
Na osnovu člana 17. stav 2 i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara BiH ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 62. sjednici, održanoj 3. septembra 2013. godine, donijelo je

PRAVILNIK
O USITNJENOM MESU, POLUPROIZVODIMA I
PROIZVODIMA OD MESA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1.
(Predmet)

- (1) Ovim pravilnikom propisuju se osnovni uslovi koji moraju biti ispunjeni za usitnjeno meso, poluproizvode i proizvode od mesa (u daljnjem tekstu: proizvodi), u proizvodnji i prometu.
- (2) Uslovi se odnose na:
 - a) nazive, definicije, proizvođačke specifikacije,
 - b) sastav, senzorska svojstva i srodne grupe proizvoda,
 - c) vrstu, količinu sirovina i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i prometu,
 - d) tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i prometu,
 - e) dodatne ili specifične zahtjeve u pogledu kvaliteta pakovanja, deklariranja ili označavanja,
 - f) uzorkovanje i analitičke metode radi kontrole kvaliteta i zdravstvene ispravnosti proizvoda.

Član 2.
(Srodna grupa proizvoda)

- (1) Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani zahtjevi koji moraju biti ispunjeni za proizvode važe uslovi koji su ovim pravilnikom propisani za grupu srodnih proizvoda.
- (2) Srodni proizvodi ne mogu nositi naziv koji je isti ili sličan nazivu proizvoda koji se navodi u ovom pravilniku. Nazive srodnih proizvoda od mesa određuje proizvođač.

Član 3.
(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Subjektat u poslovanju s hranom obavezan je da, prije početka proizvodnje i stavljanja proizvoda u promet, donese/izradi proizvođačku specifikaciju, kojom se dokazuje ispunjenost uslova propisanih ovim pravilnikom.
- (2) Proizvođačka specifikacija iz stava (1) ovog člana sadrži:
 - a) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima, kao i pripadnost proizvoda grupi ili podgrupi određenoj u skladu s podjelom proizvoda;
 - b) porijeklo sirovine i sastav proizvoda;
 - c) opis tehnološkog postupka proizvodnje;
 - d) opis organoleptičkih svojstava proizvoda;
 - e) zahtjeve kvaliteta proizvoda;
 - f) izvještaj o izvršenom laboratorijskom ispitivanju (organoleptičke, fizičke i hemijske osobine);
 - g) podatke iz deklaracije proizvoda u skladu s ovim pravilnikom, Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08) i Pravilnik o označavanju hranjivih vrijednosti hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 78/12).
- (3) Proizvođač je obavezan voditi i evidenciju o donesenim proizvođačkim specifikacijama, odnosno opisu proizvoda koja sadrži sljedeće podatke:
 - a) evidencijski broj specifikacije, odnosno opisa proizvoda;
 - b) datum donošenja proizvođačke specifikacije, odnosno opisa proizvoda;
 - c) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji, odnosno opisu proizvoda;
 - d) datum izvršenog ispitivanja propisanih osnovnih zahtjeva u skladu s ovim pravilnikom.
- (4) Proizvođačka specifikacija, u slučaju zahtjeva, mora se dati na uvid nadležnom organu.

Član 4.
(Značenje pojmova)

U smislu ovog pravilnika, pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

- a) **Aktivnost vode** (a_w) je količina vode u proizvodu dostupna za mikroorganizme koji tu vodu koriste za hemijske reakcije, a izražava se indeksom 0 do 1, gdje nula označava potpunu neaktivnost vode, a jedan označava 100% aktivnost vode.
- b) **Bujon** je vodeni ekstrakt mesa dobiven kuhanjem.
- c) **Dim** je proizvod dobiven kontroliranom pirolizom tvrdog drveta u generatorima za proizvodnju dima ili na ložištima. Tekući dim (aroma dima) dobiva se frakcijskom destilacijom osušenog drveta.
- d) **Dimljenje** je postupak konzerviranja proizvoda dimom ili upotrebom aroma dima pri odgovarajućoj temperaturi, i to do 25°C - *hladno dimljenje*, do 60°C - *toplo dimljenje* i na temperaturi većoj od 60°C - *vruće dimljenje*.
- e) **Dodaci** su supstance ili hrana koji se u toku proizvodnje, obrade, prerade ili pakovanja dodaju proizvodima u propisanoj ili tehnološki opravdanoj količini s namjerom da se produži održivost i postignu karakteristike proizvoda.
- f) **Defibrinacija** je postupak obrade krvi, pri kojem se krvni serum razdvaja od bjelančevine fibrina i uobličjenih elemenata krvi.
- g) **Emulzija** je homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem masnog tkiva, masti, ulja i vode, čija se stabilnost postiže upotrebom emulgatora ili proteinskim proizvodima (koji djeluju kao emulgatori).
- h) **Fermentacija** je postupak konzerviranja proizvoda, uz učešće mikroorganizama, praćena opadanjem pH vrijednosti te promjene mirisa, ukusa i drugih osobina proizvoda.
- i) **F-vrijednost** je zahtjev koji se u savremenoj proizvodnji koristi za planiranje i kontrolu letalnosti toplotne obrade, zasnovan na naučno utvrđenim činjenicama.
- j) **Funkcionalna hrana** obuhvata meso i proizvode koji, osim osnovnih nutritijenata, sadrže sastojke ili dodatke za koje je utvrđeno da pozitivno utiču na zdravlje ljudi, kao što su produkti zrenja, probiotičke bakterije, nesvarljivi ugljeni hidrati (dijetalna vlakna, inulin), omega - 3 masne kiseline, prirodni antioksidanti, mikroelementi i vitamini, a za proizvode za koje je to ovim pravilnikom propisano, sadržaj proteina je najmanje za 10% veći, a sadržaj kolagena u proteinima za 25% manji od propisanih vrijednosti.
- k) **Hladenje** je postupak konzerviranja proizvoda na niskim temperaturama pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura do 7 °C zavisno od tehnološkog procesa i opravdanosti.
- l) **Kuhanje** je postupak konzerviranja proizvoda na temperaturi ključanja vode ili na višoj temperaturi pri čemu je u termalnom centru proizvoda, ostvarena letalnost od najmanje $F_0 = 0,4$.
- m) **Kulinarska priprema** je pripremanje mesa za termičku obradu raznim postupcima, kao što su začinjavanje, mariniranje, oblikovanje, paniranje, razmekšavanje, solenje i slično.
- n) **Liofilizacija (dehidracija) mesa** je dobivanje proizvoda od mesa sušenjem zamrznutog mesa u

- vakuumu sublimacijom, koje može da sadrži do 4% vode.
- o) **Meso divljači** podrazumijeva jestive dijelove divljih papkara, lagomorfa (zečevi, kunići i glodari), kao i ostalih kopnenih sisara, koji se love zbog ishrane ljudi i koji se smatraju lovnom divljači prema posebnim propisima, uključujući i sisare koji slobodno žive na ograđenoj teritoriji (gajena divljač), slično kao sitna i krupna lovna divljač.
- p) **Mesno tijesto** je tjestasta homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem mesa s kuhinjskom soli, vodom, odnosno ledom i aditivima, u kojoj se proteini mesa većim dijelom nalaze u stanju koloidnog rastvora i nabubrelog gela.
- r) **Mesna emulzija** je homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem mesnog tijesta i masnog tkiva, masti i ulja s kuhinjskom soli, vodom odnosno ledom i aditivima, čija se stabilnost postiže emulgirajućim djelovanjem rastvorenih proteina mesa i/ili proteinskim proizvodima.
- s) **Malo izdvojeni žele i mast** je količina izdvojenog želea i masti koja nije veća od 6% od neto mase proizvoda.
- t) **Mariniranje** je postupak potapanja ili zalijevanja mesa marinadama, koje mogu da sadrže kuhinjsku so, zamjenu za kuhinjsku so, začine, šećere, povrće, aditive i rastvore najčešće sircetne, mliječne, limunske ili vinske kiseline i drugih kiselina prikladnih za ishranu ljudi.
- u) **Mesni ekstrakt** je ugušćeni bujon, bez sadržaja masti i proteina koji se talože toplotom, dobiven koncentriranjem izbistrenog vodenog ekstrakta mesa.
- v) **Obrada mesa** mora biti tako organizirana da se spriječi ili što je moguće više smanji kontaminacija. U tu svrhu, subjekat u poslovanju s hranom mora osigurati da se upotrijebljeno meso za preradu:
 - održava na temperaturi od najviše 4°C za perad, 3°C za klaoničke proizvode (iznutrice, krv, krvna plazma i krvni serum) i 7°C za ostalo meso;
 - donosi u prostoriju za pripremanje postepeno, po potrebi.
- z) **Obresci** su dijelovi mišićnog i/ili masnog tkiva bez kože koji nastaju prilikom rasijecanja, otkoštavanja i oblikovanja.
- aa) **Osnovni sastojci proizvoda (osnovne sirovine)** su mišićno tkivo - meso, mašinski otkoštano meso (MOM), masna i vezivna tkiva, iznutrice i kože, krv i proizvodi od krvi te kosti.
- bb) **Omotič** je proizvod u koji se puni nadjev kobasica, a može biti prirodni ili vještački.
- cc) **Proizvodi od mesa** su proizvodi dobiveni preradom mesa ili daljnjom preradom takvih prerađenih proizvoda, tako da poprečni presjek pokazuje da proizvod više nema svojstva svježeg mesa.
- dd) **Pasterizacija** je postupak konzerviranja proizvoda na temperaturi nižoj od tačke ključanja vode, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena temperatura od najmanje 70°C, ako to nije drugačije propisano ovim pravilnikom.
- ee) **Paniranje** je oblaganje mesa ili proizvoda od mesa smjesom za paniranje, koja može biti tečna, suha ili u granulama.
- ff) **Prehrambeni aditiv** je svaka materija poznatog hemijskog sastava koja se uobičajeno ne upotrebljava kao hrana sama za sebe, niti je tipičan sastojak hrane, bez obzira na prehrambenu vrijednost, a dodaje se namjenski s ciljem poboljšanja tehnoloških i organoleptičkih svojstava hrane u tehnološkom postupku proizvodnje, tokom pripreme, obrade, dorade, prerade, oblikovanja, pakovanja, transporta i čuvanja, što dovodi ili se može očekivati da dovede do toga da on sam ili njegov sekundarni proizvod direktno ili indirektno postaje sastojak te hrane.
- gg) **Proteini mesa** su azotna jedinjenja koja vode porijeklo iz osnovnih sastojaka proizvoda.
- hh) **Proteini vezivnog tkiva** (sadržaj kolagena) su azotna jedinjenja koja vode porijeklo iz vezivnog tkiva.
- ii) **pH vrijednost** proizvoda je mjerni pokazatelj održivosti proizvoda, srednja vrijednost od najmanje tri vrijednosti dobivene direktnim mjerenjem pH u centralnim, središnjim i perifernim dijelovima proizvoda.
- jj) **Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva (sadržaj kolagena)** u proteinima mesa, odnosno u ukupnim proteinima proizvoda je vrijednost izračunata pomoću sljedeće formule:

$$\frac{\text{sadržaj kolagena (\%)} \times 100}{\text{sadržaj proteina mesa (\%)}, \text{ odnosno } \frac{\text{sadržaj kolagena (\%)}}{\text{sadržaj proteina (\%)}}$$
- kk) **Smrzuto meso za preradu** je meso papkara, kopitara, peradi, ptica i divljači koje u termalnom centru ima temperaturu od najviše -18°C.
- ll) **Zamrzavanje** je postupak konzerviranja pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od najviše -18°C.
- mm) **Soljenje** je postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom kuhinjske soli, odnosno zamjene za kuhinjsku so.
- nn) **Salamurenje** je suhi ili vlažni postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom soli za salamurenje.
- oo) **Suspenzija kože** je homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem kože i vode, s dodavanjem ili bez dodavanja masnog tkiva, čija stabilnost se postiže upotrebom proteinskih proizvoda (koji djeluju kao emulgatori).
- pp) **Soli za salamurenje** su homogene mješavine kuhinjske soli, odnosno zamjene za kuhinjsku so, s nitritima, odnosno nitratima u skladu s Pravilnikom o upotrebi prehrambenih aditiva, osim boja i zaslađivača u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- rr) **Suho salamurenje** je postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom soli za salamurenje u čvrstom stanju.
- ss) **Salamura** je vodeni rastvor soli za salamurenje, u koji mogu biti dodati aditivi, šećeri, začini i proteinski proizvodi.
- tt) **Srodni proizvodi** su proizvodi od mesa čiji se naziv ne navodi u ovom pravilniku, a koji su po načinu proizvodnje i osobinama slični proizvodima osnovne grupe.
- uu) **Sušenje** je postupak konzerviranja proizvoda pri čemu se iz mesa uklanja voda i smanjuje aktivnost vode (a_w).
- vv) **Starter kulture** su proizvodi koji se sastoje od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primjenjuju se u

- произvodnji mesnih proizvoda s ciljem ubrzanja zrenja.
- zz) **Stabilizacija krvi** je postupak obrade sredstvima za sprečavanje koagulacije krvi.
- aaa) **Separacija krvi** je postupak obrade stabilizirane krvi uređajima za separaciju, pri čemu se krvna plazma razdvaja od uobičenih elemenata krvi.
- bbb) **Sterilizacija** je postupak konzerviranja proizvoda na temperaturi višoj od 100°C, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje $F_0=3$.
- ccc) **Supa** je vodeni ekstrakt jestivih dijelova zaklanih životinja dobiven kuhanjem, kojoj se mogu dodati začinsko bilje i začini, a koja se koristi u proizvodnji drugih proizvoda.
- ddd) **Sadržaj masti** je sadržaj slobodne masti, koji se izražava u procentima i određen je pomoću standardne metode.
- eee) **Sadržaj proteina mesa** izražava se u procentima i to je vrijednost koja se dobiva oduzimanjem količine (%) dodatih proteina nemesnog porijekla od količine ukupnih proteina u proizvodu (%).
- fff) **Sadržaj ukupnih proteina** u proizvodu (%) je vrijednost dobivena množenjem sadržaja azota u procentima faktorom 6,25 % (sadržaj ukupnih proteina u % = % azota x 6,25).
- ggg) **Sadržaj proteina vezivnog tkiva** u proizvodu, izražen kao sadržaj kolagena (%), vrijednost je dobivena množenjem količine hidroksiprolina (%) faktorom 8 (% kolagena = % hidroksiprolina x 8).
- hhh) **Sadržaj ukupnih fosfata**, izražen kao procenat fosfor-pentoksida, vrijednost je dobivena množenjem sadržaja ukupnog fosfora (prirodnog i dodatog) u proizvodu stehiometrijskim faktorom 2,29 (sadržaj ukupnih fosfata u % = % ukupnog fosfora x 2,29).
- iii) **Toplotna obrada** je postupak konzerviranja proizvoda koja može biti suha, vlažna ili kombinirana na temperaturi pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije sa ili bez upotrebe dima te obradom mikrotalasima a u skladu s propisima o higijenskoj ispravnosti.
- jjj) **Usitnjavanje** je obrada mesa, iznutrica, masnih i vezivnih tkiva u mašinama za mljevenje i sjeckanje (postupak mljevenja je usitnjavanje u vuku, a sjeckanje je usitnjavanje u mašini kuteru).
- kkk) **Ukupni proteini** su azotna jedinjenja koja vode porijeklo iz osnovnih sastojaka proizvoda, proteinskih proizvoda i namirnica koje sadrže bjelančevine.
- lll) **Vlažno salamurenje** je postupak konzerviranja proizvoda upotrebom salamure, pri čemu se osnovni sastojci potapaju u salamuru, odnosno salamura može biti ubrizgana u osnovni sastojak, nakon čega se primjenjuje odgovarajući postupak mehaničke obrade.
- mmm) **Visoka sterilizacija** je sterilizacija proizvoda na temperaturi višoj od 120°C, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje $F_0=12$.
- nnn) **Zrenje mesa** predstavlja skup promjena fizičke, hemijske, enzimske i strukturne prirode, od kojih zavise senzorska svojstva a time i kvalitet proizvoda.

