

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

1655

Na temelju članka 18. stavka 3. i članka 34. Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda (»Narodne novine«, broj 149/09 i 22/11), te članka 20. stavka 5. i članka 94. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine«, broj 46/07 i 55/11) ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donos

## PRAVILNIK

### O TRŽIŠNIM STANDARDIMA ZA MESO PERADI<sup>[1]</sup>

#### Članak 1.

(1) Ovim Pravilnikom propisuju se u sektoru mesa peradi tržišni standardi za meso peradi i pravila za proizvodnju i stavljanje mesa peradi na tržište.

(2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na izravnu opskrbu mesom peradi koje je zaklano na gospodarstvu s proizvodnjom manjom od 10.000 komada peradi godišnje, a kojom proizvođač svježim mesom opskrbljuje neposredno krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje i/ili na lokalnoj javnoj tržnici.

#### Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini izrazi imaju sljedeća značenja:

1. »*meso peradi*« je meso peradi prikladno za prehranu ljudi, koje nije bilo podvrgnuto nikakvom drugom postupku osim hlađenja,
2. »*svježe meso peradi*« je meso peradi koje nije otvrdnulo zbog postupka hlađenja, te koje se mora stalno držati na temperaturi od  $-2^{\circ}\text{C}$  do  $4^{\circ}\text{C}$ ,
3. »*smrznuto meso peradi*« je meso peradi koje se u okviru uobičajenog postupka klanja mora zamrznuti što je moguće prije i koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti viša od  $-12^{\circ}\text{C}$ ,
4. »*brzo smrznuto meso peradi*« je meso peradi koje se mora stalno držati na temperaturi koja ne smije biti viša od  $-18^{\circ}\text{C}$ , u okviru dopuštenih odstupanja predviđenih Pravilnikom o brzo smrznutoj hrani (»Narodne novine«, broj 38/08)<sup>[2]</sup>,
5. »*trup*« je 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 sa ili bez jestivih iznutrica odnosno sa srcem, jetrom, želucem i vratom koji su umetnuti u trbušnu šupljinu,

6. »komadi mesa peradi« označavaju meso peradi kod kojeg je zbog njegove veličine i značajki pripadajućega mišićnog tkiva očito da je dobiveno od određenoga dijela trupa,

7. »pretpakovina ili zapakirano meso peradi« označava meso peradi zapakirano sukladno članku 2. stavku 1. podstavku 2. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (»Narodne novine«, broj 63/11)[\[3\]](#),

8. »nezapakirano meso peradi« označava meso peradi koje se nudi na prodaju krajnjem potrošaču bez prethodnog pakiranja ili se pakira na mjestu prodaje na zahtjev krajnjega potrošača,

9. »stavljanje na tržište« označava držanje ili izlaganje u svrhu prodaje, nuđenje na prodaju, prodavanje, isporuku ili bilo koji drugi način stavljanja na tržište,

10. »serija« je meso peradi iste vrste i kategorije, iste klase, istoga proizvodnog ciklusa, iz iste klaonice ili rasjekaone. U smislu članka 11. i Priloga II. i III. ovoga Pravilnika, serija obuhvaća samo pretpakovine koje spadaju u istu kategoriju nazivne mase,

11. »tragovi zamrzavanja« su oštećenja od zamrzavanja u vidu nepopravljivog i više ili manje površinski ograničenog isušivanja kože i/ili mesa koje može dovesti do promjena:

- originalne boje (koja uglavnom postaje bljeđa) ili
- okusa i mirisa (bez okusa ili neugodnoga mirisa) ili
- strukture tkiva (suho, spužvasto),

12. »treće zemlje« su sve zemlje koje nisu članice Europske unije,

13. »nadležno tijelo« je Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

### Članak 3.

Tržišni standardi odnose se na sljedeće meso peradi:

#### 1. Trupovi peradi

##### (a) KOKOŠI (*Gallus domesticus*)

- tovljeno pile, brojler: kokoš kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),
- pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje: kokoš kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao),
- kopun: pjetlić kastriran kirurškim putem prije spolne zrelosti i zaklan u dobi od najmanje 140 dana; nakon kastriranja kopuni se moraju toвити najmanje 77 dana,
- mlado pile i mladi pijetao: pile čiji je trup lakši od 650 g (bez utrobe, glave i donjega dijela nogu); pile mase 650 do 750 g može se nazivati »mlado pile«, ako u trenutku klanja nije starije od 28 dana,

– 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.*)

– mladi puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

– puran: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

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

– mlada patka, mlada mošusna patka, mlada patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

– patka, mošusna patka, patka mulard: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao);

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

– mlada guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao). Cijeli je trup prekriven tankim ili umjerenim slojem masnoga tkiva; boja masnoga tkiva mlade guske može ukazivati na posebnu prehranu,

– guska: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao); cijeli je trup prekriven umjerenim do debelim slojem masnoga tkiva;

(e) BISERKE (*Numida meleagris domesticus*)

– mlada biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti savitljiv (nije okoštao),

– biserka: ptica kod koje je vrh prsne kosti krut (okoštao).

Različiti oblici izraza podtočaka od (a) do (e) ove točke koji se odnose na spol smatraju se jednakoznačnim.

2. Komadi mesa peradi:

(a) polovica: polovica trupa dobivena uzdužnim rezom po sredini prsne kosti i kralježnice,

(b) četvrt: stražnja ili prednja četvrt dobivena poprečnim rasijecanjem polovice,

(c) neodvojene stražnje četvrti: obje stražnje četvrti spojene dijelom hrbta, sa 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) bata sa zabatkom: bedrena kost (femur), goljenica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Rezovi trebaju biti napravljeni na zglobovima,

(f) pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa: masa leđnoga dijela ne prelazi 25 % ukupne mase cijeloga komada,

(g) zabatak: bedrena kost zajedno s pripadajućim mišićima. Oba se reza trebaju napraviti na zglobovima,

(h) batak: goljenica (tibija) i lisna kost (fibula), zajedno s pripadajućim mišićima. Oba se reza trebaju napraviti na zglobovima,

(i) krilo: nadlaktična kost, palčana kost i lakatna kost, zajedno s pripadajućim mišićima. Nadlaktična kost ili palčana/lakatna kost zajedno s pripadajućim mišićima mogu se odvojiti. Vrh krila, uključujući kosti zapešća, mogu se odstraniti. Rezovi trebaju biti napravljeni na zglobovima,

(j) neodvojena krila: oba krila spojena dijelom leđa, pri čemu leđni dio ne prelazi 45 % ukupne mase cijeloga komada,

(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 masa ključne kosti i hrskavice ne smije prelaziti 3 % ukupne mase cijeloga komada,

(m) magret, maigret: file od prsa pataka i gusaka iz točke 3. ovoga članka, s kožom i potkožnom masnoćom koja prekriva prsni mišić, bez dubokoga prsnog mišića,

(n) meso purećih bataka i zabataka bez kosti: pureća bedra i/ili bataci bez kosti, odnosno bez bedrene kosti (femura), goljenice (tibije) i lisne kosti (fibule), čitavi ili narezani na kocke ili reznjeve.

Za proizvode navedene u podtočki (e), (g) i (h) ove točke izraz »rezovi trebaju biti napravljeni na zglobovima« označava rezove koji se prave unutar dviju linija koje označavaju zglobove kako je prikazano na grafičkome prikazu u Prilogu I. ovoga Pravilnika.

Proizvodi navedeni u podtočki od (d) do (k) ove točke mogu biti bez kože ili s kožom. Ako su proizvodi koji su navedeni u podtočki od (d) do (j) ove točke, bez kože ili ako je proizvod koji je naveden u podtočki (k) ove točke s kožom, ta se činjenica mora navesti pri označavanju kako je navedeno u članku 2. stavku 1. podstavku 1. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

### 3. Gušćja i pačja masna jetra:

Jetra gusaka ili pataka (*Cairina muschata* ili *Cairina muschata x Anas platyrhynchos*) koje su bile hranjene tako da je došlo do nagomilavanja masti u jetrenim stanicama.

