

## 1154

На основу члана 17. став 2. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 104. сједници одржаној 8. јула 2014. године, донио је

## ПРАВИЛНИК О ТРЖИШНИМ СТАНДАРДИМА ЗА МЕСО ЖИВИНЕ ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

## Члан 1.

(Предмет)

- (1) Правилником о тржишним стандардима за месо живине (у даљем тексту: Правилник) прописују се тржишни стандарди за месо живине, правила за производњу и стављање меса живине на тржиште.
- (2) Овај правилник примјењује се на све фазе производње, прераде и дистрибуције меса живине, извоз и увоз, не доводећи у питање конкретније захтјеве који се односе на квалитет хране.

## Члан 2.

(Изузеци од примјене)

Одредбе овог правилника не примјењују се на:

- а) месо живине са одгођеном евисцерацијом како је прописано у Прилогу III Одјелјак II Глава III став (2) тачка б) *Правилника о хигијени хране животињског поријекла* ("Службени гласник БиХ", број 103/12),
- б) директно снабдијевање месом живине које је производ клања на газдинству чија је производња мања од 10.000 комада живине годишње, а којом произвођач свјежим месом снабдијева непосредно крајњег потрошача на мјесту производње и/или на локалној јавној пијаци, како је прописано у члану 2. став (1) тачка д) *Правилника о хигијени хране животињског поријекла*.

## Члан 3.

(Дефиниције)

- (1) У сврху примјене овог правилника користе се следеће дефиниције:
  - а) **месо живине** је месо живине одговарајуће за исхрану људи, које није било подвргнуто никаквом другом поступку осим хлађења,
  - б) **свјеже месо живине** је месо живине које се није стврдуло због поступка хлађења, те које се мора стално чувати/држати на температури од -2°C до 4°C,
  - ц) **замрзнуто месо живине** је месо живине које се у оквиру уобичајеног поступка клања мора замрзнути што је могуће прије и које се мора стално држати на температури која не смије бити већа од -12°C,
  - д) **брзо замрзнуто месо живине** је месо живине које се мора стално држати на температури која не смије бити већа од -18°C, у оквиру дозвољених одступања предвиђених *Правилником о брзо замрзнутој храни за исхрану људи* ("Службени гласник БиХ", број 51/11),
  - е) **труп** означава цијело тијело живине из члана 4. став (1) овог правилника након искрварења, уклањања перја и евисцерације; уклањање бубрега

није обавезно; евисцерисани труп може се ставити у продају са јестивим изнутрицама, што подразумева срце, јетру, желудац и врат који су убачени у трбушну шупљину, или без њих,

- ф) **комади меса живине** подразумевају месо живине које је, због његове величине и карактеристика јединственог мишићног ткива, могуће идентификовати да је добијено од одређеног дијела трупа,
- г) **претходно упаковано месо живине** подразумева месо живине упаковано у складу с одредбама члана 2. став (1) тачка б) *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране* ("Службени гласник БиХ", број 87/08),
- х) **неупаковано месо живине** подразумева месо живине које се нуди на продају крајњем потрошачу без амбалаже или се пакује на мјесту продаје на захтјев крајњег потрошача,
- и) **стављање на тржиште** подразумева држање или излагање у сврху продаје, нуђење на продају, продавање, испоруку или било који други начин стављања на тржиште,
- ј) **серија** подразумева месо живине исте врсте и категорије, исте класе, истог производног циклуса, из исте клаонице или расјекаонице. У смислу члана 11. и анекса II и III овог правилника, серија обухвата само упаковано месо које спада у исту категорију номиналне тежине,
- к) **трагови замрзавања (у смислу смањења квалитета)** подразумевају оштећења од замрзавања у виду непоправљивог и више или мање површински ограниченог исушивања коже и/или меса које може довести до промјена:
  - оригиналне боје (која углавном постаје бљеђа), или
  - укуса и мириса (без укуса или неугодног мириса), или
  - структуре ткива (суво, спужвасто).
- (2) За потребе примјене овог правилника дефиниције "номиналне тежине", "стварног садржаја" и "негативног одступања" примјењују се у складу са посебним прописом.

## ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

## Члан 4.

(Врсте живине)

- (1) Тржишни стандарди односе се на месо живине следећих врста:
  - а) **ДОМАЋЕ КОКОШИ** (*Gallus domesticus*)
    - 1) пилетина, пиле за печење, живина код које је врх грудне кости флексибилан (није окоштала),
    - 2) пијетао, кокошка, живина за печење или кување: живина код које је врх грудне кости крут (окоштала),
    - 3) копун: мушка живина хируршки кастрирана прије полне зрелости и коље се у доби од најмање 140 дана: након кастрације копуни морају бити товљени најмање још 77 дана,
    - 4) кокице и пјетлићи: тежина трупа пилетине мања од 650 g (изражена без изнутрица, главе и доњег дијела ногу); пилетина од 650 g до 750 g може се назвати "**пилетина**", ако старост у тренутку клања не прелази 28 дана,
    - 5) млади пијетао: мушко пиле лаких линија код којег је врх грудне кости крут, али није у

- потпуности окоштао, и који је у тренутку  
клања стар најмање 90 дана;
- б) ЋУРКЕ (*Meleagris gallopavo dom.*)
- 1) (млади) ћуран: птица код које је врх грудне кости флексибилан (није окоштала),
  - 2) ћуран: птица код које је врх грудне кости крут (окоштала);
- ц) ПАТКЕ (*Anas platyrhynchos dom., Cairina muschata*), патка мулард (*Cairina muschata x Anas platyrhynchos*)
- 1) млада патка или паче, млада мошусна патка, млада патка мулард: птица код које је врх грудне кости флексибилан (није окоштао),
  - 2) патка, мошусна патка, патка мулард: птица код које је врх грудне кости крут (окоштала);
- д) ГУСКЕ (*Anser anser dom.*)
- 1) млада гуска или гуска: птица код које је врх грудне кости флексибилан (није окоштала). Цијели труп је прекривен танким или умјереним слојем масног ткива; боја масног ткива младе гуске може указивати на посебан режим исхране,
  - 2) гуска: птица код које је врх грудне кости крут (окоштала); цијели труп је прекривен умјереним до дебелим слојем масног ткива;
- е) БИСЕРКА (*Numida meleagris domesticus*)
- 1) млада бисерка: птица код које је врх грудне кости флексибилан (није окоштала).
  - 2) бисерка: птица код које је врх грудне кости крут (окоштала).
- (2) За потребе овог правилника у ставу (1) тач. а) до е) овог члана користе се варијанте термина, у вези са полом, које се тумаче као еквивалентне.
- (3) Комади меса живине:
- а) половина: половина трупа добијена уздужним резом по средини грудне кости и кичме,
  - б) четвртина: задња или предња четвртина добијена попречним расијецањем полутке,
  - ц) неодвојене задње четвртине: обје задње четвртине спојене дијелом гребена, са тртицом или без тртице,
  - д) груди: грудна кост и ребра, или њихови дијелови, распоређени на обје стране, заједно са припадајућим мишићима. Грудни се могу нудити као цијела или расјечена напола,
  - е) ноге: бутна кост, гољењача (тибија) и лишњача (фибула), заједно са припадајућим мишићима, расијеца се на зглобовима,
  - ф) пилећи баток са карабатком са дијелом леђа: тежина леђног дијела не прелази 25% укупне тежине цијелог комада,
  - г) карабатак: бутна кост заједно са припадајућим мишићима, расијеца се на зглобовима,
  - х) баток: тибија и фибула, заједно са припадајућим мишићима, расијеца се на зглобовима,
  - и) крило: хумерус, радијус и улна, заједно са припадајућим мишићима. У случају ћурећих крила хумерус или радијус/улна заједно са припадајућим мишићима могу се посебно одвојити. Врх крила, укључујући карпалне кости, могу се одстранити. Расијеца се на зглобовима,
  - ј) неодвојена крила: оба крила спојена дијелом леђа, при чему леђни дио не прелази 45% укупне тежине цијелог комада меса,
  - к) филе од груди: цијеле груди или половина груди без кости, односно без грудне кости и ребара. Код ћурећих груди, филе се може састојати искључиво од дубоког грудног мишића,
- л) филе од груди са грудном кости: филе од груди без коже, само са кључном кости и хрскавичним дијелом грудне кости, при чему тежина кључне кости и хрскавице не смије прелазити 3% укупне тежине цијелог комада меса,
- м) магрет (*maigret*): филе од груди патака и гусака из става (4) овог члана, са кожом и поткожном масноћом која прекрива грудни мишић, без дубоког грудног мишића,
- н) месо ћурећих батака и карабатака без кости: ћурећи батаци и/или искоштени батаци, тј. без бутне кости, тибије и фибуле, читави или исјечени на коцке или траке,
- о) за производе наведене у тач. е), г) и х) овог става израз "**расијеца се на зглобовима**" значи резове који се праве унутар двије линије које означавају зглобове како је графички приказано у Анексу I овог правилника,
- п) производи наведени у тач. д) до к) овог става могу бити испоручени са кожом или без коже. Ако су производи који су наведени у тач. од д) до ј) овог става без коже, или ако је производ који је наведен у тачки к) овог става са кожом, та чињеница се мора навести при означавању како је наведено у члану 2. став (1) тачка а) *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране* ("Службени гласник БиХ", број 87/08).
- (4) Гушчја и пачја масна јетра (*foie gras*):
- а) масна јетра (*foie gras*) јесте јетра гуски или патки које припадају врстама *Cairina muschata* или *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*, које су биле хранене тако да је дошло до нагомилавања масти у хелијама јетре,
  - б) живина од које се узима таква јетра мора потпуно искрварити, а јетра мора бити уједначене боје,
  - ц) тежина јетре мора бити следећа:
    - 1) пачја јетра најмање 300 g нето,
    - 2) гушчја јетра најмање 400 g нето.
- Члан 5.  
(Разврставање меса живине)
- (1) Према квалитету, месо живине се разврстава у класу А или класу Б, зависно од конформације и изгледа трупа или расјечених комада. Приликом класирања нарочито се узима у обзир развијеност мишића, присуство масти те количина оштећења и контузија.
- (2) Месо живине ставља се на тржиште у једном од следећих стања:
- а) свјеже,
  - б) замрзнуто, или
  - ц) брзо замрзнуто.
- Члан 6.  
(Обрада трупова)
- (1) Трупови живине који се стављају на тржиште у складу с овим правилником морају бити обрађени на један од следећих начина:
- а) дјелимично евисцерисани ("effilé", "roped"),
  - б) евисцерисани: - са јестивим изнутрицама,
  - ц) евисцерисани: - без јестивих изнутрица.
- (2) Дјелимично евисцерисани трупови су они код којих нису одстрањени срце, јетра, плућа, желудац, вољка и бубрези.
- (3) Код сваке обраде трупа, трахеја, једњак и вољка могу остати у трупу ако се не одстрани глава.

