

---

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 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 suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 62. sjednici održanoj 3. rujna 2013. godine, donijelo je

**PRAVILNIK**  
**O USITNJENOM MESU, POLUPROIZVODIMA I**  
**PROIZVODIMA OD MESA**

**DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

Članak 1.  
(Predmet)

- (1) Ovim se pravilnikom propisuju osnovni uvjeti koji moraju biti ispunjeni za usitnjeno meso, poluproizvode i proizvode od mesa (u daljnjem tekstu: proizvodi) u proizvodnji i prometu.
- (2) Uvjeti se odnose na:
  - a) nazive, definicije, proizvođačke specifikacije,
  - b) sastav, senzorna svojstva i srodne skupine proizvoda,
  - c) vrstu, količinu sirovina i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i prometu,
  - d) tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i prometu,

- e) dodatne ili specifične zahtjeve u pogledu kvalitete pakiranja, deklariranja ili označavanja,
- f) uzorkovanje i analitičke metode radi kontrole kvalitete i zdravstvene ispravnosti proizvoda.

#### Članak 2.

(Srodna skupina proizvoda)

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

#### Članak 3.

(Proizvođačka specifikacija)

- (1) Subjekt u poslovanju s hranom prije početka proizvodnje i stavljanja proizvoda u promet obavezan je donijeti/izraditi proizvođačku specifikaciju, kojom se dokazuje ispunjenost uvjeta propisanih ovim pravilnikom.
- (2) Proizvođačka specifikacija iz stavka (1) ovoga članka sadrži:
  - a) naziv proizvoda i njegovo trgovačko ime ako ga proizvod ima, kao i pripadnost proizvoda skupini ili podskupini određenoj u skladu s podjelom proizvoda;
  - b) podrijetlo sirovine i sastav proizvoda;
  - c) opis tehnološkog postupka proizvodnje;
  - d) opis senzornih svojstava proizvoda;
  - e) zahtjeve u pogledu kvalitete proizvoda;
  - f) izvješće o obavljenom laboratorijskom ispitivanju (senzorne, fizikalne i kemijske osobine);
  - g) podatke iz deklaracije proizvoda u skladu s ovim Pravilnikom, Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane 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 obavljenog ispitivanja propisanih osnovnih zahtjeva u skladu s ovim pravilnikom.
- (4) Proizvođačka specifikacija se u slučaju zahtjeva mora dati na uvid nadležnom tijelu.

#### Članak 4.

(Značenje pojmova)

U smislu ovoga pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

- a) **Aktivitet vode** ( $a_w$ ) je količina vode u proizvodu dostupna za mikroorganizme koji tu vodu koriste za kemijske reakcije, a izražava se indeksom 0 do 1, pri čemu 0 označuje potpunu neaktivnost vode, a 1 označuje 100%-tnu aktivnost vode.
- b) **Bujon** je vodeni ekstrakt mesa dobiven kuhanjem.
- c) **Dim** je proizvod dobiven kontroliranom pirolizom tvrdog drva u generatorima za proizvodnju dima ili na ložištima. Tekući dim (aroma dima) dobiva se frakcijskom destilacijom osušenog drva.

- 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 višoj od 60 °C - *vruće dimljenje*.
- e) **Dodatci** su tvari ili hrana koji se tijekom proizvodnje, obrade, prerade ili pakiranja dodaju proizvodima u propisanoj ili tehnološki opravdanoj količini s namjerom produžavanja održivosti i postizanja osobina proizvoda.
- f) **Defibrinacija** je postupak obrade krvi, pri čemu 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 uporabom emulgatora ili proteinskim proizvodima (koji djeluju kao emulgatori).
- h) **Fermentacija** je postupak konzerviranja proizvoda, uz sudjelovanje mikroorganizama, praćena opadanjem pH vrijednosti te promjene mirisa, okusa i drugih osobina proizvoda.
- i) **F-vrijednost** je zahtjev koji se u suvremenoj proizvodnji rabi za planiranje i kontrolu letalnosti toplinske obrade, utemeljen na znanstveno utvrđenim činjenicama.
- j) **Funkcionalna hrana** obuhvaća meso i proizvode koji, uz osnovne nutritijente, sadrže sastojke ili dodatke za koje je utvrđeno da pozitivno utječu na zdravlje ljudi, kao što su produkti zrenja, probiotičke bakterije, neprobavljivi ugljični hidrati (dijetalna vlakna, inulin), omega-3 masne kiseline, prirodni antioksidansi, mikroelementi i vitamini, a za proizvode za koje je to ovim Pravilnikom propisano, količina bjelančevina je najmanje za 10% veća, dok je količina kolagena u bjelančevinama za 25% manja od propisanih vrijednosti.
- k) **Hladenje** je postupak konzerviranja proizvoda na niskim temperaturama, pri čemu se u termalnom središtu proizvoda postiže temperatura do 7 °C, ovisno o tehnološkom procesu i opravdanosti.
- l) **Kuhanje** je postupak konzerviranja proizvoda na temperaturi ključanja vode ili na višoj temperaturi, pri čemu je u termalnom središtu proizvoda ostvarena letalnost od najmanje  $F_0 = 0,4$ .
- m) **Kulinarska priprema** je priprema mesa za toplinsku obradu raznim postupcima, kao što su začinjavanje, mariniranje, oblikovanje, paniranje, razmekšavanje, soljenje i slično.
- n) **Liofilizacija (dehidracija) mesa** je dobivanje proizvoda od mesa sušenjem zamrznutog mesa u vakuumu sublimacijom, koje može sadržavati do 4% vode.
- o) **Meso divljači** podrazumijeva jestive dijelove divljih papkara, lagomorfa (zečevi, kunići i glodavci), kao i ostalih kopnenih sisavaca, koji se love zbog prehrane ljudi i koji se smatraju lovnom divljači prema posebnim propisima, uključujući i sisavce koji slobodno žive na ograđenom prostoru (gajena divljač), slično kao sitna i krupna lovna divljač.
- p) **Mesno tijesto** je tjestasta homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem mesa s kuhinjskom solju, vodom odnosno ledom i aditivima, u kojoj se bjelančevine mesa većim dijelom nalaze u stanju koloidne otopine i nabubrjelog gela.

- r) **Mesna emulzija** je homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem mesnog tijesta i masnog tkiva, masti i ulja s kuhinjskom solju, vodom odnosno ledom i aditivima, čija se stabilnost postiže emulgirajućim djelovanjem otopljenih bjelančevina 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 sadržavati kuhinjsku sol, zamjenu za kuhinjsku sol, začine, šećere, povrće, aditive i otopine najčešće octene, mliječne, limunske ili vinske kiseline i drugih kiselina prikladnih za prehranu ljudi.
- u) **Mesni ekstrakt** je zgušćeni bujon, bez sadržaja masti i bjelančevina koji se talože toplinom, dobiven koncentriranjem izbistrenog vodenog ekstrakta mesa.
- v) **Obrada mesa** mora biti tako organizirana da spriječi ili što je moguće više smanji kontaminaciju. U tu svrhu, subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati da meso upotrijebljeno za preradu bude:
- 1) održavano na temperaturi od najviše 4 °C za parad, 3 °C za klaoničke proizvode (iznutrice, krv, krvna plazma i krvni serum) i 7 °C za ostalo meso;
  - 2) postupno donošeno u prostoriju za pripremu, prema 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, strojno otkošteno meso (SOM), masna i vezivna tkiva, iznutrice i kože, krv i proizvodi od krvi te kosti.
- bb) **Ovitak** je proizvod u koji se puni nadjev kobasica, a može biti prirodni ili umjetni.
- cc) **Proizvodi od mesa** su proizvodi dobiveni preradom mesa ili daljnjom preradom takvih prerađenih proizvoda, tako što poprečni presjek pokazuje da proizvod više nema svojstva svježeg mesa.
- dd) **Pasterizacija** je postupak konzerviranja proizvoda na temperaturi nižoj od točke ključanja vode, pri čemu je u termalnom središtu proizvoda ostvarena temperatura od najmanje 70 °C, ako to nije drukčije propisano ovim Pravilnikom.
- ee) **Paniranje** je oblaganje mesa ili proizvoda od mesa smjesom za paniranje, koja može biti tekuća, suha ili u granulama.
- ff) **Prehrambeni aditiv** je svaka tvar poznatog kemijskog sastava koja se uobičajeno ne koristi kao hrana sama za sebe niti je tipičan sastojak hrane, bez obzira na prehrambenu vrijednost, a dodaje se namjenski s ciljem poboljšanja tehnoloških i senzornih svojstava hrane u tehnološkom postupku proizvodnje, za vrijeme pripreme, obrade, dorade, prerade, oblikovanja, pakiranja, prijevoza i čuvanja, što dovodi ili se može očekivati da dovede do toga da on sam ili njegov sekundarni proizvod izravno ili neizravno postaje sastojak te hrane.
- gg) **Bjelančevine mesa** su dušični spojevi koji vode podrijetlo iz osnovnih sastojaka proizvoda.
- hh) **Bjelančevine vezivnog tkiva** (količina kolagena) su dušični spojevi koji vode podrijetlo iz vezivnog tkiva.
- ii) **pH vrijednost** proizvoda je mjerni pokazatelj održivosti proizvoda, srednja vrijednost od najmanje tri vrijednosti dobivene neposrednim mjerenjem pH u centralnim, središnjim i perifernim dijelovima proizvoda.
- jj) **Relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva (količina kolagena)** u bjelančevinama mesa odnosno u ukupnim bjelančevinama proizvoda je vrijednost izračunata s pomoću sljedeće formule:  