Perad od kojih se uzima takva jetra mora potpuno iskrvariti, a jetra mora biti ujednačene boje.

Masa jetre mora biti:

- pačja jetra najmanje 300 g neto,
- gušćja jetra najmanje 400 g neto.

#### Članak 4.

(1) Meso peradi se razvrstava po kvaliteti 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 se stavlja na tržište u jednom od sljedećih stanja:

- svježe,
- smrznuto, ili
- brzo smrznuto.

#### Članak 5.

(1) Trupovi peradi koji se stavljaju na tržište sukladno ovom Pravilniku, moraju biti obrađeni na jedan od sljedećih načina:

- a) djelomično eviscerirani,
- b) eviscerirani: – s jestivim iznutricama,  
– bez jestivih iznutrica.

(2) Djelomično eviscerirani trupovi su oni kod kojih nisu odstranjeni srce, jetra, pluća, želudac, volja i bubrezi.

(3) Kod svake obrade trupa, dušnik, jednjak i volja mogu ostati u trupu ako se ne odstrani glava.

(4) Jestive iznutrice obuhvaćaju sljedeće: srce, vrat, (pred)želudac i jetru te sve ostale dijelove koji se smatraju jestivim na tržištu na kojemu je proizvod namijenjen krajnjoj potrošnji.

Jetra mora biti bez žučne vrećice.

(Pred)želudac mora biti bez rožnatoga dijela i njegov sadržaj mora biti uklonjen. Srce može biti sa ili bez osrčja.

Ako vrat nije odvojen od trupa, ne smatra se iznutricom.

(5) Na popratnom dokumentu iz članka 8. stavka 4. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, moraju se navesti i sljedeći dodatni podaci:

(a) klasa sukladno članku 4. stavak 1. ovoga Pravilnika,

(b) stanje u kojemu se meso peradi stavlja na tržište sukladno članku 4. stavak 2. ovoga Pravilnika te preporučena temperatura skladištenja.

#### Članak 6.

(1) Nazivi pod kojima se proizvodi koji su obuhvaćeni ovim Pravilnikom prodaju, sukladno članku 6. stavak 1. točke 1. Pravilnika o označavanju reklamiranju i prezentiranju hrane, moraju biti oni koji su navedeni u članku 3. ovoga Pravilnika, te se uz njih mora navesti:

– način obrade trupova iz članka 5. stavka 1. ovoga Pravilnika,

– odgovarajuća vrsta mesa peradi, ako je riječ o komadima koji su dobiveni rasijecanjem.

(2) Nazivi propisani člankom 3. točka 1. i 2. ovoga Pravilnika mogu se nadopuniti 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 3. točka 1. i 2. ovoga Pravilnika ili o drugim izrazima iz članka 13. ovoga Pravilnika.

#### Članak 7.

(1) Proizvodi koji nisu navedeni u članku 3. 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 3. ili o izrazima iz članka 13. ovoga Pravilnika.

(2) Pri označavanju, reklamiranju i prezentiranju mesa peradi namijenjenoga krajnjem potrošaču pored zahtjeva iz Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, moraju biti ispunjeni i dodatni zahtjevi iz stavka 3. i 4. ovoga članka.

(3) Kod svježeg mesa peradi, rok trajanja označava se riječima »upotrijebiti do«, sukladno članku 36. Pravilnika o označavanju reklamiranju i prezentiranju hrane.

(4) Kod zapakiranog mesa peradi, na ambalaži ili naljepnici moraju se navesti sljedeći podaci:

(a) klasa sukladno članku 4. ovoga Pravilnika;

(b) stanje u kojem se meso peradi stavlja na tržište prema članku 4. stavak 2. ovoga Pravilnika i preporučena temperatura skladištenja;

(c) registracijski broj klaonice ili rasjekaone sukladno članku 4. Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine« broj 99/07, 28/10 i 45/11)[\[4\]](#), osim ako se radi o rasijecanju i iskoštavanju na mjestu prodaje kako je predviđeno navedenim Pravilnikom;

(d) oznaka zemlje podrijetla, ako se radi o mesu peradi uvezenom iz trećih zemalja.

(5) Ako se meso peradi nudi na prodaju nezapakirano, osim u slučaju kad se rasijecanje i iskoštavanje obavlja na mjestu prodaje sukladno članku 4. stavak 2. točka (d) Pravilnika o higijeni hrane životinjskog podrijetla i pod uvjetom da se to rasijecanje i iskoštavanje obavlja

na zahtjev potrošača i u njegovoj nazočnosti, na podatke iz stavka 4. ovoga članka primjenjuje se članak 10. Pravilnika o označavanju reklamiranju i prezentiranju hrane.

(6) Klasiranje mesa peradi u skladu sa člankom 4. stavak 1. ovoga Pravilnika i označavanje u skladu sa stavkom 2., 3., 4., i 5. ovoga članka nije potrebno ako se radi o isporukama mesa peradi rasjekaonama ili objektima za preradu.

#### Članak 8.

Temperatura smrznutoga mesa peradi na koje se odnosi ovaj Pravilnik mora u svim dijelovima proizvoda biti postojana i održavana na – 12 °C ili niže s mogućim kratkim porastom za najviše 3 °C. Ova se odstupanja temperature proizvoda dopuštaju sukladno dobroj praksi skladištenja i prometa tijekom distribucije i čuvanja u rashladnim vitrinama u maloprodaji.

#### Članak 9.

(1) Kako bi se trupovi peradi i dijelovi dobiveni njihovim rasijecanjem, mogli razvrstati u klase 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 stršećih slomljenih kostiju,
- (f) bez većih kontuzija.

Svježe meso peradi ne smije imati tragove prijašnjeg hlađenja.

(2) Da bi se trupovi peradi i komadi dobiveni njihovim rasijecanjem mogli razvrstati u klasu A, oni moraju ispunjavati i sljedeće dodatne uvjete:

- (a) moraju imati dobru konformaciju, biti mesnati, dobro razvijenih, širokih, dugih i mesnatih prsa i mesnatih nogu. Na pilićima, mladim patkama i puranima mora biti tanak ujednačen sloj masnoga tkiva na psima, leđima i bedrima. Na pijetlovima, kokošima, patkama i mladim guskama dopušten je deblji sloj masnoga tkiva. Kod gusaka, cijeli trup mora biti prekriven umjerenim do debelim slojem masnoga tkiva;
- (b) na psima, batku i zabatku, leđima, zglobovima donjega dijela batka i zabatka i vrhovima krila može se nalaziti nekoliko komada pera, batrljica i paperja. Nekoliko ih se može nalaziti i na drugim dijelovima, kod pijetlova ili kokoši za kuhanje ili pečenje, patkama, puranima i guskama;

(c) dopušteno je nekoliko pojedinačnih oštećenja, nagnječenja i promjena boje pod uvjetom da su manji i neupadljivi i da se ne nalaze na prsima ili batku sa zabatkom. Završni dio krila može nedostajati. Dopušteno je blago crvenilo na vrhovima krila i folikulima;

(d) kod smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi ne smije biti tragova zamrzavanja, osim slučajnih, malih i neupadljivih koji nisu na prsima ili batcima i zabatcima.

#### Članak 10.

(1) Provjera sukladnosti s odredbama članka 3., 5. i 9. ovoga Pravilnika provodi se uzimanjem uzoraka čiji je broj propisan u tablici iz stavka 2. ovoga članka. Rezultat ovih provjera sukladnosti odnosi se na cijelu seriju iz koje potječu ispitani uzorci.

(2) Uzorak iz stavka 1. ovoga članka uzima se slučajnim odabirom iz svake serije koju treba pregledati u klaonicama, rasjekaonama, veleprodajnim i maloprodajnim skladištima ili u svakoj drugoj fazi stavljanja na tržište, uključujući pregled tijekom prijevoza ili, ako se radi o uvozu iz trećih zemalja, u trenutku carinjenja.

