Razvrstavanje mesa peradi)

(1) Prema kvaliteti, meso peradi razvrstava se u klasu A ili klasu B, ovisno o konformaciji i izgledu trupa ili rasječenih komada. Pri klasiranju se naročito uzima u obzir razvijenost mišića, prisutnost masti te količina oštećenja i kontuzija.

(2) Meso peradi stavlja se na tržište u jednom od sljedećih stanja:

- a) svježe
- b) smrznuto ili
- c) brzo smrznuto.

#### Članak 6.

##### (Обрада trupova)

- (1) Trupovi peradi koji se stavljaju na tržište sukladno ovome pravilniku moraju biti obrađeni na jedan od sljedećih načina:
  - a) djelomično eviscerirani ("effilé", "roped"),
  - b) eviscerirani: - s jestivim iznutricama,
  - c) eviscerirani: - bez jestivih iznutrica.
- (2) Djelomično eviscerirani trupovi su oni kod kojih nisu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, volja i bubrezi.
- (3) Pri svakoj obradi trupa dušnik, jednjak i volja mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava.
- (4) Jestive iznutrice su: srce, vrat, (pred)želudac bez rožnatog dijela, žljezdani želudac bez sluzokože i jetra, te svi ostali dijelovi koji se smatraju jestivima na tržištu na kojem je proizvod namijenjen krajnjoj potrošnji, obrađene kako slijedi:
  - a) jetra mora biti bez žučne vrećice,
  - b) (pred)želudac mora biti bez rožnatoga dijela i njegov sadržaj mora biti očišćen,
  - c) srce može biti s ili bez osrčja,
  - d) vrat se ne smatra iznutricom ako nije odvojen od trupa.
- (5) Ako se jedan od organa navedenih u stavku (4) ovoga članka u pravilu ne prodaje zajedno s trupom, nedostatak tog organa mora se navesti na etiketi.
- (6) Na popratnom dokumentu iz članka 9. stavka (5) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane* ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) moraju se navesti i sljedeće dodatne informacije:
  - a) klasa sukladno članku 5. stavku (1) ovoga pravilnika,
  - b) stanje u kojem se meso peradi stavlja na tržište sukladno članku 5. stavku (2) ovoga pravilnika s preporučenom temperaturom skladištenja.

#### Članak 7.

##### (Naziv proizvoda)

- (1) Nazivi pod kojima se proizvodi obuhvaćeni ovim pravilnikom prodaju, sukladno članku 6. stavku (1) točki a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane*, moraju biti oni koji su navedeni u članku 5. ovoga pravilnika, te se uz njih mora navesti:
  - a) način obrade trupova iz članka 6. stavka (1) ovoga pravilnika,
  - b) odgovarajuća vrsta mesa peradi, ako je riječ o komadima koji su dobiveni rasijecanjem.
- (2) Nazivi propisani člankom 4. st. (1) i (2) ovoga pravilnika mogu se dopuniti dodatnim izrazima, pod uvjetom da ti izrazi ne dovode potrošača u zabludu, a posebno da ne stvaraju dojam da se radi o drugim proizvodima iz članka 4. st. (1) i (2) ovoga pravilnika ili o drugim izrazima iz članka 14. ovoga pravilnika.

#### Članak 8.

##### (Stavljanje na tržište)

- (1) Proizvodi koji nisu navedeni u članku 4. ovoga pravilnika smiju se stavljati na tržište samo ako su označeni nazivom koji ne dovodi potrošača u zabludu da se radi o nazivima proizvoda iz članka 4. ili o izrazima iz članka 13. ovoga pravilnika.
- (2) Pri označavanju i deklariranju mesa peradi namijenjenog krajnjem potrošaču uz zahtjeve iz *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane* moraju biti ispunjeni i dodatni zahtjevi iz st. (3) i (4) ovoga članka.

- (3) Kod svježeg mesa peradi, rok trajanja označava se riječima "upotrijebiti do.....", sukladno članku 32. *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane*.
- (4) Kod zapakiranog mesa peradi, na ambalaži ili naljepnici moraju se navesti sljedeći podatci:
  - a) klasa sukladno članku 5. ovoga pravilnika;
  - b) ukupna maloprodajna cijena i maloprodajna cijena po nazivnoj masi, ako se radi o svježem mesu peradi;
  - c) stanje u kojemu se meso peradi stavlja na tržište prema članku 5. stavku (2) ovoga pravilnika i preporučena temperatura skladištenja;
  - d) broj odobrenja klaonice ili rasjekaone sukladno članku 5. *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla*, osim ako se radi o rasijecanju i iskoštavanju na mjestu prodaje kako je predviđeno navedenim pravilnikom;
  - e) oznaka zemlje podrijetla, ako se radi o mesu peradi iz uvoza.
- (5) Ako se meso peradi nudi na prodaju nezapakirano, osim u slučaju kad se rasijecanje i iskoštavanje obavlja na mjestu prodaje sukladno članku 5. stavku (2) točki d) *Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla* i pod uvjetom da se to rasijecanje i iskoštavanje obavlja na zahtjev potrošača i u njegovoj prisutnosti, osim podataka navedenih u stavku (4) ovoga članka, nezapakirani proizvodi:
  - a) na prodajnom mjestu moraju biti označeni nazivom proizvoda te tvrtkom 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 podatke na deklaraciji na za to određenom mjestu na ambalaži,
  - e) moraju imati broj odobrenog objekta.
- (6) Odstupanjem od odredaba članka 6. stavka (5) i st. od (2) do (5) ovoga članka nije potrebno klasificirati meso peradi ili naznačavati dodatne podatke navedene u tim člancima u slučaju isporuke rasjekaonama ili objektima za preradu.

#### Članak 9.

##### (Temperatura)

Temperatura smrznutoga mesa peradi na koje se odnosi ovaj Pravilnik u svim dijelovima proizvoda mora biti stabilna i održavana na -12°C ili niže, s mogućim kratkim porastom za najviše 3°C. Ta se odstupanja temperature proizvoda dopuštaju u skladu s dobrom praksom skladištenja i prometa tijekom distribucije i čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji.

#### Članak 10.

##### (Zahtjevi za razvrstavanje)

- (1) Kako bi se trupovi peradi i komadi dobiveni njihovim rasijecanjem mogli razvrstati klase u A i B, moraju ispunjavati sljedeće minimalne zahtjeve, odnosno moraju biti:
  - a) cijeli, uzimajući u obzir način obrade,
  - b) čisti, bez vidljivih stranih tvari, 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 peradi ne smije imati tragove prethodnog hlađenja.
- (3) Kako bi se trupovi peradi i komadi dobiveni njihovim rasijecanjem mogli razvrstati u klasu A, moraju ispunjavati i sljedeće dodatne zahtjeve:
  - a) moraju imati dobru konformaciju, biti mesnati, dobro razvijeni, širokih, dugih i mesnatih prsa i mesnatih

noгу. На пилићима, младим паткама и пуранима мора бити танак уједначен слој масног ткива на прсима, леђима и батацима. На пјетловима, kokoшима, паткама и младим гускама допуштен је деблији слој маснога ткива. Код гусака, цијели труп мора бити прекривен умјереним до дебелим слојем маснога ткива;

- b) на прсима, батацима и забатцима, леђима, зглобовима доњег дијела батака и забатака и врховима крила може се налазити неколико комада пера, батрљика и паперја. Неколико их се може налазити и на другим дијеловима код пјетлова или kokoši за кухање или пећење, паткама, пуранима и гускама;
- c) допуштена су нека оштећења, контузија и промјене боје, под увјетом да су мала и неупадљива и да нису на прсима или батаку са забатком. Може недостајати завршни дио крила. Допуштене су dlake и благо crvenilo на врховима крила;
- d) код смрзнутог и брзо смрзнутог меса перади не смије бити трагова замрзавања, осим случајних, малих и неупадљивих који нису на прсима или батацима и забатцима.

