



*Prerada mesa u domaćinstvu*

## *Poštovani čitaoci,*

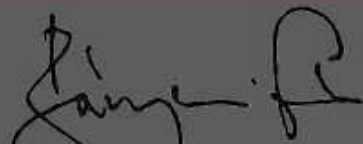
Među gubitnicima današnjih ekoloških, društvenih i ekonomskih tokova nalaze se manja naselja, sela i periferna područja Mađarske i Srbije, jer su u ovim krajevima negativni uticaji na lokalno stanovništvo delovali kumulativno, pojačano i trajno. Vojvodinu i županiju Bač-Kiškun karakteriše poljoprivredna proizvodnja sa jakom tradicijom koja, međutim, ne obezbeđuje dovoljan prihod za stanovništvo u provinciji.

Ovom brošurom i prezentacijom alternativnih načina stvaranja prihoda tipičnih za Vojvodinu i županiju Bač-Kiškun, želimo da doprinesemo da ova ruralna područja, kapacitetom koji imaju, zadrže svoje stanovništvo na mestu na kojem živi. Ovim poslovnim planovima želimo da pružimo pomoć prilikom započinjanja prvih koraka u biznisu onima koji bi hteli da prošire svoje mogućnosti za ostvarivanje prihoda. Naše izdanje pruža neophodne informacije prilikom donošenja odluke, između ostalog, prezentacijom tržišnih okolnosti, pravne pozadine i tehničkih preduslova. Poslovni plan pomaže da se biznis ideje raščiste i da se o njima temeljno promisli.

Prilikom izbora delatnosti za ostvarivanje prihoda smatrali smo da su bitni aspekti koji omogućavaju da se delatnosti ostvare sa malim ulaganjima, sa niskim početnim sredstvima, da proizvod tipičan za regiju bude tradicionalan i konkurentan na tržištu, da se može lako prodati, da svima koji su istrajni donese uspeh i da poboljša materijalne uslove onih koji vrše ovu dopunsku delatnost. Na ovaj način želimo dugoročno da doprinesemo poboljšanju uslova života stanovnika u provinciji.

Izdanje je pripremljeno na srpskom i mađarskom jeziku, a prilikom planiranja sadržaja imali smo u vidu karakteristike obe države. Verujemo da od suseda uvek ima šta da se nauči. Nadamo se da su, umesto generalnih shema, ovde prikupljene i predočene informacije pogodne za davanje odgovora na pitanja prilikom pokretanja biznisa i da će u dovoljnoj meri motivisati preduzimljive ljude.

Ovo izdanje je pripremljeno u okviru zajedničkog projekta Skupštine županije Bač-Kiškun i Vojvođanske fondacije za razvoj „Halo”. Realizaciju ovog projekta omogućio je „Mađarska-Srbija IPA prekogranični program”.



*Gabor Banjai,*  
*predsednik Skupštine županije Bač-Kiškun*



*Tivadar Bunford,*  
*upravitelj Vojvođanske Fondacije za razvoj „Halo”*

## *Prerada mesa u domaćinstvu*

Dokumenat je sačinjen u okviru „Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation Programme”  
kao deo projekta pod brojem i nazivom HUSRB/1203/213/085 „Ruralnet – Joint farm diversification strategy in the  
Hungarian-Serbian borderline”

Januar 2014. godine

Izdaje: Vojvođanska Fondacija za razvoj „Halo“ Subotica  
Tekst: Hajnalka Kovač Šarkanj, Vilmoš Kovač  
Odgovorni urednik: MSc Tivadar Bunford  
Stručni lektor: Dušica Dovijarov  
Lektor za srpski jezik: Snežana Berić Popović  
Fotografije: Atila Kovač  
Štampanje: Grafoprodukt doo, Subotica

Ovaj dokument je realizovan uz finansijsku poršku Evropske unije. Za sadržaj je u potpunosti odgovorna Vojvođanska Fondacija za razvoj „Halo“ i publikacija ne odražava bezuslovno zvaničan stav Evropske unije i/ili Upravnog autoriteta.

Ova brošura se može naći na internetu na sledećim adresama:  
[www.vfhalo.eu](http://www.vfhalo.eu), [www.hu-srb-ipa.com](http://www.hu-srb-ipa.com)

ISBN 978-86-89917-02-4  
Tiraž: 150

## *Sadržaj*

<b>1.</b>	Uvod	3
<b>2.</b>	Opšti aspekti proizvodnje mesnih prerađevina u okviru domaćinstva	3
2.1.	Industrijska grana i tržište	3
2.2.	Tehnologija proizvodnje	5
2.3.	Pakovanje i skladištenje proizvoda	13
2.4.	Označavanje mesnih prerađevina u Mađarskoj	14
<b>3.</b>	Tehnički preduslovi za proizvodnju mesnih prerađevina u domaćinstvu	16
<b>4.</b>	Uslovi bavljenja proizvodnjom mesnih prerađevina u domaćinstvu u Srbiji i u Mađarskoj	17
4.1.	Zakonski propisi u Srbiji	17
4.2.	Zakonski propisi u Mađarskoj	18
4.3.	Bezbednost hrane	19
4.4.	Nadležnosti	24
<b>5.</b>	Finansije i finansiranje proizvodnje	26
	Korisni linkovi	32

## 1. *Uvod*

Prema mišljenju nekih stručnjaka, redovan unos mesa u čovekov organizam je jedan od ključnih faktora kompletne ishrane. Meso i mesne prerađevine zbog visokog sadržaja mikroelemenata i vitamina imaju važnu ulogu u našoj ishrani. Meso ima ključnu ulogu u ishrani čovečanstva hiljadama godina unazad (Szűcs, 2002)<sup>1</sup>.

Zbog ograničenog prostora u ovoj publikaciji ćemo se prvenstveno baviti preradom svinjskog trupa.

## 2. *Opšti aspekti proizvodnje mesnih prerađevina u okviru domaćinstva*

### 2.1. *Industrijska grana i tržište*

O obimu prerade mesa u Srbiji, ne postoje verodostojni statistički podaci. Rasprostranjenost i važnost ove industrijske grane se međutim može primetiti u bogatoj ponudi raznovrsnih proizvoda od strane proizvođača da na mesnim pijacama, radnjama, manifestacijama.

U Srbiji se proizvodnjom mesnih prerađevina mogu baviti isključivo registrovana pravna lica, ukoliko se prerađevine proizvode radi prodaje. Prema nezvaničnim podacima, u Srbiji funkcioniše oko 900-1.000 klanica i prerada mesa. Ova industrijska grana, prema podacima Republičkog zavoda za statistiku mesečno zakolje i preradi oko 125-140 hiljada svinja i oko 10-12 hiljada goveda. Od ovog velikog broja klanica, samo nekoliko njih ima dozvolu za izvoz na tržište EU. Aktuelna lista tih klanica je dostupna na zvaničnoj internet stranici Evropske Komisije.

U Mađarskoj se meso proizvedeno u okviru domaćinstva (u daljem tekstu mali proizvođač) može prodavati na sledeća dva načina:

1. na pijacama i vašarima
2. u okviru „seoske trpeze“ (mali proizvođač iz sopstvenog uzgoja može preraditi godišnje najviše 12 svinja, 24 ovce, 24 koze i 2 goveda)

Klanje i program spravljanja jela je potrebno prijaviti u pisanoj formi, najmanje 48 sati pre klanja nadležnoj okružnoj veterinarskoj agenciji i agenciji za kontrolu hrane na osnovu Uredbe 52/2010. (IV. 30.) FVM.