- (4) Јестиве изнутрице су: срце, врат, мишићни желудац без рожнатог дијела, жлездани желудац без слузокоже и јетра, те сви остали дијелови који се сматрају јестивим на тржишту на којем је производ намијењен крајњој потрошњи, обрађене како слиједи:
- а) јетра мора бити без жучне кесице,
  - б) мишићни желудац мора бити без рожнатог дијела и његов садржај мора бити очишћен,
  - ц) срце може бити са или без оскрја,
  - д) врат се не сматра изнутрицом, ако није одвојен од трупа.
- (5) Ако се један од органа наведених у ставу (4) овог члана у правилу не продаје заједно са трупом, недостатак тог органа мора се навести на етикети.
- (6) На попутном документу из члана 9. став (5) *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране* ("Службени гласник БиХ", број 87/08), морају се навести и сљедеће додатне информације:
- а) класа у складу са чланом 5. став (1) овог правилника,
  - б) стање у којем се месо живине ставља на тржиште у складу са чланом 5. став (2) овог правилника са препорученом температуром складиштења.

## Члан 7.

(Назив производа)

- (1) Називи под којима се производи обухваћени овим правилником продају, у складу са чланом 6. став (1) тачка а) *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране*, морају бити они који су наведени у члану 5. овог правилника, те се уз њих мора навести:
- а) начин обраде трупова из члана 6. став (1) овог правилника,
  - б) одговарајућа врста меса живине, ако је ријеч о комадима који су добијени расијецањем.
- (2) Називи прописани чланом 4. ст. (1) и (2) овог правилника могу се допунити додатним изразима, под условом да ти изрази не доводе потрошача у заблуду, а посебно да не стварају утисак да се ради о другим производима из члана 4. ст. (1) и (2) овог правилника или о другим изразима из члана 14. овог правилника.

## Члан 8.

(Стављање на тржиште)

- (1) Производи који нису наведени у члану 4. овог правилника смију се стављати на тржиште само ако су означени називом који не доводи потрошача у заблуду да се ради о називима производа из члана 4. или о изразима из члана 13. овог правилника.
- (2) При означавању и декларисању меса живине намијењеног крајњем потрошачу поред захтјева из *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране* морају бити испуњени и додатни захтјеви из ст. (3) и (4) овог члана.
- (3) Код свјежег меса живине, рок трајања означава се ријечима: "употријебити до.....", у складу са чланом 32. *Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране*.
- (4) Код упакованог меса живине, на амбалажи или наљепници морају се навести сљедећи подаци:
- а) класа у складу са чланом 5. овог правилника;
  - б) укупна малопродајна цијена и малопродајна цијена по номиналној тежини, ако се ради о свјежем месу живине;

- ц) стање у којем се месо живине ставља на тржиште према члану 5. став (2) овог правилника и препоручена температура складиштења;
- д) број одобрења клаонице или расјекаонице у складу са чланом 5. *Правилника о хигијени хране животињског поријекла*, осим ако се ради о расијецању и искоштавању на мјесту продаје како је предвиђено наведеним правилником;
- е) ознака земље поријекла, ако се ради о месу живине из увоза.

- (5) Ако се месо живине нуди на продају неупаковано, осим у случају кад се расијецање и искоштавање обавља на мјесту продаје у складу са чланом 5. став (2) тачка д) *Правилника о хигијени хране животињског поријекла* и под условом да се то расијецање и искоштавање обавља на захтјев потрошача и у његовом присуству, осим података наведених у ставу (4) овог члана, неупаковани производи:

- а) на продајном мјесту морају бити означени називом производа те фирмом и сједиштем произвођача,
- б) морају имати робну марку,
- ц) са микробиолошког гледишта, минимални рок трајања мора бити означен ријечима: "**употријебити до...**",
- д) морају имати датум или податак на декларацији на за то одређеном мјесту на амбалажи,
- е) морају имати број одобреног објекта.

- (6) Одступањем од одредаба члана 6. став (5) и ст. од (2) до (5) овог члана, није потребно класификовати месо живине или назначавати додатне податке наведене у тим члановима у случају испоруке расјекаоницама или објектима за прераду.

## Члан 9.

(Температура)

Температура замрзнутог меса живине на које се односи овај правилник мора у свим дијеловима производа бити стабилна и одржавана на  $-12^{\circ}\text{C}$  или ниже са могућим кратким порастом за највише  $3^{\circ}\text{C}$ . Ова одступања температуре производа допуштају се у складу са добром праксом складиштења и промета током дистрибуције и чувања у расхладним витринама у малопродаји.

## Члан 10.

(Захтјеви за разврставање)

- (1) Да би се могли разврстати у класе А и Б, трупови живине и комади добијени њиховим расијецањем морају испуњавати сљедеће минималне захтјеве, односно морају бити:
- а) цијели, узимајући у обзир начин обраде,
  - б) чисти, без видљивих страних материја, прљавштине или крви,
  - ц) без страних мириса,
  - д) без видљивих подлива, осим оних који су мали и неупадљиви,
  - е) без истурених поломљених костију,
  - ф) без већих контузија.
- (2) Свјеже месо живине не смије имати трагове претходног хлађења.
- (3) Да би се трупови живине и комади добијени њиховим расијецањем могли разврстати у А класу, морају испуњавати и сљедеће додатне захтјеве:
- а) морају имати добру конформацију, бити меснати, добро развијених, широких, дугих и меснатих груди и меснатих ногу. На пилићима, младим паткама и ћуранима мора бити танак уједначен

слој масног ткива на грудима, леђима и батацима. На пијетловима, кокошима, паткама и младим гускама дозвољен је дебљи слој масног ткива. Код гуски, цијели труп мора бити прекривен умјереним до дебелим слојем масног ткива;

- б) на грудима, батацима и карабатацима, леђима, зглобовима доњег дијела батака и карабатака и врховима крила може се налазити неколико комада пера, батрлица и паперја. Неколико њих може се налазити и на другим дијеловима, код пијетлова или кокоши за кување или печење, паткама, ћуранима и гускама;
- ц) нека оштећења су дозвољена, контузија и промјена боје, под условом да су мала и неупадљива и да нису на грудима или батаку са карабатаком. Завршни дио крила може недостајати. Дозвољене су длаке и благо црвенило на врховима крила;
- д) код замрзнутог и брзо замрзнутог меса живине не смије бити трагова замрзавања, осим случајних, малих и неупадљивих који нису на грудима или батацима и карабатацима.

#### Члан 11.

##### (Контрола усклађености)

- (1) Одлуке које проистичу из непоштовања чл. 4. 6. и 10. овог правилника треба предузети за цијелу серију која је детаљно провјерена у складу са одредбама овог члана.
- (2) Узорак из става (1) овог члана узима се случајним одабиром из сваке серије коју треба прегледати у клаоницама, расјекаоницама, veleпродајним и малопродајним складиштима или у свакој другој фази стављања на тржиште, укључујући преглед током превоза или, ако се ради о увозу, у тренутку царинења.