#### Чланак 11.

##### (Контрола усклађености)

- (1) Одлуке које произлазе из непоштивања чл. 4., 6. и 10. овога правилника треба подузети за цијелу серију која је подробно провјерена суkladно одредбама овога чланка.
- (2) Узорак из ставка (1) овога чланка узима се случајним одabiром из сваке серије коју треба pregledати у klaonicama, расјеаонама, veleprodajnim и maloprodajnim skladištima или у свакој другој фази стављања на тржиште, укључујући pregled tijekom prijevoza или, ако се radi оuvozu, у trenutku carinjenja.

Veličina serije	Broj uzorka	Dopušteni broj neispravnih jedinica proizvoda	
		Ukupno	Za članak 4. st. (1)* i (3) i članak 10. stavak (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 peradi klase A naveden је u stupcu 3 tablice iz stavka (2) овога чланка. Kada се radi о filetima од прса, neispravne jedinice proizvoda mogu обухваћати filete код којих 2% тежине чини hrskavica (savitljivi vrh prsne kosti).
  - (4) Број неispravnih jedinica (proizvoda) које нису суkladне s одредбама члана 4. st. (1) и (3) овога правилника и одредбом члана 10. stavka (1) овога правилника не смије бити већи од броја који је наведен у stupcu 4 tablice из ставка (2) овога чланка.
  - (5) За серије производа из чланка 4. stavka (3) овога Правилника, neispravna се jedinica може smatrati prihvatljivom једино ако јој је тежина најмање 240 g код пацје jetre и најмање 385 g код гушче jetre.
  - (6) Приликом контроле серије меса перади класе B, допуштен је dvostruko већи број неispravnih jedinica производа.
  - (7) Ако се контролом utврди да серија не одговара propisanim zahtjevima, nadležna inspekcija zabranjuje стављање серије на тржиште, или ако серија dolazi изuvoza, sve dok се не dostavi dokaz да је серија суkladна s чл. 4. и 10. овога правилника.

#### Чланак 12.

##### (Smrznuto или brzo smrznuto meso peradi)

- (1) Smrznuto или brzo smrznuto meso peradi може бити pretpakirano суkladно posebnom propisu, te razvrstano и kategorizirano по тежини. Pretpakovine могу sadržavati:
  - a) један труп перади, или
  - b) један или више комада меса перади исте врсте и категорије како је utврђен чланком 4. овога правилника.
- (2) Суkladно одредбама st. (3) и (4) овога чланка, на svim pretpakovinama smrznutог и brzo smrznutог меса перади мора бити navedena тежина tog pakiranja, poznata као "nazivna masa".
- (3) Pretpakovine smrznutог или brzo smrznutог меса перади могу бити razvrstani по категоријама nazivne mase на sljedeći način:
  - a) trupovi:
    - 1) < 1100 g: klase по 50 g (1050 - 1000 - 950 itd.)
    - 2) 1100 - < 2400 g: klase по 100 g (1100 - 1200 - 1300 itd.)
    - 3) ≥ 2400 g: klase по 200 g (2400 - 2600 - 2800 itd.);
  - b) комади меса:
    - 1) < 1100 g: klase по 50 g (1050 - 1000 - 950 itd.)
    - 2) ≥ 1100 g: klase по 100 g (1100 - 1200 - 1300 itd.).
- (4) Pretpakovine из ставка (1) овога члана морају ispunjavati sljedeće uvjete:
  - a) stvarna količina не смије бити у просјеку мања од nazivne mase;
  - b) postotak pretpakovina код којих је negativno одstupanje količine pakiranja веће од допушеног negativnog одstupanja из ставка (9) овога чланка мора бити dovoljno мали да би serija pretpakovine на kontrolama могла одговарати одредбама stavka (10) овога чланка;
  - c) на тржиште се не смију стављати pretpakovine код којих је negativno одstupanje količine веће од dvostruke vrijednosti допушеног negativnog одstupanja из ставка (9) овога чланка.
- (5) При kontrolama које обављају nadležna tijela над subjektima који pakiraju или uvoze smrznuto и brzo smrznuto meso peradi primjenjuju се mjeriteljski zahtjevi, суkladно posebnom propisu, *mutatis mutandis*.
- (6) Kontrola pretpakovina обавља се uzorkovanjem и sastoji се од два дијела:
  - a) контроле stvarног sadržaja сваке pretpakovine у uzorku,
  - b) контроле просјечне vrijednosti pretpakovine у uzorku,
  - c) Serija pretpakovina smatrat će се prihvatljivom ако rezultati обiju kontrola ispunjavaju критерије prihvatljivosti из st. (10) и (11) овога чланка.
- (7) Serija се sastoji од svih pretpakovina исте nazivne mase, istoga tipa и из istog ciklusa proizvodnje које су zapakirane на istom mjestu и које се морају pregledати.
  - a) Veličina serije мора се ograničiti на sljedeće količine:
    - 1) ако се pretpakovine provjeravaju на kraju linije pakiranja, njihov broj у свакој seriji мора бити једнак maksimalnom proizvodnom kapacitetu linije pakiranja у једном satu, без ikakvih ograničenja у pogledu veličinu serije.
    - 2) У другим slučajevima veličina serije ograničava се на 10 000.

- (8) Iz svake serije koju treba pregledati slučajnim se odabirom uzima uzorak koji se sastoji od sljedećega broja pretpakovina:

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

- a) ako se provodi nerazarajuće testiranje sukladno posebnom propisu, kod serija koje imaju manje od 100 pretpakovina, ono mora obuhvatiti cjelokupnu seriju.

- (9) U slučaju pretpakovina mesa peradi, dopuštena su sljedeća negativna odstupanja:

Nazivna masa (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 pakiranja pretpakovina u uzorku, najmanja prihvatljiva količina pakiranja izračunava se tako što se od nazivne mase pretpakovine oduzme dopušteno negativno odstupanje za dotičnu količinu pakiranja.

- a) Pretpakovine iz uzorka čija je stvarna količina pakiranja manja od najmanje prihvatljive količine pakiranja smatraju se neispravnima.  
b) Pregledana serija pretpakovina 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 u 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 pakiranja, serija pretpakovina smatra se prihvatljivom ako je srednja vrijednost količine pakiranja koje čine uzorak veća od navedenog kriterija prihvatljivosti:

Veličina uzorka	Kriterij prihvatljivosti za prosječnu stvarnu količinu pakiranja
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 pakiranja pretpakovina.

$Q_n$  = nazivna masa pretpakovina.

$s$  = standardna odstupanje od stvarnih sadržaja pretpakovina u paketu.\*

\* Standardno odstupanje izračunava se sukladno posebnom propisu.

- (12) Uz oznaku nazivne mase pretpakovina na koje se primjenjuje ovaj članak može se navesti i dodatna oznaka, ako je posebnim propisom dopušteno korištenje dodatnih oznaka.

### Članak 13.

#### (Metode hlađenja)

Prilikom označavanja mesa peradi, sukladno članku 2. stavku (1) točki a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane*, može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja:

- a) hlađenje strujanjem zraka: hlađenje trupova peradi hladnim zrakom,

- b) hlađenje raspršivanjem: hlađenje trupova peradi hladnim zrakom i raspršivanjem vodene pare ili sitnih vodenih kapljica,  
c) hlađenje potapanjem u vodu: hlađenje trupova peradi u bazenima s vodom ili s ledom i vodom, u skladu s kontraprotočnim procesom.