---

<sup>1</sup> Szűcs Endre (2002): Bevezetés in Vágóállat és húsminőség szerk. Szűcs Endre Szaktudás Kiadó Ház, Budapest



Na osnovu člana I i člana II, Priloga I, Uredbe EK komisije broj 2075/2005 od 05.12.2005. (u daljem tekstu Uredba EK 2075/2005) posebnih pravila za kontrolu trihinele u svinjskom mesu, obaveza je da se izvrši kontrola na prisustvo trihinele u mesu.

Svinjsko meso koje potiče iz klanja u domaćinstvu, na osnovu Uredbe EK 2075/2005, ukoliko je ishod kontrole povoljan, se može zamrznuti i upotrebiti za spravljanje jela u okviru seoske trpeze.

Tokom programa pripreme hrane nakon klanja, na osnovu Uredbe EK 2075/2005, dokle god ne postoje rezultati testa, pripremljena jela se mogu konzumirati samo ukoliko se meso, mesne prerađevine obrade sigurnom termičkom obradom. Hranu spremljenu u okviru programa spremanja hrane ili programa klanja, koja nije potrošena na licu mesta, mali proizvođač može iskoristiti-konzumirati za svoje potrebe ili mora uništiti na odgovarajući način.

Promet mesa i mesnih prerađevina se u Srbiji može realizovati isključivo na zvaničnim prodajnim mestima. Takva mesta mogu biti male prodavnice ali i veliki trgovački lanci.

Domaćinstva u Mađarskoj, mogu proizvesti i staviti u promet samo 70 kilograma nedeljno, odnosno najviše 2600 kilograma mesnih prerađevina godišnje.

Mali proizvođač koji se bavi preradom, svoje proizvode može prodavati na licu mesta-gazdinstvu krajnjeg potrošača, na pojedinim pijacama u Mađarskoj, vašarima, manifestacijama i odobrenim privremenim prodajnim mestima unutar svoje regije (Budimpešta ili svoja županija) ili u maloprodajnom, ugostiteljskom objektu koji se nalazi na udaljenosti ne većoj od 40 km vazdušnom linijom od mesta gazdinstva. Na zahtev kupca mali proizvođač može vršiti dostavu na adresu unutar svoje regije odnosno do udaljenosti ne veće od 40 km vazdušnom linijom od mesta proizvodnje-proizvodnog pogona. Prilikom turističkih poseta domaćinstvu, mali proizvođač može ugostiti turiste domaćim namirnicama u okviru usluge seoske trpeze. Istu ovu uslugu može pružiti i na manifestacijama koje se organizuju u naselju u kojem je sedište domaćinstva.

## 2.2. *Tehnologija proizvodnje*

### **Sirovine**

Polazna sirovina može biti samo ono meso koje je pripremljeno pod nadzorom odgovarajućih stručnih organa.

Pod mesom podrazumevamo sve one delove zaklane toplokrvne životinje, koji se sastoje od mišićnog tkiva i pogodni su za ljudsku ishranu. Meso su u stvari skeletni mišići, i sve one naslage između njih, vezivno tkivo, delovi masnog tkiva, krvni sudovi

i nervi. Hemijski sastav mesa čine voda, belančevine, masti, ugljeni hidrati, vitamini i mineralne materije (Incze, 1996)<sup>2</sup>.

„Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa“ (Sl. list br. 31/2013) predviđa izradu specifikacije proizvoda pre otpočinjanja proizvodnje mesnih prerađevina.

Specifikacija mora sadržati sledeće:

1. naziv proizvoda i grupe proizvoda,
2. poreklo osnovne sirovine i sastav proizvoda,
3. opis tehnologije proizvodnje,
4. senzorne karakteristike proizvoda,
5. opis kvaliteta proizvoda,
6. ocenu laboratorijskog ispitivanja,
7. datum početka pravljenja proizvoda,
8. podatke koji se nalaze na etiketi.

Propisi definišu obim sirovina koje se mogu upotrebiti, kao i očekivanja po pitanju kvaliteta mesa i prerađenih i polu prerađenih mesnih proizvoda.

U smislu navedenog, propisi raspoznaju sledeće kategorije:

1. fermentisane kobasice,
2. suvi proizvodi,
3. dimljeni proizvodi,
4. barene kobasice,
5. kuvane kobasice,
6. jela od mesa,
7. mesne konzerve.

Zakonska regulativa tačno definiše materijale koji se mogu koristiti za pakovanje, punjenje mesnih prerađevina kao i zahteve u vezi sa etiketiranjem, označavanjem. Za ambalažu se mogu koristiti samo materijali čija je upotreba dozvoljena u prehrambenoj industriji.

---

<sup>2</sup> Incze Kálmán (1996): Hús- és baromfifeldolgozási technológia (in .Élelmiszer feldolgozás, tartósítás. szerk. Szabó Zoltán) Info Prod, Budapest



U Srbiji moraju biti ispunjeni zahtevi iz „Pravilnika o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti predmeta opšte upotrebe koji se mogu stavljati u promet“ (Sl. list SFRJ br. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 i 18/91).

U Mađarskoj ambalaža mora odgovarati uredbi: „1935/2004/EK Uredba Evropskog komiteta i Saveta (27. 11. 2004.) Materijali i predmeti koji dolaze u dodir sa hranom“. Za pakovanje se mogu koristiti samo materijali koji odgovaraju propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane. Dozvoljene vrednosti mase i zapremine kod jedinstvenih pakovanja definiše propis MĚ 1-1-75/106, a postupke za kontrolu neto mase definiše propis MĚ 1-1-76/211. Ambalaža štiti proizvod, održava hranljivu vrednost, higijensko stanje i fizički integritet proizvoda. Dozvoljena je isključivo upotreba novog materijala za pakovanje.

### **Prijem i skladištenje sirovina**

Prilikom prijema sirovine potrebno je uraditi kvalitativnu i kvantitativnu kontrolu sirovine. Potrebno je prikupiti potvrde o kvalitetu (specifikacije/analize proizvoda) koje prate sirovinu, uveriti se u celovitost ambalaže u kojoj pristiže sirovina i u to da nema prisustva insekata na spoljnoj strani ambalaže. Ukoliko je spoljni izgled pristigle sirovine zadovoljavajući i ona poseduje svu potrebnu prpratnu dokumentaciju, tada se može izvršiti i senzorna kontrola sirovine. Potrebno je uraditi kontrolu ukusa i mirisa kao i vizuelni pregled. Kod prijema sirovina koje zahtevaju hladan režim čuvanja i transporta i kod prijema mesa, moramo se uveriti da je temperatura odgovarajuća u momentu pristizanja. Ukoliko je temperatura viša od propisane, mora se odbiti prijem mesa. Meso sme da se skladišti samo odvojeno od drugih proizvoda. Ukoliko su istovremeno sa mesom pristigle i iznutrice, one se smeju uskladištiti isključivo na nižoj temperaturi (3-4 °C). Smeju se preraditi samo savršene sirovine.

Skladištenje sirovina i ambalaže na podu je strogo zabranjeno čak i ukoliko su zapakovane. Takođe je zabranjeno, nasloniti ih na zid.