$$\frac{\text{količina kolagena (\%)} \times 100}{\text{količina bjelančevina mesa (\%)} \text{ odnosno } \text{količina ukupnih bjelančevina (\%)}}$$
- kk) **Smrzuto meso za preradu** je meso papkara, kopitara, peradi, ptica i divljači koje u termalnom središtu ima temperaturu od najviše -18 °C.
- ll) **Zamrzavanje** je postupak konzerviranja, pri čemu se u termalnom središtu proizvoda postiže temperatura od najviše -18 °C.
- mm) **Soljenje** je postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom kuhinjske soli odnosno zamjene za kuhinjsku sol.
- nn) **Salamurenje** je suhi ili vlažni postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom soli za salamurenje.
- oo) **Suspenzija kožica** je homogena masa dobivena usitnjavanjem i miješanjem kožica i vode, uz dodavanje ili bez dodavanja masnog tkiva, čija se stabilnost postiže upotrebom proteinskih proizvoda (koji djeluju kao emulgatori).
- pp) **Soli za salamurenje** su homogene mješavine kuhinjske soli odnosno zamjene za kuhinjsku sol s nitritima odnosno nitratima u skladu s Pravilnikom o uporabi prehrambenih aditiva, osim boja i sladila u hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 83/08).
- rr) **Suho salamurenje** je postupak konzerviranja osnovnih sastojaka proizvoda upotrebom soli za salamurenje u krutom stanju.
- ss) **Salamura** je vodena otopina soli za salamurenje, u koju mogu biti dodani aditivi, šećeri, začini i proteinski proizvodi.
- tt) **Srodni proizvodi** su proizvodi od mesa čiji se naziv ne navodi u ovome pravilniku, a koji su po načinu proizvodnje i osobinama slični proizvodima osnovne skupine.
- uu) **Sušenje** je postupak konzerviranja proizvoda, pri čemu se iz mesa uklanja voda i smanjuje aktivitet vode ( $a_w$ ).
- vv) **Starter kulture** su proizvodi koji se sastoje od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primjenjuju se u proizvodnji mesnih proizvoda s ciljem ubrzanja zrenja.
- zz) **Stabilizacija krvi** je postupak obrade sredstvima za sprječavanje 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 središtu proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje  $F_0=3$ .
- ccc) **Juha** 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) **Količina masti** je količina slobodne masti koja se izražava u postocima i određena je standardnom metodom.
- eee) **Količina bjelančevina mesa** izražava se u postocima i to je vrijednost koja se dobiva oduzimanjem količine (%) dodanih bjelančevina nemasnog podrijetla od količine ukupnih bjelančevina u proizvodu (%).
- fff) **Količina ukupnih bjelančevina** u proizvodu (%) je vrijednost dobivena množenjem količine dušika u postocima faktorom 6,25 % (količina ukupnih bjelančevina u % = % dušika x 6,25).
- ggg) **Količina bjelančevina vezivnog tkiva** u proizvodu, izražena kao količina kolagena (%), jest vrijednost dobivena množenjem količine hidroksiprolina (%) faktorom 8 (% kolagena = % hidroksiprolina x 8).
- hhh) **Količina ukupnih fosfata**, izražena kao postotak fosfor-pentoksida, jest vrijednost dobivena množenjem količine ukupnog fosfora (prirodnog i dodanog) u proizvodu stehiometrijskim faktorom 2,29 (količina ukupnih fosfata u % = % ukupnog fosfora x 2,29).
- iii) **Toplinska obrada** je postupak konzerviranja proizvoda koja može biti suha, vlažna ili kombinirana na temperaturi pasterezacije, kuhanja ili sterilizacije, s ili bez dima, te obradom mikrovalovima, a u skladu s propisima o higijenskoj ispravnosti.
- jjj) **Usitnjavanje** je obrada mesa, iznutrica, masnih i vezivnih tkiva u strojevima za mljevenje i sjeckanje (postupak mljevenja je usitnjavanje u vuku, a sjeckanje je usitnjavanje u stroju kuteru).
- kkk) **Ukupne bjelančevine** su dušični spojevi koji vode podrijetlo 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 središtu proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje  $F_0=12$ .
- nnn) **Zrenje mesa** označuje skup promjena fizikalne, kemijske, enzimske i strukturne prirode, o kojima ovise senzorska svojstva a time i kvaliteta proizvoda.

#### Članak 5.

(Zdravstvena ispravnost i sustav samokontrole - načela HACCP)

- (1) Za proizvodnju proizvoda mogu se koristiti 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 prehranu.
- (2) Subjekt u poslovanju s hranom dužan je, zbog zdravstvene ispravnosti proizvoda, uspostaviti i provoditi redovite kontrole sanitarno-higijenskih i tehničkih uvjeta proizvodnje u svakom objektu pod njegovim nadzorom, provođenjem preventivnog postupka samokontrole, razvijenog u skladu s načelima HACCP-a.
- (3) Subjekt u poslovanju s hranom mora uspostaviti i mogućnost sljedivosti u svim fazama proizvodnje,

prerade, obrade i distribucije hrane, sirovina biljnog i životinjskog podrijetla, životinja koje proizvode hranu ili služe za proizvodnju hrane, kao i sljedivost bilo koje druge tvari namijenjene ugradnji ili se može očekivati da će biti ugrađena u hranu.

- (4) Proizvođači "halal" proizvoda za korištenje termina i registrirane zaštitne oznake "halal" dužni su se u proizvodnji pridržavati zahtjeva BAS 1049 "Halal hrana - zahtjevi i mjere".

#### Članak 6.

(Deklariranje proizvoda od mesa)

- (1) Uz podatke utvrđene u skladu s Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju upakirane 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 podrijetla ("Službeni glasnik BiH", broj 103/12), proizvodi se stavljaju u promet pod uvjetom da su deklarirani ili označeni i u skladu s odredbama ovoga pravilnika.
- (2) Proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište u skladu s utvrđenim nazivima.
- (3) Uz podatke iz stavka (1) ovoga članka, deklaracija mora sadržavati i sljedeće podatke:
  - a) U nazivu upakiranog usitnjenog mesa mora se navesti vrsta, kategorija i podrijetlo mesa propisano ovim pravilnikom;
  - b) Pripadnost skupini ili podskupini poluproizvoda od mesa iz Aneksa II., koji je sastavni dio ovoga pravilnika, tako što se navodi:
    - 1) za skupine proizvoda s dvije ili više podskupina - pripadnost podskupini proizvoda;
    - 2) za konzerve - i naziv koji označuje postupak toplinske obrade;
    - 3) za proizvode visoke kvalitete i funkcionalne hrane - i oznaku koja na to ukazuje.
  - c) Najmanja količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu odnosno ukupnih bjelančevina 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) ovoga stavka, mora biti naznačena i količina upotrijebljene vrste mesa u postocima (%).
- (4) Pri navođenju dodatnih sastojaka, u slučaju upotrebe aroma, enzimskih pripravaka i drugih sastojaka, mora se navesti i vrsta dodatka, a u slučaju upotrebe ugljičnih hidrata i proteinskih proizvoda navodi se i podrijetlo dodatka.
- (5) Svi proizvodi prikladni za narezivanje mogu se stavljati na tržište narezani i pakirani u vakuumu u odgovarajućoj ambalaži s naznakom "pakirano u vakuumu".

#### Članak 7.

(Posebna označavanja proizvoda)

- (1) Na deklaraciji proizvoda može se, prema potrebi, navesti podrijetlo 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 korištenje termina i registriranog zaštitnog znaka "halal",

као i zahtjeva za "košer meso i proizvode", ovisno o potrebama, navikama ili vjerskoj pripadnosti, za proizvode bez svinjskog mesa, na deklaraciji se može navesti: "garantirano bez svinjskog mesa", "proizvod od govedeg/juneceg mesa", "proizvod od mesa peradi" ili slično.

- (3) Proizvodi mogu nositi oznaku izvornosti, oznaku zemljopisnog podrijetla ili oznaku tradicionalnog ugleda, čiji je način registracije propisan na temelju Pravilnika o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 27/10) i Pravilnika o oznakama tradicionalnog ugleda hrane ("Službeni glasnik BiH", broj 27/10).

#### Članak 8.

(Dopuštena odstupanja)

- (1) Za proizvode koji se stavljaju na tržište kao upakirana hrana dopuštena su odstupanja od deklarirane neto mase, a dana su u sljedećoj tablici:

Deklarirana neto masa u gramima	Najviše dopušteno odstupanje u postocima
do 500 g	do 2%
preko 500 g	do 1%

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

#### Članak 9.

(Oznaka prima, delikatesa ili de luxe)

Proizvodi od mesa u nazivu mogu nositi oznaku "prima", "delikatesa" ili "de luxe" ako je količina bjelančevina mesa u odnosu na vrstu proizvoda u apsolutnom iznosu za jedan postotak viši i ako je relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa za pet postotaka niži.

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

#### Članak 10.

(Definicija mesa i osnovni sastojci proizvoda)

- (1) Pod svježim mesom, u smislu ovoga pravilnika, podrazumijevaju se jestivi dijelovi životinja pogodnih za prehranu ljudi, s prirodno uključenim masnim i vezivnim tkivom navedenih životinja u stavku (2) ovoga članka, koje nije prošlo ni kroz jedan proces konzervacije, osim rashlađivanja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja, uključujući i meso koje je vakuumski umotano ili pakirano pod kontroliranom atmosferom.
- (2) U proizvodnji proizvoda upotrebljavaju se skeletni mišići sisavaca 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, purica, morki odnosno biserki, gusaka i drugih plovki), ptica (pitomih golubova i nojeva), lagomorfa (zečeva, kunića i glodavaca) i lovne divljači.
- (3) Najveća količina masti i vezivnog tkiva kao sastojak proizvoda definiranih kao meso propisan je u Aneksu III., koji je sastavni dio ovoga pravilnika.

#### Članak 11.

(Kategorije mesa za proizvodnju proizvoda od mesa utvrđene člankom 10. stavak (1) ovoga pravilnika)

- (1) **Govede meso** razvrstava se na sljedeće kategorije:
- a) **prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvaća:
- 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 kojega je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koji ima meso navedeno u alineji 1) ove točke;

- b) **druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvaća meso s prirodno većim udjelom vezivnog i masnog tkiva od mesa prve kategorije, s kojega su odvojeni grublje vezivno tkivo i veće naslage loja;
- c) **treća kategorija** - "neočišćeno meso", koje obuhvaća meso s prirodnim udjelom vezivnog i masnog tkiva, meso potkoljenice i podlaktice, meso glava, krvavo meso i meso s dijela vrata nakon odvajanja glave. Govede meso treće kategorije može se upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda koji se toplinski obrađuju.