Član 5.

(Zdravstvena ispravnost i sistem samokontrole - principi HACCP)

- (1) Za proizvodnju proizvoda mogu se upotrebljavati isključivo osnovne sirovine, meso i iznutrice životinja za klanje i lovne divljači za koje je veterinarskim pregledom utvrđeno da su zdravstveno ispravni i upotrebljivi za ljudsku ishranu.
- (2) Subjekt u poslovanju s hranom dužan je, zbog zdravstvene ispravnosti proizvoda, uspostaviti i provoditi redovne kontrole sanitarno-higijenskih i tehničkih uslova proizvodnje u svakom objektu pod njegovom kontrolom, provođenjem preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s HACCP principima.
- (3) Subjekt u poslovanju s hranom mora uspostaviti i mogućnost sljedivosti u svim fazama proizvodnje, prerade, obrade i distribucije hrane, sirovina biljnog i životinjskog porijekla, životinja koje proizvode hranu ili služe za proizvodnju hrane, kao i sljedivost bilo koje druge materije koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će biti ugrađena u hranu.
- (4) Proizvođači *halal* proizvoda za upotrebu termina i registriranog zaštitnog znaka "*halal*" dužni su se u proizvodnji pridržavati zahtjeva BAS 1049 Halal hrana - zahtjevi i mjere.

Član 6.

(Deklariranje proizvoda od mesa)

- (1) Osim podataka koji su utvrđeni u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakovane hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 87/08), Pravilnikom o označavanju hranjivih vrijednosti hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 78/12) i Pravilnikom o higijeni hrane životinjskog porijekla ("Službeni glasnik BiH", broj 103/12), proizvodi se stavljaju u promet pod uslovom da su deklarirani ili označeni u skladu i s odredbama ovog pravilnika.
- (2) Proizvodi koji zadovoljavaju zahtjeve propisane ovim pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište u skladu s definiranim nazivima.
- (3) Osim podataka iz stava (1) ovog člana, deklaracija mora sadržavati i sljedeće podatke:
 - a) U nazivu upakovanog usitnjenog mesa moraju se navesti: vrsta, kategorija i porijeklo mesa propisani ovim pravilnikom;
 - b) Pripadnost grupi ili podgrupi poluproizvoda od mesa iz Aneksa II. koji je sastavni dio ovog pravilnika, tako što se navodi:
 - 1) kod grupe proizvoda s dvije ili više podgrupa - pripadnost podgrupi proizvoda;
 - 2) kod konzervi - i naziv koji označava postupak toplotne obrade;
 - 3) kod proizvoda visokog kvaliteta i funkcionalne hrane - i oznaku koja na to ukazuje.
 - c) Najmanji sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu, odnosno ukupnih proteina mesa, kada je to propisano ovim pravilnikom;
 - d) U nazivu proizvoda od mesa domaćih kopitara, peradi, lagomorfa, divljači i mesa domaćih papkara, osim proizvoda od svinjskog i govedeg mesa – i vrsta mesa upotrijebljenog u proizvodu;
 - e) U slučaju proizvoda od svinjskog i govedeg mesa, koje sadrži i meso iz tačke d) ovog stava, mora biti naznačena i količina upotrijebljene vrste mesa u procentima (%).
- (4) Prilikom navođenja dodatnih sastojaka, kod upotrebe aroma, enzimskih preparata i drugih sastojaka mora se

navesti i vrsta dodatka, a kod upotrebe ugljenih hidrata i proteinskih proizvoda navodi se i porijeklo dodatka.

- (5) Svi proizvodi prikladni za narezivanje mogu se na tržište stavljati narezani i pakovani u vakuumu u odgovarajućoj ambalaži s naznakom "pakovano u vakuumu".

Član 7.

(Posebna označavanja proizvoda)

- (1) Na deklaraciji proizvoda može se, po potrebi, navesti porijeklo sirovine (npr. "proizvod od uvozne sirovine", "proizvod od domaće sirovine", "proizvod od domaće i uvozne sirovine" ili slično).
- (2) Za kategorije potrošača, u skladu sa zahtjevima BAS 1049 "Halal hrana – zahtjevi i mjere" i općih smjernica za upotrebu termina i registriranog zaštitnog znaka "halal", kao i zahtjeva za "košer meso i proizvode" zavisno od potreba, navika ili vjerske pripadnosti, za proizvode bez svinjskog mesa, na deklaraciji se može navesti: "garantirano bez svinjskog mesa", "proizvod od goveđeg/junećeg mesa", "proizvod od mesa peradi" ili slično.
- (3) Proizvodi mogu nositi oznaku originalnosti, oznaku geografskog porijekla ili oznaku tradicionalnog ugleda čiji je način registracije propisan na osnovu Pravilnika o oznakama originalnosti i oznakama geografskog porijekla hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 27/10) i Pravilnika o oznakama tradicionalnog ugleda hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 27/10).

Član 8.

(Dozvoljena odstupanja)

- (1) Za proizvode koji se stavljaju na tržište kao upakovana hrana, dozvoljena su odstupanja od deklarirane neto mase, a data su u sljedećoj tabeli:

Deklarirana neto masa u gramima	Najviše dozvoljeno odstupanje u procentima
do 500 g	do 2%
preko 500 g	do 1%

- (2) Prosjek neto mase za 20 pakovanja od 500 g i za 10 pakovanja preko 500 g mora odgovarati prosječno deklariranoj neto masi.

Član 9.

(Oznaka prima, delikates ili de luxe)

Proizvodi od mesa mogu u nazivu nositi oznaku *prima*, *delikates* ili *de luxe* ako je sadržaj proteina mesa u odnosu na vrstu proizvoda u apsolutnom iznosu za jedan procenat viši i ako je relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa za pet procenata niži.

DIO DRUGI - PROIZVODI OD MESA POGLAVLJE I. OSNOVNI SASTOJCI PROIZVODA OD MESA

Član 10.

(Definicija mesa i osnovni sastojci proizvoda)

- (1) Pod svježim mesom, u smislu ovog pravilnika, podrazumijevaju se jestivi dijelovi životinja pogodni za ishranu ljudi, s prirodno uključenim masnim i vezivnim tkivom navedenih životinja u stavu (2) ovog člana, koje nije pošlo ni kroz jedan proces konzervacije, osim rashlađivanja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući i meso koje je vakuumski umotano ili pakovano pod kontroliranom atmosferom.
- (2) U proizvodnji proizvoda upotrebljavaju se skeletni mišići sisara i ptica što uključuje i krv domaćih papkara (goveda, uključujući vrste *Bubalus* i *Bison*, ovaca, koza i svinja), kao i domaćih kopitara (konja, mula, mazgi, magaraca), peradi (kokoši, ćuraka, morki odnosno biserki, gusaka i

drugih plovki), ptica (pitomih golubova i nojeva), lagomorfa (zečeva, kunića i glodara) i lovne divljači.

- (3) Maksimalan sadržaj masti i vezivnog tkiva kao sastojak proizvoda, definiranih kao meso, propisan je u Aneksu III. koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 11.

(Kategorije mesa za proizvodnju proizvoda od mesa, definirane članom 10. stav (1) ovog pravilnika)

- (1) **Goveđe meso** razvrstava se na sljedeće kategorije:

- a) **Prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvata:
- 1) skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso dobiveno odvajanjem s butova, osim mesa potkoljenice, kao i meso dobiveno odvajanjem s leđa i slabina);
 - 2) meso kod kojeg je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koje ima meso navedeno u alineji 1) ove tačke;
- b) **Druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvata meso s prirodno većim udjelom vezivnog i masnog tkiva od mesa prve kategorije, s kojeg su odvojeni grublje vezivno tkivo i veće naslage loja;
- c) **Treća kategorija** - "neočišćeno meso", koje obuhvata meso s prirodnim udjelom vezivnog i masnog tkiva, meso potkoljenice i podlaktice, meso glava, krvavo meso i meso s dijela vrata poslije odvajanja glave. Goveđe meso treće kategorije može se upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

- (2) **Svinjsko meso** razvrstava se na sljedeće kategorije:

- a) **Prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvata:
- 1) Skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso dobiveno odvajanjem s butova, osim mesa potkoljenice, kao i meso dobiveno odvajanjem s leđa i slabina);
 - 2) Meso kod kojeg je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koji ima meso navedeno u alineji 1) ove tačke;
- b) **Druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvata meso s prirodno većim udjelom vezivnog i masnog tkiva od mesa prve kategorije, s kojeg su odvojene veće naslage masnog tkiva i grublje vezivno tkivo;
- c) **Treća kategorija** - "neočišćeno meso", koje obuhvata meso s prirodnim udjelom masnog tkiva do jedne trećine, kao i meso potkoljenice i podlaktice, meso glava i krvavo meso. Svinjsko meso treće kategorije može se upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.
- (3) **Meso peradi** razvrstava se na sljedeće kategorije:
- a) **Prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvata:
- 1) Skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso bez kože, dobiveno odvajanjem s grudi, bataka i karabataka, osim bataka ćuraka);
 - 2) Meso kod kojeg je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koji ima meso navedeno u alineji 1) ove tačke;
- b) **Druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvata meso s prirodno većim udjelom vezivnog tkiva od mesa prve kategorije bez kožica, s kojeg je odvojeno grublje vezivno tkivo;

- c) **Treća kategorija** - "neочиšćeno meso", koje obuhvata meso s pripadajućom kožicom, masnim i vezivnim tkivom. Meso peradi treće kategorije može se upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

Član 12.

(Masno tkivo)

- (1) **Masno tkivo** je tkivo koje sadrži pretežno masti i obuhvata masno tkivo svinja, goveda, drugih preživara, domaćih kopitara, peradi, dobiveno odvajanjem od mesa kao i iz tjelesnih šupljina (bubrežno salo i bubrežni loj, mezenterij ili opornjak i masno tkivo crijeva):

- a) u masno tkivo ubraja se potkožno masno tkivo, čvrsto masno tkivo, salo, masno tkivo goveda i drugih preživara, bubrežni loj, masno tkivo kopitara, masno tkivo peradi i ptica;
- b) masno tkivo dobiveno odvajanjem sa crijeva i opornjaka kao i bubrežni loj koriste se samo za proizvodnju masti, odnosno loja.

- (2) **Masno tkivo svinja je:**

- a) slanina - potkožno masno tkivo svinja, sa ostacima skeletnih mišića, s kožom ili bez kože;
- b) čvrsto masno tkivo - dio potkožnog masnog tkiva svinja, slanina podbradnjaka, vrata, grebena, leđa i slabina;
- c) trbušni dio - potkožno masno tkivo grudno-trbušne regije svinja s pripadajućom skeletnom mišićnom masom i mliječnim žlijezdama koje nisu u laktaciji;
- d) mesnata slanina - trbušni dio koji u svom sastavu sadrži više od jedne polovine pripadajuće skeletne mišićne mase;
- e) podbradnjak (goder, gronik, kimpak) - donji dio potkožnog masnog tkiva vrata svinja, s pripadajućim pljuvačnim žlijezdama.
- f) salo predstavlja depoe masnog tkiva oko bubrega svinja.

- (3) **Masno tkivo goveda, drugih preživara, domaćih kopitara i peradi**

- a) Masno tkivo goveda i drugih preživara je loj domaćih preživara i bubrežni loj:
- 1) loj domaćih preživara je potkožno masno tkivo goveda i drugih preživara i masno tkivo dobiveno odvajanjem od mesa, osim masnog tkiva tjelesnih šupljina;
 - 2) bubrežni loj preživara predstavlja depoe masnog tkiva oko bubrega goveda i drugih preživara.
- b) Masno tkivo kopitara su naslage masnog tkiva ispod kože i u tjelesnim šupljinama.
- c) Masno tkivo peradi i ptica je potkožno masno tkivo i masno tkivo iz trbušne šupljine.

Član 13.

(MOM - mašinski otkoštano meso)

Mašinski otkoštano meso (MOM) je proizvod dobiven upotrebom tehnoloških postupaka, odvajanja mesa s kostiju na kojima je ostalo meso nakon otkoštavanja ili s trupa peradi, pri čemu se koriste mehanička sredstva koja uzrokuju gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana.

Član 14.

(Zahtjevi za proizvodnju MOM-a)

- (1) Sljedeći zahtjevi primjenjuju se na proizvodnju i upotrebu MOM-a:

- a) mora ispunjavati uslove za svježe meso;

- b) sljedeći dijelovi ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju MOM-a:

- 1) kod peradi: noge, koža vrata i glava;
- 2) kod ostalih životinja: kosti glave, noge, repovi, bedrena kost, goljenica, lisna kost, humerus, radijus i ulna.

- c) zamrznuti MOM mora se zapakovati ili ambalažirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti duže od tri mjeseca, a tokom uskladištenja i prijevoza mora se održavati temperatura od najmanje -18°C;

- d) MOM se smije upotrebljavati jedino za proizvodnju toplotno obrađenih proizvoda u odobrenim objektima.

- (2) Nakon što se jednom odmrzne, MOM se ne smije ponovo zamrzavati.

- (3) Sadržaj proteina u MOM-u mora biti najmanje 12%, a sadržaj kalcija najviše 0,1%.

- (4) U proizvodnji proizvoda za koje je to ovim pravilnikom određeno, može se upotrebljavati mašinski otkoštano meso (MOM) svinja, goveda i peradi, kao i krv, krvna plazma i krvni serum svinja i goveda.

Član 15.