Veličina serije	Veličina uzorka	Dopušteni broj neispravnih jedinica proizvoda	
		Ukupno	Za članak 3. točka 1.* i 3. i članak 9. stavak 1.*
I	II	III	IV
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 je u stupcu III tablice iz stavka 2. ovoga članka. Kada se radi o filetu od prsa neispravne jedinice proizvoda mogu obuhvaćati filete kod kojih 2 % mase čini hrskavica (savitljivi vrh prsne kosti).

Broj neispravnih jedinica (proizvoda) koje nisu sukladne odredbama članka 3. u točki 1. i 3. ovoga Pravilnika i odredbom iz članka 9. stavak 1. ovoga Pravilnika ne smije biti veći od broja koji je naveden u stupcu IV tablice iz stavka 2. ovoga članka.

Za serije proizvoda iz članka 3. točke 3. ovoga Pravilnika nije dopuštena niti jedna neispravna jedinica čija je masa manja od 240 g u slučaju pačje jetre i manja od 385 g u slučaju gušče jetre.

(4) Pri pregledavanju serije mesa peradi klase B, dopušta se dvostruko veći broj neispravnih jedinica proizvoda.

(5) Ako se pregledom utvrdi da serija ne udovoljava propisanim zahtjevima, nadležna inspekcija zabranjuje stavljanje serije na tržište, ili ako serija dolazi iz treće zemlje njen uvoz, sve dok se ne dostavi dokaz da je serija sukladna člancima 3. i 9. ovoga Pravilnika.



## Članak 11.

(1) Smrznuto i brzo smrznuto meso peradi mora biti pretpakirano sukladno članku 2. Pravilnika o mjeriteljskim zahtjevima za pretpakovine i boce kao mjerne spremnike (»Narodne novine« broj 90/05, 32/06 i 35/09)[5].

Pretpakovine mogu sadržavati:

- jedan trup peradi ili
- jedan ili više komada iste kategorije i vrste peradi kako je to navedeno u članku 3. ovoga Pravilnika.

(2) Pretpakovine smrznutog i brzo smrznutog mesa peradi mogu se razvrstati po sljedećim kategorijama nazivne mase:

(a) trupovi:

- < 1100 g: kategorije po 50 g (1050 – 1000 – 950 itd.)
- 1100 – < 2400 g: kategorije po 100 g (1100 – 1200 – 1300 itd.)
- ≥ 2400 g: kategorije po 200 g (2400 – 2600 – 2800 itd.);

(b) dijelovi:

- < 1100 g: kategorije po 50 g (1050 – 1000 – 950 itd.)
- ≥ 1100 g: kategorije po 100 g (1100 – 1200 – 1300 itd.).

(3) Pretpakovine iz stavka 1. ovoga članka moraju udovoljavati sljedećim zahtjevima:

(a) stvarna količina punjenja ne smije biti u prosjeku manja od nazivne mase;

(b) udio pretpakovina kod kojih je negativno odstupanje količine punjenja veće od dopuštenoga negativnog odstupanja iz stavka 9. ovoga članka mora biti dovoljno malen da bi serija pretpakovina mogla na pregledima zadovoljiti odredbe stavka 10. ovoga članka;

(c) pretpakovine kod kojih je negativno odstupanje veće od dvostruke vrijednosti dopuštenoga negativnog odstupanja iz stavka 9. ovoga članka ne smiju se stavljati na tržište.

Za primjenu ovoga Pravilnika primjenjuju se opće definicije iz članka 2. Pravilnika o mjeriteljskim zahtjevima za pretpakovine i boce kao mjerne spremnike.

(4) Sukladno stavku 2. i 3. ovoga članka na svim pretpakovinama mora biti navedena »nazivna masa« odnosno masa proizvoda koju moraju sadržavati.

(5) Vezano za odgovornost subjekta koji pakira ili uvozi smrznuto i brzo smrznuto meso peradi te preglede koje obavlja nadležna inspekcija odredbe iz članka 3. stavka 1. i članka 34.

Pravilnika o mjeriteljskim zahtjevima za pretpakovine i boce kao mjerne spremnike primjenjuju se *mutatis mutandis*.

(6) Pregledi pretpakovina obavljaju se uzorkovanjem i sastoje se od dva dijela:

- provjere stvarne količine punjenja svake pretpakovine u uzorku,
- provjere srednje vrijednosti količine punjenja pretpakovina u uzorku.

Serijska pretpakovina smatra se prihvatljivom ako rezultati obje provjere udovoljavaju kriterijima prihvatljivosti iz stavka 10. i 11. ovoga članka.

(7) Serija se sastoji od svih pretpakovina iste nazivne mase, istoga tipa i iz istoga ciklusa proizvodnje, koje su napunjene na istome mjestu i koje se moraju pregledati.

Veličina serije mora se ograničiti na sljedeće količine:

- ako se pretpakovine provjeravaju na kraju linije punjenja, njihov broj u svakoj seriji mora biti jednak proizvodnom kapacitetu linije punjenja tijekom jednog sata, bez ikakva ograničenja s obzirom na veličinu serije,
- u ostalim se slučajevima veličina serije ograničava na 10 000 pretpakovina.

(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 3200	50
> 3200	80

Ako se nerazarajuće ispitivanje u smislu Priloga 2.a Pravilnika o mjeriteljskim zahtjevima za pretpakovine i boce kao mjerne spremnike provodi na seriji manjoj od 100 pretpakovina ono mora obuhvatiti cijelu seriju.

(9) Kod 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 provjeravanje stvarne količine punjenja svake pretpakovine u uzorku, najmanja prihvatljiva količina punjenja izračunava se tako da se od nazivne mase pretpakovine oduzme dopušteno negativno odstupanje za dotičnu količinu punjenja.

Pretpakovine iz uzorka čija je stvarna količina punjenja manja od najmanje prihvatljive količine punjenja smatraju se neispravnima.

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 provjeravanje srednje vrijednosti količine punjenja, serija pretpakovina smatra se prihvatljivom ako je srednja vrijednost količine punjenja pretpakovina koje čine uzorak veća od navedenoga kriterija prihvatljivosti:

Veličina uzorka	Kriterij prihvatljivosti za srednju vrijednost stvarne količine punjenja
30	— $x \geq Q_n - 0,503 s$
50	— $x \geq Q_n - 0,379 s$
80	— $x \geq Q_n - 0,295 s$

—

$x$  = srednja vrijednost stvarne količine punjenja pretpakovina

$Q_n$  = nazivna masa pretpakovine

$s$  = standardno odstupanje stvarne količine punjenja pretpakovina u seriji

Standardno odstupanje izračunava se kako je navedeno u točki 7. Priloga 2.a Pravilnika o mjeriteljskim zahtjevima za pretpakovine i boce kao mjerne spremnike.

(12) Uz oznaku nazivne mase pretpakovina na koje se primjenjuje ovaj članak može se navesti i dodatna oznaka, ako Pravilnik o mjernim jedinicama (»Narodne novine«, broj 2/07)[6] dopušta korištenje dodatnih oznaka.

#### Članak 12.

Prilikom označavanja mesa peradi, sukladno članku 2. stavku 1. podstavku 1. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane može se navesti jedna od sljedećih metoda hlađenja:

- hlađenje strujanjem zraka: hlađenje trupova peradi hladnim zrakom,
- hlađenje raspršivanjem: hlađenje trupova peradi hladnim zrakom i raspršivanjem vodene magle ili sitnih vodenih kapljica,
- hlađenje uranjanjem u vodu: hlađenje trupova peradi u bazenima s vodom ili s ledom i vodom.

#### Članak 13.

(1) Prilikom označavanja mesa peradi, sukladno članku 2. stavku 1. podstavku 1. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, za označavanje načina uzgoja, osim ekološkog uzgoja, te ako su ispunjeni odgovarajući uvjeti iz Priloga II. ovoga Pravilnika, mogu se koristiti isključivo sljedeći izrazi:

- (a) »Hranjeno s... %....«;
- (b) »Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima«;
- (c) »Slobodan uzgoj«;
- (d) »Tradicionalni slobodan uzgoj«;
- (e) »Slobodan uzgoj – neograničeni ispust«.