Величина серије	Број узорка	Дозвољени број неисправних јединица производа	
		Укупно	За члан 4. став (1)* и (3) и члан 10. став (1)*
1	2	3	4
100 до 500	30	5	2
501 до 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

\* Дозвољени број унутар сваке врсте, а не између појединих врста

- (3) Укупан број дозвољених неисправних јединица производа из серије меса живине А класе наведен је у колони 3 табеле из става (2) овог члана. Када се ради о филетима од груди, неисправне јединице производа могу обухватати филете код којих 2% тежине чини хрскавица (савитљиви врх грудне кости).
- (4) Број неисправних јединица (производа) које нису усклађене са одредбама члана 4. ст. (1) и (3) овог правилника и одредбом из члана 10. став (1) овог правилника не смије бити већи од броја који је наведен у колони 4 табеле из става (2) овог члана.
- (5) За серије производа из члана 4. став (3) овог правилника, неисправна јединица може се сматрати прихватљивом једино ако јој је тежина најмање 240 g код пачје јетре и најмање 385 g код гушчје јетре.
- (6) Приликом контроле серије меса живине Б класе, дозвољен је двоструко већи број неисправних јединица производа.
- (7) Ако се контролом утврди да серија не испуњава прописане захтјеве, надлежна инспекција забрањује стављање серије на тржиште, или ако серија долази из увоза, све док се не достави доказ да је серија усклађена са чл. 4. и 10. овог правилника.

#### Члан 12.

(Замрзнуто или брзо замрзнуто месо живине)

- (1) Замрзнуто или брзо замрзнуто месо живине може бити претходно упаковано у складу са посебним прописом, те класификовано и категорисано по тежини. Претходно упаковани производи могу да садрже:
- један труп живине, или
  - један или више комада меса живине исте врсте и категорије како је дефинисано у члану 4. овог правилника.
- (2) У складу са одредбама ст. (3) и (4) овог члана, на свим претходно упакованим производима замрзнутог и брзо замрзнутог меса живине мора бити наведена тежина тог паковања, позната као "номинална тежина".
- (3) Претходно упаковани производи замрзнутог или брзо замрзнутог живинског меса могу бити класификовани по категоријама номиналне тежине на следећи начин:
- трупови:
    - < 1100 g: класе по 50 g (1050 – 1000 – 950 итд.)
    - 1100 – < 2400 g: класе по 100 g (1100 – 1200 – 1300 итд.)
    - ≥ 2400 g: класе по 200 g (2400 – 2600 – 2800 итд.);
  - комади меса:
    - < 1100 g: класе по 50 g (1050 – 1000 – 950 итд.)
    - ≥ 1100 g: класе по 100 g (1100 – 1200 – 1300 итд.)
- (4) Претходно упаковани производи из става (1) овог члана морају испуњавати следеће услове:
- стварна количина не смије бити у просјеку мања од номиналне тежине;
  - процент претходно упакованих производа код којих је негативно одступање количине паковања веће од дозвољеног негативног одступања из става (9) овог члана мора бити довољно мали да би серија претходно упакованих производа могла на контролама задовољити одредбе става (10) овог члана;
  - на тржиште се не смију стављати претходно упаковани производи код којих је негативно одступање количине веће од двоструке вриједности дозвољеног негативног одступања из става (9) овог члана.
- (5) Приликом контрола које врше надлежни органи над субјектима који пакују или увозе замрзнуто и брзо замрзнуто месо живине примјењују се метролошки захтјеви, у складу са посебним прописом, *mutatis mutandis*.
- (6) Контрола претходно упакованих производа врши се узорковањем и састоје се од два дијела:
- контроле стварног садржаја сваког претходно упакованог производа у узорку,
  - контроле просјечне вриједности претходно упакованог производа у узорку.
- ц) Серија претходно упакованог производа сматраће се прихватљивом ако резултати обје контроле задовољавају критеријуме прихватљивости из ст. (10) и (11) овог члана.
- (7) Серија се састоји од свих претходно упакованих производа исте номиналне тежине, истог типа и из истог циклуса производње, које су упаковане на истом мјесту и које се морају прегледати.
- величина серије се мора ограничити на следеће количине:

- 1) ако се претходно упаковани производи провјеравају на крају линије паковања, њихов број у свакој серији мора бити једнак максималном производном капацитету линије паковања током једног сата, без икаквих ограничења у погледу величину серије,
- 2) у другим случајевима величина серије се ограничава на 10.000.

(8) Из сваке серије коју треба прегледати случајним се одабиром узима узорак који се састоји од следећег броја претходно упакованих производа:

Величина серије	Величина узорка
100 до 500	30
501 до 3 200	50
>3 200	80

- а) ако се проводи недеструктивни тест, у складу са посебним прописом, код серија са мање од 100 претходно упакованих производа, он мора обухватити комплетну серију.
- (9) У случају претходно упакованих производа меса живине, дозвољена су следећа негативна одступања:

Номинална тежина (g)	Дозвољено негативно одступање (g)	
	Трупови	Комади
мања од 1100	25	25
1100 до < 2400	50	50
2400 и већа	100	50

- (10) За провјеру стварне количине паковања претходно упакованих производа у узорку, најмања прихватљива количина паковања израчунава се тако да се од називне тежине претходно упакованих производа одузме дозвољено негативно одступање за дотичну количину паковања.
- а) Претходно упаковани производи из узорка чија је стварна количина паковања мања од најмање прихватљиве количине паковања сматрају се неисправним.
- б) Прегледана серија претходно упакованих производа сматра се прихватљивом ако је број неисправних јединица у узорку мањи или је једнак критеријуму прихватљивости, а одбија се ако је број неисправних јединица у узорку већи или је једнак критеријуму неприхватљивости:

Величина узорка	Број неисправних јединица	
	Критеријум прихватљивости	Критеријум неприхватљивости
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) За провјеру средње вриједности стварне количине паковања, серија претходно упакованих производа се сматра прихватљивом ако је средња вриједност количине паковања које чине узорак већа од наведеног критеријума прихватљивости:

Величина узорка	Критеријум прихватљивости за просјечну стварну количину паковања
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  — просјечна стварна количина паковања претходно упакованих производа.

$Q_n$  = номинална тежина претходно упакованих производа

$s$  = стандардна одступање од стварних садржаја претходно упакованих производа у пакету.\*

\* Стандардно одступање се израчунава у складу са посебним прописом.

- (12) Уз ознаку номиналне тежине претходно упакованих производа на које се примјењује овај члан може се навести и додатна ознака, ако посебан пропис допушта коришћење додатних ознака.

#### Члан 13.

(Методе хлађења)

Приликом означавања меса живине, у складу са чланом 2. став (1) тачка а) *Правилника о опитом декларисању или означавању упаковане хране* може се навести једна од следећих метода хлађења:

- а) хлађење струјањем ваздуха: хлађење трупова живине хладним ваздухом,
- б) хлађење распршивањем: хлађење трупова живине хладним ваздухом и распршивањем водене паре или ситних водених капи,
- ц) хлађење потапањем у воду: хлађење трупова живине у базенима са водом или са ледом и водом, у складу са контрапроточним процесом.

#### Члан 14.

(Означавање меса живине у односу на начин узгоја)

- (1) Приликом означавања меса живине, у складу са чланом 2. став (1) тачка а) *Правилника о опитом декларисању или означавању упаковане хране*, за означавање начина узгоја, осим еколошког узгоја, те ако су испуњени одговарајући услови из Анекса II овог правилника, могу се користити искључиво следећи изрази:
- а) "Храњено са... %.....";
- б) "Екстензиван узгој у затвореним објектима";
- ц) "Слободан узгој";
- д) "Традиционални слободан узгој";
- е) "Слободан узгој – неограничени испуст".
- (2) Ови се изрази могу надопунити подацима који се односе на посебно значење појединих начина узгоја.
- (3) Ако се при означавању меса патки и гуски узгајаних за производњу пачје и гушчје масне јетре (*foie gras*) наведе да се ради о слободном узгоју из става (1) тач. ц), д) и е) овог члана, мора се навести и израз: "из узгоја за производњу пачје и гушчје масне јетре".
- (4) Старост у тренутку клања или трајање това може се навести једино ако се користи један од израза из става (1) овог члана те у случају када доб није мања од оне наведене у ст. 2, 3. и 4. Анекса II овог правилника. Ова одредба се не примјењује на класе младо пиле и млади пијетао.

