



**VLADA FEDERACIJE
BOSNE I HERCEGOVINE**

1317

Na osnovu člana 19. stav 1. Zakona o Vladi Federacije Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", br. 1/94, 8/95, 58/02, 19/03, 2/06 i 8/06), Vlada Federacije Bosne i Hercegovine, na 17. sjednici održanoj 5. septembra 2011. godine, donosi

UREDBU

**O KVALITETU SVJEŽEG SIROVOG MLIJEKA I
NAČINU UTVRĐIVANJA CIJENE SVJEŽEG SIROVOG
MLIJEKA**

I. OSNOVNE ODREDBE

Član 1.

Ovom Uredbom se propisuju uslovi koje u pogledu kvaliteta mora ispunjavati svježe sirovo mlijeko (u daljnjem tekstu: mlijeko) pri otkupu, način i postupak ispitivanja njegovog kvaliteta, uslovi koje moraju ispunjavati ovlaštene laboratorije za ispitivanje kvaliteta mlijeka i način utvrđivanja cijene mlijeka.

Član 2.

Svi subjekti u poslovanju s mlijekom moraju se pridržavati načela i sprovesti principe ove Uredbe.

Otkupljivati se može mlijeko kojem je utvrđen kvalitet.

Smatra se da je utvrđen kvalitet mlijeka ako je ispitivanje obavila ovlaštena laboratorija (u daljnjem tekstu: laboratorija) na propisanom broju uzoraka u skladu sa članom 18. stav 1. ove Uredbe.

II. OSNOVNI USLOVI KVALITETA SIROVOG MLIJEKA

Član 3.

Mlijeko je proizvod mliječne žlijezde, dobijeno mužom jedne ili više zdravih muznih životinja, identifikovanih ili prijavljenih za identifikaciju, pravilno hranjenih i držanih, koje nije zagrijavano na temperaturi većoj od 40°C ili nije izlagano nikakvom tretmanu sa istim efektom.

Mlijeko mora poticati od muznih životinja koje do poroda imaju najmanje 30 dana ili je od poroda prošlo više od 8 dana.

Mlijeko, zavisno od vrste muznih životinja od kojih je dobijeno, razvrstava se kao kravlje, ovčije i kozije mlijeko.

Član 4.

Mlijeko mora imati svojstven izgled, boju, miris, okus i konzistenciju.

U slučaju svakodnevnog sakupljanja sirovog mlijeka, mlijeko mora odmah biti ohlađeno do temperature ne više od 80°C ili ne više od 60°C ako se skupljanje sirovog mlijeka ne obavlja svakodnevno.

Član 5.

Kravlje mlijeko mora ispunjavati slijedeće uslove kvaliteta:

- da sadrži najmanje 3,2% mliječne masti;
- da sadrži najmanje 2,8% bjelancevina;
- da sadrži najmanje 8,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,028 do 1,034 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 6,6 do 6,8°SH, a pH vrijednost od 6,4 do 6,8;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,520°C;
- da mu je rezultat alkoholne probe sa 72% etilnim alkoholom negativan.

Član 6.

Ovčije mlijeko mora ispunjavati slijedeće uslove kvaliteta:

- da sadrži najmanje 4,0% mliječne masti;
- da sadrži najmanje 3,8% bjelancevina;
- da sadrži najmanje 9,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,034 do 1,042 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 8,0 do 12,0°SH, a pH vrijednost od 6,5 do 6,8;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,560°C.

Član 7.

Kozije mlijeko mora ispunjavati slijedeće uslove kvaliteta:

- da sadrži najmanje 2,8% mliječne masti;
- da sadrži najmanje 2,5% bjelancevina;
- da sadrži najmanje 7,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,024 do 1,040 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 6,5 do 8,0°SH, a pH vrijednost od 6,4 do 6,7;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,540°C.

III. KRITERIJ ZA SIROVO MLJEKO

Član 8.

Subjekti u poslovanju s mlijekom moraju osigurati da sirovo mlijeko zadovoljava kriterije navedene u Tabeli A. kako slijedi:

Tabela A.