(Vezivno tkivo)

- (1) Vezivno tkivo je tkivo čiji se proteini pretežno sastoje od kolagena i elastina.

- (2) Pod *kolagenom* se podrazumijeva proteinski proizvod, vezivno tkivo, dobiveno od životinjskih kostiju, kože i tetiva.

- (3) Pod *elastinom* se podrazumijeva prirodno rastvorljivi protein, u elastičnom obliku, dobiven djelimičnom hidrolizom kolagena od kostiju, kože, žila i tetiva životinja:

- a) žile su dijelovi vezivnog tkiva koji su obradom odvojeni od mesa;
- b) tetive su dijelovi vezivnog tkiva i to obresci tetiva, tetivne ploče, ovojnice tetiva, završeci tetiva, dijelovi rastresitog vezivnog tkiva i dijelovi elastičnog vezivnog tkiva koji su odstranjeni s mesa prilikom obrade;
- c) svinjske kožice su dijelovi kože svinja s kojih su šurenjem i obradom odstranjeni dlaka i epidermis i s kojih je odvojeno potkožno masno tkivo;
- d) teleće kožice su ošurena i od dlaka očišćena koža, koja je skinuta s telećih glava;
- e) kožice peradi su ošurena i od perja očišćena koža peradi.

Član 16.

(Krv i proizvodi od krvi)

- (1) Krv je tjelesna tečnost dobivena iskrvarenjem svinja i goveda direktno iz krvnih sudova, sistemom šupljih noževa i prihvatnih posuda u koju mogu biti dodata sredstva (stabilizatori) za sprečavanje koagulacije krvi.

- (2) Krvna plazma je proizvod od krvi dobiven separacijom stabilizirane krvi.

- (3) Krvni serum je proizvod od krvi dobiven defibrinacijom krvi.

Član 17.

(Iznutrice)

- (1) Iznutrice su unutrašnji organi grudne, trbušne i karlične šupljine. To su: jetra, mišićni dio srca, jezik, jednjak, pluća, mozak, grudna (pubertetna) žlijezda mladih goveda, slezena, bubrezi, sjemenici, želudac svinja, predželuci preživara, trbušna maramica i kod peradi srce, jetra i mišićni želudac.

- (2) Jezik, jednjak, pluća, jetra, predželudac preživara i mišićni želudac peradi mogu se upotrebljavati kao sirovina u proizvodnji proizvoda pod uslovom:
- da je jezik odvojen od grkljana, orožale sluzokože, pljuvačnih žlijezda, kostiju jezika i mišića ždrijela;
 - da je jednjak odvojen od sluzokože;
 - da su pluća odvojena od disajnih puteva;
 - da je s jetre odstranjena žučna keska;
 - da je s predželudaca preživara i mišićnog želuca peradi odstranjena sluzokoža.
- (3) Iznutrice se mogu upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda od mesa koji se konzerviraju toplotnom obradom, u skladu s ovim pravilnikom.
- (4) Iznutrice se mogu upotrebljavati u proizvodnji proizvoda od mesa u skladu s posebnim propisom kojim se uređuju mjere za sprečavanje širenja, suzbijanja i iskorjenjivanja transmisivnih spongiiformnih encefalopatija.

POGLAVLJE II. PROIZVODI OD MESA

Član 18.

(Definicija)

- (1) Pod proizvodima od mesa životinja za klanje i divljači, (u daljnjem tekstu: proizvodi), smatraju se proizvodi od osnovnih sastojaka (osnovnih sirovina) navedenih u stavu (2) ovog člana i dodatnih sastojaka navedenih u Poglavlju III. ovog pravilnika (u daljnjem tekstu: dodatni sastojci), dobiveni preradom ili daljnjom preradom takvih proizvoda, tako da rez po površini pokazuje da proizvod više nema svojstvo svježeg mesa.
- (2) Osnovni sastojci (osnovne sirovine) za proizvodnju proizvoda su mišićno tkivo - meso, masno tkivo, iznutrice i kožice, cijeli komadi mesa, mesni obresci ili usitnjeno meso i masno tkivo, mašinski otkoštano meso (MOM), te kosti.
- (3) Proizvodi se tehnološki proizvode otkoštavanjem, usitnjavanjem, soljenjem, salamurenjem, miješanjem, hlađenjem, smrzavanjem, mariniranjem, paniranjem, emulgovanjem, pakovanjem, dimljenjem, sušenjem, ekstrakcijom, toplotnom obradom, fermentacijom ili nekim drugim postupkom konzerviranja.

Član 19.

(Zahtjevi za proizvode)

- (1) Zahtjevi za proizvode, u proizvodnji i prometu, koji su podijeljeni u kategorije, grupe, podgrupe i pojedine proizvode definirani su u sistematizaciji proizvoda u Aneksu I. koji je sastavni dio ovog pravilnika.
- (2) U proizvodima koji nisu definirani ovim pravilnikom, 30% mesa može se zamijeniti mesom peradi koje treba naznačiti na deklaraciji.
- (3) Proizvodi od mesa divljači proizvode se na osnovu proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa divljači, uz uslov da sadrže najmanje 25% mesa divljači.
- (4) Proizvodi od mesa kopitara proizvode se na osnovu proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa kopitara, uz uslov da sadrže najmanje 25% mesa kopitara.
- (5) Proizvodi od mesa lagomorfa (zečevi, kunići, glodari) proizvode se na osnovu proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od navedene vrste mesa lagomorfa, uz uslov da sadrže najmanje 25% mesa te vrste životinja.
- (6) U proizvodnji dimljenih i suhomesnatih proizvoda od svinjskog i mesa peradi, pod mesom se podrazumijevaju i pripadajuće kosti s hrskavicom, kao i pripadajući dio kože s potkožnim masnim tkivom.

- (7) U proizvodnji proizvoda od mesa domaćih kopitara, peradi, mesa lagomorfa i divljači do 30% tog mesa može biti zamijenjeno mesom goveda i svinja, masnim tkivom i iznutricama koje treba naznačiti na deklaraciji.

POGLAVLJE III. DODATNI SASTOJCI PROIZVODA OD MESA

Član 20.

(Dodatni sastojci)

- (1) U proizvodnji proizvoda kao dodatni sastojci upotrebljavaju se aditivi u skladu s Pravilnikom o uslovima upotrebe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj za ishranu ljudi ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08); arome u skladu s posebnim propisom o zahtjevima za arome; enzimi u skladu s posebnim propisom o upotrebi prehrambenih enzima u proizvodnji hrane; začini ili ekstrakti začina; kuhinjska so i zamjene za kuhinjsku so; ugljeni hidrati (monosaharidi, disaharidi, oligosaharidi i nativni skrob); proteinski proizvodi; krv i proizvodi od krvi; vitamini, mineralne materije, starter kulture mikroorganizama, vlakna kao i drugih namirnica navedenih u članu 23. ovog pravilnika.
- (2) Dodatni sastojci za koje nije određena najveća dozvoljena količina mogu se upotrebljavati na osnovu dobre proizvođačke prakse u količini koja je tehnološki opravdana, odnosno u količini koja ne mijenja karakteristična senzorska svojstva proizvoda.

Član 21.

(Upotreba proteinskih proizvoda)

- (1) U proizvodnji proizvoda kao proteinski proizvodi mogu se upotrebljavati: želatin, kolagen, suha krvna plazma, drugi proteinski proizvodi, hidrolizati proteinskih proizvoda i njihove mješavine.
- (2) Želatin se može upotrebljavati u proizvodnji konzervi od mesa u komadima, konzervi od mesa u vlastitom soku i proizvoda od mesa sa želeom iz grupe kuhanih kobasica u količini koja je tehnološki opravdana.
- (3) Krv i proizvodi od krvi mogu se upotrebljavati u proizvodnji srodnih vrsta barenih kobasica, u proizvodnji kuhanih kobasica i u proizvodnji konzervi od usitnjenog salamurinog mesa, ako je to propisano ovim pravilnikom.
- (4) Drugi proteinski proizvodi, hidrolizati proteinskih proizvoda i njihove mješavine mogu se upotrebljavati u proizvodnji srodnih vrsta proizvoda iz grupa usitnjenog mesa pripremljenog za oblikovanje, usitnjenog oblikovanog mesa, barenih kobasica, kuhanih kobasica, svježih kobasica, konzervi od mesa u komadima, kao i jela u konzervi od mesa i proizvoda od mesa s dodatkom od povrća i drugih namirnica s dodatkom mesa i proizvoda od mesa.

Član 22.

(Upotreba vlakana)

Vlakna su nesvarljivi ugljeni hidrati (dijetalna vlakna, inulin), a mogu se upotrebljavati u proizvodnji srodnih vrsta proizvoda iz grupa usitnjenog mesa pripremljenog za oblikovanje, usitnjenog oblikovanog mesa, barenih kobasica, kuhanih kobasica i svježih kobasica u proizvodnji jela u konzervi od mesa i proizvoda od mesa s dodatkom povrća i drugih namirnica i jela od povrća i drugih namirnica s dodatkom mesa i proizvoda od mesa kao i funkcionalne hrane.

Član 23.

(Druge namirnice kao dodatak proizvodima od mesa)

- (1) Kao dodaci proizvodima mogu se upotrebljavati i hrana životinjskog porijekla (mlijeko i proizvodi od mlijeka, jaja i proizvodi od jaja, proizvodi od riba), kao i hrana biljnog

porijekla (žitarice, povrće, voće, pečurke i druge namirnice ili njihovi drugi prehrambeni proizvodi).

- (2) Dodaci funkcionalnoj hrani su supstance za koje je utvrđeno da pozitivno djeluju na zdravlje ljudi kao što su produkti zrenja, probiotičke bakterije, dijetalna vlakna, inulin, omega-3 masne kiseline i ulja bogata ovim kiselinama, fitosteroli, prirodni antioksidanti, vitamini i mineralne materije.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 24.

(Analitičke metode)

Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda sa zahtjevima iz ovog pravilnika koriste se najnovija izdanja BAS standarda metoda za ispitivanje navedene u Aneksu V. koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 25.

(Službena kontrola i inspeksijski nadzor)

Službene kontrole i inspeksijski nadzor provode se na način kako je propisano važećim zakonskim propisima.

Član 26.

(Prestanak važenja)

- (1) Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa ("Službeni list SFRJ", br. 29/74, 13/78, 41/80 i 55/91 i "Službeni list RBiH", broj 2/92) i Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa pernate peradi ("Službeni list SFRJ", broj 55/91 i "Službeni list RBiH", broj 2/92).
- (2) Proizvodi od mesa proizvedeni i označeni prema odredbama navedenih pravilnika iz stava (1) ovog člana mogu biti u prometu 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovog pravilnika ili do isteka navedenog roka trajanja proizvoda.

Član 27.

(Stupanje na snagu)

- (1) Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".
- (2) Proizvodi koji nisu proizvedeni i označeni u skladu s Aneksom I. Poglavlje I. Odjeljak 1. tačka 1.1.1 stav (2) ovog pravilnika mogu se stavljati na tržište do 1.1.2014. i nalaziti se na tržištu do isteka roka trajanja.
- (3) Proizvodi koji nisu proizvedeni i označeni u skladu s Aneksom I. Poglavlje I. Odjeljak 2. stav (2) ovog pravilnika mogu se stavljati na tržište do 13.12.2014. i nalaziti se na tržištu do isteka roka trajanja.

VM broj 215/13
3. septembra 2013. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS I.

POGLAVLJE I. SISTEMATIZACIJA PROIZVODA

Proizvodi su sistematizirani i podijeljeni u kategorije, grupe, podgrupe i pojedine proizvode, kako slijedi u daljnjem tekstu, a tabelarno su prikazani u Aneksu II. ovog pravilnika:

- proizvodi od svježeg mesa,
- kobasice,
- dimljeni proizvodi (polutrajni suhomesnati proizvodi),
- suhomesnati proizvodi (trajni suhomesnati proizvodi),
- jela od mesa,
- konзерve,
- slanine, i
- topljeni životinjska mast.

Odjeljak 1. Proizvodi od svježeg mesa

1.1. Definicija, uslovi proizvodnje, čuvanja i stavljanja na tržište

- (1) Proizvod od svježeg mesa je usitnjeno meso, nesalamureni proizvod, dobiven mljevenjem ili usitnjavanjem na druge načine, različitih vrsta mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) "Poluproizvodi od mesa" podrazumijevaju svježe meso, uključujući i meso koje je usitnjeno, kojem se dodaju prehrambeni proizvodi, začini ili aditivi, odnosno meso koje je bilo izloženo procesima koji nisu uspjeli da modificiraju dovoljno unutrašnju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminiiraju karakteristike svježeg mesa.
- (3) Sljedeći zahtjevi primjenjuju se u proizvodnji usitnjenog mesa i mesnih poluproizvoda:
- Ako nadležni organ ne dopusti otkoštavanje neposredno prije mljevenja, smrznuto ili duboko smrznuto meso koje se upotrebljava za pripremanje mljevenog mesa ili mesnih poluproizvoda mora se otkoštiti prije zamrzavanja i ono može biti uskladišteno samo tokom ograničenog perioda.
 - Ako se priprema od rashlađenog mesa, mljeveno meso mora se pripremiti:
 - u roku od najviše tri dana od klanja ako se radi o živini;
 - u roku od najviše šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama;
 - u roku od najviše 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštanoj, vakuumom pakovanoj govedini i junetini.
 - Odmah nakon proizvodnje, mljeveno meso i mesni poluproizvodi moraju se zapakovati i ambalažirati te:
 - rashladiti do unutrašnje temperature od najviše 2°C za mljeveno meso i 4°C za mesne poluproizvode;
 - zamrznuti do unutrašnje temperature od najviše -18°C.
 - uslovi temperature moraju se održavati tokom uskladištenja i prijevoza.
- (4) Datumom proizvodnje usitnjenog mesa smatra se datum usitnjavanja, odnosno mljevenja mesa.
- (5) Usitnjeno meso stavlja se u promet kao:
- mljeveno meso,
 - usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje i
 - usitnjeno oblikovano meso.
- (6) Nije dozvoljena proizvodnja ovih proizvoda od prethodno odmrznutog mesa. Nakon što se jednom odmrznu, mljeveno meso i mesni poluproizvodi ne smiju se ponovo zamrzavati.
- (7) Zabranjeno je mljevenom mesu dodavati vezivno ili masno tkivo, iznutrice i na bilo koji način prerađeno meso i vodu.
- (8) U proizvodnji poluproizvoda od mesa ne mogu se upotrebljavati nitrati, nitriti, sumpordioksid i sulfiti.
- (9) Proizvodi od svježeg mesa stave se na tržište kao upakovani ili neupakovani proizvodi.