#### Члан 15.

(Објекти за клање)

- (1) Одобрени објекти за клање живине (у даљем тексту: клаонице) за коришћење израза из члана 13. овог правилника при означавању меса живине морају имати посебно одобрење.
- (2) Посебно одобрење из става (1) овог члана даје надлежни орган на основу захтјева субјекта у пословању са храном у чијем је саставу клаоница.
- (3) Клаонице са посебним одобрењем за означавање начина узгоја живине уписују се у регистар клаоница са одобрењем за означавање начина узгоја живине који се води при надлежном органу.
- (4) С обзиром на начин узгоја, клаонице из става (1) овог члана морају водити евиденцију која ће садржавати:
- а) имена и адресе произвођача живине који се региструју након контроле коју обавља надлежна инспекција;

- б) број живине коју поједини произвођач узгаја у сваком производном циклусу;
  - ц) број и укупну испоручену и прерађену живу масу или масу трупова живине;
  - д) појединости продаје, укључујући имена и адресе купаца, најмање шест мјесеци након отпреме.
- (5) Код произвођача из ст. (1) до (4) овог члана након тога се обављају редовне контроле. Најмање шест мјесеци од дана отпреме они морају чувати ажуриране евиденције о броју живине по начину узгоја, укључујући број продате живине, имена и адресе купаца те количине и добављаче хране за животиње. Произвођачи који користе систем слободног узгоја морају водити и евиденцију о датуму првог пуштања живине у испуст.
- (6) Произвођачи и добављачи хране за животиње морају најмање шест мјесеци од дана отпреме чувати евиденцију из које је видљиво да је састав сточне хране која је испоручена произвођачима за начин узгоја из члана 14. став (1) тачка (а) овог правилника у складу са ознакама које се односе на храну.
- (7) Инкубаторске станице морају најмање шест мјесеци од дана отпреме чувати евиденцију о живини која припада пасминама односно линијама за које је познато да споро расту, а која је испоручена произвођачима за начин узгоја из члана 14. став (1) тач. (д) и (е) овог правилника.
- (8) Надлежна инспекција у сврху контроле усклађености са чланом 13. овог правилника и ст. (1) до (5) овог члана обавља редовне контроле:
- а) на пољопривредном имању: најмање једном током производног циклуса;
  - б) код произвођача и добављача хране за животиње: најмање једном годишње;
  - ц) у клаоници: најмање четири пута годишње;
  - д) у инкубаторској станици: најмање једном годишње за начине узгоја из члана 14. става (1) тачка (д) и (е) овог правилника.
- (9) Надлежни органи ажурирају и чине доступним списак одобренх клаоница регистрованих у складу са ставом (1) овог члана, наводећи њихова имена и адресе те број који је свакој од њих додијељен.

#### Члан 16.

(Означавање меса живине из увоза)

Месо живине које се увози може бити означено једном или већим бројем необавезних ознака предвиђених чл. 12. и 13. овог правилника, под условом да пошључку прати потврда коју је издао надлежни орган земље поријекла којом се потврђује усклађеност дотичних производа са одговарајућим одредбама овог правилника.

#### Члан 17.

(Захтјеви из Анекса III и IV)

- (1) Не доводећи у питање члан 18. став (6) овог правилника, замрзнути и брзо замрзнути пилећи трупови могу се стављати на тржиште ако садржај воде не прелази технички неизбјежне вриједности одређене методом анализе која је описана у Анексу III (метода цијеђења) и Анексу IV (хемијски тест) овог правилника.
- (2) Клаонице морају обезбиједити све мјере потребне за усклађивање са одредбама става (1) овог члана, а посебно да се:
- а) узимају узорци за контролу апсорпције воде током хлађења и садржаја воде у замрзнутим и брзо замрзнутим пилећим труповима,

- б) резултати прегледа евидентирају и чувају годину дана,
- ц) свака серија означи тако да се може утврдити датум производње; свака ознака серије мора бити записана у евиденцији производње.

#### Члан 18.

(Контроле апсорбоване воде)

- (1) Редовне контроле количине апсорбоване воде у складу са Анексом VI овог правилника или контроле губитка воде при одмрзавању у складу са Анексом III овог правилника обављају се у клаоницама најмање једном у сваком радном циклусу од осам часова.
- (2) Ако се контролама из става (1) овог члана установи да је количина апсорбоване воде односно губитак воде при одмрзавању већи од укупног садржаја воде који је допуштен овим правилником, узимајући у обзир и воду коју апсорбују трупови у фазама обраде у којима се не обављају контроле, а у сваком случају ако количина апсорбоване воде или воде добијене отапањем трупа прелази вриједности из тачке 10. Анекса VI или тачке 7. Анекса III овог правилника, клаоница мора одмах извршити потребна техничка прилагођавања процеса.
- (3) У случајевима из става (2) овог члана, а најмање једном свака два мјесеца провјерава се садржај воде из члана 17. став (1) овог правилника и то узорковањем замрзнутих и брзо замрзнутих пилећих трупова из сваке клаонице, при чему ће се примјенити поступак из анекса III или IV овог правилника.
- (4) Контроле из ст. (1), (2) и (3) овог члана обавља надлежна инспекција или се они обављају под њеним надзором. У посебним случајевима, надлежна инспекција може за одређену клаоницу строже примјењивати одредбе ст. (1) и (2) овог члана, а посебно одредбе тачке 1. и 10. Анекса VI овог правилника као и одредбе става (3) овог члана ако се покаже да је то потребно како би се обезбиједило да укупни садржај воде буде унутар граница које су дозвољене овим правилником.
- (5) У свим случајевима у којима се сматра да серија замрзнутих или брзо замрзнутих пилећих трупова није у складу са овим правилником, надлежна инспекција наставља контроле са минималном учесталости која се наводи у ставу (3) овог члана све док три узастопна прегледа не дају негативан резултат у складу са анексом III или IV овог правилника, који се морају обавити на узорцима из производње остварене у три различита дана у периоду од највише четири недеље. Трошкове тих прегледа плаћа клаоница.
- (6) Ако у случају хлађења струјањем ваздуха резултати прегледа из ст. (1), (2) и (3) овог члана показују да су током шест мјесеци испуњени критеријуми који су прописани анексима од III до VI овог правилника, учесталост прегледа из става (1) овог члана може се смањити на један преглед мјесечно. Свако непридржавање критеријума прописаних анексима од III до VI овог правилника резултира увођење поновног прегледа како је предвиђено ст. (1) и (2) овог члана.
- (7) Ако резултат прегледа из става (3) овог члана показује да су прекорачене дозвољене границе садржаја воде, сматра се да серија није у складу са овим правилником. У том случају, клаоница може захтијевати да се у референтној лабораторији обави поновна анализа. Трошкове поновне анализе сноси власник серије.
- (8) Ако се и након поновне анализе утврди да серија није у складу са овим правилником, допушта се стављање такве серије на тржиште под условом да клаоница

означи појединачна и заједничка паковања трупова траком или наљепницом на којој пише црвеним великим штампаним словима: "Садржај воде прелази дозвољена ограничења".

- (9) Серија из става (8) овог члана остаје под надзором надлежне инспекције све док се с њом не поступи у складу са ставом (8) овог члана или док се не ријеша на други начин. Ако се потврди да је серија из става (8) намијењена извозу, надлежна инспекција предузима све потребне мјере како би се спријечило стављање наведене серије на тржиште Босне и Херцеговине.
- (10) Ознаке из става (8) овог члана морају се ставити на видљиво мјесто, тако да су лако уочљиве, читљиве те да се не могу избрисати. Ознаке се не смију ни на који начин сакрити, учинити нејасним или прекинути другим текстом или сликама. Слова на ознаци морају бити величине најмање један центиметар на појединачним паковањима и два центиметра на заједничким паковањима.

#### Члан 19.

##### (Насумичне контроле)

- (1) Ако постоје озбиљни разлози за сумњу на неправилности приликом стављања на тржиште замрзнутих или брзо замрзнутих пилећих трупова, могу се обавити недискриминирајуће насумичне контроле замрзнутих или брзо замрзнутих пилећих трупова како би се провјерило да ли пошиљка испуњава захтјеве одредаба чл. 16. и 17. овог правилника.
- (2) Контроле из става (1) овог члана обављају се на одредишту робе или на другом одговарајућем мјесту, под условом да у овом другом случају одабрано мјесто није на граници и да што је могуће мање омета превоз робе те да се он може нормално наставити до одредишта након што се узме одговарајући узорак. Наведени производи не смију се продавати крајњем кориснику док се не добију резултати контрола.
- (3) Контроле се морају обавити у што краћем року како се не би непотребно одгодило стављање робе на тржиште или проузроковала кашњења која би могла негативно утицати на квалитет меса.
- (4) О резултатима контроле те свим каснијим одлукама и разлозима за њихово доношење обавјештавају се пошиљалац, прималац или њихови представници у року од највише два радна дана од узорковања.
- (5) Ако то захтијева пошиљалац или његов представник, наведене одлуке и разлози за њихово доношење достављају му се у писаној форми заједно са поуком о правном лијеку који му је на располагању према важећим прописима те о поступку и роковима који се при томе примјењују.
- (6) Ако резултат контроле из става (1) овог члана показује да су прекорачене дозвољене границе, власник наведене серије може захтијевати да се обави поновна анализа у референтној лабораторији и то истом методом која је коришћена у првој анализи. Трошкове поновне анализе сноси власник серије.
- (7) Ако се након контроле обављене у складу са ст. (1) и (2) овог члана и након поновне анализе, ако она буде затражена, утврди да замрзнути или брзо замрзнути пилићи нису у складу са одредбама чл. 16. и 17. овог правилника, надлежна инспекција примјењује поступке предвиђене чланом 18. ст. (7), (8) и (9) овог правилника.