Vrsta mlijeka	Broj mikroorganizama na 30°C (u 1ml)	Broj somatskih ćelija (u 1ml)
kravlje	< 100.000 (*)	< 400.000 (**)
ovčije i kozije	< 1.500.000 (*)	-

(*) Geometrijski prosjek u toku dvomjesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mjesečno.

(**) Geometrijski prosjek u toku tromjesečnog perioda, s najmanje jednim uzorkom mjesečno, osim ako nadležni organ ne odredi neku drugu metodologiju koja ima u vidu sezonska odstupanja u proizvodnim količinama.

Sirovo mlijeko koje potiče od drugih vrsta životinja, a ne od krava, namijenjeno za proizvodnju proizvoda od sirovog mlijeka, postupkom koji ne obuhvata bilo koju termičku obradu, a označava se "proizvedeno od sirovog mlijeka", subjekti u poslovanju s mlijekom moraju poduzeti mjere kako bi osigurali da sirovo mlijeko koje se upotrebljava zadovoljava kriterije navedene u Tabeli B. kako slijedi:

Tabela B.

Broj mikroorganizama na 30°C (u 1 ml)	< 500.000 (*)
---------------------------------------	---------------

(*) Geometrijska sredina u toku dvomjesečnog perioda, s najmanje dva uzorka mjesečno.

Član 9.

Kriterij u pogledu ukupnog broja mikroorganizama i somatskih ćelija sirovog mlijeka, navedenih u Tabeli A. i Tabeli B. člana 8. ove uredbe, primjenjuju se od 01.01.2014. godine.

Član 10.

Ne dovodeći u pitanje primjenu Odluke o praćenju rezidua određenih materija u živim životinjama i u proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 1/04), subjekti u poslovanju s mlijekom moraju primijeniti postupke kako bi osigurali da sirovo mlijeko ne bude stavljeno na tržište ako:

- sadrži rezidue veterinarskih lijekova i pesticida propisanih Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama veterinarskih lijekova i pesticida u proizvodima životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 6/09),
- sadrži određene kontaminante definisane Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama za određene kontaminante u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 37/09).

Sirovo mlijeko ne smije sadržavati mehaničku nečistoću.

Sirovo mlijeko ne smije sadržavati dodatnu količinu vode.

IV. UZIMANJE UZORAKA ZA ISPITIVANJE KVALITETA SIROVOG MLJEKA

Član 11.

Uzimanje uzoraka za ispitivanje kvaliteta mlijeka (u daljnjem tekstu: uzimanje uzoraka) obavlja za to osposobljeno lice.

Osposobljavanje lica iz stava 1. ovog člana provodi ovlaštena laboratorija.

Uzimanje uzoraka za ispitivanje prisustva rezidua može obavljati osim osposobljenog lica iz stava 1. ovog člana i ovlašteno lice mljekare u prisustvu proizvođača.

Član 12.

Pri otvaranju posuda sa mlijekom, prvo se vrši organoleptička (senzorska) kontrola kojom se provjerava čistoća, izgled, boja i miris mlijeka.

Neće se otkupljivati mlijeko ukoliko su uočene promjene nastale kao posljedice bolesti vimena.

Član 13.

U kanti iz koje će se uzimati uzorak, mlijeko je potrebno dobro promiješati kutljačom koju donosi vlasnik mlijeka. Mlijeko se miješa od površine prema dnu kante jer se mliječna mast izdvaja na površinu.

Količina uzorka zavisi od veličine kante za mlijeko, tako za analizu jedne litre mlijeka uzima se 10 ml mlijeka za uzorak.

Uzeti uzorak iz prve kante zadrži se u kutljači, a ostatak mlijeka ulijeva u mljekomjer za mjerenje količine mlijeka.

Nakon pražnjenja kante sabirač vraća uzetu količinu uzorka u praznu kantu koja će biti posuda za pripremu "velikog" prosječnog uzorka mlijeka. Kasnije sabirač na isti način uzima uzorke i iz ostalih kanti, uzorak sipa u prvu kantu (veliki uzorak).