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

- a) **prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvaća:

- 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 kojega je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koji ima meso navedeno u alineji 1) ove točke;

- b) **druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvaća meso s prirodno većim udjelom vezivnog i masnog tkiva od mesa prve kategorije, s kojega su odvojeni veće naslage masnog tkiva i grublje vezivno tkivo;

- c) **treća kategorija** - "neočišćeno meso", koje obuhvaća 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 toplinski obrađuju.

- (3) **Meso peradi** razvrstava se na sljedeće kategorije:

- a) **prva kategorija** - "meso siromašno vezivnim masnim tkivom" koje obuhvaća:

- 1) skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso bez kože, dobiveno odvajanjem s prsa, bataka i zabataka, osim bataka purica),

- 2) meso kod kojega je udio vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udio koji ima meso navedeno u alineji 1) ove točke;

- b) **druga kategorija** - "grubo očišćeno meso", koje obuhvaća meso s prirodno većim udjelom vezivnog tkiva od mesa prve kategorije bez kože, s kojega je odvojeno grublje vezivno tkivo;

- c) **treća kategorija** - "neočišćeno meso", koje obuhvaća meso s pripadajućom kožicom, masnim i vezivnim tkivom. Meso peradi treće kategorije može se upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda koji se toplinski obrađuju.

#### Članak 12.

(Masno tkivo)

- (1) **Masno tkivo** je tkivo koje sadrži pretežito masti i obuhvaća masno tkivo: svinja, goveda, drugih preživača, domaćih kopitara i 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 preživaca, bubrežni loj, masno tkivo kopitara, masno tkivo peradi i ptica;
- b) masno tkivo dobiveno odvajanjem s 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, s 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 muskulaturom i mliječnim žlijezdama koje nisu u laktaciji;
- d) mesnata slanina - trbušni dio koja u svome sastavu sadrži više od jedne polovice pripadajuće skeletne muskulature;
- e) podbradnjak (goder, gronik, kimpak) - donji dio potkožnog masnog tkiva vrata svinja, s pripadajućim pljuvačnim žlijezdama.
- f) salo jesu depoi masnog tkiva oko bubrega svinja.
- (3) **Masno tkivo goveda, drugih preživaca, domaćih kopitara i peradi**
- a) Masno tkivo goveda i drugih preživaca je loj domaćih preživaca i bubrežni loj:
- 1) loj domaćih preživaca je potkožno masno tkivo goveda i drugih preživaca i masno tkivo dobiveno odvajanjem od mesa, osim masnog tkiva tjelesnih šupljina;
  - 2) bubrežni loj preživaca jesu depoi masnog tkiva oko bubrega goveda i drugih preživaca.
- 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.

#### Članak 13.

(SOM - strojno otkoštено meso)

Strojno otkoštено meso (SOM) je proizvod dobiven primjenom 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.

#### Članak 14.

(Zahtjevi za proizvodnju SOM-a)

- (1) Sljedeći zahtjevi primjenjuju se na proizvodnju i upotrebu SOM-a:
- a) mora ispunjavati uvjete za svježe meso;
- b) sljedeći se dijelovi ne smiju upotrebljavati za proizvodnju SOM-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 SOM mora se zapakirati ili ambalažirati prije uskladištenja ili prijevoza, ne smije se skladištiti dulje od tri mjeseca, a za vrijeme uskladištenja i prijevoza mora se održavati temperatura od najmanje -18 °C;
- d) SOM se smije upotrebljavati jedino za proizvodnju toplinski obrađenih proizvoda u odobrenim objektima.
- (2) Nakon što se jednom odmrzne, SOM se ne smije ponovno zamrzavati.

- (3) Količina bjelančevina u SOM-u mora biti najmanje 12%, a količina kalcija najviše 0,1%.
- (4) U proizvodnji proizvoda za koje je to ovim pravilnikom određeno može se upotrebljavati strojno otkoštено meso (SOM) svinja, goveda i peradi, kao i krv, krvna plazma i krvni serum svinja i goveda.

#### Članak 15.

(Vezivno tkivo)

- (1) Vezivno tkivo je tkivo čije se bjelančevine pretežito 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 topljiva bjelančevina, u elastičnom obliku, dobivena djelomičnom 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.

#### Članak 16.

(Krv i proizvodi od krvi)

- (1) Krv je tjelesna tekućina dobivena iskrvarenjem svinja i goveda izravno iz krvnih sudova, sistemom šupljih noževa i prihvatnih posuda u koju mogu biti dodana sredstva (stabilizatori) za sprječavanje koagulacije krvi.
- (2) Krvna plazma je proizvod od krvi dobiven separacijom stabilizirane krvi.
- (3) Krvni serum je proizvod od krvi dobiven defibrinacijom krvi.

#### Članak 17.

(Iznutrice)

- (1) Iznutrice su unutarnji organi prsne, trbušne i karlične šupljine. To su: jetra, mišićni dio srca, jezik, jednjak, pluća, mozak, prsna (pubertetna) žlijezda mladih goveda, slezena, bubrezi, sjemenici, želudac svinja, pred-želudci preživaca, trbušna maramica i u peradi srce, jetra i mišićni želudac.
- (2) Jezik, jednjak, pluća, jetra, pred-želudac preživaca i mišićni želudac peradi mogu se upotrebljavati kao sirovina u proizvodnji proizvoda, pod uvjetom:
- a) da je jezik odvojen od grkljana, orožale sluzokože, pljuvačnih žlijezda, kostiju jezika i mišića ždrijela;
  - b) da je jednjak odvojen od sluzokože;
  - c) da su pluća odvojena od dišnih putova;
  - d) da je s jetara odstranjena žučna kesa;
  - e) da je s pred-želudaca preživaca i mišićnog želudca peradi odstranjena sluzokoža.
- (3) Iznutrice se mogu upotrebljavati samo u proizvodnji proizvoda od mesa koji se konzerviraju toplinskom 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 sprječavanje širenja, suzbijanja i iskorjenjivanja transmisivnih spongiformnih encefalopatija.

## POGLAVLJE II. PROIZVODI OD MESA

### Članak 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 stavku (2) ovoga članka i dodatnih sastojaka navedenih u Poglavlju III. ovoga pravilnika (u daljnjem tekstu: dodatni sastojci), dobiveni preradom ili daljnjom preradom takvih proizvoda tako što rez po površini pokazuje da proizvod više nema svojstvo svježega 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, strojno otkoštano meso (SOM) te kosti.
- (3) Proizvodi se tehnološki proizvode otkoštavanjem, usitnjavanjem, soljenjem, salamurenjem, miješanjem, hlađenjem, smrzavanjem, mariniranjem, paniranjem, emulgiranjem, pakiranjem, dimljenjem, sušenjem, ekstrakcijom, toplinskom obradom, fermentacijom ili nekim drugim postupkom konzerviranja.

### Članak 19.

#### (Zahtjevi za proizvode)

- (1) Zahtjevi za proizvode, u proizvodnji i prometu, koji su podijeljeni u kategorije, skupine, podskupine i pojedine proizvode utvrđeni su u sistematizaciji proizvoda iz Aneksa I., koji je sastavni dio ovoga pravilnika.
- (2) U proizvodima koji nisu utvrđeni ovim pravilnikom 30% mesa može se zamijeniti mesom peradi, koje treba naznačiti na deklaraciji.
- (3) Proizvodi od mesa divljači proizvode se na temelju proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa divljači, uz uvjet da sadrže najmanje 25% mesa divljači.
- (4) Proizvodi od mesa kopitara proizvode se na temelju proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa kopitara, uz uvjet da sadrže najmanje 25% mesa kopitara.
- (5) Proizvodi od mesa lagomorfa (zečevi, kunići, glodavci) proizvode se na temelju proizvođačke specifikacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od navedene vrste mesa lagomorfa, uz uvjet 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

### Članak 20. (Dodatni sastojci)

- (1) U proizvodnji proizvoda kao dodatni sastojci upotrebljavaju se: aditivi u skladu s Pravilnikom o uvjetima uporabe prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani 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 sol i zamjene za kuhinjsku sol; ugljični hidrati (monosaharidi, disaharidi, oligosaharidi i nativni škrob); proteinski proizvodi; krv i proizvodi od krvi; vitamini, mineralne tvari, starter kulture mikroorganizama, vlakna, kao i druge namirnice navedene u članku 23. ovoga pravilnika.

- (2) Dodatni sastojci za koje nije određena najveća dopuštena količina mogu se upotrebljavati na temelju dobre proizvođačke prakse, u količini koja je tehnološki opravdana odnosno u količini koja ne mijenja karakteristična senzorska svojstva proizvoda.

### Članak 21.

#### (Upotreba proteinskih proizvoda)

- (1) U proizvodnji proizvoda kao proteinski proizvodi mogu se upotrebljavati: želatina, kolagen, suha krvna plazma, drugi proteinski proizvodi, hidrolizati proteinskih proizvoda i njihove mješavine.
- (2) Želatina se može upotrebljavati u proizvodnji konzervi od mesa u komadima, konzervi od mesa u vlastitom soku i proizvoda od mesa sa želeom iz skupine 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 skupina: 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.

### Članak 22.

#### (Upotreba vlakana)

Vlakna su neprobavljivi ugljični hidrati (dijetalna vlakna, inulin), a mogu se upotrebljavati u proizvodnji srodnih vrsta proizvoda iz skupina: 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.

### Članak 23.

(Druge namirnice kao dodatak proizvodima od mesa)

- (1) Kao dodatci proizvodima može se upotrebljavati i hrana životinjskog podrijetla (mlijeko i proizvodi od mlijeka, jaja i proizvodi od jaja, proizvodi od riba), kao i hrana biljnoga podrijetla (žitarice, povrće, voće, gljive i druge namirnice ili njihovi drugi prehrambeni proizvodi).
- (2) Dodatci funkcionalnoj hrani su tvari za koje je utvrđeno da pozitivno djeluju na zdravlje ljudi, kao što su proizvodi zrenja, probiotičke bakterije, dijetalna vlakna, inulin, omega-3 masne kiseline i ulja bogata tim kiselinama, fitosteroli, prirodni antioksidansi, vitamini i mineralne tvari.

## DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

### Članak 24.

#### (Analitičke metode)

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima iz ovoga pravilnika koriste se najnovija izdanja BAS-ovih metoda

za ispitivanje navedena u Aneksu V., koji je sastavni dio ovoga pravilnika.

#### Članak 25.

(Službena kontrola i inspekcijски nadzor)

Službene kontrole i inspekcijски nadzor provode se na način propisan važećim zakonskim propisima.

#### Članak 26.

(Prestanak važenja)

- (1) Danom stupanja na snagu ovoga pravilnika prestaje važiti 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 stavka (1) ovoga članka mogu biti u prometu 12 mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga pravilnika ili do isteka navedenog roka trajanja proizvoda.

#### Članak 27.

(Stupanje na snagu)

- (1) Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".
- (2) Proizvodi koji nisu proizvedeni i označeni u skladu s Aneksom I. Poglavlje I. Odjeljak 1. točka 1.1.1 stavak (2) ovoga pravilnika mogu se stavljati na tržište do 1. 1. 2014. godine i nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.
- (3) Proizvodi koji nisu proizvedeni i označeni u skladu s Aneksom I. Poglavlje I. Odjeljak 2. stavak (2) ovoga pravilnika mogu se stavljati na tržište do 13. 12. 2014. godine i nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

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

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Vjekoslav Bevanda, v. r.

## ANEKS I.

### POGLAVLJE I. SISTEMATIZACIJA PROIZVODA

Proizvodi su sistematizirani i podijeljeni u kategorije, skupine, podskupine i pojedine proizvode kako slijedi u daljnjem tekstu, a tablično su prikazani u Aneksu II. ovoga Pravilnika:

- a) proizvodi od svježeg mesa,
- b) kobasice,
- c) dimljeni proizvodi (polutrajni suhomesnati proizvodi),
- d) suhomesnati proizvodi (trajni suhomesnati proizvodi),
- e) jela od mesa,
- f) konzerve,
- g) slanine i
- h) topljena životinjska mast.

#### Odjeljak 1. Proizvodi od svježeg mesa

##### 1.1. Definicija, uvjeti 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) Pod "poluproizvodima od mesa" podrazumijeva se svježe meso, uključujući i meso koje je usitnjeno, kojemu se dodaju prehrambeni proizvodi, začini ili aditivi, odnosno meso koje je bilo izloženo procesima koji nisu uspjeli dovoljno modificirati unutarnju strukturu mišićnog vlakna i tako ukloniti osobine svježeg mesa.

(3) Sljedeći zahtjevi primjenjuju se u proizvodnji usitnjenog mesa i mesnih poluproizvoda:

- a) Ukoliko nadležno tijelo ne dopusti otkoštavanje neposredno prije mljevenja, smrznuto ili duboko smrznuto meso koje se upotrebljava za pripremu mljevenog mesa ili mesnih poluproizvoda mora se otkoštati prije zamrzavanja i ono može biti uskladišteno samo tijekom ograničenog razdoblja.
- b) Ukoliko se priprema od rashlađenog mesa, mljeveno meso mora se pripremiti:
  - 1) u roku od najdulje tri dana od klanja ako se radi o peradi;
  - 2) u roku od najdulje šest dana od klanja ako se radi o drugim životinjama;
  - 3) u roku od najdulje 15 dana od klanja životinja ako se radi o otkoštenoj, vakuumom pakiranoj govedini i junetini.
- c) Odmah nakon proizvodnje mljeveno meso i mesni poluproizvodi moraju se zapakirati i ambalažirati te:
  - 1) rashladiti do unutarnje temperature od najviše 2 °C za mljeveno meso i 4 °C za mesne poluproizvode;
  - 2) zamrznuti do unutarnje temperature od najviše -18 °C;
  - 3) temperaturni uvjeti moraju se održavati tijekom uskladištenja i prijevoza.
- (4) Pod datumom proizvodnje usitnjenog mesa smatra se datum usitnjavanja odnosno mljevenja mesa.
- (5) Usitnjeno meso stavlja se u promet kao:
  - a) mljeveno meso,
  - b) usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje i
  - c) usitnjeno oblikovano meso.
- (6) Nije dopuštena proizvodnja ovih proizvoda od prethodno odmrznutog mesa. Nakon što se jednom odmrzne mljeveno meso i mesni poluproizvodi, ne smiju se ponovno zamrzavati.
- (7) Zabranjeno je mljevenome 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, sumporni dioksid i sulfiti.
- (9) Proizvodi od svježeg mesa stavljaju se na tržište kao upakirani ili neupakirani 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 drukčije propisano.
- (2) Mljeveno meso mora udovoljavati zahtjevima Aneksa IV., koji je sastavni dio ovoga Pravilnika, a pri stavljanju na tržište mora biti označeno navodima "postotak masti manji od..." i "omjer kolagena i bjelančevina mesa manji od...".
- (3) Mljeveno meso stavlja se u promet kao mljeveno meso I. i II. kategorije uz obvezno navođenje vrste i podrijetla mesa na deklaraciji.
- (4) Mljeveno meso mora imati stabilnu ružičastu do ružičasto-crvenu boju, miris i okus koji su svojstveni vrsti upotrijebljenog mesa.
- (5) Meso za proizvodnju mljevenog mesa u neposrednoj prodaji mora se sitniti odnosno mljeti u prisutnosti potrošača, osim ako se ne prodaje unaprijed upakirano.



(6) Млјеveno месо које се мелје у присуству потрошача мора имати температуру охлађеног меса, и то млјеveno месо које се добива од меса домаћих папkара и копитара температуру од 0 °C до 7 °C, а млјеveno месо које се добива 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 свиња чија количина бјеланчевина у производу не смије бити мања од 18%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса не смије бити већа од 10%.
- (2) Млјеveno месо II. категорије је производ од меса говеда и/или свиња чија количина бјеланчевина меса у производу не смије бити мања од 15%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већи од 15%.
- (3) У млјеvenome месу од меса перади релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 10%.

#### 1.1.2. Уситњено месо припремљено за обликовање

- (1) Уситњено месо припремљено за обликовање је полупроизвод од меса, једне или више различитих врста меса и додатних састојака.
- (2) Уситњено месо припремљено за обликовање мора имати стабилну ружиčасту до ружиčасто-црвену боју, мирис и окус који су својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.
- (3) Количина бјеланчевина меса у производу не смије бити мања од 14 %, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 16%.
- (4) Производи од уситњеног свињског меса могу садржавати највише 30% масти, а од говедег, овчјег и меса копитара највише 25% масти.
- (5) Производи од уситњеног меса произведеног од више врста меса могу садржавати највише до 30% масти.

#### 1.1.3. Уситњено обликовано месо

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

##### 1.1.3.1. Чевап

- (1) Чевап је полупроизвод од уситњеног свјежег меса домаћих папkара и додатних састојака уз обликовање.
- (2) Количина бјеланчевина меса у производњи не смије бити мања од 14%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 16%.

##### 1.1.3.2. Плјесkавица

- (1) Плјесkавица је полупроизвод добивен обликовањем разних врста уситњеног свјежег меса домаћих папkара и додатних састојака у који може бити додано до 10% уситњеног црног лука.

- (2) Количина бјеланчевина меса у производу не смије бити мања од 14%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 16%.

##### 1.1.3.3. Hamburger

- (1) Hamburger је полупроизвод од свјежег меса говеда и додатних састојака.
- (2) Количина бјеланчевина меса у производу не смије бити мања од 14%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 16%.

##### 1.1.3.4. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса и додатних састојака, чија количина бјеланчевина меса у производу не смије бити мања од 14%, а релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 16%.
- (2) У производима од меса перади релативна количина бјеланчевина везивног ткива у бјеланчевинама меса (количина колaгена) не смије бити већа од 10%.

#### 1.2. Други производи за даљњу обраду

- (1) "Маринирано месо" јесу цијели или нарезани комади меса с или без костју, добивени кулинском припремом, обрађени потапањем или залијевањем меса маринадама. Месо обрађено поступком маринирања производи се од основних или нарезаних комада говедег, свињског, pileчег меса или других врста животиња за кланје и divлјачи, с или без костју. У производњи ових производа могу се употребљавати и други додатни састојци.
- (2) "Панирано месо" је производ добивен кулинском припремом, поступком панирања, облагањем меса или производа смјесом за панирање, а производи се од обликованих комада меса перади, уситњеног обликованог меса или меса других врста животиња за кланје и divлјачи, с или без костју. Смјеса за панирање мора добро пријати уз месо цијелом површином.

#### Одјелјак 2. Kobasice

- (1) Kobasice су производи од различитих врста и количина меса, stroјно откоштаног меса, изnutрица, крви, масног и везивног ткива, различитог степња уситњености и других додатних састојака који се након различитих врста обраде, прераде и пуњења у природне или умјетне овитке или другу амбалажу конзервирају одговарајућим поступцима.
- (2) У случају да овитак није јестив, то мора бити назачено.
- (3) На основу састава, технолошког поступка производње и начина конзервирања, kobasice се могу производити и стављати у промет као:
  - a) fermentirane kobasice,
  - b) toplinski обрађене kobasice,
  - c) kuhane kobasice и
  - d) svježe kobasice.