Ovi se izrazi mogu nadopuniti podacima koji se odnose na posebne značajke pojedinih načina uzgoja.

(2) Ako se pri označavanju mesa pataka i gusaka uzgajanih za proizvodnju pačje i guščje masne jetre navede da se radi o slobodnom uzgoju iz stavka 1. točke (c), (d) i (e) ovoga članka, mora se navesti i izraz »iz uzgoja za proizvodnju pačje i guščje masne jetre«.

(3) 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 stavcima 2., 3. i 4. Priloga II. ovoga Pravilnika. Ova se odredba ne primjenjuje ako se odnosi na kategorije mlado pile i mladi pijetao.

#### Članak 14.

(1) Odobreni objekti za klanje peradi (u daljnjem tekstu: klaonice) za korištenje izraza iz članka 13. ovoga Pravilnika pri označavanju mesa peradi moraju imati posebno odobrenje.

(2) Posebno odobrenje iz stavka 1. ovoga članka daje nadležno tijelo na temelju Zahtjeva klaonice.

(3) Klaonice sa posebnim odobrenjem za označavanje načina uzgoja peradi upisuju se u Upisnik klaonica sa odobrenjem za označavanje načina uzgoja peradi koji se vodi pri nadležnom tijelu.

(4) Klaonice iz stavka 1. ovoga članka moraju voditi sljedeću evidenciju obzirom na način uzgoja:

(a) imena i adrese proizvođača peradi, koji se registriraju nakon provjere koju obavlja nadležna inspekcija;

(b) o broju peradi koju pojedini proizvođač uzgaja u svakome proizvodnom ciklusu;

(c) o broju i ukupno isporučenoj i prerađenoj živoj masi ili masi trupova peradi;

(d) pojedinostima prodaje, uključujući imena i adrese kupaca, najmanje šest mjeseci nakon otpreme.

(5) Proizvođači peradi koji drže perad sukladno odredbi članka 13. stavak 1. ovoga Pravilnika moraju najmanje šest mjeseci od dana otpreme čuvati ažurirane evidencije o broju peradi po načinu uzgoja, uključujući broj prodane peradi, imena i adrese kupaca te količine i dobavljače stočne hrane.

Proizvođači koji koriste sustav slobodnoga uzgoja moraju voditi i evidenciju o datumu prvoga puštanja peradi u ispust.

(6) Dobavljači stočne hrane 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 13. stavak 1. točka (a) ovoga Pravilnika sukladna 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 13. stavak 1. točka (d) i (e) ovoga Pravilnika.

(8) Nadležna inspekcija u svrhu provjere sukladnosti s člankom 13. ovoga Pravilnika i stavkom od 1. do 5. ovoga članka obavlja redovni nadzor:

(a) na poljoprivrednome gospodarstvu: najmanje jednom tijekom proizvodnoga ciklusa;

(b) kod proizvođača i dobavljača stočne hrane: najmanje jednom godišnje;

(c) u klaonici: najmanje četiri puta godišnje;

(d) u valionici: najmanje jednom godišnje za načine uzgoja iz članka 13. stavka 1. točka (d) i (e) ovoga Pravilnika.

(9) Nadležno tijelo dostavlja ostalim državama članicama i Europskoj komisiji popis odobrenih klaonica registriranih sukladno stavku 1. ovoga članka, navodeći njihova imena i adrese te broj koji je svakoj od njih dodijeljen.

#### Članak 15.

Meso peradi koje se uvozi iz trećih zemalja može biti označeno jednom ili većim brojem neobaveznih oznaka predviđenih člankom 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 16.

(1) Ne dovodeći u pitanje članak 17. stavak 5. i članak 19. stavak 3. ovoga Pravilnika, smrznuti i brzo smrznuti pileći trupovi mogu se stavljati na tržište ako udio vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene metodom analize koja je opisana u Prilogu III. (metoda cijedenja) i Prilogu IV. (kemijska metoda) 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 udjela 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 17.

(1) Redoviti pregledi količine apsorbirane vode sukladno Prilogu VI. ovoga Pravilnika ili pregledi gubitka vode pri odmrzavanju sukladno Prilogu III. ovoga Pravilnika obavljaju se u klaonicama najmanje jednom u svakome radnom ciklusu od osam sati.

(2) Ako se pregledima iz stavka 1. ovoga članka ustanovi da je količina apsorbirane vode odnosno gubitak vode pri odmrzavanju veći od ukupnoga udjela 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 odmrzavanjem trupa prelazi vrijednosti iz točke 10. Priloga VI. ili točke 7. Priloga III. ovoga Pravilnika, klaonica mora odmah izvršiti potrebne tehničke prilagodbe procesa.

(3) U slučajevima iz stavka 2. ovoga članka, a najmanje jednom svaka dva mjeseca, provjerava se udio vode iz članka 16. stavak 1. ovoga Pravilnika i to uzorkovanjem smrznutih i brzo smrznutih pilećih trupova iz svake klaonice, pri čemu će se primijeniti postupak iz Priloga III. ili IV. ovoga Pravilnika.

(4) Preglede iz stavka 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 stavka 1. i 2. ovoga članka, a posebno odredbe točke 1. i 10. Priloga VI. ovoga Pravilnika kao i odredbe stavka 3. ovoga članka ako se pokaže da je to potrebno kako bi se osiguralo da ukupni udio vode bude unutar granica koje su dopuštene ovim Pravilnikom.

U svim slučajevima u kojima se smatra da serija smrznutih ili brzo smrznutih pilećih trupova nije sukladna s ovim Pravilnikom, nadležna inspekcija nastavlja preglede s minimalnom učestalošću koja se navodi u stavku 3. ovoga članka sve dok tri uzastopna pregleda ne daju negativan rezultat sukladno Prilogu III. ili IV. ovoga Pravilnika, koja se moraju obaviti na uzorcima iz proizvodnje ostvarene u tri različita dana u razdoblju od najviše četiri tjedna. Troškove tih pregleda plaća klaonica.

(5) Ako, u slučaju hlađenja strujanjem zraka, rezultati pregleda iz stavka 1., 2. i 3. ovoga članka pokazuju da su tijekom šest mjeseci ispunjeni kriteriji koji su propisani Prilogom od III. do VI. ovoga Pravilnika, učestalost pregleda iz stavka 1. ovoga članka može se smanjiti na jedan pregled mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija propisanih Prilogom od III. do VI. rezultira uvođenjem ponovnog pregleda kako je predviđeno stavkom 1. i 2. ovoga članka.

(6) Ako rezultat pregleda iz stavka 3. ovoga članka pokazuje da su prekoračene dopuštene granice udjela 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.

Zadaci referentnog laboratorija propisani su posebnim propisom.

(7) Ako se i nakon ponovne analize utvrdi da serija nije sukladna s ovim Pravilnikom, dopušta se stavljanje takve serije na tržište ako klaonica označi pojedinačna i zajednička pakiranja trupova trakom ili naljepnicom na kojoj piše crvenim velikim tiskanim slovima: *»Sadržaj vode prelazi dopuštena ograničenja«*.

(8) Serija iz stavka 7. ovoga članka, ostaje pod nadzorom sve dok se s njom ne postupi sukladno stavku 7. ovoga članka ili dok se ne zbrine na drugi način. Ako se potvrdi da će se serija iz stavka 7. izvesti, nadležna inspekcija poduzima sve potrebne mjere kako bi se spriječilo stavljanje navedene serije na tržište Republike Hrvatske.

(9) Oznake iz stavka 7. 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 1 cm na pojedinačnim pakiranjima i 2 cm na zajedničkim pakiranjima.