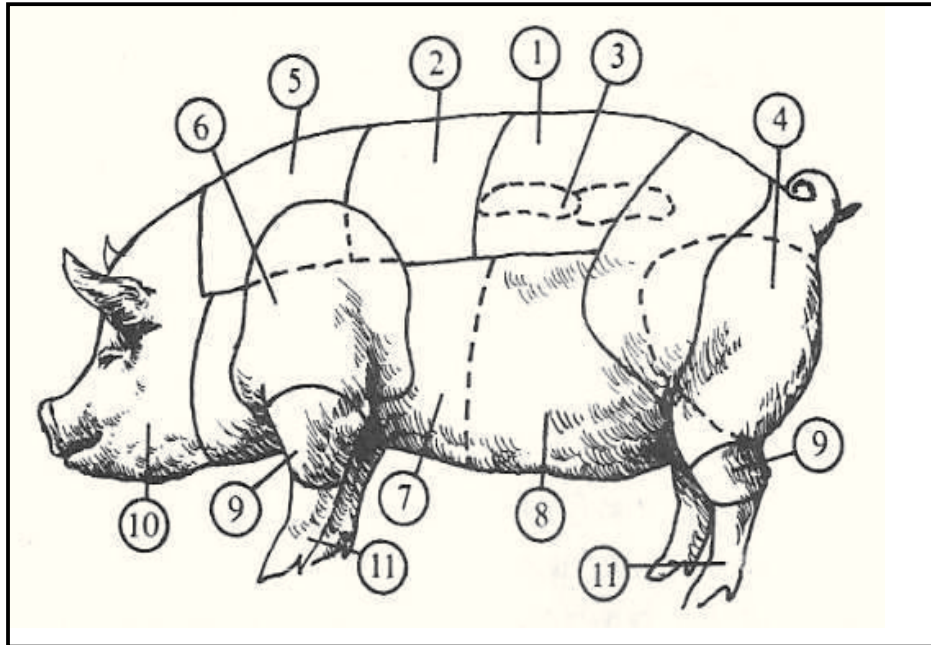
Skladištenje je moguće na policama, paletama ili podmetačima na minimalnoj visini 30 cm od poda. Proizvodi koji zahtevaju hladan režim čuvanja se obavezno hlade. Temperatura u skladištu se podešava prema proizvodu koji zahteva najnižu temperaturu, a koji se nalazi u datom prostoru. Prilikom skladištenja, sve materije moraju biti obeležene. Radi sledljivosti, preporučljivo je na pojedinim sirovinama označiti i prijemnu šaržu. Skladište mora biti čisto i bez štetočina.

### **Glavne operacije pri obradi mesa**

*Tranžiranje, usitnjavanje, otkoštavanje i kategorizacija mesa*

Meso proizvedeno kod malih proizvođača možemo klasifikovati prema upotrebi u kuhinji kao:

1. šnicle (krmenadla, vrat itd.),
2. pečenja (srednji i beli kare, trbušnica, pečenica itd.),
3. meso za pihtije (glava, papci, kolenice i rep)



Slika 1. Delovi svinje

1. beli kare
2. srednji kare
3. pečenica (biftek)
4. but
5. vrat
6. plečka
7. rebra
8. trbušnica/pečenica (potrbušina)
9. kolenica
10. glava
11. papci

### Usitnjavanje

Cilj usitnjavanja je podešavanje veličine čestica mesa. U uslovima kod malih proizvođača, usitnjavanje se najčešće radi pomoću noža. Usitnjavanje se može raditi i pomoću mašine za mlevenje mesa ukoliko želimo dobiti sitnije komade. Preporučljivo je mleti dobro ohlađeno meso, da bismo dobili komade lepog oblika. U mašinu za mlevenje mesa stavljaju se ranije usitnjeni komadi mesa.



Slika 2. Električna i ručna mašina za mlevenje mesa

### *Mešanje*

Nakon spajanja odmerene količine sirovina sledi mešanje. U domaćinstvima se mešanje obično izvodi ručno. To se zove mešenje.

Obično se prvo dodaju sastojci koje se najteže mešaju, a zatim ostali sastojci po sledećem redosledu: goveđe meso, začini, svinjetina, industrijska slanina. Mešanje se radi sve dok se ne dobije homogena smesa. So se dodaje, u zavisnosti od vrste proizvoda, u količini od 1–2,5 %. Osećaj slanosti zavisi od sadržaja masti i sadržaja vode. Povećanjem sadržaja masti, manje se oseti slan ukus proizvoda. Proizvode sa većim sadržajem vode osećamo kao slaniji.

### *Punjenje*

Za punjenje se najčešće koriste mašine za punjenje. Punjenje se može raditi u prirodna creva (koja su ranije oprana u toploj vodi) i u veštačka creva (koja su ranije držana potopljena u mlakoj vodi 20 minuta).

Završna radnja punjenja je slaganje napunjenog proizvoda na štap odnosno kačenje, prilikom čega se proizvod priprema za dimljenje. Šunke, paštete, mesne vekne, oblikuju se u posebnim kalupima za kuvanje-pečenje.



Slika 3. Ručna mašina za punjenje kobasica

### *Soljenje i mariniranje*

Kod suvog soljenja, meso/slanina se u posudi za soljenje natrlja kuhinjskom solju i ostavi da odstoji. Tom prilikom, rastvorena so sa površine prodire u meso i istiskuje vodu iz unutrašnjosti. Na površini se stvara koncentrisani rastvor soli. Nedostatak ovog postupka je da su površinski slojevi previše slani.

Prilikom vlažnog soljenja, polugotov, proizvod se potapa u rastvor soli.

Mariniranje je postupak kada mesne prerađevine, radi konzervisanja, formiranja boje ili ukusa, potapamo u rastvor kuhinjske soli i/ili nitrita i/ili nitrata i drugih dodataka ili u površinu utrljavamo iste i ostavimo da proizvod zri do „marinirane zrelosti“ (Bajúsz et al, 2011)<sup>3</sup>.

### *Dimljenje*

Dimljenje mora ispuniti tri osnovna cilja:

1. tretiranje dimom (i temperaturom) ima za cilj ujednačeno smanjivanje sadržaja vlage, dok se pod dejstvom temperature i dima, procesima autolize uz pomoć enzimim, meso nadimi,
2. proizvod će biti ukusniji,
3. proizvod se konzerviše.

Postoji više tehnika dimljenja:

#### *1.hladno dimljenje*

Pri ovom postupku, meso se dimi na temperaturi od 12-24°C. Meso mora biti suvo prilikom stavljanja u pušnicu. Materijal kojim se dimi takođe mora biti suv. Sabijenu piljevinu, stavljamo ispod mesa da bi polako gorela bez plamena. Relativna vlažnost vazduha ne sme ići iznad 75-85%. Ova tehnika je prvenstveno dobra za dimljenje šunke. Dimljenje može potrajati i do šest nedelja.

<sup>3</sup> Bajúsz et al. (2011): Húsfeldolgozás, húskészítmények kistermelői előállítás [in. Házi élelmiszer feldolgozás szerk Véha A.- Csanádi J.- Gyimes E.] Szaktudás Kiadóház, Budapest

## 2. toplo dimljenje

Kod ovog postupka primenjuje se temperatura od 30-50°C, vreme dimljenja može trajati 22-24 časa. Preporučuje se za soljenje rebara i šunke za kuvanje. Za dimljenje treba koristiti tvrda drva, a kasnije možemo dodati hrastovu piljevinu na vatru. Ovako nadimljen proizvod treba konzumirati u roku od 2-3 nedelje.

## 3. vrelo dimljenje

Pogodno je samo za polu gotova mesa, kuvanu šunku, soljena rebra. Rok trajanja na ovaj način nadimljenih proizvoda je prilično kratak. Za dimljenje možemo koristiti hrast i brezu. Vreme dimljenja je od 30 minuta do najviše 120 minuta na temperaturi od 50-90°C.

## 4. vlažno dimljenje

Temperatura u ovom slučaju mora biti od 25-30°C. U pušnici se, zahvaljujući rezervoaru za vodu, stvara vodena para te se vlažnost vazduha podiže iznad 90%. Ovaj postupak se najčešće koristi kod dimljenja sirovih kobasica. Za dimljenje se najčešće koristi hrast, beli hrast, jova i breza (Binder, 1995)<sup>4</sup>.

Osnovni princip je da za dimljenje ne koristimo tretirano drvo.



Slika 4. Orman za dimljenje mesa malog kapaciteta u zatvorenom prostoru 86x40x40

U daljem tekstu ćemo predstaviti recepturu i način spravljanja nekoliko proizvoda:

### **Kulen**

70 kg svinjskog mesa I klase (but i plećka) očisti se od masti, doda se 30 kg tvrde leđne slanine koja se iseče na kockice od 5 cm.