##### 2.1. Fermentirane kobasice

- (1) Fermentirane kobasice су производи од различитих врста меса и чврстог масног ткива домаћих папkара и копитара прве и друге категорије, меса перади прве категорије и меса divлјачи, различитог степња уситњености и додатних састојака, који се након пуњења у одговарајуће природне или умјетне овитке конзервирају поступцима fermentације и сушења, с dimлњем или без dimлња.
- (2) Производ који није dimљен може носити ознаку "сушен на zraku" или "сушен без dimлња".
- (3) На основу степња сушења и зрења, fermentirane kobasice могу бити: *сухе трајне kobasice и kobasice за мазање.*

### 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 stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka, koji se nakon punjenja u odgovarajuće prirodne ili umjetne ovitke konzerviraju postupcima fermentacije, sušenja i zrenja i koji sadrže najviše do 40% vlage.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti najmanje 20%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) najviše 20%, ako to nije drukčije propisano ovim Pravilnikom.
- (3) Na temelju stupnja 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 izvornom pakiranju na temperaturi do 10 °C.
- (4) Fermentirane suhe trajne kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom: "kulen", "zimska salama", "srijemska kobasica", "sudžuk" i "čajna", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

Fermentirane suhe trajne kobasice moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da površina gotovoga proizvoda nije deformirana i da ovitak 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 umjetne ovitke različitog promjera. Među začinima prevladava crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta ili ekstrakt paprike.
- (3) Kulen s oznakom podrijetla, zemljopisnom oznakom ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje puni se u svinjsko slijepo crijevo (crvuljak) ili u druge prirodne ovitke odgovarajućega promjera, a vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 22%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 sol, aditiva, šećera, začina, starter kultura i plijesni kojemu se može dodati do 10% govedeg mesa.
- (2) Nadjev za zimsku salamu puni se u konjsko tanko crijevo ili umjetne ovitke, a zrenje proizvoda praćeno je razvojem plemenitih plijesni bijele ili sivo-bijele boje. Bijela boja

ovitka gotovoga proizvoda potječe od ostataka micelija plijesni i praška za pokrivanje.

- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 22%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 15%.
- (4) Vrijednost pH proizvoda ne smije biti manja od 5,3.

#### 2.1.1.3. Srijemska kobasica

- (1) Srijemska kobasica je proizvod od usitnjenog svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku sol, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura, a kojemu se može dodati i do 10% govedeg mesa.
- (2) Nadjev za srijemsku kobasicu puni se u svinjska tanka crijeva ili u umjetne ovitke.
- (3) Među začinima prevladava crvena mljevena začinska paprika, slatka i ljuta, ili ekstrakt paprike.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 16%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%.

#### 2.1.1.4. Sudžuk

- (1) Sudžuk je proizvod od usitnjenog govedeg mesa, masnog tkiva goveda, kuhinjske soli ili zamjene za kuhinjsku sol, 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 umjetne ovitke odgovarajućega promjera.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 16%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 sol, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura.
- (2) Nadjev za proizvod puni se u prirodne ili umjetne ovitke.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 16%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 sol, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kulture.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 16%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%. U srodnom proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnoga tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu pod nazivom "salama" ili "salamin" ne smije biti manja od 22%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 stupnja usitnjenosti, koje su konzervirane postupkom kratkotrajne fermentacije.

- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti najmanje 14%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 15% i 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 gotovoga proizvoda nije deformirana i da ovitak dobro priliježe uz nadjev;
- b) da nadjev grubo usitnjenog proizvoda ima na presjeku izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa crvene boje i čvrstog 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 stupnja usitnjenosti, kuhinjske soli, zamjena za kuhinjsku sol, aditiva, začina ili ekstrakata začina, šećera i starter kultura.
- (2) Nadjev za proizvod je fino usitnjen i napunjen u ovitke manjeg promjera.

##### 2.1.2.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, masnog tkiva različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 14%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 15% i u proizvodu od mesa peradi najviše 10%.

#### 2.2. Toplinski obrađene kobasice

- (1) Toplinski obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Dio nadjeva za toplinski obrađene kobasice čini mesno tijesto ili mesna emulzija, puni se u umjetne i prirodne ovitke ili kalupe i konzervira postupkom pasterizacije, s dimljenjem ili bez dimljenja ili na temperaturi kuhanja i sterilizacije.
- (3) Toplinski obrađene kobasice pasterizacijom čuvaju se na temperaturi do 4 °C, kuhane na temperaturi od najviše 10 °C, a sterilizirani proizvodi na temperaturi najviše do 25 °C.
- (4) Na temelju sastava proizvoda, načina proizvodnje i stupnja usitnjenosti, toplinski 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 kruhovi odnosno mesni sirevi" i "kuhane kobasice".

##### 2.2.1. Fino usitnjene barene kobasice

- (1) Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka, čiji je nadjev fino usitnjen i koji čini mesna emulzija, bez vidljivih komada mesa, masnog i vezivnog tkiva, ako to nije drukčije 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 se proizvoditi 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 tekućinu;
- b) da su po površini smeđe-crvene boje ako su proizvodi napunjeni u prirodne ili kolagene ovitke bez oštećenja, većih nabora i deformacija;
- c) da je nadjev ujednačene ružičaste boje, osim proizvoda u čijoj se proizvodnji ne upotrebljavaju nitriti i nitriti, kao i da nema izdvojenog želea i masti;
- d) da omotač kobasica čvrsto priliježe uz nadjev i da se u slučaju proizvoda u prirodnim ili kolagenim ovticama pri prelamanju 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 umjetne ovitke odgovarajućega promjera. Proizvod se može stavljati u promet i bez ovitka u odgovarajućoj ambalaži, upakiran.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%. U proizvodu samo od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu u konzervi ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 umjetne ovitke odgovarajućega promjera.
- (3) U nadjevu pariške kobasice manji dio masnog tkiva može biti prisutan u obliku kockica bijele boje.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%. U proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 umjetne ovitke odgovarajućega promjera.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%.
- (4) U bijeloj kobasici od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.

**2.2.1.4. Srodni proizvodi**

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.
- (3) U srodnom proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u ukupnim bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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, strojno otkošanog mesa (SOM), 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 usitnjelog 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 ovitak 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 mora biti zrna kima, nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke, a kobasice se nakratko pare i intenzivno dime prilikom toplinske obrade.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 umjetne ovitke širokog promjera crne boje.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 10%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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, strojno otkošanog mesa (SOM), čvrstog masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za roštiljsku kobasicu puni se u prirodno svinjsko ili ovčje tanko crijevo ili u odgovarajuće umjetne ovitke.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 12%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%.

**2.2.2.4. Mortadela**

- (1) Mortadela je proizvod od svinjskog i/ili govedeg mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), čvrstog masnog i vezivnog tkiva, želudaca i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev za mortadelu puni se u prozirne umjetne ovitke vrlo širokog promjera.
- (3) U nadjevu mortadele mogu se nalaziti kockice čvrstog masnog tkiva bijele boje, a mogu biti vidljiva i zrna začina papra odnosno pistacije, šampinjoni, maslina bez koštica itd.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 12%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u ukupnim bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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 umjetne ovitke širokog promjera.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 12%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina bjelančevina mesa ili ukupnih bjelančevina u proizvodu ne smije biti manja od 12%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%. U srodnom proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina

vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.

- (3) Ako se srodni proizvod proizvodi i stavlja u promet pod nazivom "slaninska kobasica", količina bjelančevina mesa ili ukupnih bjelančevina mesa ne smije biti veća od 9%.

### 2.2.3. Kobasice od mesa u komadima

- (1) Kobasice od mesa u komadima su toplinski obrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, različitog stupnja 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 ovitku" ili "kuhana šunka", a mogu se proizvoditi i druge vrste srodnih proizvoda.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

Kobasice od mesa u komadima moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

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

#### 2.2.3.1. Šunka u ovitku/kuhana šunka

- (1) Šunka u ovitku/kuhana šunka je toplinski 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 ovitku/kuhanje 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 ovitku/kuhanu šunku puni se u umjetne ovitke širokog promjera.
- (5) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 13%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 15%.

#### 2.2.3.2. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 13%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 20%.
- (3) U proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u ukupnim bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.

#### 2.2.4. Mesni kruhovi/mesni sirevi

- (1) Mesni kruhovi/mesni sirevi su barene kobasice, proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka koji su konzervirani toplinskom obradom u kalupima. Proizvodi koji sadrže više od 10% jetara nose naziv jetreni kruhovi odnosno jetreni sirevi.
- (2) Nadjev mesnih kruhova/mesnih sireva može biti fino ili grubo usitnjen ili sastavljen od mesnog tijesta odnosno mesne emulzije i usitnjenog salamurenog mesa, a stupanj

usitnjenosti nadjeva mora biti naznačen u nazivu proizvoda. Nadjev na presjeku mora biti prosalamuren, a sastojci nadjeva ravnomjerno raspoređeni i međusobno povezani.

- (3) Mesni kruhovi/mesni sirevi moraju imati ujednačenu stabilnu boju, povezan nadjev i svojstven i prijatan miris i okus, a na površini proizvoda može biti pokorica smeđe boje.
- (4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 8%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.
- (5) U proizvodu od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u ukupnim bjelančevinama (količina kolagena) ne smije biti veća od 10%.

### 2.3. Kuhane kobasice

- (1) Kuhane kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, juhe i dodatnih sastojaka, koji se nakon punjenja u prirodne ili umjetne ovitke ili posude konzerviraju toplinskom 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 ovitka ako se prodaju kao upakiran 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 središtu proizvoda, koji je konzerviran postupkom pasterizacije, mora biti ostvarena temperatura od 75 °C, a u krvavicama i švargli (tlačenicima) 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:

- da ovitak dobro priliježe uz nadjev, da nije oštećen i zaprljan;
- da su prijatnog i svojstvenog mirisa i okusa, a kod jetrenih kobasica i jetrenih pašteta mirisa i okusa na jetra;
- da je nadjev na presjeku ujednačen i svojstvene boje, da su komadi mesa proizvoda i iznutrica (jezici) prosalamureni, da je osnovna masa krvavica crvena do tamnocrvena na krv, kockice masnog tkiva su bijele boje i bez primjesa krvi, te da je želatinska masa kobasica sa želeom kompaktna, žućkasta i prozirna;
- 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 jetara, različitih vrsta mesa, strojno otkoštanog mesa (SOM), 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 umjetne ovitke, a mogu biti obloženi i tankim listovima slanina.

- (3) Jetrene kobasice i paštete moraju sadržavati najmanje 10% jetara. Proizvod s oznakom "prima", "delikatesa" ili "de luxe" mora sadržavati količinu jetara koja bez upotrebe aditiva, iz skupine emulgatora i stabilizatora, osigurava stabilnost gotovoga proizvoda.
- (4) Jetrene kobasice i paštete mogu se proizvoditi i stavlјati 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 jetara i mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 9%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.
- (3) Relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veća od 15%.