## Članak 18.

(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 udovoljava li pošiljka zahtjevima odredbi članka 16. i 17. ovoga Pravilnika.

(2) Pregledi iz stavka 1. ovoga članka obavljaju se na odredištu robe ili na drugome prikladnom 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 odredišta nakon što se uzme odgovarajući uzorak. Navedeni se proizvodi ne smiju prodavati krajnjem korisniku dok se ne dobiju rezultati pregleda.

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.

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. O odlukama koje donese nadležna inspekcija i o razlozima njihova donošenja obavještava se nadležno tijelo otpremne države članice Europske unije (u daljnjem tekstu države članice).

Ako to zahtijeva pošiljatelj ili njegov predstavnik, navedene odluke i razlozi njihova donošenja 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 pri tom primjenjuju.

(3) Ako rezultat pregleda iz stavka 1. ovoga članka pokazuje da su prekoračene dopuštene granice, vlasnik navedene serije može zahtijevati da se obavi ponovna analiza u referentnom laboratoriju i to istom metodom koja je korištena u prvoj analizi. Troškove ponovne analize snosi vlasnik serije.

(4) Ako se nakon pregleda obavljenog sukladno stavku 1. i 2. ovoga članka i nakon ponovne analize, ako ona bude zatražena, utvrdi da smrznuti ili brzo smrznuti pilići neudovoljavaju odredbama članka 16. i 17. ovoga Pravilnika, nadležna inspekcija primjenjuje postupke predviđene člankom 17. stavkom 7., 8. i 9. ovoga Pravilnika.

(5) U slučajevima iz stavka 3. i 4. ovoga članka nadležna inspekcija odmah stupa u kontakt s nadležnim tijelom otpremne države članice. Nadležna tijela otpremne države članice poduzimaju sve potrebne mjere i obavještavaju nadležnu inspekciju o vrsti obavljenih pregleda, donesenim odlukama i razlozima njihova donošenja.

## Članak 19.

(1) Nadležna inspekcija mora bez odlaganja obavijestiti referentni laboratorij o rezultatima pregleda iz članka 16., 17. i 18. ovoga Pravilnika koje su obavili ili koji su obavljeni pod njihovim nadzorom.

(2) Do 30. lipnja svake godine referentni laboratorij dužan je izvijestiti Europsku komisiju o rezultatima provjera navedenih u stavku 1. ovoga članka. Rezultati se dostavljaju Upravnome odboru Europske komisije na razmatranje sukladno članku 195. Uredbe (EZ) br. 1234/2007.

(3) Republika Hrvatska donosi praktične mjere za preglede predviđene člankom 17., 18. i 19. ovoga Pravilnika u svim fazama stavljanja na tržište, uključujući preglede proizvoda što se uvoze iz trećih zemalja, koji se obavljaju u trenutku carinjena sukladno Prilogu III. i IV. ovoga Pravilnika. Republika Hrvatska o tim mjerama mora obavijestiti ostale države članice i



Europsku komisiju. O svim promjenama navedenih mjera Republika Hrvatska će odmah obavijestiti ostale države članice i Europsku komisiju.

#### Članak 20.

(1) Sljedeći svježi, smrznuti i brzo smrznuti dijelovi peradi mogu se stavljati na tržište ako udio vode ne prelazi tehnički neizbježne vrijednosti određene metodom analize koja je opisana u Prilogu IV. ovoga Pravilnika (kemijska metoda):

- (a) pileći file od prsa, s prsnom kosti ili bez nje, bez kože;
- (b) pileća prsa s kožom;
- (c) pileća bedra, bataci, batak sa zabatkom, batak i zabatak s dijelom leđa, stražnje četvrtine, s kožom;
- (d) pureći file od prsa, bez kože;
- (e) pureća prsa s kožom;
- (f) pureća bedra, bataci, batak sa zabatkom, s kožom;
- (g) meso purećeg batka i zabatka bez kosti, bez kože.

(2) 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 posebno osigurati da se:

(a) redovite provjere apsorbirane vode prema članku 17. stavak 1. ovoga Pravilnika obavljaju u klaonicama na pilećim i purećim trupovima namijenjenima za proizvodnju svježih, smrznutih i brzo smrznutih dijelova navedenih u stavku 1. ovoga članka. Ove se provjere moraju obavljati najmanje jednom u svakom radnom ciklusu od osam sati. U slučaju hlađenja purećih trupova strujanjem zraka, ne treba obavljati redovite provjere apsorbirane vode. Granične vrijednosti određene u točki 10. Priloga VI. ovoga Pravilnika primjenjuju se i na pureće trupove;

(b) rezultati provjera evidentiraju i čuvaju godinu dana;

(c) svaka serija označi tako da se može utvrditi datum proizvodnje; svaka oznaka serije mora biti zapisana u evidenciji proizvodnje.

Ako, u slučaju hlađenja pilića strujanjem zraka, rezultati provjera iz točke (a) ovoga stavka i stavka 3. ovoga članka pokažu da su tijekom šest mjeseci ispunjavani kriteriji propisani Prilogom od III. do VI. ovoga Pravilnika, učestalost provjera iz točke (a) ovoga stavka može se smanjiti na jednu provjeru mjesečno. Svako nepridržavanje kriterija propisanih Prilogom od III. do VI. ovoga Pravilnika imat će za posljedicu ponovno provođenje provjera koje su propisane točkom (a) ovoga stavka.

(3) Najmanje jednom svaka tri mjeseca mora se, na temelju uzorkovanja i sukladno Prilogu V. ovoga Pravilnika, provjeravati udio vode iz stavka 1. ovoga članka u smrznutim i brzo

smrznutim dijelovima peradi iz svakoga objekta za rasijecanje koji proizvodi takve dijelove. Ovi se pregledi ne moraju obavljati na dijelovima peradi za koje se nadležnoj inspekciji dostavi zadovoljavajući dokaz da su namijenjeni isključivo izvozu.

(4) Ako neka rasjekaona godinu dana ispunjava kriterije koji su propisani Prilogom V. ovoga Pravilnika, učestalost pregleda smanjuje se na jedan pregled svakih šest mjeseci. Svako nepridržavanje tih kriterija dovodi do ponovnoga uvođenja pregleda predviđenih stavkom 3. ovoga članka.

(5) Na dijelove peradi iz stavka 1. ovoga članka primjenjuju se članak 17. stavak od 4. do 9. i članak 18. i 19. ovoga Pravilnika *mutatis mutandis*.

#### Članak 21.

(1) Inspekcijski nadzor nad provedbom odredbi članka 4., 5., 10., 14., 16., 17. stavak 4. ovoga Pravilnika provode stočarski inspektori.

(2) Inspekcijski nadzor nad provedbom odredbe članka 8. ovoga Pravilnika u proizvodnji i skladištenju provode stočarski inspektori, a na tržištu nadležni inspektori Državnog inspektorata.

(3) Inspekcijski nadzor nad provedbom odredbi članka 6., 7., i 18. ovoga Pravilnika provode nadležni inspektori Državnog inspektorata.

(4) Inspekcijski nadzor nad provedbom odredbe članka 11. ovoga Pravilnika provodi mjeriteljska inspekcija Državnog zavoda za mjeriteljstvo.

(5) Inspekcijski nadzor nad provedbom odredbe članka 15. provode granični veterinarski inspektori.

#### Članak 22.

Prilozi I., II., III., IV., V. i VI. tiskani su u dodatku ovoga Pravilnika i njegov su sastavni dio.

#### Članak 23.

Odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na treće zemlje do pristupanja Republike Hrvatske u Europsku uniju primjenjuju se i na države članice Europske unije.

#### Članak 24.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu 1. siječnja 2012. godine, osim odredbi članka 14. stavak 9., članka 18., 19. i 21. ovoga Pravilnika koje stupaju na snagu danom pristupanja Republike Hrvatske Europskoj uniji.

Klasa: 011-02/11-01/113

Urbroj: 525-02-1-0565/11-1

Zagreb, 17. lipnja 2011.