Ovome se dodaju sledeći začini:

- 1,2 kg kuhinjske soli i 1 kg nitritne soli,
- 0,3 kg bibera,
- 1,5 kg mlevene ljute paprike,
- 1 kg slatke paprike,
- 0,3 kg belog luka u prahu.

<sup>4</sup> Binder Egon (1995): Füstölés Hús, kolbászféleségek hal. Ulmer, Stuttgart

Slanina i začini se temeljno izmešaju i odlože na 24-48 sati u hladnjak na temperaturu od +7°C. Nakon toga masa se melje kroz mašinu otvora 12-15 mm i ponovo temeljno izmeša. Masa se puni u veštačko crevo koje propušta vazduh ili u prirodno crevo. Tokom punjenja u slojevima mesa ne sme ostati vazduh. Ovako napunjen kulen ostavlja se da odstoji 12-24 sata, zatim se dimi na hrastovoj piljevini tokom 7-10 dana na 10-15°C. Nakon dimljenja, kulen se ostavlja da zri 60-90 dana na 15°C. Tehnološki gubitak u masi je 30-40%. Prema trenutno važećim propisima, u kulenu, proteina poreklom iz mesa mora biti 22%, sadržaj proteina iz kolagena najviše 15% a pH vrednost najmanje 5,3.

### ***Sremska kobasica***

70 kg svinjskog mesa I klase (but i plećka) se očisti od masti, doda se 30 kg tvrde leđne slanine koja je isečena na kockice od 5 cm.

Ovome se dodaju sledeći začini:

- 1 kg kuhinjske soli i 1% nitritne soli,
- 0,3 kg bibera,
- 1 kg mlevene ljute paprike,
- 1 kg slatke paprike,
- 1 kg usitnjenog belog luka,
- 0,5 kg dextroze.

Slanina i začini se temeljno izmešaju i odlože na 12-24 sati u hladnjak na temperaturu od +7°C. Nakon toga masa se melje kroz mašinu otvora 12-15 mm i ponovo temeljno izmeša. Masa se puni u prirodno crevo promera 30-32 mm i formiraju se parovi kobasica. Tokom punjenja u slojevima mesa ne sme ostati vazduh. Ovako napunjen proizvod kači se i ostavlja da odstoji 12 do 18 sati. Dimi se na hrastovoj piljevini 4-6 dana na 15-20°C. Da bi se dobila tamno crvena boja, potrebno je povremeno nakvasiti piljevinu.

Nakon dimljenja, kobasice se ostavljaju da zriju 20-30 dana na 15-18°C u prostoriji sa dobrim provetranjem. Gubitak mase je 30-40%.

### ***Ćevapi i pljeskavice***

Osnovna sirovina je ohlađena govedina. Za 10 kg ovih proizvoda je potrebno 5 kg plećke, 4 kg vrata, 1 kg potrbušine, 2% soli, 0,4% šećera i 0,05% limunske kiseline (po ukusu biber). Meso se iseče na komade od 3-5 cm i doda se 200 grama soli. Dobro se izmeša i ostavi da odstoji 5-6 sati. Nakon toga samelje se na mašini za meso promera 8-10 mm, izmeša se i ponovo ostavi

da odstoji na 4-7°C. Nakon toga, masa se ponovo samelje na mašini otvora 3-4 mm. Ovo mleveno meso ponovo mora odstojati na 4-7°C 2-3 sata. Nakon svega ovoga, može uslediti oblikovanje po želji (Stojšić-Nastasijević, 2004)<sup>5</sup>.

### 2.3. *Pakovanje i skladištenje proizvoda*

Skladištenje je dozvoljeno samo u namenskim prostorijama. Temperatura skladištenja varira u zavisnosti od vrste proizvoda. Na primer, dimljena kobasica se može skladištiti na 15-16°C. Označavanje se vrši u skladu sa „Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa” (Sl. list br. 31/201, 43/2013). U Mađarskoj mali proizvođač u slučaju prodaje na mestu proizvodnje, pijaci, vašaru, manifestaciji, privremenim prodajnim mestima i prilikom dostave na kućnu adresu, na pakovanju mora naznačiti sledeće podatke:

- ime malog proizvođača,
- adresu ili adresu domaćinstva,
- naziv proizvoda,
- rok upotrebe,
- temperaturu čuvanja,
- masu proizvoda.

U slučaju prodaje maloprodajnim objektima ili ugostiteljskim objektima, na pakovanju, u skladu sa uredbom o označavanju hrane (na osnovu uredbe o označavanju hrane 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM) mora upotrebiti propisano označavanje. Na pakovanju, pre naziva proizvoda mora naznačiti reči mali proizvođač (kistermelő). Kao uobičajeno pravilo se može uzeti da skladište mora biti čisto, svetlo, potpuno suvo, dobro izolovano od podzemne vlage, leti hladno, dobro provetrivo, zaštićeno od svetla, štetočina i spora buđi.



<sup>5</sup> Stojšić Miroslav -Nastasijević Ivan (2004): Zanatska prerada mesa, bolesti zoonoze i sistem kontrole bezbednosti hrane. Sd Publik, Beograd

Najveća dozvoljena vlažnost vazduha može biti 60-65%. U skladištu nije dozvoljeno skladištiti materije koje upijaju vlagu, materije koje praše ili imaju intenzivan miris (Gergely et al, 1996)<sup>6</sup>. U skladištu se sme skladištiti isključivo hrana.

#### **2.4. Označavanje mesnih prerađevina u Mađarskoj**

Sve one informacije koje zakonski propisi zahtevaju da budu navedene na pakovanju namirnica, se moraju naznačiti vidljivo, čitko i ukoliko se proizvod stavlja u promet u Mađarskoj, moraju biti napisane na mađarskom jeziku. Radi boljeg snalaženja među zakonskim regulativama, odgovarajućeg obaveštavanja kupaca i da bi se odgovaralo kontrolama nadležnih institucija, potrebno je izraditi odgovarajući sistem obeležavanja unapred upakovanog svežeg mesa i mesnih prerađevina.

Na osnovu propisa „Az élelmiszerlánc területén kötelező előírások és ajánlott szakmai irányelvek gyűjteményei kiadásának rendjéről szóló 220/2008. (VIII. 30.) Korm. Rendelet” 3. § (4) pasusa:

„Na osnovu stava (4) A 2. § (5) stručne komisije prema svojim stručnim poljima, za one grupe proizvoda za koja imaju stručno znanje mogu izdavati uputstva koja nemaju zakonsku snagu, ali povećavaju tačnost upotrebe zakonskih akata“.

Ova uputstva se izdaju u Službenom glasniku i u službenom glasniku „Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium” (Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja). Na osnovu ovog zakonskog propisa, stručni odbor, uzimajući u obzir „Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 Húskészítmények előírás” i zakonske propise izradio je Uputstvo.