#### 2.3.1.3. Jetrena pašteta

- (1) Jetrena pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa i jetara, drugih iznutrica, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, juhe i dodatnih sastojaka.
- (2) Pašteta koja se deklarira kao jetrena mora sadržavati najmanje 10% jetara.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 8%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.
- (4) Relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veća od 15%.

#### 2.3.1.4. Mesna pašteta

- (1) Mesna pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i proizvoda od krvi, bujona, juhe 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) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 8%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%. Relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) u mesnoj pašteti od mesa peradi ne smije biti veća od 15%.

#### 2.3.1.5. Srodni proizvodi

- (1) Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, mehanički otkošanog mesa, masnog i vezivnog tkiva te iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Proizvodi koji se stavlјaju u promet pod nazivom "pašteta" u nazivu moraju nositi oznaku koja bliže određuje sastav proizvoda.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 8%, relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 30%. Relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) u jetrenoj kobasici od mesa peradi ne smije biti veća od 15%.

#### 2.3.2. Krvavice - definicija

- (1) Krvavice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), krvi, iznutrica, bujona, juhe i dodatnih sastojaka.
- (2) Osnovu nadjeva krvavica čini masa od kuhanih kožica i krvi, u kojoj mogu biti raspoređeni i drugi sastojci nadjeva.
- (3) Količina masti u gotovome proizvodu može biti najviše do 35%.
- (4) Krvavice se proizvode i stavlјaju 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 juhe i dodatnih sastojaka. Nadjev domaće krvavice može se puniti u debela svinjska crijeva ili u odgovarajuće umjetne ovitke.
- (2) Krvavica s jezicima je proizvod od salamurenih jezika, krvi, kožica, masnog tkiva, bujona ili juhe i dodatnih sastojaka. Nadjev krvavice s jezicima može se puniti u svinjski želudac ili u odgovarajuće umjetne ovitke.
- (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, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, krvi, iznutrica, bujona, juhe i dodatnih sastojaka.

#### 2.3.3. Ostale toplinski obrađene kobasice

- (1) Ostale toplinski 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 toplinski obrađene kobasice proizvode se i stavlјaju u promet pod nazivom "meso sa želeom", "jezici sa želeom" i "švargla/tlačnica", 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 gljive i/ili povrće).
- (2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa odnosno proizvoda od mesa u sastavu proizvoda.
- (3) Količina mesa odnosno proizvoda od mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja od 45%.
- (4) Nadjev proizvoda puni se u umjetne prozirne ovitke 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 gotovome proizvodu ne smije biti manja od 45%.
- (2) Nadjev proizvoda puni se u prozirne umjetne ovitke širokog promjera.

##### 2.3.3.3. Švargla/tlačnica

- (1) Švargla/tlačnica je proizvod od mesa svinjskih glava, iznutrica (srca i jezika), kožica, masnog i vezivnog tkiva, bujona ili juhe i dodatnih sastojaka.
- (2) Švargla s oznakom podrijetla ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje ("domaća švargla") puni se u prirodne

ovitke 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, strojno otkoštanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od mesa i iznutrica, bujona, juhe 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 nakon punjenja u jestive ovitke od tankih crijeva ovaca ili svinja ili u odgovarajuće umjetne ovitke konzerviraju postupcima hlađenja ili smrzavanja.
- (2) Poluproizvod se može na dan proizvodnje kratkotrajno dimiti po hladnom postupku, a u nazivu kobasice navodi se riječ "dimljena".
- (3) Upakirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4 °C najviše do 48 sati, a na temperaturi do -18 °C najviše do 60 dana.
- (4) Proizvodi upakirani u plinovima za pakiranje čuvaju se na temperaturi do 4 °C.
- (5) Svježe kobasice proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom "kobasica za pečenje", a mogu se proizvoditi 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 ovčja ili svinjska crijeva odnosno u umjetne ovitke.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 14%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 16% i u svježoj kobasici za pečenje od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) mora 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) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 12%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 16%. U proizvodu samo od mesa peradi relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u ukupnim bjelančevinama (količina kolagena) ne smije biti veća 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, s ili bez dimljenja.
- (2) Dimljeni proizvodi koji se stavljaju u promet u ovitku nose oznaku "u crijevu", "u ovitku" 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 što periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
  - d) da je masno tkivo bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu, da ima boju, okus i miris svojstven ovoj vrsti 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) Količina bjelančevina mesa u mesnatom dijelu proizvoda i drugih srodnih proizvoda ne smije biti manja od 16%.

#### 3.1. Dimljena šunka

Dimljena šunka je proizvod od svinjskog buta s ili bez pripadajućih kostiju, s potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji 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, koji 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 otkoštenih i obrađenih svinjskih slabina, leđa i vrata, bez kože i potkožnog masnog tkiva i dodatnih sastojaka, koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

#### 3.4. Dimljeno govede meso

Dimljeno govede meso je proizvod od leđa i slabina goveda ili komada mesa bez kostiju i dodatnih sastojaka, koji 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, prsa peradi, bez kože i kostiju 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 obvezno se navodi oznaka koja ukazuje na vrstu mesa peradi.

#### 3.6. Dimljeni batak/zabatak

- (1) Dimljeni batak odnosno dimljeni zabatak je proizvod od bataka odnosno zabataka peradi, s pripadajućim kostima i kožom, i dodatnih sastojaka, koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno

toplom ili toplim dimom, zrenjem ili njihovim kombinacijama.

- (2) U nazivu proizvoda obvezno 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, koje se konzerviraju 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 ili bez dimljenja do stupnja primjerenog za konzumaciju bez prethodne toplinske obrade.
- (2) Proizvod koji nije dimljen nosi oznaku "sušen na zraku".
- (3) Suhomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi do 15 °C, a upakirani 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 kostiju", "pršut", "suha plečka", "suhi vrat", "budola" i "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 nositi u nazivu oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda (npr. "govedi pršut").
- (6) Količina vode u mesnatome dijelu gotovog proizvoda mora biti manja od 60%.
- (7) Aktivitet vode ( $a_w$ ) proizvoda može biti najviše 0,93.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Trajni suhomesnati proizvodi moraju u proizvodnji i prometu ispunjavati sljedeće zahtjeve:
  - a) da im je površina suha i čista;
  - b) 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;
  - c) da su što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
  - d) da su mesnati dijelovi svijetlocrvene do zatvoreno-crvene boje, s tim što periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
  - e) 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 svijetlosmeđe do tamnosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja.

#### 4.1. Suha šunka i suha šunka bez kostiju

Suha šunka i suha šunka bez kostiju je proizvod od svinjskog buta s ili bez kože, bez nožica, repa, križne i eventualno karlične kosti ili potpuno otkošten, s 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 s ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, s ili bez nožica, bez repa, s ili bez

karličnih kostiju, potpuno otkošten ili ne, s ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupkom suhog soljenja ili salamurenja, s ili bez hladnog dimljenja, podvrgnut dugotrajnim procesima sušenja i zrenja.

#### 4.3. Suha plečka

Suha plečka je proizvod od svinjske plečke bez nožice, s ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva, potpuno ili djelomično otkošten, s 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 koga su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, s 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 koga su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, s ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja i koji je osušen u ovitku i/ili mrežici.

#### 4.5. Suha svinjska pečenica

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

#### 4.7. Ovčja/kozja stelja i pastirma - suho ovčje i kozje meso

- (1) Ovčja ili kozja stelja je proizvod od cijeloga trupa ili dijelova trupa ovaca ili koza ili ovčjeg i kozjeg mesa, bez velikih kostiju, isječenog u komade pravilnog oblika i površinski očišćenog od masnog i grubog vezivnog tkiva, s ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.
- (2) Ovčja ili kozja pastirma je suho ovčje ili kozje meso, proizvod dobiven od ovčjeg ili kozjeg mesa s kostima, s ili bez dodataka začina, koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

#### 4.8. Srodni proizvodi

Druge vrste srodnih proizvoda su proizvodi od različitih vrsta mesa, s pripadajućim kostima i hrskavicama, masnim tkivom i kožom ili bez njih, s 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 nakon različitih postupaka kulinarske i tehnološke obrade mogu biti djelomično 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:

- da su osnovni sastojci proizvoda ujednačenog i što pravilnijeg oblika;
- da je tekući dio proizvoda bez grudica i svojstven upotrijebljenim sastojcima;
- da je želatinska masa prozirna i da se prilikom sječenja ne raspada;
- da su prijatnog, svojstvenog mirisa i okusa.

**5.1. Polugotova jela**

- 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 toplinski obraditi.
- Polugotova jela proizvode se i stavljaju u promet kao "polugotova sirova jela" i "polugotova djelomično toplinom obrađena jela".
- Na deklaraciji navedenih proizvoda obvezno se mora navesti "potrebna toplinska obrada".

**5.1.1. Polugotova sirova jela**

- 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 kulinarne obrade, omekšavanjem, mariniranjem, soljenjem, začinjavanjem, oblikovanjem, glaziranjem odnosno paniranjem pripremljeni za toplinsku obradu.
- Polugotova sirova jela stavljaju se na tržište ohlađena ili smrznuta.
- Upakirani proizvodi konzervirani hlađenjem čuvaju se na temperaturi do 4 °C najdulje do tri dana, a konzervirana zamrzavanjem na temperaturi do -18 °C najdulje do 60 dana. Proizvodi upakirani u plinovima za pakiranje čuvaju se na temperaturi do 4 °C.

**5.1.2. Polugotova djelomično toplinom obrađena jela**

- Polugotova djelomično toplinom 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 nakon kulinarne obrade, soljenja, omekšavanja, mariniranja, začinjavanja, oblikovanja, glaziranja odnosno pakiranja obrađeni toplinom do 60 °C u termalnom središtu proizvoda.
- Upakirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4 °C najdulje do sedam dana, a na temperaturi do -18 °C najdulje do 90 dana. Proizvodi upakirani u plinovima za pakiranje čuvaju se na temperaturi do 4 °C.