### Članak 14.

(Označavanje mesa peradi u odnosu na način uzgoja)

- (1) Prilikom označavanja mesa peradi, sukladno članku 2. stavku (1) točki a) *Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju zapakirane hrane*, za označavanje načina uzgoja, osim ekološkog uzgoja, te ako su ispunjeni odgovarajući uvjeti 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 ispušt".
- (2) Ovi se izrazi mogu nadopuniti podatcima koji se odnose na posebno značenje pojedinih načina uzgoja.  
(3) Ako se pri označavanju mesa pataka i gusaka uzgajanih za proizvodnju pačje i gušćje masne jetre (*foie gras*) navede da se radi o slobodnom uzgoju iz stavka (1) toč. c), d) i e) ovoga članka, mora se navesti i izraz "iz uzgoja za proizvodnju pačje i gušćje masne jetre".  
(4) Starost u trenutku klanja ili trajanje tova može se navesti jedino ako se koristi jedan od izraza iz stavka (1) ovoga članka te u slučaju kada dob nije manja od one navedene u st. 2., 3. i 4. Aneksa II. ovoga Pravilnika. Ova odredba ne primjenjuje se ako se odnosi na klase mlado pile i mladi pijetao.

### Članak 15.

#### (Objekti za klanje)

- (1) Odobreni objekti za klanje peradi (u daljnjem tekstu: klaonice) pri označavanju mesa peradi moraju imati posebno odobrenje za korištenje izraza iz članka 13. ovog pravilnika.  
(2) Posebno odobrenje iz stavka (1) ovoga članka daje nadležno tijelo na temelju zahtjeva subjekta u poslovanju s hranom u čijem je sastavu klaonica.  
(3) Klaonice s posebnim odobrenjem za označavanje načina uzgoja peradi upisuju se u Registar klaonica s odobrenjem za označavanje načina uzgoja peradi, koji se vodi pri nadležnom tijelu.  
(4) Klaonice iz stavka (1) ovoga članka moraju voditi sljedeću evidenciju o načinu uzgoja sa sljedećim podatcima:
- a) imena i adrese proizvođača peradi koji se registriraju nakon kontrole koju obavlja nadležna inspekcija;  
b) broj peradi koju pojedini proizvođač uzgaja u svakom proizvodnom ciklusu;  
c) broj i ukupno isporučena i prerađena živa masa ili masa trupova peradi;  
d) pojedinosti prodaje, uključujući imena i adrese kupaca, najmanje šest mjeseci nakon otpreme.
- (5) Nakon toga se kod proizvođača iz st. od (1) do (4) ovoga članka obavlja redovan nadzor. Oni moraju najmanje šest mjeseci od dana otpreme čuvati ažurirane evidencije o broju peradi prema načinu uzgoja, uključujući broj prodane peradi, imena i adrese kupaca te količine i dobavljače hrane za životinje. Proizvođači koji koriste sustav slobodnog uzgoja moraju voditi i evidenciju o datumu prvoga puštanja peradi u ispušt.  
(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 članka 14. stavka (1) točke (a) ovoga pravilnika sukladan s oznakama koje se odnose na hranu.
- (7) Valionice moraju najmanje šest mjeseci od dana otpreme čuvati evidenciju o peradi koja pripada pasminama odnosno linijama za koje je poznato da sporo rastu, a koja je isporučena proizvođačima za način uzgoja iz članka 14. stavka (1) toč. (d) i (e) ovoga pravilnika.
- (8) U svrhu kontrole usklađenosti s člankom 13. ovoga pravilnika i st. od (1) do (5) ovoga članka, nadležna inspekcija obavlja redovan nadzor:
- na poljoprivrednome imanju: najmanje jednom tijekom proizvodnoga ciklusa;
  - kod proizvođača i dobavljača hrane za životinje: najmanje jednom godišnje;
  - u klaonici: najmanje četiri puta godišnje;
  - u valionici: najmanje jednom godišnje za načine uzgoja iz članka 14. stavka (1) toč. (d) i (e) ovoga pravilnika.
- (9) Nadležna tijela ažuriraju i čine dostupnim popis odobrenih klaonica registriranih sukladno stavku (1) ovoga članka, navodeći njihova imena i adrese te broj koji je svakoj od njih dodijeljen.

#### Članak 16.

(Označavanje mesa peradi iz uvoza)

Meso peradi koje se uvozi može biti označeno jednom ili većim brojem neobveznih oznaka predviđenih čl. 12. i 13. ovoga pravilnika, pod uvjetom da pošiljku prati potvrda koju je izdalo nadležno tijelo zemlje podrijetla kojom se potvrđuje sukladnost dotičnih proizvoda s odgovarajućim odredbama ovoga pravilnika.

#### Članak 17.

(Zahtjevi iz aneksa III. i IV.)

- (1) Ne dovodeći u pitanje članak 18. stavak (6) ovoga pravilnika, smrznuti i brzo smrznuti 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 cjeđenja) i Aneksu IV. (kemijski test) ovoga pravilnika.
- (2) Klaonice moraju osigurati sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stavka (1) ovoga članka, a posebno da se:
- uzimaju uzorci za kontrolu apsorpcije vode tijekom hlađenja i sadržaja vode u smrznutim i brzo smrznutim pilećim trupovima,
  - rezultati pregleda evidentiraju i čuvaju godinu dana,
  - svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje; svaka oznaka serije mora biti zapisana u evidenciji proizvodnje.

#### Članak 18.

(Pregledi apsorbirane vode)

- (1) Redovni pregledi količine apsorbirane vode sukladno Aneksu VI. ovoga pravilnika ili pregledi gubitka vode pri odmrzavanju sukladno Aneksu III. ovoga pravilnika obavljaju se u klaonicama najmanje jednom u svakome radnom ciklusu od osam sati.
- (2) Ako se pregledima iz stavka (1) ovoga člana ustanovi da je količina apsorbirane vode odnosno gubitak vode pri odmrzavanju veći od ukupnoga sadržaja vode koji je dopušten ovim pravilnikom, uzimajući u obzir i vodu koju apsorbiraju trupovi u fazama obrade u kojima se ne obavljaju pregledi, a u svakom slučaju ako količina apsorbirane vode ili vode dobivene otapanjem trupa prelazi vrijednosti iz točke 10. Aneksa VI. ili točke 7. Aneksa III.

ovoga pravilnika, klaonica mora odmah izvršiti potrebne tehničke prilagodbe procesa.