#### Члан 20.

##### (Захтјеви из Анекса V)

- (1) Сљедећи свјежи, замрзнути и брзо замрзнути дијелови живине могу се стављати на тржиште ако садржај воде не прелази технички неизбјежне вриједности утврђене методом анализе која је описана у Анексу V (хемијски тест) овог правилника:
- а) пилећи филе од груди, са грудном кости или без ње, без коже;
  - б) пилеће груди, са кожом;
  - ц) пилећа бедра, батаци, батак са карабатком, батак и карабатак са дијелом леђа, задње четврти, са кожом;
  - д) филе ћурећих груди, без коже;
  - е) ћуреће груди, са кожом;
  - ф) ћурећа бедра, батаци, батак са карабатаком, са кожом;
  - г) месо ћурећег батка и карабатка без кости, без коже.
- (2) Надлежни орган треба да обезбиједи да клаонице и расјекаонице, независно од тога да ли припадају или не припадају клаоници, морају усвојити све мјере потребне за усклађивање са одредбама става (1) овог члана, а нарочито:
- а) обављати редовне контроле апсорбоване воде у складу са чланом 17. став (1) овог правилника у клаоницама на пилећим и ћурећим труповима намијењеним за производњу свјежих, замрзнутих и брзо замрзнутих дијелова наведених у ставу (1) овог члана. Ове контроле морају се обављати најмање једном у сваком радном периоду од осам часова. Међутим, у случају хлађења ћурећих трупова ваздухом, редовне контроле апсорбоване воде не треба обављати. Граничне вриједности утврђене у тачки 10. Анекса VI овог правилника такође се примјењују и на ћуреће трупове;
  - б) резултати контроле се евидентирају и чувају у периоду од годину дана;
  - ц) свака серија је означена на такав начин да се датум производње може идентификовати; свака ознака серије мора бити евидентирана у производњи.
- (3) Када, у случају хлађења пилића ваздухом, резултати контрола из става (2) тачка а) и става (4) овог члана покажу да су током шест мјесеци испуњавани критеријуми утврђени у анексима од III до VI овог правилника, учесталост контрола из става (2) тачка а) овог члана може се смањити на једну контролу мјесечно. Свако непридржавање критеријума утврђених анексима од III до VI овог правилника имаће за посљедицу поновно спровођење контрола прописаних ставом (2) тачка а) овог члана.
- (4) Најмање једном у три мјесеца мора се, на основу узорковања и у складу са Анексом V овог правилника, вршити провјера садржаја воде из става (1) овог члана у замрзнутим и брзо замрзнутим дијеловима меса живине из сваког објекта за расијецање који производи такве дијелове. Ове провјере не морају се спроводити за месо живине за које се надлежном органу обезбиједи одговарајући доказ да је намијењено искључиво извозу.
- (5) Расјекаоница која годину дана испуњава критеријуме утврђене у Анексу V овог правилника испитивања изводи једном у шест мјесеци. Било који пропуст у складу са утврђеним критеријумима имаће за посљедицу поновно успостављање провјера наведених у ставу (3) овог члана.

- (6) На комаде меса живине из става (1) овог члана примјењују се члан 17. ст. од (4) до (9) и чл. 18. и 19. овог правилника *mutatis mutandis*.

#### ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 21.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор за област регулисану овим правилником спроводе се на начин како је то утврђено важећим прописима.
- (2) Надлежни инспекторати ентитета и Брчко Дистрикта БиХ морају предузети све потребне мјере да би се обезбједили службене контроле прописане овим правилником.
- (3) Инспекцијски надзор за спровођење одредаба прописаних чланом 16. овог правилника спроводе гранични ветеринарски инспектори.

##### Члан 22.

(Анекси)

Анекси I, II, III, IV, V и VI су саставни дио овог правилника.

##### Члан 23.

(Престанак важења)

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи *Правилник о квалитету пернате живине* ("Службени лист СФРЈ", бр 1/81 и 51/88).

##### Члан 24.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 143/14  
8. јула 2014. године  
Сарајево

Предсједавајући  
Савјета министара БиХ  
Вјекослав Беванда, с. р.

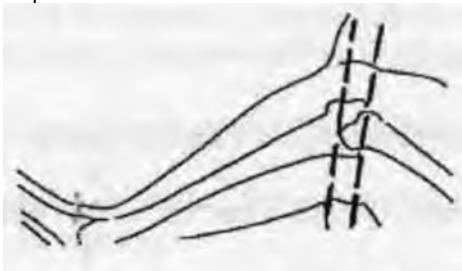
#### АНЕКС I

#### ШЕМАТСКИ ПРИКАЗ РЕЗОВА НА ЗГЛОБОВИМА

Рез којим се раздваја нога/бутина од леђа  
- разграничавање кука



Рез којим се раздваја бутина од батака  
- разграничавање зглоба кољена



#### АНЕКС II

#### ВРСТА УЗГОЈА

Услови који се односе на члан 14. овог правилника су:

- (1) "Храњено са.....%...."

Сљедећи састојци хране за животиње могу се посебно навести једино ако:

- у случају житарица, оне чине најмање 65% тежине хранљивог оброка који се даје у већем дијелу периода тога, при чему то не смије укључивати више од 15% споредних производа од житарица; међутим, ако се наводи нека тачно одређена житарица, она мора чинити најмање 35% коришћеног оброка или најмање 50% коришћеног оброка ако је ријеч о кукурузу,
- у случају легуминоза или зеленог поврћа, они чине најмање 5% тежине хранљивог оброка који се даје у већем дијелу периода тога,
- у случају млијечних производа, оне чине најмање 5% тежине хранљивог оброка који се даје у завршној фази.

Израз "гуска храњена са зоби" може се користити ако се у завршној фази тога, у трајању од три недеље, даје најмање 500 g зоби дневно по гуски.

- (2) "Екстензиван узгој у затвореним објектима";

Овај израз може се користити само ако:

- (а) број животиња по  $m^2$  подне површине не прелази сљедеће границе:
- за пилиће, младе пијетлове, копуне: 15 птица, али не више од 25 kg живе ваге,
  - за патке, бисерке, ћурке: 25 kg живе ваге,
  - за гуске: 15 kg живе ваге.
- (б) старост живине у тренутку клања износи:
- за пилиће: 56 дана или више,
  - за ћурке: 70 дана или више,
  - за гуске: 112 дана или више,
  - за пекиншке патке: 49 дана или више,
  - за мошусне патке: 70 дана или више у случају женки и 84 дана или више у случају мужјака; за женке патке мулард: 65 дана или више,
  - за бисерке: 82 дана или више,
  - за младе гуске: 60 дана или више,
  - за младе пијетлове: 90 дана или више,
  - за копуне: 140 дана или више.

- (3) "Слободан узгој"

Овај израз може се користити само ако:

- (а) су испуњени услови из тачке 2. овог анекса, осим у случају пилића код којих се број животиња може повећати на 13 птица по  $m^2$ , али не више од 27,5 kg живе ваге по  $m^2$ , и у случају копуна код којих број животиња не смије прелазити 7,5 птица по  $m^2$  али не више од 27,5 kg живе ваге по  $m^2$ ;
- (б) је живина током најмање пола свог живота стално имала дневни приступ отвореном испусту који је већим дијелом прекривен вегетацијом и чија површина износи најмање:
- 1  $m^2$  по пилету или бисерки,
  - 2  $m^2$  по патки или копуну,
  - 4  $m^2$  по ћурки или гуски.

Код бисерки, испусти се могу замијенити етажном системом гдје је подна површина етаже најмање једнака површини живинарника, а висина између етажа износи најмање два метра. Свака птица има на располагању укупно најмање 10 cm пречке (живинарник и етажни систем).