Potpredsjednik  
Vlade  
Republike  
Hrvatske i  
ministar  
poljoprivrede,  
ribarstva i  
ruralnog razvoja  
**Petar**  
**Čobanković, v. r.**

#### PRILOG I.

### GRAFIČKI PRIKAZ REZOVA NA ZGLOBOVIMA

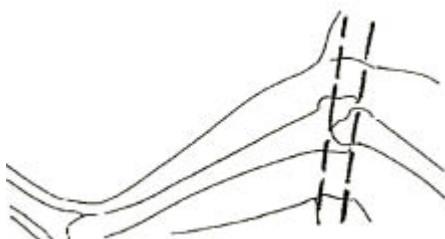
Rez koji odvaja bedra i leđa

– prikaz zgloba kuka



Rez koji odvaja bedro i batak

– prikaz koljenog zgloba



#### PRILOG II.

### NAČIN UZGOJA

Uvjeti koji se odnose na članak 13. ovoga Pravilnika su sljedeći:

(1) »Hranjeno s... %....«

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

– u slučaju žitarica one čine najmanje 65% mase krmnoga obroka koji se daje u većem dijelu razdoblja tova, pri čemu to ne smije uključivati više od 15% nusproizvoda 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 i zelenoga povrća, oni čine najmanje 5% mase krmnoga obroka koji se daje u većem dijelu razdoblja tova,

– u slučaju mliječnih proizvoda one čine najmanje 5% mase krmnoga obroka koji se daje u završnoj fazi.

Izraz »guska hranjena zob« može se, koristiti ako se u završnoj fazi 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. ovoga Priloga, 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 puri ili guski.

Kod biserki, ispusti se mogu zamijeniti etažnim sustavom gdje je podna površina etaže najmanje jednaka površini peradarnika, a visina između etaža iznosi najmanje 2 m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav).

(c) krmni obrok u fazi tova sadrži najmanje 70% žitarica.

(d) peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz peradi čija ukupna duljina iznosi najmanje 4 m na svakih 100 m<sup>2</sup> površine peradarnika.

(4) »Tradicionalni slobodan 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: 8 muških pataka, ali ne više od 35 kg žive mase, 10 ženskih pataka, ali ne više od 25 kg žive mase,
- za patke mulard: 8 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: 5 gusaka (do šest tjedana starosti: 10 gusaka), 3 guske tijekom zadnja tri tjedna tova ako se drže zatvorene, ali ne više od 30 kg žive mase.

(b) ukupna upotrebljiva površina peradarnika po svakoj proizvodnoj jedinici ne prelazi 1600 m<sup>2</sup>.

(c) ni u jednom peradarniku nema više od:

- 4800 pilića,
- 5200 biserki,
- 4000 ženskih mošusnih ili pekinških pataka ili 3200 muških mošusnih ili pekinških pataka ili 3200 pataka mulard,
- 2500 kopuna, gusaka i purana.

(d) peradarnik ima otvore za izlaz/ulaz peradi čija ukupna duljina iznosi najmanje 4 m 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 ispust 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 gdje je podna površina etaže najmanje dvostruko veća od površine peradarnika, a visina između etaža iznosi najmanje 2 m. Svaka ptica ima na raspolaganju ukupno najmanje 10 cm prečke (peradarnik i etažni sustav).

(g) utovljena perad pripada liniji ili pasmini koja ima osobinu sporog rasta.

(h) krmni 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 pure 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: 4 tjedna,
- za guske i patke mulard namijenjene proizvodnji gušćje i pačje jetre i »magreta«, starije od 70 dana: 4 tjedna.

(5) »Slobodan uzgoj – neograničeni ispust«

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

U slučaju ograničenja, uključujući veterinarska ograničenja donesena u skladu sa zakonima u svrhu zaštite javnoga zdravlja i zdravlja životinja, zbog kojih je peradi ograničen pristup otvorenim prostorima, perad uzgajana u skladu s proizvodnom metodom opisanom u točki 3., 4. i 5. ovoga Priloga, 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 duže od 12 tjedana.

### PRILOG 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 se izražava kao postotak mase trupa (uključujući sve jestive iznutrice sadržane u pretpakovini), prelazi graničnu vrijednost iz točke 7. ovoga Priloga smatra se da je višak vode bio apsorbiran tijekom prerade.

### 2. Definicija

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

### **3. Načelo**

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. Uređaji**

4.1. Vage kojima se može izvagati do 5 kg s točnošću od najmanje 1 g.

4.2. Plastične vrećice dovoljno velike da se u njih može staviti trup, opremljene sustavom za sigurno učvršćivanje.

4.3. Vodena kupelj s termostatom, tako opremljena da se u njoj može držati trup kako je opisano u točkama 5.5. i 5.6. ovoga Priloga. Vodena kupelj mora sadržavati količinu vode koja je najmanje osam puta veća od volumena ptice koju treba pregledati i mora biti takva da se temperatura vode može održavati na  $42 \pm 2$  °C.

4.4. Filtar papir ili drugi upijajući papirni ubrusi.

### **5. Postupak**

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 točkama 5.2. do 5.11. ovoga Priloga, moraju se držati na temperaturi ne većoj od  $-18$  °C.

5.2. Vanjska strana ambalaže mora se obrisati kako bi se uklonio površinski led i voda. Vaganjem se odredi težina ambalaže i njezina sadržaja do najbližega grama: to je masa  $M_0$ .

5.3. Trup, zajedno sa svim jestivim iznutricama koje se s njim prodaju, izvadi se iz vanjskoga omota koji se osuši i izvaži do najbližega grama: to je masa  $M_1$ .

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

5.5. Trup i jestive iznutrice stavljaju se u čvrstu, vodootpornu plastičnu vrećicu tako da trbušna šupljina bude okrenuta prema donjem, zatvorenom dijelu vrećice. Vrećica mora biti dovoljno duga da se može sigurno pričvrstiti dok je u vodenoj kupelji, ali ne toliko široka da se trup može pomaknuti iz uspravnoga položaja.

5.6. Dio vrećice u kojemu se nalazi trup i jestive iznutrice u cijelosti se uranja u vodenu kupelj, a vrećica se ostavlja otvorena kako bi moglo izaći što je moguće više zraka. Vrećica se drži u uspravnome položaju, ako je potrebno uz pomoć vodicica ili dodatnih utega stavljenih u vrećicu, tako da u nju ne može ući voda iz vodene kupelji. Vrećice se međusobno ne smiju dodirivati.

5.7. Vrećica se ostavi u vodenoj kupelji na stalnoj temperaturi od  $42 \pm 2$  °C, uz neprestano pomicanje vrećice ili neprestano miješanje vode sve dok se u termičkome središtu trupa (najdublji dio prsnoga mišića blizu prsne kosti kod pilića bez iznutrica, ili središte iznutrica



kod pilića s iznutricama) ne postigne temperatura najmanje 4 °C, mjereno kod dva nasumice odabrana trupa. Trupovi ne smiju ostati u vodenoj kupelji dulje nego što je potrebno za postizanje temperature od 4 °C. Potrebno vrijeme u kojemu trupovi čuvani na – 18 °C moraju ostati uronjeni iznosi:

		Okvirno trajanje 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
1000	975 – 1024	92	107
1050	1025 – 1074	95	110
1100	1075 – 1149	98	113
1200	1150 – 1249	105	120
1300	1250 – 1349	111	126
1400	1350 – 1449	118	133

Za trupove iznad 1400 g mora se za svakih dodatnih 100 g dodati sedam minuta. Ako predloženo razdoblje uranjanja prođe, a ne postigne se temperatura od + 4 °C kod dva trupa koji se pregledavaju, postupak otapanja se nastavlja dok se ne postigne temperatura od + 4 °C u termičkome 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. Odmrznuti trup vadi se iz vrećice, a iz njegove se trbušne šupljine, ako postoji, uklanja omot s iznutricama. Trup se iznutra i izvana osuši filter papirom ili papirnim ubrusom. Vrećica u kojoj se nalaze iznutrice probuši se, a nakon što voda iscure, vrećica i odmrznute iznutrice suše se što je moguće pažljivije.