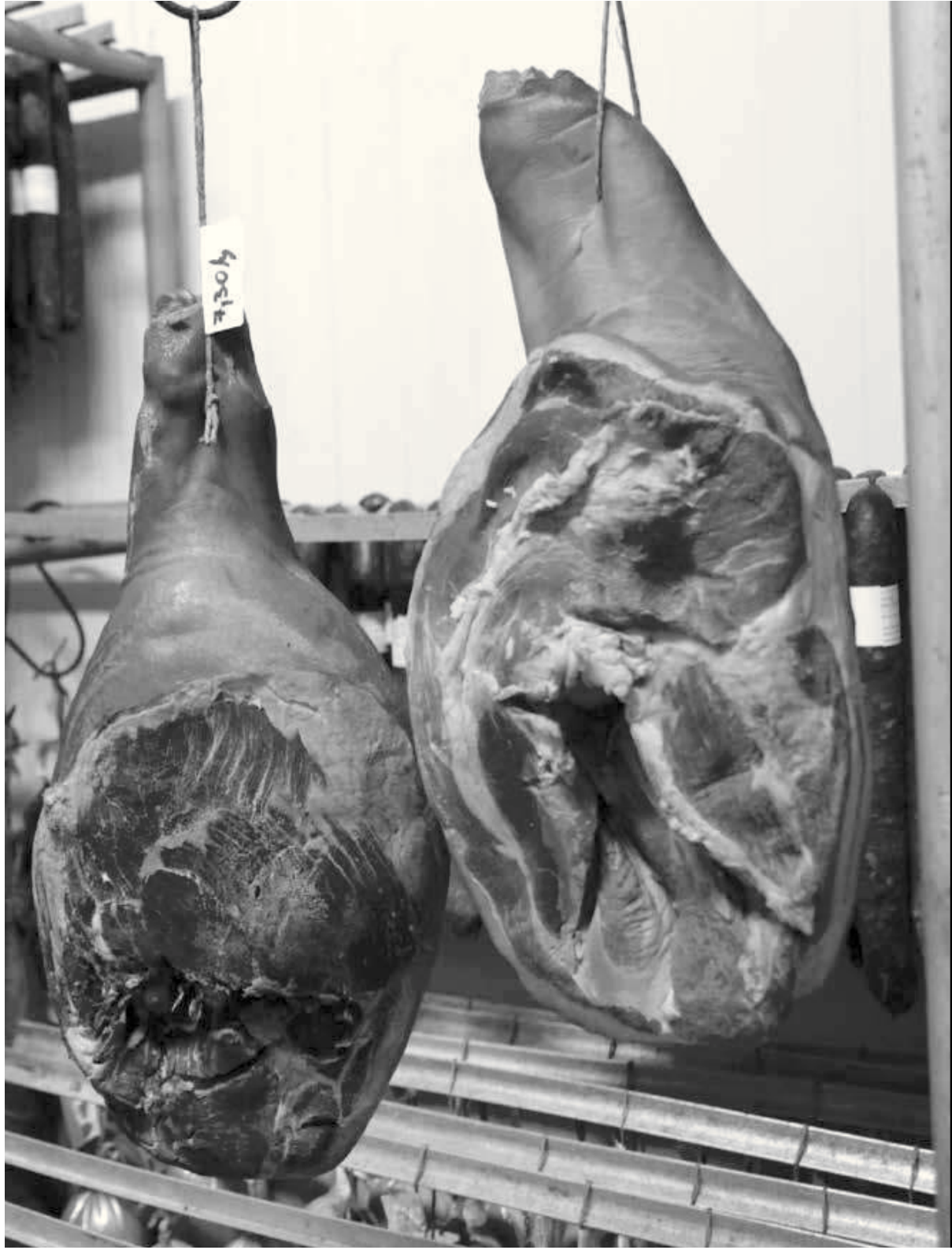
#### **Lista najvažnijih zakona u vezi sa označavanjem hrane**

- Zakon o lancu hrane i o službenom nadzoru iz 2008. broj XLVI. (u daljem tekstu: „Élt”),
- Uredba o označavanju hrane 19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM –GKM i njene modifikacije,
- Propis 1-3/13-1o mesnim prerađevinama, Mađarskog zakona o hrani (u daljem tekstu propis MÉ 1-3/13-1),
- Propis 1-3-89/108 o brzo smrznutoj hrani, Mađarskog priručnika o hrani,
- Pravila za količinu unapred upakovanih proizvoda i načini kontrole 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM zajednička uredba.

Na osnovu Élt. 10. § člana (1), na pakovanju namirnica koje se stavljaju u promet, na mađarskom jeziku, jednostavno, nedvosmisleno, čitko se moraju navesti podaci koji informišu kupce-oznakama koja su regulisana posebnim propisima iz oblasti označavanja hrane.

<sup>6</sup> Gergely Péter et al. (1996): Tésztagyártás in Élelmiszerfeldolgozás, tartósítás szerk Szabó Z. Info-prod, Budapest





Na namirnicama, pa tako i na proizvodima mesne industrije, treba navesti sledeće podatke:

- naziv,
- spisak sastojaka,
- količina nekih sastojaka ili grupe sastojaka,
- u slučaju unapred upakovanog mesa i mesnih prerađevina neto količina,
- datum isteka roka trajanja, odnosno u slučaju brzo kvarljivog mesa i mesnih prerađevina datum isteka roka upotrebljivosti,
- uslovi skladištenja da bi se očuvao kvalitet (upotrebljivost), uslovi za upotrebu,
- ime i adresa proizvođača ili naziv ili sedište distributera koji ima sedište u nekoj od država Evropske ekonomske zajednice,
- poreklo ili mesto porekla, ukoliko nedostaje, može dovesti potrošača u zabludu po pitanju stvarnog porekla ili mesta porekla proizvoda,
- korisničko uputstvo,
- ostali podaci, propisani posebnim aktima.

### 3. *Tehnički preduslovi za proizvodnju mesnih preradevina u domaćinstvu*

Proizvodnjom hrane mogu da se bave samo ona preduzeća i preduzetnici koji ispunjavaju propise u pogledu infrastrukture.

Na objekat i na opremljenost objekta se odnosi „Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla” (Sl. glasnik RS br. 25/2011.)”.

Kvalitet proizvoda uređuje „Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa” (Sl. list br. 31/2013).

Za preradu mesa, zakonski propisi ne zahtevaju više školsko obrazovanje, ceo proces uređuju i kontrolišu veterinarski organi. I u Mađarskoj se proizvodnjom i prodajom hrane može baviti samo lice čije je zdravstveno stanje odgovarajuće i kontrolisano od strane lekara (proizvođač kao i član porodice koji pomaže u proizvodnji, prodaji).

**Registracija malih proizvođača, legitimacija registrovanog primarnog poljoprivrednog proizvođača** (őstermelői igazolvány)

Mali proizvođač početak bavljenja proizvodnjom, bitne promene u delatnosti, suspenziju i prekid bavljenja delatnošću, mora prijaviti u pismenoj formi teritorijalno nadležnoj službi za kontrolu hrane i veterinarskoj službi uz navođenje sledećih podataka:

- a) ime i adresa malog proizvođača,
- b) mesto domaćinstva ili mesto proizvodnje hrane,
- c) naziv proizvoda namenjenih prodaji.

Nadležni saradnik teritorijalno nadležne službe, prilikom obilaska, registruje malog proizvođača i dodeljuje mu registracioni broj. Mali proizvođač o registraciji dobija rešenje.

U slučaju primarne proizvodnje malog obima koja nije životinjskog porekla, sakupljanja i branja primarnih proizvoda iz divljine je potrebna legitimacija primarnog poljoprivrednog proizvođača (őstermelői igazolvány).

Legitimacija primarnog poljoprivrednog proizvođača se vadi u seoskoj administraciji prema Uredbi Vlade 228/1996. (XII. 26.), i važi samo uz „értékesítési betétlap” koja je u stvari dodatak legitimaciji. Na osnovu usvojenih izmena 2012. godine, legitimacija važi 3 godine, pripadajući dodatak legitimaciji je potrebno produžavati svake godine.

### **Dokaz o prijavi komercijalnih aktivnosti**

Ukoliko mali proizvođač namerava da se bavi delatnošću koja podleže Uredbi Vlade 210/2009. (IX. 29.), prema istoj je u obavezi da teritorijalno nadležnom beležniku prijavi aktivnost, koji o tome izdaje uverenje.