**5.2. Pripremljena gotova jela**

- 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, koji su potpuno toplinski obrađeni a mogu biti upotrijebljeni neposredno nakon proizvodnje ili nakon kratkotrajne pripreme.
- Količina mesa odnosno iznutrica odnosno proizvoda od mesa u gotovome proizvodu mora biti najmanje 20%, ako to nije drukčije određeno ovim Pravilnikom.
- Pripremljena gotova jela proizvode se i stavljaju u promet kao "pečenja", "gotova topla jela", "gotova hladna jela" i "smrznuta jela".

**5.2.1. Pečenja**

- 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 toplinski obrađeni, a mogu biti upotrijebljeni neposredno nakon proizvodnje.

- U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa, a mogu se stavljati u promet topla i ohlađena.

**5.2.2. Gotova topla jela**

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

**5.2.3. Gotova hladna jela**

- 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.
- Pripremljena hladna jela proizvode se i stavljaju u promet kao "jela u želeu (pihtije ili hladetina)" i "mesne salate", a mogu se proizvoditi i druge vrste ovih jela.
- Upakirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do 4 °C.

**5.2.3.1. Jela u želeu**

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

**5.2.3.2. Mesne salate**

- Mesne salate su proizvodi od ohlađenih narezaka toplinski obrađenog mesa prve kategorije, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.
- Količina mesa odnosno proizvoda od mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja od 35%, a količina majoneze ne smije biti veća od 40%.

**5.2.4. Gotova smrznuta jela**

- 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.
- 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 člankom 2. stavkom (5) ovoga Pravilnika.
- Upakirani proizvodi čuvaju se na temperaturi do -18 °C najdulje do tri mjeseca.

**Odjeljak 6. Konzerve**

Konzerve su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, strojno otkošanog mesa (SOM), krvi i proizvoda od krvi i dodatnih sastojaka, koji se nakon različitih vrsta obrade i prerade pune i hermetički zatvaraju u odgovarajuću ambalažu te konzerviraju postupcima pasterizacije, kuhanja ili sterilizacije.

**Zahtjevi (senzorska svojstva)**

- Konzerve moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:
  - da su hermetički zatvorene;
  - da nisu deformirane;
  - da je vanjska površina čista i bez znakova korozije;

- d) da su izgled, sastav, okus, miris, boja, konzistencija i tekstura svojstveni odgovarajućoj vrsti proizvoda.
- (2) Konzerve punjene u limenu ambalažu uz odredbe stavka (1) zahtjeva moraju ispunjavati i sljedeće zahtjeve:
- a) da su dno i poklopac neznatno ulegnuti, da pod pritiskom ne reagiraju, osim u slučaju limenki s poklopcem od aluminijskog 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 dvostruki šavovi limenke pravilno formirani, bez deformacija na šavovima i u njihovoj okolini;
- c) da je uzdužni šav limenke preklonni ili dvostruki, s tim što limenke s preklonnim uzdužnim šavom moraju biti zaštićene dopunskim slojem laka nakon izrade šavova;
- d) da su unutrašnje površine limenke zaštićene dopunskim slojem laka, koji mora biti kemijski 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 stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve od mesa u komadima proizvode se i stavljaju u promet kao "kuhana šunka", "kuhana plečka", "kuhani kare" i "kuhana prsa", a mogu se proizvoditi oblikovani (formirani) proizvodi, prešani (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 ovitcima u svome nazivu moraju nositi i oznaku "u crijevu" ili "u ovitku".
- (6) Gotovi proizvod može sadržavati najviše 6% izlučenog želea.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

Konzerve od mesa u komadima moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

- a) da imaju boju, miris i okus svojstvene kuhanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
- b) da je meso u gotovome 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 potrebnoj za povezivanje nadjeva, može biti fino usitnjen.

- (2) Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja 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) Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja 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) Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja 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) Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu ne smije biti manja 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 stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.

(2) U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i proizvoda.

- (3) Količina ukupnih bjelančevina u gotovome proizvodu ne smije biti manja 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) Količina ukupnih bjelančevina u srodnom proizvodu ne smije biti manja 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 člankom 2. ovoga Pravilnika.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

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

- a) da imaju boju, miris, okus i konzistenciju svojstvene kuhanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
- b) da je sadržaj konzerve ohlađen do 10 °C kompaktan i da se može narezivati;
- c) da u sadržaju konzerve ima najmanje 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) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 13%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća 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) Količina bjelančevina mesa u proizvodu ne smije biti manja od 13%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.

#### 6.2.2.3. 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) Količina ukupnih bjelančevina u srodnom proizvodu ne smije biti manja od 13%, a relativna količina bjelančevina vezivnog tkiva u bjelančevinama mesa (količina kolagena) ne smije biti veća od 25%.

#### 6.2.3. Konzerve od usitnjenog mesa

- (1) Konzerve od usitnjenog mesa su salamureni proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, iznutrica različitog stupnja 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:
- da je sadržaj proizvoda homogen i kompaktn, da se može narezivati, ne smije biti maziv i da ima postojanu ujednačenu boju;
  - da na presjeku sadrže vidljive komadiće usitnjenog mesa i masnog tkiva;
  - da imaju svojstven miris i okus te postojanu ujednačenu boju.
- (2) Na površini sadržaja gotovoga 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, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog i vezivnog tkiva, mesa glava, iznutrica različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) U sastavu proizvoda mora biti najmanje 60% mesa, pri čemu jedna trećina mesa mora biti krupnije samljevena. Količina masti u gotovome proizvodu ne smije biti veća od 30%.
- (3) Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu mora biti najmanje 12%, a u mesnom naresku najmanje 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. Količina masti u gotovome proizvodu može iznositi do 35%. Količina bjelančevina mesa u gotovome proizvodu mora biti najmanje 8%.

#### 6.2.4. Kobasice, paštete i namazi u konzervi

- (1) Kobasice u konzervi su proizvodi iz skupine barenih kobasica i kuhanih kobasica, koji se u hermetički zatvorenim posudama toplinski obrađuju 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" i "jezici u želeu u konzervi". Mogu se proizvoditi i druge vrste kobasica u konzervi.
- (3) Proizvodi iz stavka (2) i druge vrste kobasica, pašteta i namaza u konzervi moraju uz zahtjeve propisane za kategoriju konzervi udovoljavati i osnovnim zahtjevima koji su ovim Pravilnikom propisani za odgovarajuće proizvode iz kategorije kobasica i pašteta.
- (4) Namazi u konzervi moraju sadržavati najmanje 3% bjelančevina mesa.

#### 6.2.5. Jela od mesa u konzervi

- (1) Jela od mesa u konzervi su proizvodi od različitih vrsta mesa, s kostima ili bez kostiju, strojno otkošanog mesa (SOM), masnog ili vezivnog tkiva, iznutrica, proizvoda i poluproizvoda od mesa, različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka.
- (2) Jela od mesa u konzervi mogu se proizvoditi i stavljati u promet kao:
- jela od mesa u konzervi;
  - jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa u umaku;
  - jela od mesa, iznutrica, proizvoda od mesa s povrćem i drugim namirnicama i
  - jela od povrća ili drugih namirnica s mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa.
- (3) Količina mesa odnosno iznutrica odnosno proizvoda od mesa u gotovome proizvodu mora biti najmanje 20%, ako to nije drukčije određeno ovim Pravilnikom.
- (4) Gotovi proizvodi koji sadrže najmanje 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 stavku (2) toč. b), c) i d).

#### 6.2.5.1. Gulaš

- (1) Gulaš je proizvod od različitih vrsta sirovog ili blanširanog govedeg mesa (goveđi gulaš), svinjskog mesa (svinjski gulaš), s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom različitog stupnja usitnjenosti, i umaka. Umak se sastoji od različitih vrsta jestivih masnoća, bujona, juhe ili vode i dodatnih sastojaka.
- (2) Meso u gulašu mora biti isječeno na približno jednake komade, a u tekućem dijelu gulaša ne smije biti grudica zaprške.
- (3) Količina mesa u gotovome 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 stupnja usitnjenosti, iznutrica, proizvoda od mesa i dodatnih sastojaka.

- (2) Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovome proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tekućem dijelu proizvoda ne smije biti grudica 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 gotovome proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tekućem dijelu proizvoda ne smije biti grudica 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 gotovome proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tekućem dijelu proizvoda ne smije biti grudica zaprške.

### Odjeljak 7. Slanina

- (1) Slanina se proizvodi od potkožnog masnog tkiva svinja postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja, s ili bez dimljenja, s ili bez toplinske obrade čvrstog masnog tkiva, s ili bez pripadajućeg mišićnog tkiva i kože, i dodatnih sastojaka.
- (2) Slanina se proizvodi od sljedećih dijelova trupa svinja:
- podbradnjak (goder, gronik), donji dio vratne slanine;
  - leđna slanina je slanina leđa od vrata do križne kosti;
  - lopaticna slanina je četvrtasto oblikovana lopatica bez kostiju s kožom i potkožnim masnim tkivom;
  - carsko meso ja dio grudnog koša s trbušnim dijelom svinja;
  - mesnata slanina je četvrtasto oblikovani dio grudnog koša svinja s trbušnim dijelom svinja, bez kostiju, s 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 se proizvodi soljenjem ili salamurenjem dijelova iz stavka (2) Odjeljka 7. ovoga 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:
- da su pravilno oblikovane, bez zasjeke ili dijelova koji vise;
  - da je masno tkivo bijele boje, da mesnati dijelovi imaju ružičasto-crvenu boju i da je površina čista i suha;
  - da imaju svojstven miris i okus vrsti slanine;
  - 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, s ili bez dimljenja dijelova iz stavka (2) Odjeljka 7. ovoga Pravilnika.

- (2) Trajna slanina proizvodi se postupcima soljenja ili salamurenja i zrenja, s ili bez dimljenja dijelova iz stavka (2) Odjeljka 7. ovoga Pravilnika.

- (3) Mesnata slanina proizvedena na način iz stavka (2) stavlja se na tržište pod nazivom "panceta" ili pod drugim nazivom u skladu sa stavkom (1) ovoga pododjeljka Pravilnika.