Po završetku uzimanja mlijeka za uzorak iz zadnje proizvođačke kante, formiran je veliki uzorak kojeg treba opet dobro promiješati i uliti u bočicu za uzorak.

Član 14.

Bočica se ne smije napuniti do vrha jer postoji mogućnost izdvajanja mliječne masti na stjenkama i gumenom zatvaraču, što za posljedicu ima netačan rezultat ispitivanja uzorka mlijeka.

Pri otvaranju i zatvaranju bočice potrebno je pažljivo i uredno rukovati gumenim zatvaračem bočice kako bi se izbjegla kontaminacija uzoraka mlijeka mikroorganizmima iz okoliša (zagađivanje uzoraka). Uzorak mlijeka mora biti dobro zatvoren da u toku transporta, u slučaju okretanja kašete i bočice za uzorak, ne dođe do izlivanja uzorka. Ukoliko se to dogodi, uzorak ne može predstavljati cjelokupnu količinu mlijeka iz koje je uzet.

Svaka bočica (uzorak) mlijeka proizvođača mora se označiti bar-kod naljepnicom.

Sadržaj uzorka u bočici potrebno je dobro promiješati laganim okretanjem bočice u suprotnim smjeru sve dok se cjelokupna količina konzervansa ne otopi.

Tokom uzimanja uzorka mlijeka sabirač popunjava potrebnu dokumentaciju o predaji uzorka i prilaže je u kašetu s uzorcima. Na kašetu s uzorcima stavlja naljepnicu s oznakom sabirnog mjesta.

Član 15.

Za novog proizvođača mlijeka, sabirač mora popuniti obrazac o prijavi i uključenju proizvođača u proces isporuke mlijeka. Obrazac mora zajedno s uzorcima u kašeti poslati u laboratoriju kako bi se za tog proizvođača mogle štampati bar-kod naljepnice.

Član 16.

Cjelokupan postupak i poštivanje radne upute o uzimanju uzoraka mlijeka trebaju kontrolirati i proizvođači. U slučaju bilo kakvih nejasnoća kao i nezadovoljstva korisnika usluga, dužni su o tome informirati laboratoriju.

Po završetku uzimanja uzoraka, uzorke mlijeka potrebno je čuvati na hladnom mjestu do dolaska vozila za otpremu uzoraka do mljekare.

Dolaskom na prijemnu rampu mljekare vozač predaje uzorke u kašetama s pripadajućom dokumentacijom na prijem mlijeka u hladnjak na +4°C. Uzorci mlijeka trebaju se čuvati sve do dolaska hladnjače za otpremu uzoraka do laboratorije.

Član 17.

Na otkupnim mjestima mora biti stavljeno na vidno mjesto obavještenje o postupku uzimanja uzoraka mlijeka u skladu sa odredbama člana 12. do 16. ove Uredbe.

Član 18.

Uzimanje uzoraka mlijeka obavlja se svaki mjesec na otkupnim mjestima, najmanje dva puta od svakog isporučioća pojedinačno, metodom slučajnog izbora, i to:

- dva za utvrđivanje sadržaja mliječne masti;
- dva za utvrđivanje sadržaja bjelancevina;
- dva za utvrđivanje ukupnog broja bakterija;
- jedan za utvrđivanje broja somatskih ćelija;
- jedan za utvrđivanje tačke mržnjenja.

Otkupljivač mlijeka može prilikom otkupa ispitivati i pojavu rezidua u otkupljenom mlijeku, mjestima otkupa i kod proizvođača.

Ako se ispitivanjem utvrdi pojava rezidua u mlijeku prije isporuke u mljekaru, otkupljivač mlijeka uzet će uzorak iz svih rashladnih uređaja na otkupnim mjestima i farmama gdje je mlijeko sabirano, te nakon toga kod svih proizvođača koji su isporučili mlijeko u rashladne uređaje u kojima je utvrđena pozitivna reakcija na rezidue.

Član 19.