- (ц) хранљиви оброк у фази тога садржи најмање 70% житарица;



- (д) живинарник има отворе за излаз/улаз живине чија укупна дужина износи најмање четири метра на сваких 100 m<sup>2</sup> површине живинарника.
- (4) "Традиционални слободни узгој"  
Овај израз може се користити само ако:
- (а) број животиња у затвореном објекту по m<sup>2</sup> подне површине не прелази:
- за пилиће: 12 пилића, али не више од 25 kg живе ваге; међутим, у случају покретних живинарника чија подна површина није већа од 150 m<sup>2</sup> и који остају отворени преко ноћи, број живине може се повећати на 20 пилића, али не више од 40 kg живе ваге по m<sup>2</sup>,
  - за копуна: 6,25 копуна (до 91 дана старости: 12 копуна), али не више од 35 kg живе ваге,
  - за мошусне и пекиншке патке: осам мушких патки, али не више од 35 kg живе ваге, 10 женских патки, али не више од 25 kg живе ваге,
  - за патке мулард: осам патки, али не више од 35 kg живе ваге,
  - за бисерке: 13 бисерки, али не више од 25 kg живе ваге,
  - за ћурке: 6,25 ћурки (до седам недеља старости: 10 ћурки), али не више од 35 kg живе ваге,
  - за гуске: пет гуски (до шест недеља старости: 10 гуски), три гуске током последње три недеље тога ако се држе затворене, али не више од 30 kg живе ваге.
- (б) укупна употребљива површина живинарника по свакој производној јединици не прелази 1600 m<sup>2</sup>;
- (ц) ни у једном живинарнику нема више од:
- 4800 пилића,
  - 5200 бисерки,
  - 4000 женских мошусних или пекиншких патки или 3200 мушких мошусних или пекиншких патки или 3200 патки мулард,
  - 2500 копуна, гуски и ћурки;
- (д) живинарник има отворе за излаз/улаз живине чија укупна дужина износи најмање четири метра на сваких 100 m<sup>2</sup> површине живинарника;
- (е) је током дана обезбијеђен стални приступ отвореним површинама најмање од тренутка кад наврше:
- шест недеља ако се ради о пилићима и копунима,
  - осам недеља ако се ради о паткама, гускама, бисеркама и ћуркама;
- (ф) су отворене површине за испуст већим дијелом прекривене вегетацијом и износе најмање:
- 2 m<sup>2</sup> по пилету, мошусној патки, пекиншкој патки или бисерки,
  - 3 m<sup>2</sup> по патки мулард,
  - 4 m<sup>2</sup> по копуна од 92 дана (2 m<sup>2</sup> до 91 дана),
  - 6 m<sup>2</sup> по ћурки,
  - 10 m<sup>2</sup> по гуски.
- Код бисерки, испусти се могу замијенити етажним системом гдје је подна површина етаже најмање двоструко већа од површине живинарника, а висина између етажа износи најмање два метра. Свака птица има на располагању укупно најмање 10 cm пречке (живинарник и етажни систем).
- (г) товљена живина припада линији или пасмини која има особину спорог раста;

- (х) храњиви оброк у фази тога садржи најмање 70% житарица;
- (и) минимална старост у тренутку клања је:
- 81 дан за пилиће,
  - 150 дана за копуна,
  - 49 дана за пекиншке патке,
  - 70 дана за женке мошусне патке,
  - 84 дана за мужјаке мошусне патке,
  - 92 дана за патке мулард,
  - 94 дана за бисерке,
  - 140 дана за ћурке и гуске који се продају цијели за печење,
  - 98 дана за ћурке намијењене за расијецање,
  - 126 дана за ћуране намијењене за расијецање,
  - 95 дана за гуске намијењене производњи гушчје јетре и "магрета",
  - 60 дана за младе гуске;
- (ј) завршна фаза тога у затвореном простору не прелази:
- за пилиће старије од 90 дана: 15 дана,
  - за копуна: четири недеље,
  - за гуске и патке мулард намијењене за производњу гушчје и пачје јетре и "магрета", старије од 70 дана: четири недеље.
- (5) "Слободни узгој - неограничени испуст"

Овај израз може се употребљавати ако су испуњени услови наведени у тачки 4. овог анекса те је живини током дана обезбијеђен стални приступ отвореним просторима неограничене површине.

У случају ограничења, укључујући ветеринарска ограничења донесена у складу са Законом у заштити и добробити животиња ("Службени гласник БиХ, број 25/09), због којих је живини ограничен приступ отвореним просторима, живина гајена у складу са производном методом описаном у тач. 3, 4. и 5. овог анекса, осим бисерки које се узгајају у етажном систему, може се за вријеме трајања ограничења и даље стављати на тржиште са посебном ознаком начина узгоја, али никако дуже од 12 недеља.

### АНЕКС III ОДРЕЂИВАЊЕ ГУБИТКА ВОДЕ ПРИ ОДМРЗАВАЊУ (Метода цијеђења)

#### 1. Предмет и област примјене

Овом методом се одређује количина воде коју замрзнути и брзо замрзнути пилећи трупови изгубе током одмрзавања. Ако тај губитак при цијеђењу, који је изражен као проценат тежине трупа (укључујући све јестиве изнутрице садржане у претходно упакованом производу), прелази граничну вриједност из тачке 7. овог анекса сматра се да је вишак воде био апсорбован током прераде.

#### 2. Дефиниција

Губитак при цијеђењу који се утврди овом методом изражен је као проценат укупне тежине замрзнутог или брзо замрзнутог трупа, укључујући јестиве изнутрице.

#### 3. Принципи

Замрзнути или брзо замрзнути труп, укључујући јестиве изнутрице које су са њим упаковане, одмрзава се у контролисаним условима који омогућавају израчунавање тежине изгубљене воде.

#### 4. Апаратура

4.1. Ваге којима се може извагати до петкилограма, са прецизношћу од најмање један грам.

- 4.2. Пластичне кесе довољно велике да се у њих може ставити труп, опремљене системом за сигурно причвршћивање.
- 4.3. Водено купатило са термостатом, тако опремљено да се у њему може држати труп како је описано у тачкама 5.5. и 5.6. овог анекса. Водено купатило мора садржавати количину воде која је најмање осам пута већа од запремине живине коју треба прегледати и мора бити таква да се температура воде може одржавати на  $42 \pm 2^\circ\text{C}$ .
- 4.4. Филтер папир или други упијајући папирни убрбуси.

### 5. Метода

- 5.1. Од укупне количине живине коју треба прегледати насумице узме се 20 трупова. Док се сваки од њих не испита, како је описано у тачкама 5.2. до 5.11. овог анекса, морају се држати на температури не већој од  $-18^\circ\text{C}$ .
- 5.2. Спољна страна амбалаже мора се обрисати како би се уклонио површински лед и вода. Вагањем се одреди тежина амбалаже и њен садржај до најближег грама: то је тежина  $M_0$ .
- 5.3. Труп, заједно са свим јестивим изнутрицама које се с њим продају, извади се из спољашње амбалаже која се осуши и вага до најближег грама: то је тежина  $M_1$ .
- 5.4. Тежина замрзнутог трупа и изнутрица израчунава се тако да се од  $M_0$  одузме  $M_1$ .
- 5.5. Труп и јестиве изнутрице стављају се у јаку, водоотпорну кесу тако да трбушна шупљина буде окренута према доњем, затвореном дијелу кесе. Кеса мора бити довољно дуга како би се осигурало да се фиксира када је у воденом купатилу, али не толико широка да се труп може помјерати из вертикалног положаја.
- 5.6. Дио кесе у ком се налази труп и јестиве изнутрице у потпуности је уроњен у водено купатило, а кеса се оставља отворена како би могло изаћи што је могуће више ваздуха. Кеса се држи у вертикалном положају, ако је потребно уз помоћ водича или додатних тегова стављених у кесу, тако да у њу не може ући вода из воденог купатила. Кесе се не смију додиривати.
- 5.7. Кеса се остави у воденом купатилу на сталној температури од  $42 \pm 2^\circ\text{C}$ , уз континуирано кретање кеса или континуирано мијешање воде све док се у термалном центру трупа (најдубљи дио грудног мишића у близини грудне кости код пилића без изнутрица, или средини изнутрица код пилића са изнутрицама) не постигне температура најмање  $4^\circ\text{C}$ , мјерено код два случајно одабрана трупа. Трупови не смију остати у воденом купатилу дуже него што је потребно за постизање температуре од  $4^\circ\text{C}$ . Потребно вријеме у ком трупови чувани на  $-18^\circ\text{C}$  морају остати потопљени износи:

		Индикативно вријеме потапања у минутима	
Тежина категорија (g)	Тежина трупа + изнутрице (g)	Пилићи без изнутрица	Пилићи са изнутрицама
< 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

За трупове изнад 1400 g мора се за сваких додатних 100 g додати седам минута. Ако предложено вријеме потапања прође, а не постигне се температура од  $4^\circ\text{C}$  код два трупа који се прегледавају, поступак потапања се наставља док се не постигне температура од  $4^\circ\text{C}$  у термалном центру.

- 5.8. Кеса и њен садржај ваде се из воденог купатила; дно кесе се пробуши како би исцурела сва вода настала при одмрзавању. Кеса и њен садржај оставе се да се циједе један сат на температури околине од  $18^\circ\text{C}$  до  $25^\circ\text{C}$ .
- 5.9. Отопљени труп се уклања из кесе, а из његове трбушне дупље се, ако постоји, уклања омот с изнутрицама. Труп се суши и споља и изнутра филтер папиром или папирним убрбусом. Кеса у којој се налазе изнутрице се пробуши, а након што вода исцури, кеса и отопљене изнутрице се суше што је могуће пажљивије.
- 5.10. Укупна тежина отопљеног трупа, изнутрица и амбалаже одређује се на најближи грам изражена као  $M_2$ .
- 5.11. Тежина амбалаже у којој се налазе изнутрице одређује се на најближи грам изражена као  $M_3$ .

### 6. Обрачун резултата

Количина воде која се губи отапањем, изражена као проценат тежине замрзнутог или брзо замрзнутог трупа (укључујући изнутрице), израчунава се помоћу следеће формуле:

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

### 7. Вредновање резултата

Ако просјечан губитак воде на одмрзавање за 20 трупова у узорку прелази доље наведени проценат, сматра се да количина апсорбоване воде током обраде прелази дозвољену границу.