1.1.1 Mljeveno meso

- (1) Pod *mljevenim mesom* podrazumijeva se meso bez kostiju koje je samljeveno na sitne komadiće i koje sadrži manje od 1% soli. Proizvodi se mljevenjem ohlađenog mesa domaćih papkara (goveda i/ili svinja) i kopitara, prve i druge kategorije, kao i mesa peradi prve kategorije ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano.

- (2) Млјеveno месо мора задовољјавати захтјеве Анекса IV. који је саставни дио овог правилника, а при стављању на тржиште мора бити означено наводима "postotak masti manji od..." i "omjer kolagena i proteina mesa manji od...".
- (3) Млјеveno месо ставља се у промет као млјеveno месо I. и II. категорије с обавезним навођењем врсте и поријекла меса у декларацији.
- (4) Млјеveno месо мора имати стабилну ружиčасту до ружиčасто-црвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса.
- (5) Месо за производњу млјеvenог меса у директној продаји мора се ситити, односно млјети у присуству потрошача, осим ако се не продаје унапријед упаковано.
- (6) Млјеveno месо које се мелје у присуству потрошача мора имати температуру охлађеног меса, и то млјеveno месо које се добија од меса домаћих папкара и копитара температуру од 0°C до 7°C, а млјеveno месо које се добија од меса перади температуру од 0°C до 4°C.

1.1.1.1. Категорије млјеvenог меса

- (1) Млјеveno месо I. категорије је производ од меса говеда и/или свинја чији садржај протеина у производу не смије бити мањи од 18%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не смије бити већи од 10 %.
- (2) Млјеveno месо II. категорије је производ од меса говеда и/или свинја чији садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 15%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 15%.
- (3) У млјеvenом месу од меса перади релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 10%.

1.1.2. Usitnjeno месо припремљено за обликовање

- (1) Usitnjeno месо припремљено за обликовање је полупроизвод од меса, једне или више различитих врста меса и додатних састојака.
- (2) Usitnjeno месо припремљено за обликовање мора имати стабилну ружиčасту до ружиčасто-црвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14 %, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 16%.
- (4) Производи од уситњеног свинјског меса могу садржавати максимално 30% масти, а од говедег, овчијег и меса копитара максимално 25% масти.
- (5) Производи од уситњеног меса произведеног од више врста меса могу садржавати максимално до 30% масти.

1.1.3. Usitnjeno обликовано месо

- (1) Usitnjeno обликовано месо је полупроизвод од меса, једне или више различитих врста меса и додатних састојака, уз обликовање.
- (2) Usitnjeno обликовано месо мора бити правилно и умјерено обликовано, имати стабилну ружиčасту до ружиčасто-црвену боју, мирис и укус својствене врсти употријебљеног меса и додатних састојака.
- (3) Usitnjeno обликовано месо може се производити и стављати у промет као:
 - a) čevap,
 - b) pljeskavica,
 - c) hamburger, i
 - d) друге врсте сродних производа.

1.1.3.1. Čevap

- (1) Čevap је полупроизвод од уситњеног свјежег меса домаћих папкара и додатних састојака уз обликовање.
- (2) Садржај протеина меса у производњи не смије бити мањи од 14 %, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 16%.

1.1.3.2. Pljeskavica

- (1) Pljeskavica је полупроизвод добивен обликовањем разних врста уситњеног свјежег меса домаћих папкара и додатних састојака у који може бити додато до 10% уситњеног црног лука.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 16%.

1.1.3.3. Hamburger

- (1) Hamburger је полупроизвод од свјежег меса говеда и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 16%.

1.1.3.4. Srodni производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса и додатних састојака, чији садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 16%.
- (2) У производима од меса перади релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај коллагена) не смије бити већи од 10%.

1.2. Други производи за даљњу обраду

- (1) *Marinirano месо* су cijeli или narezani комади меса са или без кости, добивени кулинарском припремом, третирани потапањем или залијевањем меса marinadama. Месо третирано поступком mariniranja производи се од основних или narezanih комада говедег, свинјског, pilećег меса или других врста животиња за кланје и divljači, са или без кости. У производњи ових производа могу се употребљавати и други додатни састојци.
- (2) *Panirano месо* је производ добивен кулинарском припремом, поступком paniranja, oblaganjem меса или производа смјесом за paniranje, а производи се од обликованих комада живинског меса, уситњеног обликованог меса или меса других врста животиња за кланје и divljači, са или без кости. Смјеса за paniranje мора добро пријанјати уз месо цијелом површином.

Одјелјак 2. Kobasice

- (1) Kobasice су производи од различитих врста и количина меса, машински откоштаног меса, iznutrica, крви, масног и везивног ткива, различитог степена уситњености и других додатних састојака који се послје различитих видова обраде, прераде и пуњења у природне или вјештачке omotače или другу амбалажу конзервирају одговарајућим поступцима.
- (2) У случају да omotač није јестив, то мора бити означено.
- (3) На основу састава, технолошког поступка производње и начина конзервиранија, kobasice се могу производити и стављати у промет као:
 - a) fermentirane kobasice,
 - b) toplotno obrađene kobasice,
 - c) kuhane kobasice, i
 - d) svježe kobasice.

2.1. Fermentirane kobasice

- (1) Fermentirane kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa i čvrstog masnog tkiva domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije, mesa peradi prve kategorije i mesa divljači, različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka, koji se poslije punjenja u odgovarajuće prirodne ili vještačke omotače konzerviraju postupcima fermentacije i sušenja, s dimljenjem ili bez dimljenja.
- (2) Proizvod koji nije dimljen može nositi oznaku "sušen na zraku" ili "sušen bez dimljenja".
- (3) Na osnovu stepena sušenja i zrenja, fermentirane kobasice mogu biti: *suhe trajne kobasice* i *kobasice za mazanje*.

2.1.1. Fermentirane suhe trajne kobasice

- (1) Fermentirane suhe kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije, mesa peradi prve kategorije i mesa divljači i čvrstog masnog tkiva različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka, koji se poslije punjenja u odgovarajuće prirodne ili vještačke omotače konzerviraju postupcima fermentacije, sušenja i zrenja i koji sadrže maksimalno do 40% vlage.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu mora biti najmanje 20%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena), najviše 20% ako to nije drugačije propisano ovim pravilnikom.
- (3) Na osnovu stepena osušenosti i zrenja fermentirane suhe kobasice mogu biti: *trajne kobasice* i *kobasice za mazanje*, čuvaju se na temperaturi do 15°C, a naresci kobasica u originalnom pakovanju na temperaturi do 10°C.
- (4) Fermentirane suhe trajne kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom: "kulen", "zimski salama", "sremska kobasica", "sudžuk", "čajna", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Fermentirane suhe trajne kobasice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da površina gotovog proizvoda nije deformirana i da omotač dobro priliježe uz nadjev;
- b) da nadjev na presjeku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva bjeličaste boje;
- c) da su sastojci nadjeva ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- d) da na presjeku kobasica nema šupljina i pukotina;
- e) da imaju stabilnu boju i prijatnu aromu zrelog proizvoda;
- f) da se mogu lako narezivati.

2.1.1.1. Kulen

- (1) Kulen je proizvod od krupnije usitnjenog svinjskog mesa prve kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a može se dodati i do 10% govedeg mesa.
- (2) Nadjev kulena je grubo samljeven i puni se u prirodne ili vještačke omotače različitog prečnika. Među začinima dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta ili ekstrakt paprike.
- (3) Kulen sa oznakom porijekla, geografskom oznakom ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje puni se u svinjsko slijepo prijevo ili u druge prirodne omotače odgovarajućeg promjera, a vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3.

- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

2.1.1.2. Zimska salama

- (1) Zimska salama je proizvod od fino do srednje usitnjenog svinjskog mesa prve kategorije i čvrstog masnog tkiva, kao i kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku so, aditiva, šećera, začina, starter kultura i plijesni kojem se može dodati do 10% govedeg mesa.
- (2) Nadjev za zimsku salamu puni se u konjsko tanko crijevo ili vještačke omotače, a zrenje proizvoda je praćeno razvojem plemenitih plijesni bijele ili sivobijele boje. Bijela boja omotača gotovog proizvoda potiče od ostataka micelija plijesni i praška za pokrivanje.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.
- (4) Vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3.

2.1.1.3. Sremska kobasica

- (1) Sremska kobasica je proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku so, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a kojem se može dodati i do 10% govedeg mesa.
- (2) Nadjev za sremsku kobasicu puni se u svinjska tanka crijeva ili u vještačke omotače.
- (3) Među začinima dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta, ili ekstrakt paprike.
- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

2.1.1.4. Sudžuk

- (1) Sudžuk je proizvod od usitnjenog govedeg mesa, masnog tkiva goveda, kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku so, šećera, aditiva, začina ili ekstrakata začina i starter kultura.
- (2) Nadjev za sudžuk puni se u tanka goveda crijeva ili u druge govede prirodne ili vještačke omotače odgovarajućeg promjera.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

2.1.1.5. Čajna kobasica

- (1) Čajna kobasica je proizvod od fino do srednje usitnjenog svinjskog ili govedeg mesa, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, zamjene za kuhinjsku so, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura.
- (2) Nadjev za proizvod puni se u prirodne ili vještačke omotače.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

2.1.1.6. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva i dodatnih sastojaka, kuhinjske soli, zamjene za kuhinjsku so, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kulture.

- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 16 %, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%. U srodnom proizvodu od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu s nazivom "*salama*" ili "*salamín*" ne smije biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%. pH vrijednost proizvoda je najmanje 5.3.

2.1.2. Fermentirane kobasice za mazanje

- (1) Fermentirane kobasice za mazanje su proizvodi od različitih vrsta mesa i masnog tkiva i dodatnih sastojaka različitog stepena usitnjenosti, koje su konzervirane postupkom kratkotrajne fermentacije.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu mora biti minimalno 14%, relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%, a u proizvodu od mesa peradi najviše 10%.
- (3) Fermentirane kobasice za mazanje proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "*čajni namaz*", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda. Fermentirane kobasice za mazanje čuvaju se u na temperaturi do najviše 10°C.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Fermentirane kobasice za mazanje moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da površina gotovog proizvoda nije deformirana i da omotač dobro priliježe uz nadjev;
- b) da nadjev grubo usitnjenog proizvoda ima na presjeku izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa crvene boje i čvrsto masnog tkiva bjeličaste boje, a da je nadjev od fino usitnjenih proizvoda homogen bez vidljivih dijelova tkiva;
- c) da su sastojci nadjeva grubo usitnjenog proizvoda ravnomjerno raspoređeni i da nisu međusobno čvrsto povezani;
- d) da na presjeku kobasica nema šupljina i pukotina;
- e) da imaju stabilnu boju i prijatno kiselkastu aromu na fermentaciju;
- f) da imaju mazivu konzistenciju.

2.1.2.1. Čajni namaz

- (1) Čajni namaz je proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog tkiva, različitog stepena usitnjenosti, kuhinjske soli, zamjene za kuhinjsku so, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura.
- (2) Nadjev za proizvod je fino usitnjen i napunjen u omotače manjeg promjera.

2.1.2.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, masnog tkiva različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 14 %, relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%, a u proizvodu od mesa peradi najviše 10%.

2.2. Toplotno obrađene kobasice

- (1) Toplotno obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.

- (2) Dio nadjeva za toplotno obrađene kobasice čini mesno tijesto ili mesna emulzija, pune se u vještačke i prirodne omotače ili kalupe i konzerviraju postupkom pasterizacije, s dimljenjem ili bez dimljenja ili na temperaturi kuhanja i sterilizacije.
- (3) Toplotno obrađene kobasice pasterizacijom se čuvaju na temperaturi do 4°C, kuhani na temperaturi najviše 10°C, a sterilizirani proizvodi na temperaturi najviše do 25°C.
- (4) Na osnovu sastava proizvoda, načina proizvodnje i stepena usitnjenosti, toplotno obrađene kobasice proizvode se i stavljaju u promet kao "*fino usitnjene barene kobasice*", "*grubo usitnjene barene kobasice ili polutrajne kobasice*", "*barene kobasice od mesa u komadima*", "*mesni hljebovi odnosno mesni sirevi*" i "*kuhane kobasice*".

2.2.1. Fino usitnjene barene kobasice

- (1) Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka, čiji nadjev je fino usitnjen i koji čini mesna emulzija, bez vidljivih komada mesa, masnog i vezivnog tkiva, ako to nije drugačije propisano ovim pravilnikom.
- (2) Fino usitnjene barene kobasice proizvode se i stavljaju u promet kao "*hrenovka*", "*pariška kobasica*", "*ekstra kobasica*" ili "*posebna*" i "*bijela kobasica*", a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Fino usitnjene barene kobasice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da su jedre i sočne i pod lakim pritiskom ne otpuštaju tečnost;
- b) da su po površini smeđe crvene boje ako su proizvodi napunjeni u prirodne ili kolagene omotače bez oštećenja, većih nabora i deformacija;
- c) da je nadjev ujednačene ružičaste boje, osim proizvoda u čijoj proizvodnji se ne upotrebljavaju nitriti i nitriti, kao i da nema izdvojenog želea i masti;
- d) da omotač kod kobasica čvrsto prileže uz nadjev i da se kod proizvoda u prirodnim ili kolagenim omotačima, prilikom prelamanja kobasice, ne odvaja od nadjeva;
- e) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

2.2.1.1. Hrenovka

- (1) Hrenovka je proizvod od različitih vrsta, svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za hrenovku puni se u prirodne ili u vještačke omotače odgovarajućeg promjera. Proizvod se može stavljati u promet i bez omotača u odgovarajućoj ambalaži, upakovan.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%. U proizvodu samo od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.
- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu u konzervi ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

2.2.1.2. Pariška kobasica, ekstra ili posebna kobasica

- (1) Pariška kobasica i ekstra kobasica su proizvodi od različitih vrsta svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za parišku kobasicu i ekstra kobasicu puni se u prirodne i vještačke omotače odgovarajućeg promjera.
- (3) U nadjevu pariske kobasice manji dio masnog tkiva može biti prisutan u obliku kockica bijele boje.
- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20 %. U proizvodu od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.

2.2.1.3. Bijela kobasica

- (1) Bijela kobasica je nesalamureni proizvod od različitih vrsta svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za bijelu kobasicu puni se u prirodne, odnosno u jestive vještačke omotače odgovarajućeg promjera.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20 %.
- (4) U bijeloj kobasici od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10 %.

2.2.1.4. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva te dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.
- (3) U srodnom proizvodu od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.