- (3) U slučajevima iz stavka (2) ovoga člana, a najmanje jednom svaka dva mjeseca, provjerava se sadržaj vode iz članka 17. stavka (1) ovoga pravilnika, i to uzorkovanjem smrznutih i brzo smrznutih pilećih trupova iz svake klaonice, pri čemu će se primijeniti postupak iz aneksa III. ili IV. ovoga pravilnika.
- (4) Preglede iz st. (1), (2) i (3) ovoga članka obavlja nadležna inspekcija ili se oni obavljaju pod njenim nadzorom. U posebnim slučajevima, nadležna inspekcija može za određenu klaonicu strože primjenjivati odredbe st. (1) i (2) ovoga članka, a posebice odredbe toč. 1. i 10. Aneksa VI. ovoga pravilnika, kao i odredbe stavka (3) ovoga članka ako se pokaže da je to potrebno kako bi se osiguralo da ukupni sadržaj vode bude unutar granica koje su dopuštene ovim pravilnikom.
- (5) U svim slučajevima u kojima se smatra da serija smrznutih ili brzo smrznutih pilećih trupova nije sukladna s ovim pravilnikom, nadležna inspekcija nastavlja nadzor s minimalnom učestalošću koja se navodi u stavku (3) ovoga članka sve dok tri uzastopna pregleda ne daju negativan rezultat sukladno aneksu III. ili IV. ovoga pravilnika, koji se moraju obaviti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u razdoblju od najviše četiri tjedna. Troškove tih pregleda plaća klaonica.
- (6) Ako u slučaju hlađenja strujanjem zraka rezultati pregleda iz st. (1), (2) i (3) ovoga članka pokazuju da su tijekom šest mjeseci ispunjeni kriteriji koji su propisani aneksima od III. do VI. ovoga pravilnika, učestalost pregleda iz stavka (1) ovoga članka može se smanjiti na jedan pregled mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija propisanih aneksima od III. do VI. ovoga pravilnika rezultira uvođenjem ponovnog pregleda, kako je predviđeno st. (1) i (2) ovoga članka.
- (7) Ako rezultat pregleda iz stavka (3) ovoga članka pokazuje da su prekoračene dopuštene granice sadržaja vode, smatra se da serija nije sukladna s ovim pravilnikom. U tom slučaju, klaonica može zahtijevati da se u referentnom laboratoriju obavi ponovna analiza. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.
- (8) Ako se i nakon ponovne analize utvrdi da serija nije sukladna s ovim pravilnikom, dopušta se stavljanje takve serije na tržište pod uvjetom da klaonica označi pojedinačna i zajednička pakiranja trupova trakom ili naljepnicom na kojoj piše crvenim velikim tiskanim slovima: "*Sadržaj vode prelazi dopuštena ograničenja*".
- (9) Serija iz stavka (8) ovoga članka ostaje pod nadzorom nadležne inspekcije sve dok se s njom ne postupi sukladno stavku (8) ovoga članka ili dok se ne riješi na drugi način. Ako se potvrdi da je serija iz stavka (8) namijenjena izvozu, nadležna inspekcija preduzima sve potrebne mjere kako bi se spriječilo stavljanje navedene serije na tržište Bosne i Hercegovine.
- (10) Oznake iz stavka (8) ovoga članka moraju se staviti na vidljivo mjesto, tako da su lako uočljive, 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 cm na pojedinačnim pakiranjima i dva cm na zajedničkim pakiranjima.

#### Članak 19.

(Nasumični pregledi)

- (1) Ako postoje ozbiljni razlozi za sumnju na nepravilnosti prilikom stavljanja na tržište smrznutih ili brzo smrznutih pilećih trupova, mogu se obaviti nediskriminirajući nasumični pregledi smrznutih ili brzo smrznutih pilećih

- trupova kako bi se provjerilo odgovara li pošiljka zahtjevima odredaba čl. 16. i 17. ovoga pravilnika.
- (2) Pregledi iz stavka (1) ovoga članka obavljaju se na određitu robe ili na drugom odgovarajućem mjestu, pod uvjetom da u ovom drugom slučaju odabrano mjesto nije na granici i da što je moguće manje ometa prijevoz robe te da se prijevoz robe može normalno nastaviti do određita nakon što se uzme odgovarajući uzorak. Navedeni se proizvodi ne smiju prodavati krajnjem korisniku do dobivanja rezultata pregleda.
- (3) Pregledi se moraju obaviti u što kraćem roku kako se ne bi nepotrebno odgodilo stavljanje robe na tržište ili prouzročila kašnjenja koja bi mogla negativno utjecati na kvalitetu mesa.
- (4) O rezultatima pregleda te svim kasnijim odlukama i razlozima njihova donošenja obavještavaju se pošiljatelj, primatelj ili njihovi predstavnici u roku od najviše dva radna dana od uzorkovanja.
- (5) Ako to zahtijeva pošiljatelj ili njegov predstavnik, navedene odluke i razlozi za njihovo donošenje dostavljaju mu se u pisanome obliku zajedno s poukom o pravnom lijeku koji mu je na raspolaganju prema važećim propisima, te o postupku i rokovima koji se pritom primjenjuju.
- (6) Ako rezultat pregleda iz stavka (1) ovoga članka pokazuje da su prekoracne dopuštene granice, vlasnik navedene serije može zahtijevati obavljanje ponovne analize u referentnom laboratoriju, i to istom metodom koja je korištena u prvoj analizi. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.
- (7) Ako se nakon pregleda obavljenog sukladno st. (1) i (2) ovoga članka i nakon ponovne analize, ukoliko ona bude zatražena, utvrdi da smrznuti ili brzo smrznuti pileći ne odgovaraju odredbama čl. 16. i 17. ovoga pravilnika, nadležna inspekcija primjenjuje postupke predviđene člankom 18. st. (7), (8) i (9) ovoga pravilnika.
- Članak 20.  
(Zahtjevi iz Aneksa V.)
- (1) Sljedeći svježi, smrznuti i brzo smrznuti dijelovi peradi mogu se stavlјati na tržište ako sadžaj vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti utvrđene metodom analize koja je opisana u Aneksu V. (kemijski test) ovoga pravilnika:
- pileći file od prsa, s prsnom kosti ili bez nje, bez kože;
  - pileća prsa, s kožom;
  - pileća bedra, bataci, batac sa zabatkom, batac i zabatak s dijelom leđa, zadnje četvrti, s kožom;
  - pureći file od prsa, bez kože;
  - pureća prsa, s kožom;
  - pureća bedra, bataci, batac sa zabatak, s kožom;
  - meso purećeg batka i zabatka bez kosti, bez kože.
- (2) Nadležno tijelo treba osigurati da klaonice i rasjekaone, neovisno o tome pripadaju li ili ne pripadaju klaonici, moraju usvojiti sve mjere potrebne za usklađivanje s odredbama stavka (1) ovoga članka, a naročito:
- obavljati redovne preglede apsorbirane vode sukladno članku 17. stavku (1) ovoga pravilnika u klaonicama na pilećim i purećim trupovima namijenjenima za proizvodnju svježih, smrznutih i brzo smrznutih dijelova navedenih u stavku (1) ovoga članka. Ti se pregledi moraju obavljati najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati. Međutim, u slučaju hlađenja purećih trupova zrakom, ne treba obavljati redovne preglede apsorbirane vode. Granične vrijednosti utvrđene u točki 10. Aneksa VI. ovoga pravilnika takođe se primjenjuju i na pureće trupove;
  - rezultati pregleda evidentiraju se i čuvaju godinu dana;
  - svaka serija označena je na takav način da se može identificirati datum proizvodnje; svaka oznaka serije mora biti evidentirana u proizvodnji.
- (3) Kada u slučaju hlađenja pileća zrakom rezultati pregleda iz stavka (2) točke a) i stavka (4) ovoga članka pokažu da su tijekom šest mjeseci ispunjavani kriteriji utvrđeni u aneksima od III. do VI. ovoga pravilnika, učestalost pregleda iz stavka (2) točke a) ovoga članka može se smanjiti na jedan pregled mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija utvrđenih aneksima od III. do VI. ovoga pravilnika imat će za posljedicu ponovno obavljanje pregleda propisanih stavkom (2) točkom a) ovoga članka.
- (4) Najmanje jednom u tri mjeseca mora se, na osnovi uzorkovanja i sukladno Aneksu V. ovoga pravilnika, provjeravati sadržaj vode iz stavka (1) ovoga članka u smrznutim i brzo smrznutim dijelovima mesa peradi iz svakog objekta za rasijecanje koji proizvodi takve dijelove. Te se provjere ne moraju provoditi za meso peradi za koje se nadležnom tijelu osigura odgovarajući dokaz da je namijenjeno isključivo izvozu.
- (5) Rasjekaona koja ispunjava kriterije utvrđene u Aneksu V. ovoga pravilnika godinu dana, učestalost ispitivanja svodi na jednom u šest mjeseci. Bilo koji propust u skladu s utvrđenim kriterijima imat će za posljedicu ponovno uspostavljanje provjera navedenih u stavku (3) ovoga članka.
- (6) Na komade mesa peradi iz stavka (1) ovoga članka primjenjuju se članak 17. st. od (4) do (9) i čl. 18. i 19. ovoga pravilnika *mutatis mutandis*.
- DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**
- Članak 21.  
(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)
- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor za područje uređeno ovim pravilnikom provode se na način kako je to utvrđeno važećim propisima.
- (2) Nadležni inspektorati entiteta i Brčko Distrikta BiH moraju poduzeti sve potrebne mjere za osiguranje službenih kontrola propisanih ovim pravilnikom.
- (3) Inspekcijски nadzor nad provođenjem odredaba propisanih člankom 16. ovoga pravilnika obavljaju granični veterinarski inspektori.
- Članak 22.  
(Aneksi)
- Aneksi I., II., III., IV., V. i VI. sastavnim su dijelom ovoga pravilnika.
- Članak 23.  
(Prestanak važenja)
- Stupanjem na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti Pravilnik o kvalitetu pernate peradi ("Službeni list SFRJ", br. 1/81 i 51/88).
- Članak 24.  
(Stupanje na snagu)
- Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".
- VM broj 143/14  
8. srpnja 2014. godine  
Sarajevo
- Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Vjekoslav Bevanda, v. r.