Проценти су, у случају:

- ваздушним хлађењем трупова: 1,5%,
- хлађење трупова распршивањем ваздуха: 3,3%,
- хлађење трупова потапањем: 5,1%.

Друге методе хлађења или комбинација два или више метода дефинисаних у члану 13: 1,5%.

## АНЕКС IV

### ОДРЕЂИВАЊЕ УКУПНОГ САДРЖАЈА ВОДЕ У ПИЛЕЊИМ ТРУПОВИМА

#### (Хемијски тест)

#### 1. Предмет и област примјене

Овом методом се одређује укупан садржај воде у замрзнутим и брзо замрзнутим пилећим труповима. Метода укључује одређивање садржаја воде и протеина у узорцима из хомогенизованог трупа живине. Тако одређени укупан садржај воде пореди се са граничном вриједности која се добије примјеном формула из тачке 6.4 како би се утврдило да ли је током обраде апсорбовано превише воде. Ако постоји сумња на присуство било које материје која би могла утицати на процјену, морају се предузети одговарајуће мјере опреза.

#### 2. Дефиниције

"Труп": труп живине са костима, хрскавицом и изнутрицама које могу бити у трупу.

"Изнутрице": јетра, срце, желудац и врат.

#### 3. Принцип

Садржај воде и протеина одређује се у складу с признатим BAS ISO методама или са другим одобреним методама анализе.

Највећи дозвољени укупан садржај воде у трупу одређује се из садржаја протеина у трупу, који је могуће повезати са садржајем физиолошке воде.

#### 4. Апаратура и реагенси

- 4.1. Вага за вагање трупа и амбалаже прецизности вагања од најмање један грам.
- 4.2. Сјекира за месо или тестера за расијецање трупа у мање дијелове одговарајуће величине за сјекач.
- 4.3. Снажан сјекач и миксер који могу хомогенизовати цијеле комаде замрзнутих или брзо замрзнутих трупова живине.  
Напомена:  
Не препоручује се никаква посебна врста сјекача. Сјекач мора имати довољно снаге за мљевање замрзнутог или брзо замрзнутог меса и костију како би се добила хомогена мјешавина која одговара оној добијеној помоћу сјекача опремљеног диском са рупама од 4 mm.
- 4.4. Апаратура, како је дефинисано BAS ISO стандардом 1442, за одређивање садржаја воде.
- 4.5. Апаратура, како је дефинисано BAS ISO стандардом 937, за одређивање садржаја протеина.

#### 5. Метода

- 5.1. Насумице се одабере седам трупова из количине живине коју треба прегледати који се до почетка анализе у складу с тачкама 5.2 до 5.6. овог анекса држе у замрзнутом стању.  
Може се анализирати посебно сваки од седам трупова или композитни узорак састављен од седам трупова.
- 5.2. Припрема треба почети у року од једног сата од вађења трупова из замрзивача.
- 5.3. (a) Обрише се спољна страна амбалаже како би се уклонили површински лед и вода. Сваки труп се изваже и извади из амбалаже. Након расијецања трупа на мање комаде, уклања се свака врста амбалаже око јестивих изнутрица. Укупна тежина трупа заједно са јестивим изнутрицама и ледом залијеplеним уз труп одреди се до најближег грама, након одузимања тежине амбалаже, до вриједности "P<sub>1</sub>".  
(б) Ако се анализира композитни узорак, одреди се укупна тежина свих седам трупова припремљених у складу са тачком 5.3 алинејом (a) овог анекса тако да се добије вриједност "P<sub>7</sub>".
- 5.4. (a) Цијели труп тежине P<sub>1</sub> уситни се у сјекачу описаном у тачки 4.3. овог анекса (и ако је потребно измијеша се миксером) да се добије хомогени материјал од којег се затим може узети репрезентативни узорак за сваки труп.  
(б) Ако се анализира композитни узорак, свих седам трупова чија је тежина P<sub>7</sub> уситни се у сјекачу описаном у тачки 4.3. овог анекса (и ако је потребно измијеша се миксером) да се добије хомогени материјал од којег се затим могу узети два репрезентативна узорка за свих седам трупова. Та два узорка се анализирају како је описано у тачкама 5.5 и 5.6. овог правилника.
- 5.5. Узима се узорак хомогенизованог материјала и одмах употребљава за одређивање садржаја воде у складу са BAS ISO стандардом 1442 како би се добио садржај воде "a%".
- 5.6. Узима се такође узорак хомогенизованог материјала и одмах употребљава за одређивање садржаја азота у складу са BAS ISO стандардом 937. Садржај азота се претвори у садржај сирових протеина "b%" тако да се помножи са фактором 6,25.

#### 6. Обрачун резултата

- 6.1. (a) Тежина воде (W) у сваком трупу добије се помоћу формуле  $aP_1/100$ , а тежина протеина (RP) помоћу

формуле  $bP_1/100$ , при чему су оба резултата изражена у грамима. Одреди се збир тежине воде (W<sub>7</sub>) и тежине протеина (RP<sub>7</sub>) у седам анализираних трупова.

- (б) У случају анализе композитног узорка одреди се просјечни садржај воде и протеина из оба анализирана узорка како би се добио a% односно b%. Тежина воде (W<sub>7</sub>) у седам трупова добије се помоћу формуле  $aP_7/100$ , а тежина протеина (RP<sub>7</sub>) помоћу формуле  $bP_7/100$ , при чему су оба резултата изражена у грамима.
- 6.2. Просјечна тежина воде (W<sub>A</sub>) и протеина (RP<sub>A</sub>) израчуна се тако да се W<sub>7</sub> односно RP<sub>7</sub> подијели са седам.
- 6.3. Теоретски садржај физиолошке воде у грамима, који је одређен овом методом, може се израчунати помоћу следеће формуле:

- пилићи:  $3,53 \times RP_A + 23$

- 6.4. (a) Хлађење ваздухом:

Под претпоставком да минимални технички незаобилазни садржај воде апсорбоване током припреме износи 2%<sup>1</sup>, највећа дозвољена граница за укупан садржај воде (WG) у грамима, одређен овом методом, добије се помоћу следеће формуле (укључујући интервал поузданости):

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

(б) Хлађење распршивањем:

Под претпоставком да минимални технички незаобилазни садржај апсорбоване воде током припреме износи 4,5%<sup>2</sup>, највећа дозвољена граница за укупан садржај воде (WG) у грамима, утврђена овом методом је дата по следећој формули (укључујући интервал поузданости):

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

(ц) Хлађење потапањем у воду:

Под претпоставком да технички незаобилазни садржај апсорбоване воде током припреме износи 7%<sup>3</sup>, највећа дозвољена граница за укупан садржај воде (WG) у грамима, утврђена овом методом је дата по следећој формули (укључујући интервал поузданости):

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

(д) Друге методе хлађења или комбинација два или више метода дефинисаних у члану 13. овог правилника.

Под претпоставком да технички незаобилазни минимални садржај апсорбоване воде током припрема износи 2% (\*), највећа дозвољена граница за укупан садржај воде (W<sub>G</sub>) у грамима утврђена овом методом дата је по следећој формули (укључујући интервал повјерења):

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

- 6.5. Ако просјечан садржај воде (WA) у седам трупова, израчунат у складу са тачком 6.2. овог анекса, не прелази вриједност наведену у тачки 6.4. овог анекса (WG), сматра се да прегледана количина живине задовољава стандарду.

#### АНЕКС V

#### ОДРЕЂИВАЊЕ УКУПНОГ САДРЖАЈА ВОДЕ У КОМАДИМА МЕСА ЖИВИНЕ ДОБИЈЕНИМ РАСИЈЕЦАЊЕМ

#### (Хемијски тест)

#### 1. Предмет и област примјене

Овом методом одређује се укупан садржај воде у одређеним комадима меса живине. Метода укључује одређивање садржаја воде и протеина на узорцима

<sup>1</sup> Израчунато на основу трупа, без апсорбованих сувишних вода.

<sup>2</sup> Израчунато на основу трупа, без апсорбованих сувишних вода.

<sup>3</sup> Израчунато на основу трупа, без апсорбованих сувишних вода.

хомогенизованих дијелова живине. Тако одређени укупан садржај воде пореди се са граничном вриједности која се добије примјеном формула из тачке 6.4. како би се одредило да ли је током обраде апсорбовано превише воде. Ако аналитичар сумња на присуство било које материје која би могла утицати на процјену, мора предузети одговарајуће мјере опреза.

## 2. Дефиниције и поступци узорковања

Дефиниције из члана 4. став (3) овог правилника примјењују се на комаде меса живине из члана 20. овог правилника. Величина узорака мора бити најмање:

- за пилеће груди: половина груди,
- за филе од пилећих груди: половина груди без кости, без коже,
- за ћуреће груди, филе од ћурећих груди и месо ћурећих батака са карабатацима без кости: комади од отприлике 100 g,
- за остале комаде: како је дефинисано у члану 4. став (3). овог правилника.