2.2.2. Grubo usitnjene barene kobasice – polutrajne kobasice

- (1) Grubo usitnjene barene kobasice ili polutrajne kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za grubo usitnjene barene kobasice ili polutrajne kobasice sastoji se od mesnog tijesta, odnosno mesne emulzije, kao i grubo usitnjenog salamurenog mesa i čvrstog masnog tkiva.
- (3) Grubo usitnjene barene kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "*kranjska kobasica*", "*tirolska kobasica*", "*roštiljska kobasica*", "*mortadela*" i "*šunkarica*", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Grubo usitnjene barene kobasice ili polutrajne kobasice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da na presjeku kobasica nema neprosalamurenog mesa;
- b) da su sastojci u nadjevu što ravnomjernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- c) da nadjev priliježe dobro uz omotač i da nema izdvojenog želea i masti;

- d) da su komadići masnog tkiva bjeličaste boje i da prilikom sječenja ne ispadaju iz nadjeva;
- e) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

2.2.2.1. Kranjska kobasica

- (1) Kranjska kobasica je proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) U nadjevu za kranjsku kobasicu moraju se nalaziti zrna kima, nadjev se puni u prirodne ili vještačke omotače, a kobasice se nakratko pare i intenzivno dime prilikom toplotne obrade.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

2.2.2.2. Tirolska kobasica

- (1) Tirolska kobasica je proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, mesnog tijesta, čvrstog masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za tirolsku kobasicu puni se u vještačke omotače širokog promjera crne boje.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.
- (4) Proizvod na presjeku mora imati vidljive ravnomjerno raspoređene sitnije komadiće mesa i masnog tkiva.

2.2.2.3. Roštiljska kobasica

- (1) Roštiljska kobasica je salamureni ili nesalamureni proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, mašinski otkošanog mesa (MOM), čvrstog masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za roštiljsku kobasicu puni se u prirodno svinjsko ili ovčije tanko crijevo ili u odgovarajuće vještačke omotače.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

2.2.2.4. Mortadela

- (1) Mortadela je proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), čvrstog masnog i vezivnog tkiva, želuca i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za mortadelu puni se u prozirnije vještačke omotače vrlo širokog promjera.
- (3) U nadjevu mortadele mogu se nalaziti kockice čvrstog masnog tkiva bijele boje, a mogu biti vidljiva i zrna začina bibera, odnosno pistacije, šampinjoni, maslina bez koštica itd.
- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 30%.

2.2.2.5. Šunkarica

- (1) Šunkarica je proizvod od salamurenih komada svinjskog i/ili govedeg mesa, mesnog tijesta odnosno mesne emulzije, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Komadi mesa u nadjevu šunkarice pripadaju mesu prve kategorije, a nadjev se puni u vještačke omotače širokog promjera.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u

proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

- (4) Proizvod na presjeku mora imati vidljive ravnomjerno raspoređene krupnije salamurene komadiće mesa i masnog tkiva.

2.2.2.6. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa prve kategorije, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%. U srodnom proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.
- (3) Ako se srodni proizvod proizvodi i stavlja u promet pod nazivom "*slaninska kobasica*", sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mesa ne smije biti veći od 9%.

2.2.3. Kobasice od mesa u komadima

- (1) Kobasice od mesa u komadima su toplotno obrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, mehanički separiranog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, različitog stepena usitnjenosti nadjeva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za kobasice od mesa u komadima sastoji se od komada salamurenog mesa, mesnog tijesta, odnosno mesne emulzije i usitnjenog masnog tkiva.
- (3) Kobasice od mesa u komadima proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "*šunka u omotu*" ili "*kuhana šunka*", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Kobasice od mesa u komadima moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da na presjeku kobasica nema komada neprosalamurenog mesa;
- b) da su sastojci u nadjevu što ravnomjernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- c) da nadjev priliježe dobro uz omotač;
- d) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa.

2.2.3.1. Šunka u omotu/kuhana šunka

- (1) Šunka u omotu/kuhana šunka je toplotno obrađeni proizvod od salamurenog svinjskog mesa u komadima prve kategorije, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Komadi salamurenog svinjskog mesa za proizvodnju šunke u omotu/kuhane šunke moraju biti bez većih naslaga masnog i vezivnog tkiva.
- (3) Dio komada salamurenog svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini koja je potrebna za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjen.
- (4) Nadjev za šunku u omotu/kuhanu šunku puni se u vještačke omotače širokog promjera.
- (5) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 15%.

2.2.3.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u

proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 20%.

- (4) U proizvodu od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.

2.2.4. Mesni hljebovi/mesni sirevi

- (1) Mesni hljebovi/mesni sirevi su barene kobasice, proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka koji su konzervirani toplotnom obradom u kalupima. Proizvodi koji sadrže više od 10% jetre, nose naziv jetreni hljebovi, odnosno jetreni sirevi.
- (2) Nadjev mesnih hljebova/mesnih sireva može biti fino ili grubo usitnjen ili sastavljen od mesnog tijesta, odnosno mesne emulzije i usitnjenog salamurenog mesa, a stepen usitnjenosti nadjeva mora biti naznačen u nazivu proizvoda. Nadjev na presjeku mora biti prosalamuren, a sastojci nadjeva ravnomjerno raspoređeni i međusobno povezani.
- (3) Mesni hljebovi/mesni sirevi moraju imati ujednačenu stabilnu boju, povezan nadjev i svojstven i prijatan miris i okus, a na površini proizvoda može se nalaziti pokorica smeđe boje.
- (4) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.
- (5) U proizvodu od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.

2.3. Kuhane kobasice

- (1) Kuhane kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, supe i dodatnih sastojaka, koji se poslije punjenja u prirodne ili vještačke omotače ili posude konzerviraju toplotnom obradom na temperaturama pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije.
- (2) Sirovine za kuhane kobasice moraju se bariti, kuhati i/ili pržiti u mastima.
- (3) Kuhane kobasice mogu se stavljati u promet i bez omotača ako se prodaju kao upakovan proizvod.

2.3.1. Vrste kuhanih kobasica

- (1) Prema vrsti upotrijebljenih sirovina i načinu proizvodnje, kuhane kobasice proizvode se i stavljaju u promet kao "*jetrene kobasice i paštete*", "*krvavice*" i "*kobasice sa želeom*", kao i druge vrste srodnih proizvoda.
- (2) U termalnom centru proizvoda koji je konzerviran postupkom pasterizacije mora biti ostvarena temperatura od 75°C, a u krvavicama i švargli temperatura od 80°C.
- (3) Pasterizirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C, proizvodi konzervirani kuhanjem na temperaturi do 10°C, a sterilizirani proizvodi na temperaturi do 25°C.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Kuhane kobasice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da omotač dobro priliježe uz nadjev, da nije oštećen i zaprljan;
- b) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa, a kod jetrenih kobasica i jetrenih pašteta mirisa i ukusa na jetru;
- c) da je nadjev na presjeku ujednačen i karakteristične boje, da su komadi mesa proizvoda i iznutrica (jezici) prosalamureni, da je osnovna masa krvavica crvena do tamnocrvena na krv, kockice masnog

tkiva da su bijele boje i bez primjese krvi, i da je želatinska masa kobasica sa želeom kompaktna, žučkasta i prozračna;

- d) da su sastojci nadjeva na presjeku međusobno povezani, da je konzistencija jetrenih kobasica i pašteta maziva, a krvavica i proizvoda sa želeom takva da se mogu narezivati.

2.3.1.1. Jetrene kobasice i paštete

- (1) Jetrene kobasice i paštete su proizvodi od jetre, različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, drugih iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjevi za proizvode mogu biti fino ili grubo usitnjeni, mogu se puniti u posude različitog oblika ili u odgovarajuće prirodne ili vještačke omotače, a mogu biti obloženi i tankim listovima slanine.
- (3) Jetrene kobasice i paštete moraju sadržavati najmanje 10% jetre. Proizvod sa oznakom "*prima*", "*delikates*" ili "*de luxe*" mora sadržavati količinu jetre koja bez upotrebe aditiva, iz grupe emulgatora i stabilizatora, osigurava stabilnost gotovog proizvoda.
- (4) Jetrene kobasice i paštete mogu se proizvoditi i stavljati u promet pod nazivom "*jetrena kobasica/jetrenjača*", "*jetrena pašteta*" i "*mesna pašteta*", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

2.3.1.2. Jetrena kobasica/jetrenjača

- (1) Jetrena kobasica/jetrenjača je proizvod od različitih vrsta jetre i mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 9%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.
- (3) Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veći od 15%.

2.3.1.3. Jetrena pašteta

- (1) Jetrena pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa i jetre, drugih iznutrica, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe i dodatnih sastojaka.
- (2) Pašteta koja se deklarira kao jetrena mora sadržavati najmanje 10% jetre.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.
- (4) Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veći od 15%.

2.3.1.4. Mesna pašteta

- (1) Mesna pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, supe i dodatnih sastojaka.
- (2) U proizvodu od mesa peradi, ptica i divljači, količina mesa po kojoj pašteta nosi naziv mora iznositi najmanje 60% od ukupne količine mesa u proizvodu.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%. Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) u mesnoj pašteti od mesa peradi ne smije biti veći od 15%.

2.3.1.5. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa, masnog i vezivnog tkiva, i iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Proizvodi koji se stavljaju u promet pod nazivom "*pašteta*" moraju u nazivu nositi oznaku koja bliže određuje sastav proizvoda.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 8%, relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 30%. Relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veći od 15%.

2.3.2. Krvavice - definicija

- (1) Krvavice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), krvi, iznutrica, bujona, supe i dodatnih sastojaka.
- (2) Osnovu nadjeva krvavica sačinjava masa od kuhanih kožica i krvi, u kojoj mogu biti raspoređeni i drugi sastojci nadjeva.
- (3) Količina masti u gotovom proizvodu može biti maksimalno do 35%.
- (4) Krvavice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom "*domaća krvavica*" i "*krvavica s jezicima*", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

2.3.2.1. Domaća krvavica i krvavica s jezicima

- (1) Domaća krvavica je proizvod od mesa, krvi, kožica, masnog tkiva, mesa glava, bujona ili supe i dodatnih sastojaka. Nadjev domaće krvavice može se puniti u debela crijeva od svinja ili u odgovarajuće vještačke omotače.
- (2) Krvavica s jezicima je proizvod od salamurenih jezika, krvi, kožica, masnog tkiva, bujona ili supe i dodatnih sastojaka. Nadjev krvavice s jezicima može se puniti u svinjski želudac ili u odgovarajuće vještačke omotače.
- (3) Količina jezika u gotovom proizvodu krvavica s jezikom ne smije biti manja od 40 %.

2.3.2.2. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, krvi, iznutrica, bujona, supe i dodatnih sastojaka.

2.3.3. Ostale toplotno obrađene kobasice

- (1) Ostale toplotno obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta salamurenog mesa, proizvoda od mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), jezika, drugih iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Ostale toplotno obrađene kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "*meso sa želeom*", "*jezici sa želeom*", "*švargla/tlačenica*" a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

2.3.3.1. Meso sa želeom

- (1) Meso sa želeom je proizvod od različitih vrsta salamurenog mesa ili proizvoda od mesa, komada barenih kobasica ili konzervi od mesa u komadima i želatinske mase, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka (marinirane pečurke i/ili povrće).
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa, odnosno proizvoda od mesa koji se nalaze u sastavu proizvoda.
- (3) Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manja od 45%.
- (4) Nadjev proizvoda puni se u vještačke prozirne omotače širokog promjera.

2.3.3.2. Jezici sa želeom

- (1) Jezici sa želeom su proizvodi od salamurenih svinjskih, odnosno govedih jezika, želatinske mase i dodatnih sastojaka. Količina jezika u gotovom proizvodu ne smije biti manja od 45%.
- (2) Nadjev proizvoda puni se u prozirne vještačke omotače širokog promjera.

2.3.3.3. Švargla/tlačenica

- (1) Švargla/tlačenica je proizvod od mesa svinjskih glava, iznutrica (srca i jezika), kožica, masnog i vezivnog tkiva, bujona ili supe i dodatnih sastojaka.
- (2) Švargla sa oznakom porijekla ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje (*domaća švargla*) puni se u prirodne omotače velikog promjera (svinjski želudac, slijepo crijevo svinja).
- (3) Količina mesa svinjskih glava, jezika i srca u švargli ne smije biti manja od 50%.

2.3.3.4. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od mesa i iznutrica, bujona, supe i dodatnih sastojaka.

2.4. Svježe kobasice

- (1) Svježe kobasice su nesalamureni poluproizvodi od različitih vrsta usitnjenog ohlađenog svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog tkiva i dodatnih sastojaka koji se poslije punjenja u jestive omotače od tankih crijeva ovaca ili svinja ili u odgovarajuće vještačke omotače konzerviraju postupcima hlađenja ili smržavanja.
- (2) Poluproizvod se može na dan proizvodnje kratkotrajno dimiti po hladnom postupku, a u nazivu kobasice navodi se riječ "*dimljena*".
- (3) Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C najviše do 48 sati, a na temperaturi do -18°C najviše do 60 dana.
- (4) Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do 4°C.
- (5) Svježe kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "*kobasica za pečenje*", a mogu da se proizvode druge vrste srodnih proizvoda.
- (6) Svježe kobasice moraju imati svojstven miris i okus svojstven vrsti upotrijebljenog mesa i dodataka.

2.4.1. Kobasica za pečenje

- (1) Kobasica za pečenje je proizvod od ohlađenog svinjskog i/ili govedeg mesa, mesa peradi, masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev kobasica za pečenje puni se u prirodna tanka ovčija ili svinjska crijeva, odnosno u vještačke omotače.
- (3) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 14%, relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16%, a u svježoj kobasici za pečenje od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa mora (sadržaj kolagena) biti najviše 10%.

2.4.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta ohlađenog mesa, masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj mesa proteina u proizvodu ne smije biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 16%. U proizvodu samo od mesa peradi relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 10%.

Odjeljak 3. Dimljeni proizvodi (polutrajni suhomesnati proizvodi)

- (1) Dimljeni proizvodi su polutrajni suhomesnati proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka koji se konzerviraju postupcima soljenja ili salamurenja i pasterizacije sa ili bez dimljenja.
- (2) Dimljeni proizvodi koji se stavljaju u promet u omotaču nose oznaku "*u crijevu*", "*u omotu*" ili "*mrežici*", a čuvaju se na temperaturi do 4°C.
- (3) Dimljeni proizvodi od svinjskog mesa stavljaju se u promet pod nazivom "*dimljena šunka*", "*dimljena plečka*", "*dimljena pečenica*" i "*dimljeni vrat*", a mogu se proizvoditi i druge vrste proizvoda.
- (4) Dimljeni proizvodi od drugih vrsta mesa u nazivu nose oznaku koja bliže određuje vrstu mesa i proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Dimljeni proizvodi moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - a) da je površina suha i čista;
 - b) da je što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
 - c) da su mesnati dijelovi prosalamureni, svijetlocrvene boje, s tim da periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
 - d) da je masno tkivo bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žučkastu nijansu, da ima boju, ukus i miris svojstven za ovu vrstu proizvoda;
 - e) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa na dimljeno salamureno meso.
- (2) Ako se dimljeno meso stavlja u promet s kožom, ona mora biti svijetlosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja.
- (3) Sadržaj proteina mesa u mesnatom dijelu proizvoda i drugih srodnih proizvoda ne smije biti manji od 16%.