Troškove analize mlijeka određuje laboratorija uz prethodnu saglasnost Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

U troškove iz stava 1. ovog člana uključene su slijedeće radnje: pripreme bočica za uzorkovanje sa konzervansom, stalcima, ručnim frižiderima (friz torbama) i bar-kod naljepnicama, transporta uzoraka od mljekare do laboratorije, prijema uzoraka u laboratoriju, vršenja analize mlijeka i dostave rezultata kontrole mljekarama, proizvođačima mlijeka, otkupljivačima mlijeka i Ministarstvu.

Poslove iz stava 2. ovog člana organizuje laboratorija u saradnji sa mljekarama i/ili organizatorima otkupa mlijeka.

Troškove analize mlijeka u laboratorijama snose podjednako proizvođač i mljekara ukoliko se drugačije ne dogovore.

Uzimanje uzorka i postupak sa uzorkom mora biti usaglašen s bosanskohercegovačkom normom: Mlijeko i mliječni proizvodi - Uputstvo za uzorkovanje BAS EN ISO 707/2008.

V. ISPITIVANJE KVALITETA SIROVOG MLJEKA

Član 20.

Ispitni laboratoriji koji obavljaju analize sirovog mlijeka moraju biti akreditirani prema zahtjevima standarda BAS EN ISO/IEC 17025.

Član 21.

Pojedinačni i prosječni rezultati ispitivanja sadržaja mliječne masti i bjelancevina utvrđuju se procentualnim vrijednostima od dva decimalna mjesta.

Iz pojedinačnih rezultata dobivenih ispitivanjem izračunava se za svaki mjesec, koristeći aritmetičku sredinu, prosječan sadržaj mliječne masti i bjelancevina u mlijeku.

Iz pojedinačnih rezultata dobivenih ispitivanjem tokom zadnja dva mjeseca izračunava se, koristeći geometrijsku sredinu, prosječan broj bakterija.

Iz pojedinačnih rezultata dobivenih ispitivanjem tokom zadnja tri mjeseca izračunava se, koristeći geometrijsku sredinu, prosječan broj somatskih ćelija.

Tačka mržnjenja određuje se vrijednošću koja se izražava u °C.

Član 22.

Laboratorija je dužna da uradi analizu uzorka u roku od 48 sati od trenutka prijema uzorka i dostavi mljekari pojedinačne rezultate ispitivanja u roku do pet dana nakon završetka analize, te rezultate oba ispitivanja i prosječne vrijednosti na kraju svakog mjeseca dostaviti proizvođaču.

Član 23.

Ako se ispitivanje zbog opravdanih razloga ne može obaviti na broju uzoraka propisanih u članu 18. ove uredbe (kvar na

aparatu za analizu, neadekvatnost uzorka i sl.), prosječna vrijednost izračunat će se koristeći raspoložive podatke dva prethodna ispitivanja.

Član 24.

Ako se ispitivanjem broja bakterija i somatskih ćelija utvrde prosječne vrijednosti više od onih propisanih članom 27. ove uredbe, laboratorija izvještava o tome proizvođača i otkupljivača mlijeka, kao i nadležnog veterinarskog inspektora.

Ako otkupljivač ispitivanjem utvrdi pojavu rezidua, o tome će obavijestiti laboratoriju, te joj dostaviti uzorke mlijeka za sve proizvođače kod kojih je utvrđena pojava rezidua.

Laboratorija obavještava nadležnu veterinarsku inspekciju ukoliko utvrdi pojavu rezidua u mlijeku.

Mlijeko kod kojeg je utvrđena pojava rezidua ne smije se dalje otkupljivati.

Proizvođaču će biti dozvoljena ponovna isporuka mlijeka kada potvrdom izdanom od nadležne veterinarske inspekcije dokaže da mlijeko više ne sadrži rezidue.

Član 25.

Ako se ispitivanjem utvrdi da je mlijeku dodana voda, otkupljivač ne smije vršiti otkup takvog mlijeka.

Proizvođaču će biti dozvoljena ponovna isporuka mlijeka nakon 15 dana od dana kada je prestao otkup.

Član 26.

Laboratorija je dužna da vodi evidenciju o datumima uzimanja uzoraka, konzerviranja, metodi i datumu ispitivanja, te o dobivenim rezultatima.

Evidencija iz stava 1. ovog člana čuva se dvije godine, te se na zahtjev nadležnog organa mora dati na uvid.