**ANEKS I.****SHEMATSKI PRIKAZ REZOVA NA ZGLOBOVIMA**

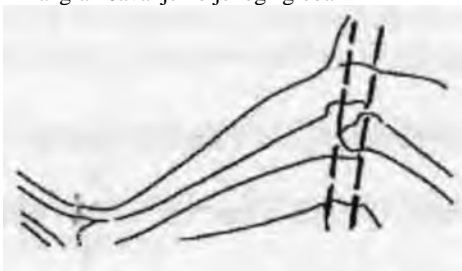
Rez kojim se razdvaja noga/bedro od leđa

- razgraničavanje kuka



Rez kojim se razdvaja bedro od bataka

- razgraničavanje koljenog zgloba

**ANEKS II.****VRSTA UZGOJA**

Uvjeti koji se odnose na članak 14. ovoga pravilnika su:

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

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

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

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

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

Ovaj se izraz može koristiti jedino ako:

- (a) broj životinja po m<sup>2</sup> podne površine ne prelazi sljedeće granice:
- kod pilića, mladih pijetlova, kopuna: 15 ptica, ali ne više od 25 kg žive mase,
  - kod pataka, biserki, purana: 25 kg žive mase,
  - kod gusaka: 15 kg žive mase;
- (b) starost peradi u trenutku klanja iznosi:
- kod pilića: 56 dana ili više,
  - kod purana: 70 dana ili više,
  - kod gusaka: 112 dana ili više,
  - kod pekinških pataka: 49 dana ili više,
  - kod mošusnih pataka: 70 dana ili više u slučaju ženki i 84 dana ili više u slučaju mužjaka; kod ženki patke mulard: 65 dana ili više,
  - kod biserki: 82 dana ili više,
  - kod mladih gusaka: 60 dana ili više,

- kod mladih pijetlova: 90 dana ili više,
- kod kopuna: 140 dana ili više.

- (3) "Slobodan uzgoj"

Ovaj se izraz može koristiti jedino ako:

- (a) su ispunjeni uvjeti iz točke 2. ovog Aneksa, osim u slučaju pilića kod kojih se broj životinja može povećati na 13 ptica po m<sup>2</sup>, ali ne više od 27,5 kg žive mase po m<sup>2</sup>, i u slučaju kopuna kod kojih broj životinja ne smije prelaziti 7,5 ptica po m<sup>2</sup>, ali ne više od 27,5 kg žive mase po m<sup>2</sup>;
- (b) je perad tijekom najmanje pola svoga života stalno imala dnevni pristup otvorenome ispustu koji je većim dijelom prekriven vegetacijom i čija površina iznosi najmanje:
- 1 m<sup>2</sup> po piletu ili biserki,
  - 2 m<sup>2</sup> po patki ili kopunu,
  - 4 m<sup>2</sup> po puranu ili guski;

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sustavom u kojem je podna površina etaže najmanje jednaka površini peradarnika, a visina između etaža iznosi najmanje dva metra. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav).

- (c) hranjivi obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica;
- (d) peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz peradi čija ukupna dužina iznosi najmanje četiri metra na svakih 100 m<sup>2</sup> površine peradarnika.

- (4) "Tradicionalni slobodni uzgoj"

Ovaj se izraz može koristiti jedino ako:

- (a) broj životinja u zatvorenom objektu po m<sup>2</sup> podne površine ne prelazi:
- za piliće: 12 pilića, ali ne više od 25 kg žive mase; međutim, u slučaju pokretnih peradarnika čija podna površina nije veća od 150 m<sup>2</sup> i koji ostaju otvoreni preko noći, broj peradi može se povećati na 20 pilića, ali ne više od 40 kg žive mase po m<sup>2</sup>,
  - za kopune: 6,25 kopuna (do 91 dana starosti: 12 kopuna), ali ne više od 35 kg žive mase,
  - za mošusne i pekinške patke: osam muških pataka, ali ne više od 35 kg žive mase, 10 ženskih pataka, ali ne više od 25 kg žive mase,
  - za patke mulard: osam pataka, ali ne više od 35 kg žive mase,
  - za biserke: 13 biserki, ali ne više od 25 kg žive mase,
  - za purane: 6,25 purana (do sedam tjedana starosti: 10 purana), ali ne više od 35 kg žive mase,
  - za guske: pet gusaka (do šest tjedana starosti: 10 gusaka), tri guske tijekom posljednja tri tjedna tova ako se drže zatvorene, ali ne više od 30 kg žive mase;
- (b) ukupna upotrebjiva površina peradarnika po svakoj proizvodnoj jedinici ne prelazi 1 600 m<sup>2</sup>.
- (c) ni u jednom peradarniku nema više od:
- 4 800 pilića,
  - 5 200 biserki,
  - 4 000 ženskih mošusnih ili pekinških pataka ili 3 200 muških mošusnih ili pekinških pataka ili 3 200 pataka mulard,
  - 2 500 kopuna, gusaka i purana;
- (d) peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz peradi čija ukupna dužina iznosi najmanje četiri metra na svakih 100 m<sup>2</sup> površine peradarnika;



- (e) tijekom dana osiguran je stalni pristup otvorenim površinama najmanje od trenutka kad navrše:
- šest tjedana ako se radi o pilićima i kopunima,
  - osam tjedana ako se radi o patkama, guskama, biserkama i puranima;
- (f) otvorene površine za ispuštavanje većim su dijelom prekrivene vegetacijom i iznose najmanje:
- 2 m<sup>2</sup> po piletu, mošusnoj patki, pekinškoj patki ili biserki,
  - 3 m<sup>2</sup> po patki mulard,
  - 4 m<sup>2</sup> po kopunu od 92 dana (2 m<sup>2</sup> do 91 dana),
  - 6 m<sup>2</sup> po puranu,
  - 10 m<sup>2</sup> po guski;

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sustavom u kojem je podna površina etaže najmanje dvostruko veća od površine peradarnika, a visina između etaža iznosi najmanje dva metra. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav).

- (g) tovljena perad pripada liniji ili pasmini koja ima osobinu sporog rasta;
- (h) hranjivi 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 purane i guske koji se prodaju cijeli za pečenje,
  - 98 dana za purane namijenjene rasijecanju,
  - 126 dana za purane namijenjene rasijecanju,
  - 95 dana za guske namijenjene proizvodnji gušćje jetre i "magreta",
  - 60 dana za mlade guske;
- (j) završna faza tova u zatvorenome prostoru ne prelazi:
- za piliće starije od 90 dana: 15 dana,
  - za kopune: četiri tjedna,
  - za guske i patke mulard namijenjene proizvodnji gušćje i pačje jetre i "magreta", starije od 70 dana: četiri tjedna.