### **Registar agrarne komore**

Ukoliko mali proizvođač registruje komercijalnu delatnost na osnovu Uredbe Vlade 210/2009. (IX. 29.) kod teritorijalno nadležne samouprave, takođe se mora registrovati i u teritorijalno nadležnoj jedinici Agrarne komore ([www.agrarkamara.hu](http://www.agrarkamara.hu)).

Sa bavljenjem delatnošću, mali proizvođač može početi tek nakon dobijanja potrebnih legitimacija i nakon potrebnih registracija.

Dozvole i dokumente mora uvek držati na mestu proizvodnje i u slučaju kontrole ih mora prikazati. Ukoliko mali proizvođač prodaje na pijaci, mora posedovati makar kopije svojih dokumenata.

## **4. *Uslovi bavljenja proizvodnjom mesnih prerađevina u domaćinstvu u Srbiji i u Mađarskoj***

### **4.1. *Zakonski propisi u Srbiji***

Propisi u Srbiji trenutno dozvoljavaju proizvodnju mesnih prerađevina samo za lične potrebe. Jedini način za zvaničnu proizvodnju je registracija pogona za proizvodnju hrane. Opšte higijenske uslove propisuje „Pravilnik o opštim sanitarnim uslovima koje moraju da ispune objekti koji podležu sanitarnom nadzoru” (Sl. glasnik RS br. 47/2006.).

Pravilnik između ostalog propisuje da je u objektu potrebno obezbediti pijaću vodu, obezbediti provetravanje objekta, obezbediti poklopce za kante za odlaganje smeća, itd.

Pored navedenog, konkretne instrukcije daje „Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe” (Sl. glasnik RS br. 6/97. i 52/97.) prema kojem, na primer, unutrašnje mere prostorija u kojima se vrši proizvodnja moraju biti najmanje 3 m visine, skladišni prostor minimum 2,80 m.



Potrebno je obezbediti posebne svlačionice i sanitarne prostorije za muškarce i posebne za žene. Vrata toaleta se ne smeju otvarati direktno u pogon. Gotovi proizvodi i sirovine se ne smeju naslanjati na zid, moraju se skladištiti na minimum 30 cm od poda.

U „Pravilniku o uslovima higijene hrane“ (Sl. glasnik RS br. 73/2010.), se nalaze dodatne instrukcije u vezi sa objektima i opštom higijenom hrane. Ovaj pravilnik predviđa obaveznu primenu HACCP sistema i obaveznu sledljivost proizvoda. Osim toga, obrađuje i zahteve za radna odela, uslove transporta hrane, upravljanje otpadom, itd.

U Srbiji na deklaraciji proizvoda treba da sadrži sve elemente propisane „Pravilnikom o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane“ (Sl. Glasnik RS br. 85/13).

#### 4.2. *Zakonski propisi u Mađarskoj*

Mađarska skupština je u cilju definisanja uslova pod kojima funkcioniše prehrambeno preduzetništvo, obezbeđujući time zaštitu zdravlja potrošača, zaštitu interesa potrošača, obezbeđenje zdrave tržišne utakmice, objektivno informisanje potrošača, slobodno kretanje prehrambenih proizvoda unutar EU kao i potporu međunarodnoj trgovini prehrambenih proizvoda, 2003. donela zakon o hrani LXXXII.

Radi podsticaja proizvodnji hrane u gazdinstvima i domaćinstvima doneta je i uredba: „52/2010 (IV.30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és –értékesítés feltételeiről“, koja je dalje razrađena u uredbi 4/2010 (VII.5) VM.

### 4.3. *Bezbednost hrane*

Postojanje bezbednosti hrane garantuje jedino meso savršenog kvaliteta.

Zbog visokog sadržaja vode i odlične hranljive vrednosti, smatra se idealnim plodnim tlom za mikrobe. U momentu klanja meso se smatra sterilnim i ukoliko ga ne bismo hladili, veoma brzo bi počeo proces kvarenja usled razmnožavanja mikroba.

U pogledu kvaliteta mesa, a koje utiče na kapacitet apsorpcije vode, raspoznavamo dve greške mesa:

1. BMV-bledo meko vodnjikavo meso. Ukoliko svinja pred klanje osetljivo reaguje na faktore okoline, kapacitet apsorpcije vode se smanjuje, meso postaje gnjecavo. Ne može da se koristi kao sveže meso za prodaju, marinira, pa čak nije preporučljiva ni prerada u mesne prerađevine.
2. TST-tamno, suvo i tvrdo meso. U ovom slučaju kapacitet apsorpcije vode se povećava, ali je lakše kvarljivo. Nije pogodno kao sveže meso za prodaju niti za proizvodnju sirovih proizvoda (Incze,1996)<sup>7</sup>.

Na kvalitet i bezbednost mesa, zdravstveno stanje životinja za klanje ima istaknutu ulogu.

U nastavku ćemo prikazati nekoliko uzročnika bolesti na čije prisustvo se mora obratiti posebna pažnja:

#### **Trihineloza**

*Trichinella spiralis* je nematoda dužine 1,5-5 mm, blago zadebljana prema nazad. U crevima je prisutna u obliku odraslih crva, a u mišićima u obliku larve. Može se naći u svinji, divljoj svinji, psu, mački, lisici, jazavcu, konju i pacovu.

Mišićna *Trichinella* ugine u roku od 10 minuta na 60°C, u slučaju zamrzavanja, nakon 10-20 dana više nije sposobna za život. Efekti soljenja, mariniranja, dimljenja, su neizvesni po njeno uništavanje. Infekcija je često fatalna, smrt nastupa za 2-7 nedelja.

**S obzirom na visok nivo rizika, svinjsko meso je potrebno uvek analizirati, čak i ukoliko je meso namenjeno za ličnu upotrebu** (Szita, 1993)<sup>8</sup>. Ljudi obično oboljevaju nakon konzumiranja sirovog mesa.

#### **Botulizam**

Oboljenje (koje može imati fatalni ishod, u zavisnosti od količine toksina) je dobilo ime na osnovu latinskog naziva kobasice (Bíró-Bíró, 2000)<sup>9</sup>. *Clostridium botulinum* je bakterija koja raste pod anaerobnim uslovima i uzročnik je ove bolesti. U odgovarajućim

<sup>7</sup> Incze Kálmán (1996): Hús- és baromfifeldolgozási technológia (in .Élelmiszer feldolgozás,tartósítás szerk. Szabó Zoltán) Info Prod, Budapest

<sup>8</sup> Szita Géza (1993): Élelmiszer mikrobiológia [in: Élelmiszer-higiéna szerk. Bíró Géza], Agroinform, Budapest

<sup>9</sup> Bíró Géza-Bíró György (2000): Élelmiszer biztonság Táplálkozás egészségügy, Agroinform Kiadó Budapest

okolnostima, proizvodi izuzetno jak neurotoksin. Kobasice, švargle, i drugi proizvodi zbog neadekvatne sabijenosti pri punjenju ili šunka zbog uboda zaraženim nožem, mogu biti inficirani ovom bakterijom, a u njihovoj unutrašnjosti se mogu stvoriti anaerobni uslovi što će osloboditi bakteriju iz spore i ona može započeti proizvodnju toksina. Mikrobiološku ispravnost proizvoda propisuje „Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa” (Sl. glasnik RS br. 72/2010.).

Sledeća tabela prikazuje vrednosti, uključujući ali ne ograničavajući se na:

Kategorija proizvoda	Mikroorganizam	Plan kontrole		Granična vrednost	
		n	c	m	M
Proizvodi koji mogu da se konzumiraju sirovi	Salmonella	5	0	0/10g	

U smislu navedenog, u 10 grama od 5 jedinica jednog uzorka, Salmonella ne sme biti prisutna.

„Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu”, Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Republike Srbije, predviđa analizu prisustva više mikroorganizama. Kao primer možemo uzeti analizu prisustva *Listeriae monocytogenes* u kulenu, švargli, dimljenoj šunki, suvom mesu.