5.10. Ukupna masa odmrznutoga trupa, iznutrica i ambalaže određuje se na najbliži gram i izražava kao  $M_2$ .

5.11. Masa ambalaže u kojoj se nalaze iznutrice određuje se na najbliži gram i izražava kao  $M_3$ .

## 6. Izračun rezultata

Količina vode koja se izgubi odmrzavanjem, izražena kao postotak mase smrznutoga ili brzo smrznutoga trupa (uključujući iznutrice), izračunava se s pomoću sljedeće formule:

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

## 7. Vrednovanje rezultata

Ako za 20 trupova u uzorku prosječni gubitak vode pri odmrzavanju prelazi dolje navedene postotke, smatra se da količina vode apsorbirane tijekom obrade prelazi graničnu vrijednost.

Ti postoci iznose:

- za hlađenje strujanjem zraka: 1,5%
- za hlađenje raspršivanjem: 3,3%
- za hlađenje uranjanjem u vodu: 5,1%.

## PRILOG IV.

### ODREĐIVANJE UKUPNOGA UDJELA VODE U PILEĆIM TRUPOVIMA (Kemijski test)

#### 1. Predmet i područje primjene

Ovom se metodom određuje ukupan udio vode u smrznutim i brzo smrznutim pilećim trupovima. Metoda uključuje određivanje udjela vode i bjelančevina u uzorcima iz homogeniziranoga trupa peradi. Tako određeni ukupan udio vode uspoređuje se s graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom formula iz točke 6.4 kako bi se odredilo 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. Načelo

Udio vode i bjelančevina određuje se u skladu s priznatim ISO metodama ili s drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dopušteni ukupan udio vode u trupu određuje se iz udjela bjelančevina u trupu, koji je moguće povezati s udjelom fiziološke vode.

#### 4. Uređaji i reagensi

4.1. Vaga za vaganje trupa i omota s točnošću vaganja od najmanje 1 g.

4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje trupa u 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 preporučuje se nikakva posebna vrsta sjekača. Sjekač mora imati dovoljno snage za mljevenje smrznutoga ili brzo smrznutoga mesa i kostiju kako bi se dobila homogena mješavina koja odgovara onoj dobivenoj s pomoću sjekača opremljenoga diskom s otvorima od 4 mm.

4.4. Uređaj, kako je definiran ISO standardom 1442, za određivanje udjela vode.

4.5. Uređaj, kako je definiran ISO standardom 937, za određivanje udjela bjelančevina.

## 5. Postupak

5.1. Nasumično se odabere sedam trupova iz količine peradi koju treba pregledati koji se do početka analize u skladu s točkama 5.2 do 5.6. ovoga Priloga drže u zamrznutom stanju.

Može se analizirati posebno svaki od sedam trupova ili kompozitni uzorak sastavljen od sedam trupova.

5.2. Priprema treba početi u roku od sat vremena od vađenja trupova iz zamrzivača.

5.3. (a) Obriše se vanjska strana ambalaže kako bi se uklonili površinski led i voda. Svaki se trup izvaže i izvadi iz ambalaže. Nakon rasijecanja trupa na manje komade, uklanja se svaka vrsta omota oko jestivih iznutrica. Ukupna masa trupa zajedno s jestivim iznutricama i ledom koji prijanja 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 u skladu s točkom 5.3 podtočka (a) ovoga Priloga 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. ovoga Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan 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. ovoga Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojega se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih sedam trupova. Ta se dva uzorka analiziraju kako je opisano u točkama 5.5 i 5.6. ovoga Pravilnika.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranoga materijala i odmah upotrebljava za određivanje udjela vode u skladu s ISO standardom 1442 kako bi se dobio udio vode

»a %«.

5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranoga materijala i odmah upotrebljava za određivanje udjela dušika u skladu s ISO standardom 937. Udio dušika se pretvori u udio 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 kompozitnoga uzorka odredi se prosječni udio 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 ( $RP_A$ ) izračuna se tako da se  $W_7$  odnosno  $RP_7$  podijeli sa sedam.

6.3. Teorijski udio 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 strujanjem zraka:

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreve iznosi 2% [7]\*, najveća dopuštena granica za ukupan udio vode ( $WG$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(b) Hlađenje raspršivanjem:

Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreve iznosi 4,5%\*, najveća dopuštena granica za ukupan udio vode ( $WG$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

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

(c) Hlađenje uranjanjem u vodu:

Uz pretpostavku da tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreve iznosi 7%\*, najveća dopuštena granica za ukupan udio vode ( $WG$ ) u gramima, određen ovom metodom, dobije se pomoću sljedeće formule (uključujući interval pouzdanosti):

– pilići:  $W_G = 3,93 \times RPA + 42$ .

6.5. Ako prosječan udio vode ( $W_A$ ) u sedam trupova, izračunat u skladu s točkom 6.2. ovoga Priloga, ne prelazi vrijednost navedenu u točki 6.4. ovoga Priloga ( $WG$ ), smatra se da pregledana količina peradi udovoljava standardu.

## PRILOG V.

### ODREĐIVANJE UKUPNOGA UDJELA VODE U KOMADIMA MESA PERADI DOBIVENIM RASIJEKANJEM (Kemijski test)

#### 1. Predmet i područje primjene

Ovom se metodom određuje ukupan udio vode u određenim komadima mesa peradi. Metoda uključuje određivanje udjela vode i bjelančevina na uzorcima homogeniziranih dijelova peradi. Tako određeni ukupan udio vode uspoređuje se s graničnom vrijednošću koja se dobije primjenom 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 3. točka 2. 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 otprilike 100 g,
- ostali komadi: kako su definirani u članku 3. točka 2. 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 °C dok ne bude moguće odvojiti pojedinačne komade.

#### 3. Načelo

Udio vode i bjelančevina određuje se u skladu s priznatim ISO metodama ili s drugim odobrenim metodama analize.

Najveći dopušteni ukupan udio vode u komadima mesa peradi određuje se iz udjela bjelančevina u komadima, koji je moguće povezati s udjelom fiziološke vode.

#### 4. Uređaji i reagensi

- 4.1. Vaga za vaganje komada i omota s točnošću vaganja od najmanje 1 g.
- 4.2. Sjekira za meso ili pila za rasijecanje komada u manje dijelove odgovarajuće veličine za sjekač.
- 4.3. Snažan sjekač i mikser koji mogu homogenizirati komade mesa peradi i njihove dijelove.

Napomena:

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

4.4. Uređaj, kako je definiran ISO standardom 1442, za određivanje udjela vode.

4.5. Uređaj, kako je definiran ISO standardom 937, za određivanje udjela bjelanjčevina.

## 5. Postupak

5.1. Od komada mesa peradi koje treba provjeriti uzima se nasumično pet komada i do početka analize u skladu s točkom od 5.2 do 5.6. ovoga Priloga drži ih se u smrznutom stanju ili u hladnjaku ovisno o slučaju.

Uzorci smrznutih ili brzo smrznutih nezapakiranih proizvoda iz točke 2. ovoga Priloga mogu se do početka analize čuvati na 0 °C.

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

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

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

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, određuje se ukupna masa svih pet komada, pripremljenih u skladu s točkom 5.3 podtočkom (a) ovoga Priloga i dobije vrijednost »P<sub>5</sub>«.

5.4. (a) Cijeli komad mase P<sub>1</sub> usitni se u sjekaču opisanome u točki 4.3. ovoga Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim može uzeti uzorak reprezentativan za svaki komad.

(b) Ako se analizira kompozitni uzorak, svih pet komada ukupne mase P<sub>5</sub> usitni se u sjekaču opisanome u točki 4.3. ovoga Priloga (i ako je potrebno izmiješa se mikserom) da se dobije homogeni materijal od kojeg se zatim mogu uzeti dva uzorka reprezentativna za svih pet komada.