(5) "Slobodni uzgoj - neograničeni ispuštavanje"

Ovaj se izraz može koristiti ako su ispunjeni uvjeti navedeni u točki 4. ovog aneksa te je peradi tijekom dana osiguran stalni pristup otvorenim prostorima neograničene površine.

U slučaju ograničenja, uključujući veterinarska ograničenja donesena sukladno Zakonu o zaštiti i dobrobiti životinja ("Službeni glasnik BiH", broj 25/09), zbog kojih je peradi ograničen pristup otvorenim prostorima, perad uzgajana u skladu s proizvodnom metodom opisanom u točki 3., 4. i 5. ovog aneksa, osim biserki koje se uzgajaju u etažnome sustavu, može se za vrijeme trajanja ograničenja i dalje stavljati na tržište s posebnom oznakom načina uzgoja, ali nikako dulje od 12 tjedana.

### ANEKS III.

#### ODREĐIVANJE GUBITKA VODE PRI ODMRZAVANJU (Metoda cijedenja)

##### 1. Predmet i područje primjene

Ovom se metodom određuje količina vode koju smrznuti i brzo smrznuti pileći trupovi izgube tijekom odmrzavanja. Ako taj gubitak pri cijedenju, koji je izražen kao postotak mase trupa (uključujući sve jestive iznutrice sadržane u pretpakovini), prelazi

graničnu vrijednost iz točke 7. ovog Aneksa, smatra se da je višak vode bio apsorbiran tijekom prerade.

#### 2. Definicija

Gubitak pri cijedenju koji se utvrdi ovom metodom izražen je kao postotak ukupne mase smrznutog ili brzo smrznutog trupa, uključujući jestive iznutrice.

#### 3. Princip

Smrznuti ili brzo smrznuti trup, uključujući jestive iznutrice koje su s njim zapakirane, odmrzava se u kontroliranim uvjetima koji omogućavaju izračunavanje mase izgubljene vode.

#### 4. Aparatura

- 4.1. Vage kojima se može izvagati do pet kilograma s točnošću od najmanje jedan gram.
- 4.2. Plastične vrećice dovoljno velike da se u njih može staviti trup, opremljene sustavom za sigurno pričvršćivanje.
- 4.3. Vodena kupelj s termostatom, tako opremljena da se u njemu može držati trup kako je opisano u toč. 5.5. i 5.6. ovog Aneksa. Vodena kupelj mora sadržavati količinu vode koja je najmanje osam puta veća od volumena peradi koju treba pregledati i mora biti takva da se temperatura vode može održavati na  $42 \pm 2^\circ\text{C}$ .
- 4.4. Filtar-papir ili drugi upijajući papirni ubrusi.

#### 5. Metoda

- 5.1. Od ukupne količine peradi koju treba pregledati nasumice se uzme 20 trupova. Dok se svaki od njih ne ispita, kako je opisano u toč. od 5.2. do 5.11. ovog aneksa, moraju se držati na temperaturi ne višoj od  $-18^\circ\text{C}$ .
- 5.2. Vanjska strana ambalaže mora se obrisati kako bi se uklonili površinski led i voda. Vaganjem se odredi težina ambalaže i njezin sadržaj do najbližega grama: to je masa  $M_0$ .
- 5.3. Trup, zajedno sa svim jestivim iznutricama koje se s njim prodaju, izvadi se iz vanjske ambalaže koja se osuši i izvaže do najbližega grama: to je masa  $M_1$ .
- 5.4. Masa smrznutog trupa i iznutrica izračunava se tako što se od  $M_0$  oduzme  $M_1$ .
- 5.5. Trup i jestive iznutrice stavljaju se u jaku, vodootpornu vrećicu tako da trbušna šupljina bude okrenuta prema donjem, zatvorenom dijelu vrećice. Vrećica mora biti dovoljno duga kako bi se osiguralo njeno pričvršćivanje kada je u vodenoj kupelji, ali ne toliko široka da se trup može pomicati iz uspravnog položaja.
- 5.6. Dio vrećice u kojem se nalaze trup i jestive iznutrice potpun je uronjen u vodenu kupelj, a vrećica se ostavlja otvorenom kako bi moglo izaći što je moguće više zraka. Vrećica se drži u uspravnome položaju, ako je potrebno uz pomoć vodilica ili dodatnih utega stavljenih u nju, tako da u vrećicu ne može ući voda iz vodene kupelji. Vrećice se ne smiju dodirivati.
- 5.7. Vrećica se ostavi u vodenoj kupelji na stalnoj temperaturi od  $42 \pm 2^\circ\text{C}$ , uz kontinuirano pomicanje vrećica ili kontinuirano miješanje vode sve dok se u termičkome središtu trupa (najdublji dio prsnog mišića u blizini prsne kosti kod pilića bez iznutrica, ili sredini iznutrica kod pilića s iznutricama) ne postigne temperatura najmanje od  $4^\circ\text{C}$ , mjereno kod dva slučajno odabrana trupa. Trupovi ne smiju ostati u vodenoj kupelji dulje nego što je potrebno za postizanje temperature od  $4^\circ\text{C}$ . Potrebno vrijeme u kojem trupovi čuvani na  $-18^\circ\text{C}$  moraju ostati potopljeni iznosi:

		Okvorno vrijeme uronjenosti u minutama	
Težinska kategorija (g)	Masa trupa + iznutrice (g)	Pilići bez iznutrica	Pilići s iznutricama
< 800	< 825	77	92

850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1 000	975 - 1024	92	107
1 050	1 025 - 1 074	95	110
1 100	1 075 - 1 149	98	113
1 200	1 150 - 1 249	105	120
1 300	1 250 - 1 349	111	126
1 400	1 350 - 1 449	118	133

Za trupove teže od 1 400 g mora se za svakih dodatnih 100 g dodati sedam minuta. Ako predloženo vrijeme uranjanja prođe, a ne postigne se temperatura od 4°C kod dva trupa koji se pregledavaju, postupak potapanja se nastavlja dok se ne postigne temperatura od 4 °C u termičkom središtu.

- 5.8. Vrećica i njezin sadržaj vade se iz vodene kupelji; dno vrećice se probuši kako bi iscurila sva voda nastala pri odmrzavanju. Vrećica i njezin sadržaj ostave se da se cijede jedan sat na temperaturi okoline od 18°C do 25°C.
- 5.9. Otopljeni trup uklanja se iz vrećice, a iz njegove se trbušne duplje, ako postoji, uklanja omot s iznutricama. Trup se i izvana i iznutra osuši filter-papirom ili papirnim ubrusom. Vrećica u kojoj se nalaze iznutrice se probuši, a nakon što voda iscuri, vrećica i otopljene iznutrice suše se što je moguće pažljivije.
- 5.10. Ukupna masa otopljenog trupa, iznutrica i ambalaže određuje se na najbliži gram izražena kao M<sub>2</sub>.
- 5.11. Masa ambalaže u kojoj se nalaze iznutrice određuje se na najbliži gram izražena kao M<sub>3</sub>.

## 6. Izračun rezultata

Količina vode koja se gubi otapanjem, izražena kao postotak mase smrznutog ili brzo smrznutog trupa (uključujući iznutrice), izračunava se pomoću sljedeće formule:

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

## 7. Vrednovanje rezultata

Ako prosječan gubitak vode na odmrzavanje za 20 trupova u uzorku prelazi dolje navedeni postotak, smatra se da količina apsorbirane vode tijekom obrade prelazi dopuštenu granicu.