Pravilnik koji je na snazi u Mađarskoj, donekle odstupa od navedenog, u skladu sa Uredbom 4/1998. ( XI.11.) EüM, o dozvoljenim granicama prisustva mikrobioloških zagađivača u namirnicama, koja dopunjava Uredbu 2073/2005/EK.



Prema ovom pravilniku:

Kategorija proizvoda	Mikroorganizam	Plan kontrole		Granična vrednost	
		n	c	m	M
Kobasice, sirovi i dimljeni proizvodi	S. aureus	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

Za analizu mikrobiološke ispravnosti je potrebno uzeti po pet jedinica koje čine jedan uzorak proizvoda. Broj mikroba može biti ispod vrednosti **m**, s tim da u jednom slučaju (**c**) može dostići vrednost između **m** i **M**, ali ni u jednom slučaju ne može preći graničnu vrednost definisanu vrednošću **M**. Propis propisuje konkretne parametre vezane za radne površine, opremu, ličnu higijenu i radnu odeću. U Srbiji, samo priručnik daje konkretne smernice, ali je odgovornost proizvođača da propiše sam sebi vrednosti za radne površine, opremu, ličnu higijenu i radnu odeću. Naravno, na proizvođače mesnih prerađevina se odnosi i niz drugih propisa.

Jedan od njih je i „Zakon o bezbednosti hrane” (Sl. glasnik RS br. 41/2009), koji obavezuje na primenu HACCP sistema bezbednosti hrane ili „Zakon o veterinarstvu” (Sl. glasnik RS br. 91/2005, 30/2010 i 93/2012)

HACCP sistem je predstavljen 1975. godine na jednoj konferenciji o bezbednosti hrane. HACCP je u prvoj verziji objavila je Komisija Codex Alimentarius FAO/WHO (Poljoprivredna i prehrambena organizacija UN i Svetska zdravstvena organizacija) 1991. godine, kao proces koji sadrži osnovne principe i pravila praktične primene sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analiza opasnosti i kritična kontrolna tačka). Ova procedura su u stvari Osnovni principi bezbednosti hrane CAC/RCP 1-1969 koji su prvi put modifikovani 1997, zatim 1999. i 2003.

Mađarski priručnik o hrani preuzeo je ove principe (Codex Alimentarius Hungaricus) u smislu principa 2-1/1969, (koji su u skladu sa Osnovnim principima higijene namirnica EU).

HACCP sistem ima sedam osnovnih principa i 12 koraka za implementaciju:

1. korak: Formiranje HACCP radne grupe
2. korak: Opis proizvoda
3. korak: Donošenje odluke o oblasti primene

4. korak: Izrada dijagrama toka
5. korak: Verifikacija dijagrama toka
6. korak: Procena rizika. 1. Osnovni princip
7. korak: Definisane kritičnih kontrolnih tačaka (u daljem tekstu CCP). 2. Osnovni princip
8. korak: Definisane kritičnih vrednosti. 3. osnovni princip
9. korak: Postavljanje sistema za praćenje CCP tačaka. 4. osnovni princip
10. korak: Uspostavljanje korektivnih mera za svako odstupanje koje se može javiti. 5. osnovni princip.
11. korak: Izrada procedura za verifikaciju HACCP sistema. 6. osnovni princip.
12. korak: Uspostavljanje dokumentacije koja prati sve aspekte i način čuvanja zapisa. 7. osnovni princip (Erdei, 2012; Ehiri-Morris,1995)<sup>10</sup>.

Na bazi oba gore spomenuta zakona, proizvođač je dužan da obezbedi sledljivost proizvoda. Ovo se odnosi i na proizvođače u Mađarskoj. Sledljivost proizvoda zahteva izradu sistema za dokumentovanje. Proizvođač je dužan da dokumentuje koje sirovine su upotrebljene za koju šaržu proizvoda. Za svaku šaržu proizvoda pojedinačno mora dokazati od kojih sirovina je napravljena, kome je prodana i kada je isporučena. Sadržaj alergena se može zvesti pod pitanja bezbednosti hrane.

U Mađarskoj i u Srbiji je obavezno naznačiti prisustvo sledećih alergena u proizvodima:

- a) Žitarice koje sadrže gluten ( pšenica, raž, ječam, zob, spelta, itd.) i proizvodi od žitarica.
- b) Rakovi i proizvodi od rakova
- c) Jaja i proizvodi od jaja
- d) Riba i proizvodi od ribe
- e) Kikiriki i proizvodi od kikirikija
- f) Soja i proizvodi od soje
- g) Mleko i proizvodi od mleka
- h) Orasi
- i) Celer i proizvodi od celera

<sup>10</sup> Erdei I.-Gagić- S. - Jovičić A. - Tešanović D. : 2012. Proper food handling: HACCP implementationn, rules for food handling personnel, 6th International Quality Conference, Kragujevac, Serbia  
Ehiri JE, Morris GP. 1995:. HACCP implementation in food businesses: the need for a flexible approach. J R Soc Health. ;115(4):249-53.



- j) Slačica i proizvodi od slačice
- k) Susam i proizvodi od susama
- l) Sumpor dioksid
- m) Vučika (lupina) i proizvodi od vučike
- n) Mekušci i proizvodi od njih.

Proizvodi u brojnim slučajevima sadrže alergene ne zbog toga što su oni prisutni u sastojcima, nego zbog toga što u proizvod dospevaju putem tehnoloških dodataka i aditiva koji u sebi sadrže alergene ili su proizvedeni u pogonu u kojem je bilo mogućnosti da se zagade alergenima.



#### 4.4. *Nadležnosti*

Na osnovu „Zakona o bezbednosti hrane“, u Srbiji je za kontrolu namirnica koje sadrže belančevine životinjskog porekla nadležna „Veterinarska inspekcija“. „Sanitarna inspekcija“ koja pokriva kompletan lanac proizvodnje hrane je takođe nadležna za prerađivače mesa (doduše u ograničenoj meri).

Preduzetnik ili preduzeće mora odgovarati i mnogim drugim propisima. Na primer zaštita od požara, zaštita na radu, zaštita životne sredine i dr. koje kontroliše nadležna inspekcija.

U Mađarskoj je nadležnost delegirana na osnovu oblasti ekspertize posebnim pravilnikom i poslove kontrole sprovode Nacionalni zavod za javno zdravlje preko županijskih, odnosno gradskih jedinica i Inspekcija za zaštitu potrošača.

Nadzorni organi i organi Evropskog komiteta imaju ovlašćenja za ulazak u proizvodne pogone, kontrolu dokumentacije i računarskih hard diskova odnosno uzimanje podataka i kopija o podacima i uzorkovanje bez naknade troškova. Koordinaciju rada službi kontrole vrši Nacionalna Agencija za bezbednost lanaca hrane.

Kod registrovanih gazdinstava, inspektori vrše inspekcijske nadzore na licu mesta i po potrebi vrše uzorkovanje. Učestalost inspekcijskih nadzora nije definisana već proizilazi iz visine rizika koju nosi delatnost gazdinstva.



## 5. *Finansije i finansiranje proizvodnje*

### *Poslovni plan*

Pravni oblik organizovanja:

Preduzetnik  fizičko lice  Privredno društvo

Oznaka teme plana:

Proizvodnja sira	<input type="checkbox"/>	Proizvodnja meda	<input type="checkbox"/>
Proizvodnja kiselog povrća	<input type="checkbox"/>	Sušenje voća i povrća	<input type="checkbox"/>
Konzerviranje voća	<input type="checkbox"/>	Proizvodnja lekovitog bilja	<input type="checkbox"/>
Proizvodnja domaćeg testa	<input type="checkbox"/>	Seoski turizam	<input type="checkbox"/>
Proizvodnja ceđenih ulja	<input type="checkbox"/>	Narodne rukotvorine	<input type="checkbox"/>
Prerada mesa	<input checked="" type="checkbox"/>	Korišćenje obnovljive energije u malim gazdi.	<input type="checkbox"/>

Svaki preduzetnik će u zavisnosti od delatnosti, od preduzetničke i geografske okoline ispuniti tabelu sa konkretnim podacima.