3.1. Dimljena šunka

Dimljena šunka je proizvod od svinjskog buta sa ili bez pripadajućih kostiju, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koja se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

3.2. Dimljena plečka/lopatica

Dimljena plečka/lopatica je proizvod od svinjske plečke s pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, s pripadajućim kostima ili bez njih i dodatnih sastojaka, koja se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

3.3. Dimljena pečenica/kare i dimljeni vrat

Dimljena pečenica/kare i dimljeni vrat je proizvod od otkoštanih i obrađenih svinjskih slabina, leđa i vrata bez kože i potkožnog masnog tkiva i dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

3.4. Dimljeno goveđe meso

Dimljeno goveđe meso je proizvod od leđa i slabina goveda ili komada mesa bez kostiju i dodatnih sastojaka koje se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom, zrenjem ili njihovim kombinacijama.

3.5. Dimljeno bijelo meso/file

- (1) Dimljeno bijelo meso/file je proizvod od bijelog mesa, grudi peradi, bez kože i kostiju i dodatnih sastojaka koje se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i

dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom, zrenjem ili njihovim kombinacijama.

- (2) U nazivu proizvoda obavezno se navodi oznaka koja ukazuje na vrstu mesa peradi.

3.6. Dimljeni batak/karabatak

- (1) Dimljeni batak, odnosno dimljeni karabatak je proizvod od bataka, odnosno karabataka peradi, s pripadajućim kostima i kožom i dodatnih sastojaka koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom, zrenjem ili njihovim kombinacijama.
- (2) U nazivu proizvoda obavezno se navodi oznaka koja ukazuje na vrstu mesa peradi.

3.7. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom, ili bez njih i dodatnih sastojaka koja se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom, zrenjem ili njihovim kombinacijama.

Odjeljak 4. Suhomesnati proizvodi (trajni suhomesnati proizvodi)

- (1) Suhomesnati proizvodi su trajni proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka koji se konzerviraju postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja s dimljenjem ili bez dimljenja do stepena primjerenog za konzumaciju bez prethodne toplote obrade.
- (2) Proizvod koji nije dimljen nosi oznaku "sušen na zraku".
- (3) Suhomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi do 15°C, a upakovani naresci proizvoda na temperaturi do 10°C.
- (4) Suhomesnati trajni proizvodi od svinjskog mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "suha šunka" i "suha šunka bez kosti", "pršut", "suha plečka", "suhi vrat", "budola", "suha svinjska pečenica", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.
- (5) Suhomesnati trajni proizvodi proizvedeni od drugih vrsta mesa preživara, kopitara, peradi i divljači moraju u nazivu nositi oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda (npr. "govedi pršut").
- (6) Sadržaj vode u mesnatom dijelu gotovog proizvoda mora biti manji od 60%.
- (7) Aktivnost vode (a_w) proizvoda može biti maksimalno 0,93.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Trajni suhomesnati proizvodi moraju u proizvodnji i prometu ispunjavati sljedeće zahtjeve:
- da im je površina suha i čista;
 - da su dovoljno osušeni i da vanjski izgled, izgled presjeka, miris, okus, konzistencija i tekstura odgovaraju zreloom proizvodu i vrsti upotrijebljenog mesa, a ako su dimljeni, da imaju miris i okus na dim;
 - da su što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
 - da su mesnati dijelovi svijetlocrvene do zatvorenocrvene boje, s tim da periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
 - da je masno tkivo plastično i bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.
- (2) Ako se suhomesnati proizvodi stavljaju u promet s kožom, ona mora biti svijetle do tamnosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja.

4.1. Suha šunka i suha šunka bez kosti

Suha šunka i suha šunka bez kosti je proizvod od svinjskog buta sa ili bez kože, bez nožica, repa, krsne i eventualno karlične kosti, ili potpuno otkošan sa ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupkom soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

4.2. Pršut

Pršut je proizvod od svinjskog buta sa ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, sa ili bez nožica, bez repa, sa ili bez karličnih kostiju, potpuno otkošan ili ne, sa ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupkom suhog soljenja ili salamurenja sa ili bez hladnog dimljenja, podvrgnut dugim procesima sušenja i zrenja.

4.3. Suha plečka

Suha plečka je proizvod od svinjske plečke bez nožice sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva, potpuno ili djelimično otkošan, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

4.4. Suhi vrat i budola

- (1) Suhi vrat je proizvod od svinjskog vrata s kojeg su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.
- (2) Budola je proizvod dobiven od svinjskog vrata, s kojeg su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja i koji je osušen u omotaču i/ili mrežici.

4.5. Suha svinjska pečenica

Suha svinjska pečenica je proizvod od svinjskih leđa i slabina, bez kosti, masnog tkiva i kože, sa ili bez dodataka začina koja se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

4.6. Govedi pršut

Govedi pršut je proizvod od manjih ili većih dijelova govedeg mesa, sa ili bez dodataka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

4.7. Ovčija/kozija stelja i pastrma - suho ovčije i kozije meso

- (1) Ovčija ili kozija stelja je proizvod od cijelog trupla ili dijelova trupa ovaca ili koza ili ovčijeg i kozijeg mesa, bez velikih kostiju, isječenog u komade pravilnog oblika i površinski očišćenog od masnog i grubog vezivnog tkiva, sa ili bez dodataka začina koja se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.
- (2) Ovčija ili kozija pastirma je suho ovčije ili kozije meso, proizvod dobiven od ovčijeg ili kozijeg mesa s kostima, sa ili bez dodataka začina koja se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

4.8. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda su od različitih vrsta mesa s pripadajućim kostima i hrskavicama, masnim tkivom i kožom ili bez njih, sa ili bez dodataka začina koji se konzerviraju postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Odjeljak 5. Jela od mesa

- (1) Jela od mesa su nesalamureni proizvodi dobiveni od različitih vrsta mesa, poluproizvoda i proizvoda od mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka koja poslije različitih postupaka kulinarske i tehnološke obrade mogu biti djelimično ili potpuno pripremljena za jelo.
- (2) Jela od mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela.
- (3) Jela od mesa proizvode se i stavljaju u promet kao "polugotova jela" i "pripremljena gotova jela".

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Jela od mesa u proizvodnji i prometu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da su osnovni sastojci proizvoda ujednačenog i što pravilnijeg oblika;
- b) da je tečni dio proizvoda bez grudvica i svojstven upotrijebljenim sastojcima;
- c) da je želatinska masa prozirna i da se prilikom sječenja ne raspada;
- d) da su prijatnog, svojstvenog mirisa i okusa.

5.1. Polugotova jela

- (1) Polugotova jela su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, mesnih proizvoda i dodatnih sastojaka koji se prije upotrebe moraju obraditi toplotom.
- (2) Polugotova jela proizvode se i stavljaju u promet kao "polugotova sirova jela" i "polugotova djelimično toplotom obrađena jela".
- (3) Na deklaraciji navedenih proizvoda mora se obavezno navesti "potrebna toplotna obrada".

5.1.1. Polugotova sirova jela

- (1) Polugotova sirova jela su proizvodi od mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, mesnih proizvoda i dodatnih sastojaka koji su postupcima kulinarske obrade, omekšavanjem, mariniranjem, soljenjem, začinjavanjem, oblikovanjem, glaziranjem, odnosno paniranjem, pripremljeni za toplotnu obradu.
- (2) Polugotova sirova jela stavljaju se na tržište ohlađena ili smrznuta.
- (3) Upakovani proizvodi konzervirani hlađenjem čuvaju se na temperaturi do 4°C najviše do tri dana, a konzervirana zamrzavanjem na temperaturi do -18°C najviše do 60 dana. Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do 4°C.

5.1.2. Polugotova djelimično toplotom obrađena jela

- (1) Polugotova djelimično toplotom obrađena jela su proizvodi od mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica mesnih proizvoda i dodatnih sastojaka koji su poslije kulinarske obrade, soljenja, omekšavanja, mariniranja, začinjavanja, oblikovanja, glaziranja, odnosno pakovanja, obrađeni toplotom do 60°C u termalnom centru proizvoda.
- (2) Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C najviše do sedam dana, a na temperaturi do -18°C najviše do 90 dana. Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do 4°C.

5.2. Pripremljena gotova jela

- (1) Pripremljena gotova jela su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka, koja su potpuno toplotno obrađena a mogu biti

upotrijebljena neposredno poslije proizvodnje ili nakon kratkotrajne pripreme.

- (2) Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 20%, ako to nije drugačije određeno ovim pravilnikom.
- (3) Pripremljena gotova jela proizvode se i stavljaju u promet kao "pečenja", "gotova topla jela", "gotova hladna jela" i "smrznuta jela".

5.2.1. Pečenja

- (1) Pečenja su proizvodi od trupova ili komada različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji su potpuno toplotno obrađeni, a mogu biti upotrijebljeni neposredno nakon proizvodnje.
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa, a mogu se stavljati u promet topla i ohlađena.

5.2.2. Gotova topla jela

- (1) Gotova topla jela su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, sa ili bez kože, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova topla jela proizvode se i stavljaju u promet kao jela od mesa, iznutrica ili proizvoda od mesa s povrćem ili proizvodima biljnog porijekla.
- (3) Gotova topla jela stavljaju se u promet u posudama koje održavaju temperaturu od najmanje 60°C.

5.2.3. Gotova hladna jela

- (1) Gotova hladna jela su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Pripremljena hladna jela proizvode se i stavljaju u promet kao "jela u želeu (pihtije ili hlađetina)" i "mesne salate", a mogu se proizvoditi i druge vrste ovih jela.
- (3) Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4°C.

5.2.3.1. Jela u želeu

- (1) Jela u želeu (pihtije - hlađetina) su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manja od 25%.

5.2.3.2. Mesne salate

- (1) Mesne salate su proizvodi od ohlađenih narezaka toplotno obrađenih mesa prve kategorije, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manja od 35%, a količina majoneze ne smije biti veća od 40%.

5.2.4. Gotova smrznuta jela

- (1) Gotova smrznuta jela su proizvodi od mesa, s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova smrznuta jela proizvode se i stavljaju u promet kao gotova smrznuta jela od mesa, gotova smrznuta jela od mesa s povrćem, gotova smrznuta jela od iznutrica, gotova smrznuta jela od proizvoda od mesa ili pod nekim drugim nazivom u skladu s članom 2. stav (5) ovog pravilnika.
- (3) Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do -18°C najviše do tri mjeseca.

Odjeljak 6. Konzerve

Konzerve su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, mašinski otkošanog mesa (MOM), krvi i proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka koje se poslije različitih vidova obrade i prerade pune i hermetički zatvaraju u odgovarajuću ambalažu, i konzerviraju postupcima pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Konzerve moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - a) da su hermetički zatvorene;
 - b) da nisu deformirane;
 - c) da je vanjska površina čista i bez znakova korozije;
 - d) da su izgled, sastav, ukus, miris, boja, konzistencija i tekstura svojstveni za odgovarajuću vrstu proizvoda.
- (2) Konzerve punjene u limenu ambalažu, uz odredbe iz stava (1) zahtjeva, moraju ispunjavati i sljedeće zahtjeve:
 - a) da su dno i poklopac neznatno ulegnuti, da pod pritiskom ne reagiraju, osim kod limenki s poklopcem od aluminijske folije koji je narezan i otvara se na potez, koji može blago federirati a dno može biti ravno ili neznatno blago izbočeno, kao i da su posude napunjene;
 - b) da su dupli šavovi limenke pravilno formirani, bez deformacija na šavovima i u njihovoj okolini;
 - c) da je uzdužni šav limenke preklopni ili dupli, s tim što limenke s preklopnim uzdužnim šavom moraju biti zaštićene dopunskim slojem laka poslije izrade šavova;
 - d) da su unutrašnje površine limenke zaštićene dopunskim slojem laka koji mora biti hemijski otporan prema djelovanju sadržaja limenke i da dobro prijanja.
 - e) da mrke i crne mrlje ne prelaze na sadržaj konzerve;
 - f) da je količina izdvojenog želea i masti najviše 6% od deklarirane neto mase proizvoda.
- (3) Pasterizirane konzerve čuvaju se na temperaturi do 4°C, sterilizirane konzerve na temperaturi do 25°C, kuhane konzerve na temperaturi do 10°C, a visoko sterilizirane (tzv. tropske) konzerve na temperaturi višoj od 40°C.
- (4) Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu proizvodnje, konzerve se proizvode i stavljaju u promet kao "*konzerve od mesa u komadima*", "*konzerve od mesa u vlastitom soku*", "*konzerve od usitnjenog mesa*", "*kobasice u konzervi*", "*jela od mesa u konzervi*", paštete i namazi.

6.2.1. Konzerve od mesa u komadima

- (1) Konzerve od mesa u komadima su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i proizvoda od mesa različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve od mesa u komadima proizvode se i stavljaju u promet kao "*kuhana šunka*", "*kuhana plečka*", "*kuhani kare*", "*kuhana prsa*", a mogu se proizvoditi oblikovani (formirani) proizvodi, presovani (stiješnjeni) proizvodi kao i druge vrste srodnih proizvoda.
- (3) U proizvodnji konzervi od većih komada mesa može se upotrebljavati usitnjeno meso iste vrste i kategorije u količini koja ne smije biti veća od 5%.
- (4) U nazivu proizvoda od svinjskog mesa ne navodi se vrsta mesa, a u nazivu proizvoda od drugih vrsta mesa mora biti navedena vrsta mesa od koje je napravljen proizvod.
- (5) Proizvodi koji se stavljaju u promet u omotačima u svom nazivu moraju nositi i oznaku "*u crijevu*" ili "*u omotaču*".
- (6) Gotov proizvod može sadržati maksimalno 6% izlučenog želea.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

Konzerve od mesa u komadima moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju boju, miris i ukus, koji su svojstveni kuhanom salamurenom mesu;
- b) da je meso u gotovom proizvodu čvrste konzistencije i da su dijelovi mesa međusobno povezani.

6.2.1.1. Kuhana šunka

- (1) Kuhana šunka je proizvod od mesa svinjskog buta očišćenog od vezivnog i masnog tkiva i dodatnih sastojaka. Dio mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini koja je potrebna za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjena.
- (2) Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manji od 16%

6.2.1.2. Kuhana plečka

- (1) Kuhana plečka je proizvod od mesa svinjske plečke očišćenog od vezivnog i masnog tkiva i dodatnih sastojaka. Dio mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini potrebnoj za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjen.
- (2) Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manji od 15%.