Ta se dva uzorka analiziraju kako je opisano u točkama 5.5 i 5.6. ovoga Priloga.

5.5. Uzima se uzorak homogeniziranoga materijala i odmah upotrijebi za određivanje udjela vode u skladu s ISO standardom 1442 kako bi se dobio udio vode »a %«.

5.6. Uzima se također uzorak homogeniziranoga materijala i odmah upotrijebi za određivanje udjela dušika u skladu s ISO standardom 937. Udio dušika pretvara se u udio sirovih bjelančevina »b%« tako da se pomnoži s faktorom 6,25.

## 6. Izračun rezultata

6.1. (a) Masa vode (W) u svakome komadu dobije 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 ( $W_5$ ) i mase bjelančevina ( $RP_5$ ) u pet analiziranih komada.

(b) U slučaju analize kompozitnoga uzorka određuje se prosječan udio vode i bjelančevina iz oba analizirana uzorka kako bi se dobio a % odnosno b %. Masa vode ( $W_5$ ) u pet komada dobije se pomoću formule  $aP_5/100$ , a masa bjelančevina ( $RP_5$ ) pomoću formule  $bP_5/100$ , pri čemu su oba rezultata izražena u gramima.

6.2. Prosječna masa vode ( $W_A$ ) i bjelančevina ( $RP_A$ ) izračunava se tako da se  $W_5$  odnosno  $RP_5$  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 četvrtine:  $3,78 \pm 0,19$
- 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. Uz pretpostavku da minimalni tehnički neizbježan udio vode apsorbirane tijekom pripreve iznosi 2%, 4% ili 6%[\[8\]](#)\*, ovisno o vrsti proizvoda i primijenjenoj metodi hlađenja, najviši dopušteni omjer W/RP određen ovom metodom je sljedeći:

	HLAĐENJE		
	strujanjem zraka	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 četvrtine, s kožom	4,05	4,15	4,3
File od purećih prsa, bez kože	3,4	3,4	3,4
Pureća 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
--	------	------	------

Ako prosječan omjer WA/RPA kod svih pet dijelova, izračunat u skladu s točkom 6.2. ovoga Priloga, ne prelazi omjer koji je naveden u točki 6.4. ovoga Priloga, smatra se da pregledana količina komada peradi udovoljava standardu.

## PRILOG VI.

### KONTROLA APSORPCIJE VODE U PROIZVODNOME OBJEKTU (Ispitivanje u klaonici)

1. Najmanje jednom u svakome radnom ciklusu od osam sati:
  - izabrati slučajnim odabirom 25 trupova na liniji za evisceraciju odmah nakon evisceracije i potpunoga uklanjanja iznutrica te prije prvoga pranja.
2. Po potrebi, odrezati vrat ne odvajajući kožu vrata od trupa.
3. Svaki trup posebno označiti. Izvagati svaki trup i zabilježiti njegovu masu zaokruženu na najbliži gram.
4. Ispitivani trup ponovo vratiti na liniju za evisceraciju i nastaviti s uobičajenim postupcima pranja, hlađenja, cijedenja, itd.
5. Na kraju linije za cijedenje ukloniti označene trupove ne dopuštajući da se cijede dulje nego što je uobičajeno za perad iz serije iz koje je uzet uzorak.
6. Uzorak se sastoji od prvih 20 tako uzetih trupova. Oni se ponovo važu. Njihova masa, zaokružena na najbliži gram, bilježi se i uspoređuje s masom zabilježenom pri prvome 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 kroz uobičajeni postupak pakiranja.
8. Postotak apsorbirane vlage odrediti tako da se oduzme ukupna masa tih istih trupova nakon pranja, hlađenja i cijedenja, te da 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 ručnoga vaganja opisanoga u točkama 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 sukladnost s najvećim dopuštenim udjelom ukupne strane vode:
  - hlađenje strujanjem zraka: 0 %
  - hlađenje raspršivanjem zraka: 2,0 %



– hlađenje uranjanjem u vodu: 4,5 %.

[1] Pravilnikom se preuzimaju odredbe Uredbe Komisije (EZ) br. 543/2008 od 16. lipnja 2008. kojom se utvrđuju podrobna pravila za primjenu u dijelu koji se odnosi na tržišne standarde za meso peradi te odredbe Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. kojom se uspostavlja zajednička organizacija poljoprivrednih tržišta i donose posebne odredbe za određene poljoprivredne proizvode u dijelu koji se odnosi na sektor mesa peradi

[2] Pravilnikom su preuzete odredbe Direktive Vijeća 89/108/EEZ od 21. prosinca 1988. o ujednačavanju zakonodavstva među državama članicama koje se odnose na duboko zamrznutu hranu namijenjenu za ljudsku potrošnju, Direktive Komisije 92/2/EEZ od 13. siječnja 1992. kojom se utvrđuje postupak uzorkovanja i način na koji se u Zajednici provodi analiza u svrhu službene kontrole temperatura duboko zamrznute hrane namijenjene za ljudsku upotrebu i Uredbe Komisije (EZ) br. 37/2005 od 12. siječnja 2005. godine o kontroli temperatura u sredstvima za transport, spremanje i skladištenje duboko smrznute hrane namijenjene ljudskoj uporabi

[3] Pravilnikom su preuzete odredbe:

– Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju propisa država članica koji se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje prehrambenih proizvoda;

– Direktive Komisije 87/250/EEZ od 15. travnja 1987. o oznaci alkoholne jakosti po volumenu kod označavanja alkoholnih pića namijenjenih za prodaju krajnjem potrošaču;

– Direktive Vijeća 89/396/EEZ od 14. lipnja 1987. o oznakama ili znakovima koje određuju seriju kojoj hrana pripada;

– Direktive Komisije 2008/5/EZ od 30. siječnja 2008. koja se odnosi na obvezno označavanje kod određene hrane pojedinosti drugih od onih propisanih Direktivom 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća;

– Direktive Komisije 2002/67/EZ od 18. srpnja 2002. koja se odnosi na označavanje hrane koja sadrži kinin i hrane koja sadrži kofein;

– Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 od 31. ožujka koja se odnosi na označavanje hrane i sastojaka hrane s dodanim fitosterolima, fitosterol esterima, fitostanolima i fitostanol esterima;

– Direktive 94/35/EZ Europskog parlamenta i Komisije od 30. lipnja 1994. o sladilima koja se koriste u hrani;

– Direktive Komisije 1999/10/EZ od 8. ožujka 1999 kojom se derogiraju odredbe članka 7. Direktive Vijeća 79/112/EEZ o označavanju hrane;

– Uredbe (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima i izmjeni Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ) br. 14931/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive Vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97

[4]Pravilnikom su preuzete odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog podrijetla, Uredba Komisije (EZ) br. 1243/2007 od 24. listopada 2007. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 1020/2008 od 17. listopada 2008. godine, Uredba Komisije (EZ) br. 1161/2009 od 30. studenoga 2009. godine, Uredba Komisije (EU) br. 558/2010 od 24. lipnja 2010. godine i Uredba Komisije (EU) br. 150/2011 od 18. veljače 2011. godine.

[5] Pravilnikom je prenijeta Smjernica 2007/45 Europskog parlamenta i Vijeća od 5. rujna 2007. godine kojom se utvrđuju pravila o nazivnoj vrijednosti zapakiranih proizvoda i kojom se ukidaju Smjernice Vijeća 75/106/EEZ i 80/232/EEZ te mijenja i dopunjuje Smjernica Vijeća 76/211/EEZ

[6] Pravilnikom su preuzete smjernice Direktive Vijeća 80/181/EEZ od 20. prosinca 19789. koje se odnose na mjerne jedinice

[7]\* Izračunato na osnovi trupa, bez apsorbirane strane vode

[8]\* Izračunato na osnovi komada, bez apsorbirane strane vode. Za file (bez kože) i meso purećih nogu bez kože taj postotak iznosi 2 % za svaku metodu hlađenja