Postotci su, u slučaju:

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

Druge metode hlađenja ili kombinacija dviju ili više metoda utvrđenih u članku 13.: 1,5%.

## ANEKS IV.

### ODREĐIVANJE UKUPNOGA SADRŽAJA VODE U PILEĆIM TRUPOVIMA

#### (Kemijski test)

#### 1. Predmet i područje primjene

Ovom se metodom određuje ukupan sadržaj vode u smrznutim i brzo smrznutim pilećim trupovima. Metoda uključuje određivanje sadržaja vode i bjelančevina u uzorcima iz homogeniziranog trupa peradi. Tako određeni ukupan sadržaj vode uspoređi se s graničnom vrijednošću, koja se dobije primjenom formula iz točke 6.4. kako bi se utvrdilo je li tijekom obrade apsorbirano previše vode. Ako postoji sumnja na prisutnost bilo koje tvari koja bi mogla utjecati na procjenu, moraju se poduzeti odgovarajuće mjere opreza.

#### 2. Definicije

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

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

## 3. Princip

Sadržaj vode i bjelančevina određuje se sukladno s priznatim BAS ISO metodama ili drugim odobrenim metodama analize.

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

## 4. Aparatura i reagensi

- 4.1. Vaga za vaganje trupa i ambalaže s točnošću vaganja od najmanje jedan gram.
- 4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje trupa na manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.
- 4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati cijele komade smrznutih ili brzo smrznutih trupova peradi.  
Napomena:  
Ne preporuča se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljnu snagu za mljevenje smrznutog ili brzo smrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj pomoću sjekača opremljenog diskom s otvorima od 4 mm.
- 4.4. Aparatura, kako je određeno BAS ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.
- 4.5. Aparatura, kako je određeno BAS ISO standardom 937, za određivanje sadržaja bjelančevina.

## 5. Metoda

- 5.1. Nasumice se odabere sedam trupova iz količine peradi koju treba pregledati, a koji se do početka analize, sukladno toč. od 5.2 do 5.6. ovog aneksa, drže u smrznutom stanju.  
Može se posebno analizirati 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 izvaže i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja trupa na manje komade, uklanja se svaka vrsta ambalaže oko jestivih iznutrica. Ukupna masa trupa zajedno s jestivim iznutricama i ledom zalijepljenog uz trup odredi se do najbližega grama, nakon oduzimanja mase ambalaže, do vrijednosti "P<sub>1</sub>".  
(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, odredi se ukupna masa svih sedam trupova pripremljenih sukladno točki 5.3. alineji (a) ovog aneksa, tako da se dobije vrijednost "P<sub>7</sub>".
- 5.4. (a) Cijeli trup mase P<sub>1</sub> usitni se u sjekaču opisanome u točki 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 masa P<sub>7</sub> usitni se u sjekaču opisanome u točki 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 se dva uzorka analiziraju kako je opisano u toč. 5.5 i 5.6. ovoga pravilnika.
- 5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah koristi za određivanje sadržaja vode sukladno s BAS ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a%".
- 5.6. Uzima se i uzorak homogeniziranog materijala te odmah koristi za određivanje sadržaja dušika sukladno s BAS ISO standardom 937. Sadržaj dušika pretvori se u sadržaj sirovih bjelančevina "b%" tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

## 6. Izračun rezultata

6.1. (a) Masa vode ( $W$ ) u svakome trupu dobije se pomoću formule  $aP_1/100$ , a masa bjelančevina ( $RP$ ) pomoću formule  $bP_1/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Odredi se zbroj mase vode ( $W_7$ ) i mase bjelančevina ( $RP_7$ ) u sedam analiziranih trupova.

(b) U slučaju analize kompozitnog uzorka, odredi se prosječni sadržaj vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio  $a\%$  odnosno  $b\%$ . Masa vode ( $W_7$ ) u sedam trupova dobije se pomoću formule  $aP_7/100$ , a masa bjelančevina ( $RP_7$ ) pomoću formule  $bP_7/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode ( $W_A$ ) i bjelančevina ( $RP_A$ ) izračunava se tako što se  $W_7$  odnosno  $RP_7$  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 tijekom pripreme iznosi  $2\%$ <sup>1</sup>, najveća dopuštena granica za ukupan sadržaj vode ( $WG$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobiva 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 tijekom pripreme iznosi  $4,5\%$ <sup>2</sup>, najveća dopuštena granica za ukupan sadržaj vode ( $WG$ ) u gramima, utvrđena ovom metodom, dobiva se pomoću sljedeće formule (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 tijekom pripreme iznosi  $7\%$ <sup>3</sup>, najveća dopuštena granica za ukupan sadržaj vode ( $WG$ ) u gramima, utvrđena ovom metodom, dobiva se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(d) Druge metode hlađenja ili kombinacija dviju ili više metoda određenih u članku 13. ovog pravilnika.

Pod pretpostavkom da tehnički nezaobilazni minimalni sadržaj apsorbirane vode tijekom priprema iznosi  $2\%$  (\*), najveća dopuštena granica za ukupan sadržaj vode ( $W_G$ ) u gramima, utvrđena ovom metodom, dobiva se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

6.5. Ako prosječan sadržaj vode ( $WA$ ) u sedam trupova, izračunat sukladno točki 6.2. ovog aneksa, ne prelazi vrijednost navedenu u točki 6.4. ovog aneksa ( $WG$ ), smatra se da pregledana količina peradi odgovara standardu.

## ANEKS V.

### ODREĐIVANJE UKUPNOGA SADRŽAJA VODE U KOMADIMA MESA PERADI DOBIVENIM RASLJECANJEM

#### (Kemijski test)

#### 1. Predmet i područje primjene

Ovom se metodom određuje ukupan sadržaj vode u određenim komadima mesa peradi. Metoda uključuje određivanje sadržaja vode i bjelančevina na uzorcima homogeniziranih

dijelova peradi. Tako određeni ukupan sadržaj vode poredi se s граничном vrijednošću koja se dobiva pomoću formula iz točke 6.4. kako bi se odredilo je li tijekom obrade apsorbirano previše vode. Ako analitičar sumnja na prisutnost bilo koje tvari koja bi mogla utjecati na procjenu, mora poduzeti odgovarajuće mjere opreza.

#### 2. Definicije i postupci uzorkovanja

Definicije iz članka 4. stavka (3) ovoga pravilnika primjenjuju se na komade mesa peradi iz članka 20. ovoga pravilnika. Veličina uzoraka mora biti najmanje sljedeća:

- pileća prsa: polovica prsa,
- file od pilećih prsa: polovica prsa bez kosti, bez kože,
- pureća prsa, file od purećih prsa i meso purećih bataka sa zabatcima bez kosti: komadi od približno 100 g,
- ostali komadi: kako su utvrđeni u članku 4. stavku (3) ovoga pravilnika.

U slučaju smrznutih ili brzo smrznutih nezapakiranih proizvoda (komadi koji nisu pojedinačno zapakirani), velika pakiranja iz kojih će se uzimati uzorci mogu se držati na  $0^\circ\text{C}$  dok ne bude moguće odvojiti pojedinačne komade.

#### 3. Princip

Sadržaj vode i bjelančevina određuje se sukladno priznatim BAS ISO metodama ili drugim odobrenim metodama analize.

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

#### 4. Aparatura i reagensi

- 4.1. Vaga za vaganje komada i ambalaže s točnošću vaganja od najmanje jedan gram.
- 4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje komada na manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.
- 4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati komade mesa peradi i njihove dijelove.

Napomena:

Ne preporuča se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljnu snagu za mljevenje smrznutog ili brzo smrznutog mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj pomoću sjekača opremljenoga diskom s otvorima od četiri milimetra.