6.2.1.3. Kuhani kare

- (1) Kuhani kare je proizvod od mesa svinjskih slabina i leđa očišćenog od vezivnog i masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manji od 16%.

6.2.1.4. Kuhana prsa

- (1) Kuhana prsa su proizvod od bijelog mesa peradi bez kožica i dodatnih sastojaka.
- (2) U nazivu proizvoda ispred riječi *prsa* mora biti navedena vrsta mesa peradi.
- (3) Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manji od 16%.

6.2.1.5. Oblikovani proizvodi od manjih komada i različitih vrsta mesa

- (1) Oblikovani proizvodi proizvode se od manjih komada i različitih vrsta mesa različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i proizvoda.
- (3) Sadržaj ukupnih proteina u gotovom proizvodu ne smije biti manji od 13%.

6.2.1.6. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i proizvoda.
- (3) Sadržaj ukupnih proteina u srodnom proizvodu ne smije biti manji od 10%.

6.2.2. Konzerve od mesa u vlastitom soku

- (1) Konzerve od mesa u vlastitom soku su proizvodi od različitih vrsta mesa goveda i svinja, kožica ili ostataka vezivnog tkiva dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom "*govedina u vlastitom soku*" i "*svinjetina u vlastitom soku*" ili pod drugim nazivom u skladu s članom 2. ovog pravilnika.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Konzerve od mesa u vlastitom soku moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju boju, miris, ukus i konzistenciju svojstvene kuhanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
 - b) da je sadržaj konzerve ohlađen do 10°C kompaktna i da se može narezivati;
 - c) da u sadržaju konzerve ima minimalno 50% krupnije mljevenih komada salamurenog mesa;
- (2) Površina sadržaja konzervi može biti malo prekrivena želatinom i naslagama izdvojene masti.

6.2.2.1. Govedina u vlastitom soku

- (1) Govedina u vlastitom soku je proizvod od salamurenog ili soljenog mljevenog govedeg mesa, vezivnog tkiva i kožica i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.

6.2.2.2. Svinjetina u vlastitom soku

- (1) Svinjetina u vlastitom soku je proizvod od mljevenog salamurenog svinjskog mesa, kožica i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.

6.2.2.3. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i proizvoda.
- (3) Sadržaj ukupnih proteina u srodnom proizvodu ne smije biti manji od 13%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa (sadržaj kolagena) ne smije biti veći od 25%.

6.2.3. Konzerve od usitnjenog mesa

- (1) Konzerve od usitnjenog mesa su salamureni proizvodi od različitih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica različitog stepena usitnjenosti, proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve od usitnjenog mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "mesni doručak/ mesni narezak", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Konzerve od usitnjenog mesa moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - a) da je sadržaj proizvoda homogen i kompaktna, da se može narezivati, da ne smije biti maziv, da ima postojanu ujednačenu boju;
 - b) da na presjeku sadrže vidljive komadiće usitnjenog mesa i masnog tkiva;
 - c) da imaju svojstven miris i ukus i da ima postojanu ujednačenu boju.
- (2) Na površini sadržaja gotovog proizvoda može biti do 10% izdvojenog želea i masti.

6.2.3.1. Mesni doručak/mesni narezak

- (1) Mesni doručak/mesni narezak je proizvod od različitih vrsta usitnjenog salamurenog mesa svinja ili goveda ili mesa peradi ili mješavine ovih vrsta mesa, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog i vezivnog tkiva, mesa glava, iznutrica različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) U sastavu proizvoda mora biti najmanje 60% mesa, pri čemu jedna trećina mesa mora biti krupnije samljevano.

- Sadržaj masti u gotovom proizvodu ne smije biti veći od 30%.
- (3) Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 12%, a u mesnom nareku minimalno 10%.

6.2.3.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta usitnjenog salamurenog mesa, zatim mesa glava, iznutrica svinja, goveda, peradi i dodatnih sastojaka.
- (2) U sastavu proizvoda mora biti najmanje 55% mesa, pri čemu dio mesa mora biti krupnije samljeven. Sadržaj masti u gotovom proizvodu može iznositi do 35%. Sadržaj proteina mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 8%.

6.2.4. Kobasice, paštete i namazi u konzervi

- (1) Kobasice u konzervi su proizvodi iz grupe barenih kobasica i kuhanih kobasica, koji se u hermetički zatvorenim posudama obrađuju toplotom na temperaturama pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije.
- (2) Proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom hrenovke u konzervi, jetrena pašteta u konzervi, mesna pašteta i druge vrste namaza u konzervi, krvavica u konzervi, jezici u želeu u konzervi. Mogu se proizvoditi i druge vrste kobasica u konzervi.
- (3) Proizvodi iz stava (2) i druge vrste kobasica, pašteta i namaza u konzervi moraju, osim zahtjeva propisanih za kategoriju konzervi, zadovoljavati i osnovne zahtjeve koji su ovim pravilnikom propisani za odgovarajuće proizvode iz kategorije kobasica i pašteta.
- (4) Namazi u konzervi moraju sadržavati minimalno 3% proteina mesa.

6.2.5. Jela od mesa u konzervi

- (1) Jela od mesa u konzervi su proizvodi od različitih vrsta mesa, sa ili bez kostiju, mašinski otkošanog mesa (MOM), masnog ili vezivnog tkiva, iznutrica, proizvoda i poluproizvoda od mesa, različitog stepena usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Jela od mesa u konzervi mogu se proizvoditi i stavljati u promet kao:
 - a) jela od mesa u konzervi;
 - b) jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa u umaku;
 - c) jela od mesa, iznutrica, proizvoda od mesa s povrćem i drugim namirnicama i
 - d) jela od povrća ili drugih namirnica s mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa.
- (3) Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 20%, ako to nije drugačije određeno ovim pravilnikom.
- (4) Gotovi proizvodi koji sadrže minimalno 3% mesa i/ili iznutrica i/ili proizvoda od mesa deklariraju se kao jela od povrća ili drugih proizvoda s mesom, odnosno iznutricama, odnosno proizvodima od mesa.
- (5) Jela u konzervi proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela.
- (6) Jela od mesa u konzervi proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "gulaš", kao i drugi srodni proizvodi navedeni u stavu (2) tač. b), c), i d).

6.2.5.1. Gulaš

- (1) Gulaš je proizvod od različitih vrsta sirovog ili blanširanog govedeg mesa (govedi gulaš), svinjskog mesa (svinjski gulaš), s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom različitog stepena usitnjenosti i umaka. Umak se sastoji od različitih vrsta jestivih masnoća, bujona, supe ili vode i dodatnih sastojaka.

- (2) Meso u gulašu mora biti isječeno na približno jednake komade, a u tečnom dijelu gulaša ne smije biti grudvica zaprške.
- (3) Količina mesa u gotovom proizvodu ne smije biti manja od 30%.

6.2.5.2. Srodni proizvodi, jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa u umaku

- (1) Srodni proizvodi, jela od mesa, iznutrica ili proizvoda od mesa, u umaku su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- (2) Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom dijelu proizvoda ne smije biti grudvica zaprške.

6.2.5.3. Srodni proizvodi, jela od mesa, iznutrica, proizvoda od mesa s povrćem i drugim namirnicama

- (1) Srodni proizvodi, jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa s povrćem ili drugim namirnicama su proizvodi od različitih vrsta mesa, proizvoda od mesa, iznutrica, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom dijelu proizvoda ne smije biti grudvica zaprške.

6.2.5.4. Srodni proizvodi, jela od povrća ili drugih namirnica s mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa

- (1) Srodni proizvodi, jela od povrća i drugih namirnica s mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa, proizvoda od mesa, iznutrica, umaka i dodatnih sastojaka.
- (2) Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom dijelu proizvoda ne smije biti grudvica zaprške.

Odjeljak 7. Slanina

- (1) Slanina se proizvodi od potkožnog masnog tkiva svinja postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja sa ili bez dimljenja, sa ili bez toplotne obrade čvrstog masnog tkiva, sa ili bez pripadajućeg mišićnog tkiva i kože i dodatnih sastojaka.
- (2) Slanina se proizvodi od sljedećih dijelova trupa svinja:
 - a) podbradnjak (goder, gronik), donji dio vratne slanine;
 - b) leđna slanina je slanina leđa od vrata do krsne kosti;
 - c) lopatična slanina je četvrtasto oblikovana lopatica bez kostiju s kožom i potkožnim masnim tkivom;
 - d) carsko meso ja dio grudnog koša s trbušnim dijelom svinja;
 - e) mesnata slanina je četvrtasto oblikovani dio grudnog koša svinja s trbušnim dijelom svinja, bez kostiju, sa ili bez hrskavice.
- (3) Slanina se proizvodi i stavlja u promet kao: "sirova/svježa", "polutrajna" i "trajna slanina".

7.1. Sirova/svježa slanina

Sirova/svježa slanina proizvodi se soljenjem ili salamurenjem dijelova iz stava (2) Odjeljka 7. ovog pravilnika i dodatnih sastojaka.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Sirova/svježa soljena i sirova/svježa salamurena slanina moraju ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve u proizvodnji i prometu:
 - a) da su pravilno oblikovane, bez zasjekotina ili dijelova koji vise;

- b) da je masno tkivo bijele boje, da mesnati dijelovi imaju ružičastocrvenu boju i da je površina čista i suha;
- c) da imaju svojstven miris i okus vrsti slanine;
- d) da je konzistencija čvrsto elastična, ali ne žilava.
- (2) Sirova/svježa slanina stavlja se u promet s kožom ili bez kože.

7.2. Polutrajna i trajna slanina

- (1) Polutrajna slanina proizvodi se postupcima soljenja ili salamurenja te pasterizacije sa ili bez dimljenja dijelova iz stava (2) Odjeljka 7. ovog pravilnika.
- (2) Trajna slanina proizvodi se postupcima soljenja ili salamurenja i zrenja sa ili bez dimljenja dijelova iz stava (2) Odjeljka 7. ovog pravilnika.
- (3) Mesnata slanina proizvedena na način iz stava (2) stavlja se na tržište pod nazivom "panceta" ili pod drugim nazivom u skladu sa stavom (1) ovog pododjeljka.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Polutrajna i trajna slanina moraju ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
 - a) da su pravilno oblikovane, bez zasjekotina ili dijelova koji vise;
 - b) da imaju čiste i suhe površine, boju žutosmeđu do smeđu od dima, osim papiricirane slanine, koja potiče od začina;
 - c) da masno tkivo na presjeku ima bijelu boju koja po površini može biti svijetložuta, a mesnati dijelovi ujednačenu crvenu boju;
 - d) da su čvrsto elastične, ali ne žilave, tako da se mogu lako sjeći u tanke listove;
 - e) da imaju miris i okus svojstven za ovu vrstu slanine.
- (2) Sve vrste toplotom obrađene slanine moraju se čuvati na temperaturi od 0°C do 4°C, suha slanina mora se čuvati na odgovarajućoj temperaturi, a upakovani naresci suhe slanine na temperaturi najviše 10°C.

7.3. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda mogu se proizvoditi od čvrstog masnog tkiva ili masnog tkiva svinja i moraju ispunjavati osnovne zahtjeve iz Odjeljka 7. ovog pravilnika.

Odjeljak 8. Topljena životinjska mast

- (1) Pod *topljenom životinjskom masti* podrazumijeva se mast dobivena topljenjem masnog tkiva mesa, uključujući i kosti, koja se koristi za ljudsku ishranu.
- (2) Prema vrsti životinje od koje potiče masno tkivo, topljene masti proizvode se i stavljaju u promet kao svinjska mast, loj preživara i masti peradi.

8.1. Svinjske masti - proizvodnja i stavljanje u promet

Svinjska mast proizvodi se i stavlja u promet kao "domaća svinjska mast" i "svinjska mast".

8.1.1. Domaća svinjska mast

Domaća svinjska mast je proizvod dobiven suhim postupkom topljenja masnih tkiva, sala i opornjaka svinja.

Domaća svinjska mast mora ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:

- a) da je bijele boje, ili bijele boje sa slabom žućkastom ili sivkastom nijansom;
- b) da ima miris i okus na svježe čvarke i ne smije imati nikakav strani miris;
- c) da je na temperaturi od 70°C potpuno prozračna sa slabo zlatnožutom nijansom;
- d) da je mazive konzistencije pri temperaturi od 15°C do 20°C;

- e) da je glatke ili zrnaste kulture;
- f) da ne sadrži talog od čvaraka više od 0,2% (m/m);
- g) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- h) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- i) da peroksidni broj iznosi najviše do 4 meq/kg.

8.1.2. Svinjska mast

Svinjska mast je proizvod dobiven vlažnim postupkom topljenja masnih tkiva, sala i opornjaka svinja.

- Svinjska mast mora ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
- a) da je bijele boje, da ima ukus i miris na kuhano svinjsko meso;
 - b) da nema nikakav strani ili nespecifičan okus i miris;
 - c) da je na temperaturi od 70°C potpuno prozračna;
 - d) da je plastična i glatka na temperaturi od 10°C;
 - e) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
 - f) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
 - g) da peroksidni broj ne smije biti veći od 4 meq/kg.

8.2. Loj preživara

Loj preživara je proizvod dobiven topljenjem masnog tkiva preživara. Proizvodi se i stavlja u promet kao goveđi loj, ovčiji loj i koziji loj.

Loj preživara mora ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:

- a) da je svjež i čist;
- b) da je bijele, bijeložućkaste ili žućkaste boje;
- c) da je svojstvenog mirisa i okusa;
- d) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,15 (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- e) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- f) da peroksidni broj ne smije biti veći od 4 meq/kg.

8.3. Masti peradi

- (1) Masti peradi proizvode se i stavlja u promet kao guščija, kokošija, ćureća i pačija mast a mogu da se proizvode i druge vrste proizvoda.
- (2) Masti peradi kod stavljanja u promet moraju ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
 - a) da imaju boju svojstvenu masnom tkivu peradi od koje je dobivena;
 - b) da ima prijatan miris i okus svojstvene za mast odgovarajuće vrste peradi;
 - c) da je mazive konzistencije na temperaturi od 15 do 20°C;
 - d) da je glatke ili zrnate strukture;
 - e) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
 - f) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
 - g) da peroksidni broj ne smije biti veći od 4 meq/kg.

8.4. Rafiniranje masti

Užegla ili na bilo koji način pokvarena mast ne smije se rafinirati.

8.5. Čvarci

- (1) Čvarci su ostaci dobiveni nakon topljenja masnog tkiva i mesa, koji sadrže proteine nakon djelimičnog odvajanja masti i vode.
- (2) Čvarci se dobivaju i stavlja u promet kao "domaći čvarci", "duhan čvarci" i druge vrste srodnih proizvoda od masti i čvaraka.