VI. RAZVRSTAVANJE SIROVOG MLJEKA

Član 27.

Laboratorija razvrstava mlijeko zavisno od prosječnog broja bakterija i somatskih ćelija u klase kako je prikazano u slijedećim tabelama i to:

Tabela 1.

Vrsta mlijeka	Kravlje sirovo mlijeko		Ovčije i kozije sirovo mlijeko
	Broj somatskih ćelija/ml	Broj mikroorganizama/ml	Broj mikroorganizama/ml
E	≤300.000	≤50.000	-
I	300.001 - 400.000	50.001 - 100.000	≤1.000.000
II	-	100.001 - 400.000	1.000.001-1.500.000
III	-	400.001 - 800.000	>1.500.000

Prijelazni period prilagodavanja za primjenu navedenih kriterija za sirovo mlijeko primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 2. je do 31.12.2011. godine.

Tabela 2.

Vrsta mlijeka	Kravlje sirovo mlijeko		Ovčije i kozije sirovo mlijeko
	Somatske ćelije/ml	Broj bakterija/ml	Broj bakterija/ml
E	≤ 300.000	≤ 200.000	≤ 1.500.000
I	300.001 - 400.000	200.001 - 500.000	≤ 2.000.000
II	-	500.001 - 800.000	≤ 3.000.000
III	-	800.001 - 1.500.000	≤ 6.000.000
Van klase ili razreda	-	> 1.500.000	> 6.000.000

Drugi prelazni period prilagodavanja primjenjivat će se od 1.01.2012. do 31.12.2013. godine sa slijedećim kriterijima koji su navedeni u Tabeli 3. kako slijedi:

Tabela 3.

Vrsta mlijeka	Kravlje sirovo mlijeko		Ovčije i kozije sirovo mlijeko
	Somatske ćelije/ml	Broj bakterija/ml	Broj bakterija/ml
E	≤300.000	≤80.000	≤ 1.000.000
I	300.001 - 400.000	80.001 - 200.000	≤1.500.000
II	-	200.001 - 400.000	≤2.000.000
III	-	400.001 - 800.000	≤4.000.000
IV	-	> 800.000	> 4.000.000

VII. UTVRĐIVANJE CIJENE SIROVOG MLIJEKA

Član 28.

Osnovnu cijenu litre mlijeka zadovoljavajućeg kvaliteta iz čl. 5, 6. i 7. ove uredbe ugovaraju proizvođač i mljekara na osnovu novčanih vrijednosti jedinica masti i bjelancevina.

Ukupna cijena mlijeka dobije se kad se osnovna cijena uskladi s klasom iz člana 27. ove uredbe.

Član 29.

Obračun osnovne cijene mlijeka obavlja se na osnovu procentualnog udjela mliječne masti i bjelancevina, te njihove jedinične novčane vrijednosti prema formuli:

$$OCM = (M \times v_1) + (B \times v_2)$$

gdje je:

OCM = osnovna cijena sirovog mlijeka;

M = % masti u mlijeku;

B = % bjelancevina u mlijeku;

v_1 = novčana vrijednost masne jedinice, koju ugovaraju proizvođač i mljekara;

v_2 = novčana vrijednost jedinice bjelancevina, koju ugovaraju proizvođač i mljekara.

Član 30.

Osnovna cijena mlijeka uskladuje se korištenjem ispravke vrijednosti za mlijeko zadovoljavajućeg kvaliteta (3,6% mliječne masti i 3,0% bjelancevina za kravlje mlijeko; 6,0% mliječne masti i 4,0% bjelancevina za ovčije mlijeko, odnosno 3,5% mliječne masti i 2,6% bjelancevina za kozije mlijeko), zavisno od klase u koju je razvrstano u pogledu broja bakterija, a za kravlje mlijeko i na osnovu broja somatskih ćelija, kako je navedeno u slijedećim tabelama:

- za prvi prelazni period prilagodavanja primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 4.

Tabela 4.