		<i>Opis</i>
Ko će biti Vaši kupci	Fizička lica, stanovništvo	
	Pravna lica, firme:	

## Analiza konkurencije:

<i>Naziv konkurencije</i>	<i>Navedite snage i slabosti konkurencije</i>	<i>Navedite sopstvene prednosti u odnosu na konkurenciju:</i>
	Snage:	
	Slabosti:	
	Snage:	
	Slabosti::	

## Analiza dobavljača:

<i>Naziv dobavljača</i>	<i>Opis sirovine, usluge</i>	<i>Zašto ste izabrali njega?</i>

## Cena, distribucija, promet, promocija, reklama:

Opišite kako ćete formirati cenu proizvoda, kakvu ćete cenu koristiti?	
Kako ćete distribuirati proizvod?	
Kako ćete prikazati svoj proizvod kucima?	

## Da li je potrebna adaptacija poslovnog prostora?

Ne	<input type="checkbox"/>	
Da	<input checked="" type="checkbox"/>	Potreban iznos? 800 EUR

## Finansije:

U našem primeru smo kalkulirali sa preradom 200 kom svinja od 110 kg godišnje, od čega je 22% nekorisni otpad, 33% kosti, mast, vezivno tkivo, odnosno dobije se 45% mesa bez kostiju. Kod gotovih proizvoda smo uzeli u obzir, da kod npr. kobasica, kulena, dimljenog mesa postoji neizbežni gubitak težine od 30%. Ovoliki obim prerade u Srbiji za preduzetnika je dozvoljeno.

U Mađarskoj u okviru a seoskog gostoprimstva preduzetnik godišnje može da preradi 12 svinja u privatnoj svojini. Što se tiče obrade i prodaje mesa svinje, koze, ovce, noj dozvoljeno je nedeljno 6 kom, odn. godišnje 72 kom. Kod potrebne opreme planirali smo prosečni obim kao i adaptaciju poslovnog prostora od 800 EUR.

Potrebna oprema za obavljanje delatnosti:

<i>Naziv opreme</i>	<i>količina</i>	<i>Jedinična cena</i>	<i>Vrednost opreme</i>
Frižider za skladištenje sirovog mesa	1	2.000	2.000
Noževi, testera, sto, posuđa	1	800	800
Vaga	1	100	100
Mašina za mlevenje mesa	1	100	100
Ručni punjač kobasice	1	200	200
Komora za dimljenje	1	1.200	1.200
Termometar	1	100	100
Posude za kuvane iznutrica	1	500	500
Sušara	1	1.500	1.500
Frižider za skladištenje gotove robe	1	2.000	2.000
Dezinfekcija noževa	1	150	150
Ukupno:		8.650	8.650

Potrebna finansijska sredstva za pokretanje privatnog preduzetništva (EUR):

<i>Naziv investicije:</i>	<i>Vrednost</i>
Oprema	8.650
Adaptacija	800
Rezervni delovi	
Sirovina i nabavka materijala (na bazi potrebne nabavke potrebne sirovine za 2 meseca proizvodnje, to je: $41.800 : 12 \times 2 = 6.967$ EUR)	6.967
Ostalo (npr. sitan inventar)	400
Nabavka nematerijalne imovine (npr. sistem HACCP, dokumentacija vezana za bezbednost hrane, zaštitu na radu, ekološke analize itd.)	1.800
Ukupno:	18.617

Procena godišnjeg ukupnog prihoda (EUR):

U našoj kalkulaciji vezane za preradu mesa svinje od 110 kg se priprema 45 kg kobasice, što je na godišnjem nivou od prerade 200 svinja 9.000 kg kobasica. Od ovog se odbije još 10% gubitka zbog sušenja. Preostalu sirovinu od 20 kg po svinji (glava, iznutrice, kosti itd.) proizvođač takođe nudi za prodaju.

<i>Naziv proizvoda</i>	<i>Jedinica mere</i>	<i>Jedinična cena</i>	<i>Godišnja količina</i>	<i>Ukupni prihod</i>
Kobasice	kg	7,00	8.100	56.700
Ostali proizvodi (glava, iznutrice, kosti itd.)	kg	1,00	4.000	4.000
Ukupno:				60.700

## Godišnji plan rashoda (EUR):

<i>Naziv rashoda</i>	<i>Jedinica mere</i>	<i>Jedinična cena</i>	<i>Godišnja količina</i>	<i>Ukupni rashod</i>
Materijalni troškovi (sirovine)	200 kom svinja x 110 kg	1,5	22.000	33.000
Materijalni troškovi (začini: biber, paprika, crevo itd.)				8.800
Materijalni troškovi (struja, voda, gorivo, zakupnina, ostalo)				4.000
Troškovi nematerijalne prirode (rekлама, osiguranje, kontrola kvaliteta, reprezentacija, zaštita na radu, knjigovodstvo)				600
Amortizacija (period 5 god.)				1.730
Bruto plata (400 EUR/mesec)	1 osoba	400	12	4.800
Troškovi klanja				2.000
Ostalo npr. laboratorijska ispitivanja				600
Uništavanje insekata, deratizacija				400
Higijena				480
Ukupno:				56.410



## Finansijski pokazatelji:

<i>Opis</i>	<i>Vrednost</i>
Bruto dobit = ukupan prihod – ukupan rashod	$31.320 - 22.580 = 8.740 \text{ EUR}$
Neto dobit = bruto dobit – porez na dobit	$8.740 \times 10\% = 874 \text{ EUR}$ $8.740 - 874 = 7.866 \text{ EUR}$
Koeficijent ekonomičnosti = $\frac{\text{Ukupan godišnji prihod}}{\text{Ukupan godišnji rashod}}$	$31.320 : 22.580 = 1,38$
Vreme vraćanja ulaganja = $\frac{\text{Vrednost investicija}}{\text{Neto dobit}}$	$17.860 : 7.866 = 2,27 \text{ god.}$

## Korisni linkovi

1. Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről. Budapest, 2013. 2. kiadás  
(<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermel%C5%91i%20t%C3%A1j%C3%A9koztat%C3%B3%202013.pdf>)
2. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsMGKM együttes rendelet módosításáról  
[http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR\\_2010\\_004\\_\(VII\\_5\)\\_VMrendelet.pdf](http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR_2010_004_(VII_5)_VMrendelet.pdf)
3. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről  
(<http://vendegasztal.files.wordpress.com/2012/01/tc3b6rvc3a9nyi-rendelet.pdf>)
4. [www.minpolj.gov.rs](http://www.minpolj.gov.rs)

CIP - Katalogizacija u publikaciji  
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

637.5(035)

KOVÁCS Sárkány, Hajnalka

Húsfeldolgozás házilag / [szöveg Kovács Sárkány Hajnalka, kovács Vilmos ; képek Kovács Attila]. - Szabadka : Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány. 2014 (Szabadka • Grafoprodukt). - 32, 32 str. : ilustr. ; 21 cm

Nasl. str. prištampanog prevoda: Prerada mesa u domaćinstvu - Izvorni tekst i prevod štampani u međusobno obrnutim smerovima. - Podatak o autorima preuzet iz kolofona - Tiraž 150.

ISBN 978-86-89917-02-4

1. Kovács, Vilmos [аутор]

a) Mesne прерађевине - Приручници

COBISS.SR-ID 286158343