- 4.4. Uređaji, kako je određeno BAS ISO standardom 1442, za određivanje sadržaja vode.
- 4.5. Uređaji, kako je određeno BAS ISO standardom 937, za određivanje sadržaja bjelančevina.

#### 5. Metode

5.1. Od komada mesa peradi koje treba provjeriti uzima se nasumice pet komada i do početka analize, sukladno toč. od 5.2. do 5.6. ovog Aneksa, drži se u smrznutom stanju ili u zamrzivaču ovisno o slučaju.

Uzorci smrznutih ili brzo smrznutih nezapakiranih proizvoda iz točke 2. ovog aneksa mogu se do početka analize čuvati na  $0^\circ\text{C}$ .

Može se posebno analizirati 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 hladnjaka.
- 5.3. (a) Obriše se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se komad izvaže i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja komada na manje dijelove, odredi se masa komada mesa peradi do najbližega grama nakon oduzimanja mase ambalaže tako da se dobije "P<sub>1</sub>".

<sup>1</sup> Izračunato na osnovi trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

<sup>2</sup> Izračunato na osnovi trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

<sup>3</sup> Izračunato na osnovi trupa, bez apsorbiranih suvišnih voda.

- (b) Ako se analizira kompozitni uzorak, određuje se ukupna masa svih pet komada pripremljenih sukladno točki 5.3. alineji (a) ovog aneksa i dobije vrijednost "P<sub>5</sub>".

5.4. (a) Cijeli komad mase P<sub>1</sub> usitni se u sjekaču opisanom u točki 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 mase P<sub>5</sub> usitni se u sjekaču opisanom u točki 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 se dva uzorka analiziraju kako je opisano u toč. 5.5. i 5.6. ovog aneksa.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranog materijala i odmah koristi za određivanje sadržaja vode sukladno s BAS ISO standardom 1442 kako bi se dobio sadržaj vode "a%".

5.6. Uzima se i uzorak homogeniziranog materijala te odmah koristi za određivanje sadržaja dušika sukladno s BAS ISO standardom 937. Sadržaj dušika pretvara se u sadržaj sirovih bjelančevina "b%" tako što se pomnoži s faktorom 6,25.

## 6. Izračun rezultata

6.1. (a) Masa vode (W) u svakom komadu dobiva se pomoću formule  $aP_1/100$ , a masa bjelančevina (RP) pomoću formule  $bP_1/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima. Određuje se zbroj mase vode (W<sub>5</sub>) i mase bjelančevina (RP<sub>5</sub>) u pet analiziranih komada.

- (b) U slučaju analize kompozitnog uzorka, određuje se prosječan sadržaj vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a% odnosno b%. Masa vode (W<sub>5</sub>) u pet komada dobiva se pomoću formule  $aP_5/100$ , a masa bjelančevina (RP<sub>5</sub>) pomoću formule  $bP_5/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode (W<sub>A</sub>) i vjelančevina (RP<sub>A</sub>) izračunava se tako što se W<sub>5</sub> odnosno RP<sub>5</sub> podijeli s pet.

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

- file od pilećih prsa:  $3,19 \pm 0,12$
- pileće noge i zadnje četvrti:  $3,78 \pm 0,19$
- file od purećih prsa:  $3,05 \pm 0,15$
- pureće noge:  $3,58 \pm 0,15$
- meso purećih nogu bez kosti:  $3,65 \pm 0,17$ .

6.4. Pod pretpostavkom da minimalni tehnički nezaobilazni sadržaj vode apsorbirane tijekom pripreme iznosi 2%, 4% ili 6%<sup>1</sup>, ovisno o vrsti proizvoda i primjenjenoj metodi hlađenja, najviši dopušteni omjer W/RP određen ovom metodom je sljedeći:

	HLAĐENJE		
	hlađenje zrakom	raspršivanjem	uranjanjem u vodu
File od pilećih prsa, bez kože	3,4	3,4	3,4
Pileća prsa, s kožom	3,4	3,5	3,6
Pileća stegna, bataci, noge, noge s dijelom leđa, stražnje četvrti, s kožom	4,05	4,15	4,3
File od purećih prsa, bez kože	3,4	3,4	3,4
Pureće prsa, s kožom	3,4	3,5	3,6

Pureća stegna, bataci, noge, s kožom	3,8	3,9	4,05
Meso purećih nogu, bez kosti i bez kože	3,95	3,95	3,95

U slučaju drugih metoda hlađenja ili kombinacije dviju ili više metoda utvrđenih u članku 13. ovoga pravilnika, pretpostavlja se da nezaobilazni sadržaj vode iznosi 2%, a najviši dopušteni WA/PR pokazatelji za metode hlađenja zrakom precizno su navedeni u tablici.

Ako prosječan omjer W<sub>A</sub>/RP<sub>A</sub> kod svih pet dijelova, izračunat sukladno točki 6.2. ovog aneksa, ne prelazi omjer naveden u točki 6.4. ovog aneksa, smatra se da pregledana količina komada peradi odgovara standardu.

## ANEKS VI.

### KONTROLA APSORPCIJE VODE U PROIZVODNOM OBJEKTU

#### (Ispitivanje u klaonici)

1. Najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati:
  - a. izabrati slučajnim odabirom 25 trupova na liniji za evisceraciju odmah nakon evisceracije i potpunog uklanjanja iznutrica te prije prvog pranja.
2. Po potrebi, odrezati vrat ne odvajajući kožu vrata od trupa.
3. Svaki trup posebno označiti. Vagati svaki trup i evidentirati njegovu masu zaokruženu na najbliži gram.
4. Ispitivani trup ponovo vratiti na liniju za evisceraciju i nastaviti uobičajene postupke pranja, hlađenja, cijedenja itd.
5. Na kraju linije za cijedenje ukloniti označene trupove, ne dopuštajući da se cijede dulje nego što je to uobičajeno za perad iz serije iz koje je uzet uzorak.
6. Uzorak se sastoji od prvih 20 tako uzetih trupova. Oni se ponovo vagaju. Njihova masa, zaokružena na najbliži gram, evidentira se i uspoređuje s masom zabilježenom pri prvom vaganju. Test se proglašava nevažećim ako je broj označenih trupova koji su ponovo uzeti manji od 20.
7. S trupova iz uzorka ukloniti oznake i pustiti da trupovi prođu uobičajeni postupak pakiranja.
8. Postotak apsorbirane vlage odrediti tako što se oduzme ukupna masa tih istih trupova nakon pranja, hlađenja i cijedenja, te što se razlika podijeli s početnom masom i pomnoži sa 100.
9. Za određivanje postotka apsorbirane vlage može se, za isti broj trupova i u skladu s istim načelima, koristiti linija za automatsko vaganje umjesto ručnog vaganja opisanog u toč. od 1. do 8., pod uvjetom da liniju za automatsko vaganje u tu svrhu prethodno odobri nadležno tijelo.
10. Rezultat ne smije prelaziti sljedeće postotke početne mase trupa ili bilo koju drugu vrijednost koja osigurava usklađenosti s najvećim dopuštenim sadržajem ukupne strane vode:
  - hlađenje zrakom: 0%
  - hlađenje raspršivanjem zraka: 2,0%
  - hlađenje uranjanjem u vodu: 4,5%.
11. U slučajevima kada su trupovi rashlađeni drugom metodom hlađenja ili kombinacijom dviju ili više metoda utvrđenih u članku 13. ovog pravilnika, maksimalni postotak sadržaja vode neće prelaziti 0% od prvobitne mase trupa.

<sup>1</sup> Izračunato na osnovi komada mesa, bez apsorbirane strane vode. Za file (bez kože) i meso purećih nogu bez kože taj postotak iznosi 2% za svaku metodu hlađenja.