Kravlje sirovo mlijeko			Ovčije i kozije sirovo mlijeko		Korekcija cijene
Klasa	Somatske ćelije	Broj bakterija/ml	Klasa	Broj bakterija/ml	(stimulacija mljekare)
E	≤ 300.000	≤ 200.000	E	≤ 1.500.000	x 1,15 (+15%)
I	300.001 - 400.000	200.001 - 500.000	I	≤ 2.000.000	x 1,05 (+5%)
II	-	500.001 - 800.000	II	≤ 3.000.000	x 1,00 (0%)
III	-	800.001 - 1.500.000	III	≤ 6.000.000	x 0,90 (-10%)
Van klase ili razreda	-	> 1.500.000	IV	> 6.000.000	x 0,80 (-20%)

- za drugi prelazni period prilagodavanja primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 5.

Tabela 5.

Kravlje sirovo mlijeko			Ovčije i kozije sirovo mlijeko		Korekcija cijene
Klasa	Somatske ćelije	Broj bakterija/ml	Klasa	Broj bakterija/ml	(stimulacija mljekare)
E	< 300.000	< 80.000	E	do 1.000.000	x 1,15 (+15%)
I	300.001 - 400.000	80.001 - 200.000	I	do 1.500.000	x 1,05 (+5%)
II	-	200.001 - 400.000	II	do 2.000.000	x 1,00 (0%)
III	-	400.001 - 800.000	III	do 4.000.000	x 0,90 (-10%)
Van klase ili razreda	-	> 800.000	IV	više od 4.000.000	x 0,80 (-20%)

Pri određivanju ispravke vrijednosti mlijeko se razvrstava u onu klasu kod koje je utvrđena niža vrijednost, odnosno veći broj somatskih ćelija ili bakterija.

Kod proizvođača čije mlijeko sadrži više od 400.000 somatskih ćelija, laboratorij će obavijestiti mljekaru i nadležnu veterinarsku stanicu da se izvrši pojedinačno uzorkovanje svakog muznog grla radi utvrđivanja bolesnog grla i poduzimanja adekvatnih mjera.

Član 31.

Ako kravlje mlijeko sadrži više od 4,3% mliječne masti i 4% bjelancevina obračunava se kao da ono ima 4,3% mliječne masti i 4% bjelancevina.

Član 32.

Mlijeko bez utvrđenih parametara kvaliteta iz čl. 5, 6. i 7. ove uredbe ne može se otkupljivati.

Mljekare su dužne da vrše otkup, prijem i obračun cijene mlijeka u skladu sa odredbama ove Uredbe i o tome svakom proizvođaču izdaju obračun. U obračunu moraju biti navedeni svi utvrđeni parametri u mlijeku, te obračunata cijena mlijeka iz koje se jasno vidi kako su pojedini parametri učestvovali u cijeni mlijeka.

Otkupljivač ima pravo isključiti iz otkupa proizvođača mlijeka ukoliko mlijeko ne zadovoljava osnovne zahtjeve kvaliteta iz čl. 5, 6. i 7. ove Uredbe.

Otkupljivač ima pravo da naplati nastalu štetu od proizvođača mlijeka koji isporuči mlijeko suprotno članu 10. ove Uredbe.

VIII. SLUŽBENE KONTROLE I INSPEKCIJSKI NADZOR

Član 33.

Nadzor nad provođenjem ove Uredbe vrše nadležni organi u skladu sa važećim zakonskim propisima.

Za utvrđivanje kvaliteta mlijeka koriste se važeće propisane metode fizičkih i hemijskih analiza za ispitivanje kvaliteta mlijeka, kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.

IX. PRIJELAZNE ODREDBE

Član 34.

Danom stupanja na snagu ove Uredbe prestaje važiti Uredba o kvalitetu svježeg sirovog mlijeka i načinu utvrđivanja cijena svježeg sirovog mlijeka ("Službene novine Federacije BiH", br. 70/08 i 52/09).

X. ZAVRŠNE ODREDBE

Član 35.

Ova Uredba stupa na snagu narednog dana od dana objave u "Službenim novinama Federacije BiH".

V broj 882/11
5. septembra 2011. godine
Sarajevo

Premijer
Nermin Nikšić, s. r.