У случају замрзнутих или брзо замрзнутих неупакованих производа (комади који нису појединачно упаковани), велика лаковања из којих ће се узимати узорци могу се држати на 0°C док не буде могуће одвојити појединачне комаде.

## 3. Принципи

Садржај воде и протеина одређује се у складу са признатим BAS ISO методама или са другим одобреним методама анализе.

Највећи дозвољени укупан садржај воде у комадима меса живине одређује се из садржаја протеина у комадима, који је могуће повезати са садржајем физиолошке воде.

## 4. Апаратура и реагенси

- 4.1. Вага за вагање комада и амбалаже прецизности вагања од најмање један грам.
- 4.2. Сјекира за месо или тестера за расијецање комада у мање дијелове одговарајуће величине за сјекач.
- 4.3. Снажан сјекач и миксер који могу хомогенизовати комаде меса живине и њихове дијелове.  
Напомена:  
Не препоручује се никаква посебна врста сјекача. Сјекач мора имати довољно снаге за мљење замрзнутог или брзо замрзнутог меса и костију како би се добила хомогена мјешавина која одговара оној добијеној помоћу сјекача опремљеног диском са рупама од четири милиметра.
- 4.4. Апарати, како је дефинисано BAS ISO стандардом 1442, за одређивање садржаја воде.
- 4.5. Апарати, како је дефинисан BAS ISO стандардом 937, за одређивање садржаја протеина.

## 5. Методе

- 5.1. Од комада меса живине које треба провјерити узима се насумице пет комада и до почетка анализе у складу са тачкама од 5.2 до 5.6. овог анекса држи се у замрзнутом стању или у замрзивачу зависно од случаја.

Узорци замрзнутих или брзо замрзнутих неупакованих производа из тачке 2. овог анекса могу се до почетка анализе чувати на 0°C.

Може се анализирати посебно сваки од пет комада или композитни узорак састављен од свих пет комада.

- 5.2. Припрема треба почети у року од једног сата од вађења комада из замрзивача или фрижидера.
- 5.3.(а) Обрише се спољна страна амбалаже како би се уклонили површински лед и вода. Сваки се комад изваже и извади из амбалаже. Након расијецања комада на мање дијелове, тежина комада меса живине одреди

се до најближег грама након одузимања тежине амбалаже тако да се добије "P<sub>1</sub>".

- (б) Ако се анализира композитни узорак, одређује се укупна тежина свих пет комада, припремљених у складу с тачком 5.3 алинеја (а) овог анекса и добије вриједност "P<sub>5</sub>".
- 5.4.(а) Цијели комад тежине P<sub>1</sub> се уситни у сјекачу описаном у тачки 4.3. овог анекса (и ако је потребно измијеша се миксером) да се добије хомогени материјал од којег се затим може узети репрезентативни узорак за сваки комад.
- (б) Ако се анализира композитни узорак, свих пет комада укупне тежине P<sub>5</sub> уситни се у сјекачу описаном у тачки 4.3. овог анекса (и ако је потребно измијеша се миксером) да се добије хомогени материјал од којег се затим могу узети два репрезентативна узорка за свих пет комада.  
Та се два узорка анализирају како је описано у тачкама 5.5 и 5.6. овог анекса.
- 5.5. Узима се узорак хомогенизованог материјала и одмах употреби за одређивање садржаја воде у складу са BAS ISO стандардом 1442 како би се добио садржај воде "а%".
- 5.6. Узима се такође узорак хомогенизованог материјала и одмах употреби за одређивање садржаја азота у складу са BAS ISO стандардом 937. Садржај азота претвара се у садржај сирових протеина "b%" тако да се помножи са фактором 6,25.

## 6. Обрачун резултата

- 6.1.(а) Тежина воде (W) у сваком комаду добије се помоћу формуле  $aP_1/100$ , а тежина протеина (RP) помоћу формуле  $bP_1/100$ , при чему су оба резултата изражена у грамама.  
Одређује се збир тежине воде (W<sub>5</sub>) и тежине протеина (RP<sub>5</sub>) у пет анализираних комада.
- (б) У случају анализе композитног узорка одређује се просјечан садржај воде и протеина из оба анализираних узорка како би се добио а % односно b %. Тежина воде (W<sub>5</sub>) у пет комада добије се помоћу формуле  $aP_5/100$ , а тежина протеина (RP<sub>5</sub>) помоћу формуле  $bP_5/100$ , при чему су оба резултата изражена у грамама.
- 6.2. Просјечна тежина воде (W<sub>A</sub>) и протеина (RP<sub>A</sub>) израчунава се тако да се W<sub>5</sub> односно RP<sub>5</sub> подијели са пет.
- 6.3. Средњи физиолошки омјер W/RP који је одређен овом методом износи како слиједи:
  - филе од пилећих груди:  $3,19 \pm 0,12$
  - пилеће ноге и задње четврти:  $3,78 \pm 0,19$
  - филе од ћурећих груди:  $3,05 \pm 0,15$
  - ћуреће ноге:  $3,58 \pm 0,15$
  - месо ћурећих ногу без кости:  $3,65 \pm 0,17$ .
- 6.4. Под претпоставком да минимални технички незаобилазни садржај воде апсорбоване током припреме износи 2%, 4% или 6%<sup>1</sup>, у зависности од врсте производа и примјењеној методи хлађења, највиши дозвољени однос W/RP одређен овом методом је следећи:

<sup>1</sup> Израчунато на основу комада меса, без апсорбоване стране воде. За филе (без коже) и месо ћурећих ногу без коже тај проценат износи 2% за сваку методу хлађења.

	ХЛАЂЕЊЕ		
	Хлађење ваздухом	распршивањем	потапањем у воду
Филе од пилећих груди, без коже	3,4	3,4	3,4
Пилећа груди са кожом	3,4	3,5	3,6
Пилећа буткови, батаци, ноге, ноге са дијелом леђа, задње четврти, са кожом	4,05	4,15	4,3
Филе од ћурећих груди, без коже	3,4	3,4	3,4
Ћуреће груди, са кожом	3,4	3,5	3,6
Ћурећи буткови, батаци, ноге, са кожом	3,8	3,9	4,05
Месо ћурећих ногу без кости и без коже	3,95	3,95	3,95

У случају других метода хлађења или комбинација двије или више метода дефинисаних у члану 13. овог правилника, претпоставља се да незаобилазни садржај воде износи 2%, а највише дозвољени WA/PR показатељи за ваздушне методе хлађења су прецизно наведени у табели.

Ако просјечан омјер  $W_A/RP_A$  код свих пет дијелова, израчунат у складу са тачком 6.2. овог анекса, не прелази однос који је наведен у тачки 6.4. овог анекса, сматра се да прегледана количина комада живине задовољава стандарду.

#### **АНЕКС VI. КОНТРОЛА АПСОРПЦИЈЕ ВОДЕ У ПРОИЗВОДНОМ ОБЈЕКТУ**

##### **(Испитивање у клаоници)**

- Најмање једном у сваком радном циклусу од осам часова:
  - изабрати случајним одабиром 25 трупова на линији за евисцерацију одмах након евисцерације и потпуног уклањања изнутрица те прије првог прања.
- По потреби, одрезати врат не одвајајући кожу врата од трупа.
- Сваки труп посебно означити. Вагати сваки труп и евидентирати његову тежину заокружену на најближи грам.
- Испитивани труп поново вратити на линију за евисцерацију и наставити са уобичајеним поступцима прања, хлађења, цијеђења, итд.
- 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.
- Узорак се састоји од првих 20 тако узетих трупова. Они се поново вагају. Њихова тежина, заокружена на најближи грам, евидентира се и успоређује са тежином забиљеженом при првом вагању. Тест се проглашава неважећим ако је број означених трупова који су поново узети мањи од 20.
- Са трупова из узорка уклонити ознаке и пустити да трупови прођу кроз уобичајени поступак паковања.
- Процент апсорбоване влаге одредити тако да се одузме укупна тежина тих истих трупова након прања, хлађења и цијеђења, те да се разлика подијели са почетном тежином и помножи са 100.
- За одређивање процента апсорбоване влаге може се, за исти број трупова и у складу са истим принципима, користити линија за аутоматско вагање умјесто ручног вагања описаног у тачкама од 1. до 8., под условом да линију за аутоматско вагање у ту сврху претходно одобри надлежни орган.

10. Резултат не смије прелазити следеће проценте почетне тежине трупа или било коју другу вриједност која осигурава усклађеност са највећим дозвољеним садржајем укупне стране воде:

- хлађење ваздухом: 0%
- хлађење распршивањем ваздуха: 2,0%
- хлађење потапањем у воду: 4,5%.

11. У случајевима када су трупови расхлађени другом методом хлађења или комбинацијом двије или више метода дефинисаних у члану 13 овог правилника, максимални проценат садржаја воде неће прелазити 0% од првобитне тежине трупа.