8.5.1. Domaći čvarci

Dobivaju se topljenjem masnog tkiva svinja bez kože, u proizvodnji domaće svinjske masti.

8.5.2. Duhan čvarci

Dobivaju se topljenjem masnog tkiva svinja bez kože, u proizvodnji domaće svinjske masti, koje se naknadno izlaže postupku presovanja, koje značajno mijenja strukturu tkiva i razdvaja tkivna vlakna.

8.5.3. Srodni proizvodi

- (1) Srodni proizvodi od masti i čvaraka proizvode se od masti, čvaraka i dodatnih sastojaka.

Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (2) Čvarci i srodni proizvodi od masti i čvaraka u proizvodnji i prometu moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
 - a) da nisu prepečeni, zagorjeli i užegli;
 - b) da ne sadrže dlake, veće ostatke kožica i druge primjese;
 - c) da su prijatnog, svojstvenog okusa i mirisa.
- (3) Topljena mast, čvarci i proizvodi od masti i čvaraka moraju se čuvati na temperaturi od 0°C do 7°C.

POGLAVLJE II. OMOTAČI, POSUDE I AMBALAŽNI MATERIJALI

1. Omotači

Za punjenje proizvoda upotrebljavaju se prirodni i vještački omotači koji spadaju u materijale i predmete u kontaktu s hranom, čiji su uslovi upotrebe i stavljanja na tržište propisani Pravilnikom o materijalima i predmetima namijenjenim za kontakt s hranom ("Službeni glasnik BiH", broj 42/10)

1.1. Prirodni omotači

Pod prirodnim omotačima podrazumijevaju se: želuci, bešike, crijeva i drugi šuplji dijelovi želudačno-crijevnog trakta goveda, teladi, svinja, ovaca i konja, koji su podvrgnuti obradi kao što je usoljavanje, zagrijavanje ili sušenje nakon što su nabavljeni i očišćeni.

1.1.1. Prirodni omotači od goveda/junadi su:

- a) jednak bez mišićnog sloja, izvnut;
- b) zid predželudaca, bez sluzokože, izvnut;
- c) tanko crijevo bez sluzokože, izvnut sa ili bez mišićnog sloja;
- d) slijepo crijevo s početnim dijelom debelog crijeva bez sluzokože, izvnut, sa ili bez mišićnog sloja;
- e) seroza slijepog crijeva;
- f) debelo crijevo bez sluzokože, izvnut, sa ili bez mišićnog sloja;
- g) zadnje crijevo bez sluzokože, izvnut, sa ili bez mišićnog sloja, i
- h) mokraćna bešika sa sluzokožom, izvnut.

1.1.2. Prirodni omotači od teladi su:

- a) slijepo crijevo bez sluzokože, izvnut;
- b) tanko crijevo starijih teladi bez sluzokože, izvnut, i
- c) mokraćna bešika sa sluzokožom, izvnut.

1.1.3. Prirodni omotači od svinja su:

- a) želudac sa sluzokožom, izvnut;
- b) tanko crijevo bez sluzokože i mišićnog sloja, neizvnut (*svinjski sajting*);
- c) slijepo crijevo sa sluzokožom, izvnut;
- d) debelo crijevo sa sluzokožom, izvnut;
- e) zadnje crijevo sa sluzokožom, izvnut (*kular*), i
- f) mokraćna bešika sa sluzokožom, izvnut.

1.1.4. Prirodni omotači od ovaca su:

- tanko crijevo bez sluzokože, mišićnog sloja i seroze, neizvrnuto (*ovčiji sajting*)
- slijepo crijevo bez sluzokože izvrnuto, i
- mokraćna bešika sa sluzokožom, izvrnuta.

1.1.5. Prirodni omotači od konja su:

- tanko crijevo bez sluzokože, izvrnuto.

1.2. Vještački omotači

- Vještački omotači od prirodnih materijala su omotači proizvedeni od kolagena, biljnih vlakana, celuloze i polimernih (plastičnih) materijala.
- Vještački omotači od polimernih materijala su omotači proizvedeni od polietilena, polipropilena, poliamida, poliviniliden-dihlorida, etilen-vinil-acetata, etilen-vinil-alkohola, polietilen-tereftalata, polistirola, poliestera, najlona, jonomera i adheziva za višeslojne omotače.
- Štamparske boje koje se upotrebljavaju za deklariranje ili označavanje proizvoda na omotaču ne smiju prolaziti kroz omotač niti prelaziti na sadržaj proizvoda.
- Bojeni omotači ne smiju na jedan m² sadržavati više od: 0,3 mg arsena, 1 mg olova i 4 mg teških metala ukupno.
- Za zaštitu omotača od plijesni mogu se koristiti rastvori sorbinske kiseline, limunske, vinske, mliječne i sirćetne kiseline ili rastvori soli tih kiselina koji nisu škodljivi po zdravlje ljudi.

2. Posude za konzerve

Posude za konzerve su: limenke, staklenke, tube i druge vrste posuda, proizvedene od različitih vrsta limova (bijelog, hromiranog, aluminijskog), stakla, folija od aluminija i folija od polimernih (plastičnih) materijala za punjenje proizvoda, koje se zatvaraju dvostrukim šavom ili na druge načine koji osiguravaju hermetičnost proizvoda.

3. Ambalažni materijali i ambalaža

Ambalažni materijali i ambalaža koja se upotrebljava za direktno omotavanje i pakovanje proizvoda su polimerni (plastični) materijali: polietileni, polipropilen, homopolimeri i kopolimeri stirena, polivinilhlorid, polivinilidenhlorid, poliamidi, polietilenftalat, polimetilmetakrilat, politetrafluoetilen, elastomeri i celulozni polimeri.

POGLAVLJE III. PAKOVANJE, TRANSPORT I NAČIN ČUVANJA PROIZVODA OD MESA**POGLAVLJE III. PAKOVANJE, TRANSPORT I NAČIN ČUVANJA PROIZVODA OD MESA****1. Pakovanje**

- Proizvodi se pakuju u povratnu ili nepovratnu transportnu ambalažu.
- Topla gotova jela mogu se stavljati u promet u posudama od aluminija ili sličnoj ambalaži, koja se može zatvarati.
- Mast se pakuje u plastične posude, limenu burad ili kartonske kutije, koji iznutra moraju biti obloženi folijama od vještačkih masa.
- Masti se mogu pakovati i u limenke ili posude od aluminija, vještačke omotače, omote od pergamentnog papira ili u druge ambalažne materijale.

2. Transport proizvoda

Proizvodi se transportuju u transportnim sredstvima na temperaturama koje su ovim pravilnikom propisane za njihovo čuvanje.

3. Način čuvanja proizvoda

- Proizvodi čuvaju se u odgovarajućim prostorima ili prostorijama, na temperaturi koja je ovim pravilnikom propisana za vrstu proizvoda.
- Ako proizvodi nisu stavljeni u promet upakovani, moraju da vise, ne smiju dodirivati zidove i druga mjesta i moraju biti zaštićeni od glodara i insekata.
- U istim prostorijama ili prostorima ne smije se skladištiti druga vrsta robe sa stranim mirisom.
- Konzerve se čuvaju na suhom mjestu, na temperaturi koja je ovim pravilnikom propisana za odgovarajuću vrstu konzervi i moraju biti zaklonjene od svjetlosti.
- Topljena mast čuva se u hladnim, tamnim, suhim i provjetrenim prostorijama.
- Čvarci i srodni proizvodi od masti i čvaraka čuvaju se na hladnom i suhom mjestu.

ANEKS II.**SISTEMATIZACIJA PROIZVODA OD MESA – TABELARNI PRIKAZ**

KATEGORIJA	GRUPA	PODGRUPA	PROIZVODI	
PROIZVODI OD SVJEŽEG MESA	Proizvodi od usitjenog mesa	Mljeveno meso		
		Usitnjeno oblikovano meso	Čevap	
			Pljeskavica	
			Hamburger	
				Druge vrste srodnih proizvoda
	Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu	Marinirano meso		
Panirano meso				
KOBASICE	Fermentirane kobasice	Trajne kobasice	Kulen	
			Zimska	
			Sremska	
			Čajna	
			Sudžuk	
		Srodni proizvodi		
	Kobasice za mazanje		Čajni namaz	
			Srodni proizvodi	
	Toplotno obrađene kobasice	Barene kobasice	Hrenovke	
			Pariška kobasica	
Ekstra ili posebna kobasica				
Bijela kobasica				
Srodni proizvodi				
Polutrajne kobasice		Kranjska		
		Tirolska		
		Roštiljska kobasica		
		Mortadela		
		Šunkarica		
		Srodni proizvodi		
Kobasice od		Šunka u ovitku/kuhana šunka		

		mesa u komadima	Srodni proizvodi
	Kuhane kobasice	Jetrene kobasice i paštete	Jetrena kobasica/jetrenjača Jetrena pašteta Mesna pašteta Srodni proizvodi
	Kuhane kobasice	Krvavice	Krvavica Krvavica s jezicima Srodni proizvodi
	Ostale toplotno obrađene kobasice	Kobasice sa želeom	Mesni hljebovi/sirevi Meso sa želeom Jezici sa želeom Švargla/tlačenica Srodni proizvodi
	Svježe kobasice		Kobasica za pečenje Srodni proizvodi

SUHOMESNATI PROIZVODI	Polutrajni suhomesnati dimljeni proizvodi		Dimljena šunka Dimljena plečka/lopatica Dimljena pečenica/kare Dimljeni vrat Dimljeno govede meso Dimljeno bijelo meso/file Dimljeni batak/karabatak Srodni proizvodi
	Trajni suhomesnati proizvodi		Suha šunka Pršut Suha plečka Suvi vrat Budola Suha svinjska pečenica Govedi pršut Ovčija/kozija stelja Ovčija/kozija pastrma Srodni proizvodi
JELA OD MESA	Polugotova jela od mesa	Polugotova sirova jela Polugotova djelimično toplotom obrađena jela	

		Pečenja	
		Gotova topla jela	
	Pripremljena gotova jela od mesa	Gotova hladna jela	Jela u želeu (pihtije ili hladetina) Mesne salate
		Gotova smrznuta jela	
KONZERVE		Konzerve od mesa u komadima	Kuhana šunka Kuhana plečka Kuhani kare Kuhana prsa Oblikovani proizvodi od manjih komada i različitih vrsta mesa Srodni proizvodi
		Konzerve od mesa u vlastitom soku	Govedina u vlastitom soku Svinjetina u vlastitom soku
		Konzerve od usitnjenog mesa	Mesni doručak/mesni narezak Srodni proizvodi
		Kobasice u konzervi	Hrenovke u konzervi
		Paštete i namazi u konzervi	Paštete u konzervi Namazi u konzervi
		Jela u konzervi	Jela od mesa Jela od mesa, iznutrica i proizvoda u umaku Jela od mesa, iznutrica, proizvoda od mesa s povrćem i drugim namirnicama Jela od povrća, ili drugih namirnica s mesom, iznutrica ili proizvodima od mesa Srodni proizvodi
SLANINA		Sirova/svježa slanina	
		Polutrajna slanina	
		Trajna slanina	Panceta
			Srodni proizvodi

ТОПЛЈЕНА МАСТ И ЇVARCI		Svinjska mast	Svinjska mast	
			Domaći svinjska mast	
		Loj preživara	Goveđi loj	
			Ovčiji loj	
			Koziji loj	
		Mast peradi	Gušćija mast	
			Kokošija mast	
				Ćureća mast
				Pačija mast
		Čvarci	Domaći čvarci	
Duhan čvarci				
	Proizvodi od masti i čvaraka	Srodni proizvodi		
OSTALI PROIZVODI OD MESA	Funkcionalna hrana			

ANEKS III. MAKSIMALNA KOLIČINA MASNOG I VEZIVNOG TKIVA ZA SASTOJKE KOJI SE OZNAČAVAJU KAO ".... MESO":

VRSTA	(%) MASTI	(%) VEZIVNOG TKIVA*
Sisari (osim mesa zečeva, svinja) i miješano meso u kojem preovladava meso sisara	25	25
Svinjsko meso	30	25
Meso peradi i zečije meso	15	10

* Količina vezivnog tkiva je računata na osnovu odnosa između količine kolagena i mišićnih proteina. Za količinu kolagena uzima se količina hidroksiprolina, pomnoženog faktorom 8.

ANEKS IV. ZAHTEJEVI U ODNOSU NA OZNAKU "MLJEVENO MESO"

	Sadržaj masti	Proteinski omjer kolagen/meso (^(*))
Malomasno mljeveno meso	≤ 7%	≤ 12%
Mljevena čista govedina	≤ 20%	≤ 15%
Mljeveno meso koje sadrži svinjetinu	≤ 30%	≤ 18%
Mljeveno meso ostalih vrsta	≤ 25%	≤ 15%

(^(*)) Proteinski omjer kolagen/meso izražava se kao postotak kolagena u proteinima mesa. Sadržaj kolagena predstavlja sadržaj hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.

ANEKS V. BAS STANDARDI METODA ZA ISPITIVANJE PROIZVODA OD MESA

BAS EN 12014-3	Prehrambeni proizvodi – Određivanje sadržaja nitrata i/ili nitrita – Dio 3: Spektrometrijsko određivanje sadržaja nitrata i nitrita u proizvodima od mesa nakon enzimatske redukcije nitrata u nitrite
BAS EN 12014-4	Prehrambeni proizvodi – Određivanje sadržaja nitrata i/ili nitrita – Dio 4: Metoda hromatografije na bazi jonskih izmjenjivača (IC) za određivanje sadržaja nitrata i nitrita u proizvodima od mesa

BAS ISO 937	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrogena (Referentna metoda)
BAS ISO 1442	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja vlage (Referentna metoda)
BAS ISO 1444	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja slobodne masti
BAS ISO 1443	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupne masti.
BAS ISO 2917	Meso i proizvodi od mesa - Mjerenje Ph - Referentna metoda.
BAS ISO 3496	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja hidroksiprolina
BAS ISO 13730	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupnog fosfora - Spektrometrijska metoda
BAS ISO 2918	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrita (Referentna metoda)
BAS ISO 3091	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrata (Referentna metoda)
BAS EN ISO 3960	Životinjska i biljna ulja i masti – Određivanje peroksidnog broja – Jodometrijsko (vizuelno) određivanje završne tačke
BAS ISO 936	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje ukupnog pepela
BAS EN ISO 662	Životinjske i biljne masti i ulja - Određivanje sadržaja vlage i isparljivih materija
BAS EN ISO 663	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje sadržaja nerastvorljivih nečistoća
BAS EN ISO 660	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti
AOAC 983.19	Određivanje sadržaja kalcija u MOM-u
JUS M.Z.032	Limenke za konzerviranje hrane; provjeravanje kvaliteta formiranih spojeva i zaptivenosti limenki
BAS 1049	Halal hrana – zahtjevi i mjere