#### Zahtjevi (senzorska svojstva)

- (1) Polutrajna i trajna slanina moraju ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
- da su pravilno oblikovane, bez zasjeke ili dijelova koji vise;
  - da imaju čiste i suhe površine, boju žutosmeđu do smeđu od dima, osim papricirane slanine, koja potječe od začina;
  - da masno tkivo na presjeku ima bijelu boju koja po površini može biti svijetložuta, a mesnati dijelovi ujednačenu crvenu boju;
  - da su čvrsto elastične, ali ne žilave, tako da se mogu lako sjeći na tanke listove;
  - da imaju miris i okus svojstven ovoj vrsti slanine.
- (2) Sve vrste toplinski obrađene slanine moraju se čuvati na temperaturi od 0 °C do 4 °C, suha slanina mora se čuvati na odgovarajućoj temperaturi, a upakirani naresci suhe slanine na temperaturi do 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. ovoga Pravilnika.

### Odjeljak 8. Topljena životinjska mast

- (1) Pod "topljenom životinjskom mašću" podrazumijeva se mast dobivena topljenjem masnog tkiva mesa, uključujući i kosti, i koja se koristi za prehranu ljudi.
- (2) Prema vrsti životinje od koje potječe masno tkivo, topljene masti proizvode se i stave u promet kao svinjska mast, loj preživača 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:

- da je bijele boje ili bijele boje sa slabom žućkastom ili sivkastom nijansom;
- da ima miris i okus na svježe čvarke i ne smije imati nikakav strani miris;
- da je na temperaturi od 70 °C potpuno prozračna sa slabo zlatnožutom nijansom;
- da je mazive konzistencije pri temperaturi od 15 °C do 20 °C;
- da je glatke ili zrnaste kulture;
- da ne sadrži talog od čvaraka više od 0,2% (m/m);
- da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih netopljivih nečistoća;
- da je količina slobodnih masnih kiselina najviše 0,75% 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 i da ima okus 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 prozirna;
- 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 netopljivih nečistoća;
- f) da je količina slobodnih masnih kiselina najviše 0,75% i
- g) da peroksidni broj ne smije biti veći od 4 meq/kg.

### 8.2. Loj preživača

Loj preživača je proizvod dobiven topljenjem masnog tkiva preživača. Proizvodi se i stavlja u promet kao govedji loj, ovčji loj i kozji loj.

Loj preživača mora ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:

- a) da je svjež i čist;
- b) da je bijele, bijelo-žučkaste ili žučkaste 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 netopljivih nečistoća;
- e) da je količina 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 guščja, kokošja, pureća i pačja mast, a mogu se proizvoditi i druge vrste proizvoda.
- (2) Masti peradi prilikom stavljanja u promet moraju ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
  - a) da imaju boju svojstvenu masnom tkivu peradi od koje je dobivena;
  - b) da imaju prijatan miris i okus svojstveni masti odgovarajuće vrste peradi;
  - c) da je mazive konzistencije na temperaturi od 15 do 20 °C;
  - d) da je glatke ili zmate strukture;
  - e) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5 (m/m) ukupnih netopljivih nečistoća;
  - f) da je količina 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 ostatci dobiveni nakon topljenja masnog tkiva i mesa koji sadrže bjelančevine nakon djelomičnog 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 prešanja, što znatno 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 kože 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. OVITCI, POSUDE I AMBALAŽNI MATERIJALI

### 1. Ovitci

Za punjenje proizvoda upotrebljavaju se prirodni i umjetni ovitci, koji spadaju u materijale i predmete u dodiru s hranom, a uvjeti njihove upotrebe i stavljanja na tržište propisani su Pravilnikom o materijalima i predmetima namijenjenim za dodir s hranom ("Službeni glasnik BiH", broj 42/10).

#### 1.1. Prirodni ovitci

Pod prirodnim ovitcima podrazumijevaju se želudci, bešike, crijeva i drugi šuplji dijelovi želučano-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 ovitci od goveda/junadi su:

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

##### 1.1.2. Prirodni ovitci 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 ovitci od svinja su:

- a) želudac sa sluzokožom, izvnut;
- b) tanko crijevo bez sluzokože i mišićnog sloja, neizvnut ("svinjski sajtling");
- 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 ovitci od ovaca su:

- a) tanko crijevo bez sluzokože, mišićnog sloja i seroze, neizvnut ("ovčji sajtling")
- b) slijepo crijevo bez sluzokože izvnut i
- c) mokraćna bešika sa sluzokožom, izvnut.

##### 1.1.5. Prirodni ovitci od konja su:

- a) tanko crijevo bez sluzokože, izvnut.

**1.2. Umjetni ovitci**

- (1) Umjetni ovitci od prirodnih materijala su ovitci proizvedeni od kolagena, biljnih vlakana, celuloze i polimernih (plastičnih) materijala.
- (2) Umjetni ovitci od polimernih materijala su ovitci proizvedeni od polietilena, polipropilena, poliamida, poliviniliden diklorida, etilen-vinil-acetata, etilen-vinil-alkohola, polietilen-tereftalata, polistirola, poliester, najlona, ionomera i adheziva za višeslojne ovitke.
- (3) Tiskarske boje koje se upotrebljavaju za deklariranje ili označavanje proizvoda na ovitku ne smiju prolaziti kroz ovitak niti prelaziti na sadržaj proizvoda.
- (4) Bojani ovitci ne smiju na jedan m<sup>2</sup> sadržavati više od: 0,3 mg arsena, 1 mg olova i 4 mg teških metala, ukupno.
- (5) Za zaštitu ovitaka od plijesni mogu se koristiti otopine sorbinske kiseline, limunske, vinske, mliječne i octene kiseline ili otopine soli tih kiselina koji nisu škodljivi za zdravlje ljudi.

**2. Posude za konzerve**

Posude za konzerve su limenke, staklenke, tube i druge vrste posuda, proizvedene od različitih vrsta limova (bijelog, kromiranog, aluminijskog), stakla, folije od aluminija i folije 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 koji se upotrebljavaju za neposredno omotavanje i pakiranje proizvoda su polimerni (plastični) materijali: polietileni, polipropileni, homopolimeri i kopolimeri stirena, polivinilklorid, polivinilidenklorid, poliamidi, polietilenftalat, polimetilmetakrilat, politetrafluoetilen, elastomeri i celulozni polimeri.

**POGLAVLJE III. PAKIRANJE, PRIJEVOZ I NAČIN ČUVANJA PROIZVODA OD MESA****1. Pakiranje**

- (1) Proizvodi se pakiraju u povratnu ili nepovratnu transportnu ambalažu.
- (2) Topla gotova jela mogu se stavljati u promet u posudama od aluminija ili sličnoj ambalaži koja se može zatvarati.
- (3) Mast se pakira u plastične posude, limene bačve ili kartonske kutije koji iznutra moraju biti obloženi folijama od umjetnih masa.
- (4) Masti se mogu pakirati i u limenke ili posude od aluminija, umjetne ovitke, omote od pergamentnog papira ili u druge ambalažne materijale.

**2. Prijevoz proizvoda**

Proizvodi se prevoze u prijevoznim sredstvima na temperaturama koje su ovim Pravilnikom propisane za njihovo čuvanje.

**3. Način čuvanja proizvoda**

- (1) Proizvodi se čuvaju u odgovarajućim prostorijama ili prostorima na temperaturi koja je ovim Pravilnikom propisana za vrstu proizvoda.
- (2) Ako proizvodi nisu stavljeni u promet upakirani, moraju visjeti, ne smiju dodirivati zidove i druga mjesta i moraju biti zaštićeni od glodavaca i kukaca.
- (3) U istim prostorijama ili prostorima ne smije se skladišiti druga vrsta robe sa stranim mirisom.
- (4) Konzerve se čuvaju na suhom mjestu, na temperaturi koja je ovim Pravilnikom propisana za odgovarajuću vrstu konzervi i moraju biti zaklonjene od svjetlosti.
- (5) Topljena mast čuva se u hladnim, tamnim, suhim i provjetrenim prostorijama.

- (6) Čvarci i srodni proizvodi od masti i čvaraka čuvaju se na hladnom i suhom mjestu.

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

KATEGORIJA	SKUPINA	PODSKUPINA	PROIZVODI
<b>PROIZVODI OD SVJEŽEG MESA</b>	Proizvodi od usitnjenog mesa	Mljeveno meso	Čevap
		Usitnjeno oblikovano meso	Pljeskavica
			Hamburger
			<b>Druge vrste srodnih proizvoda</b>
	Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu	Marinirano meso	
		Panirano meso	
<b>KOBASICE</b>	Fermentirane kobasice	Trajne kobasice	Kulen
			Zimska
			Srijemska
			Čajna
			Sudžuk
		<b>Srodni proizvodi</b>	
	Kobasice za mazanje		Čajni namaz
			<b>Srodni proizvodi</b>
		Barene kobasice	Hrenovke
			Pariška kobasica
			Ekstra ili posebna kobasica
			Bijela kobasica
		<b>Srodni proizvodi</b>	
Toplinski obrađene kobasice	Polutrajne kobasice	Kranjska	
		Tirolska	
		Roštiljska kobasica	
		Mortadela	
		Šunkarica	
	<b>Srodni proizvodi</b>		
Kobasice od mesa	u komadima	Šunka u ovitku/kuhana šunka	
		<b>Srodni proizvodi</b>	
Kuhane kobasice	Jetrene kobasice i paštete	Jetrena kobasica/jetrenjača	
		Jetrena pašteta	
		Mesna pašteta	
		<b>Srodni proizvodi</b>	
Kuhane kobasice	Krvavice	Krvavica	
		Krvavica s jezicima	

			<b>Srodni proizvodi</b>
	Ostale toplinski obrađene kobasice	Kobasice sa želeom	Mesni kruhovi/sirevi
			Meso sa želeom
			Jezici sa želeom
			Švargla/tlačenica
			<b>Srodni proizvodi</b>
	Svježe kobasice		Kobasica za pečenje
			<b>Srodni proizvodi</b>

<b>SUHOMESNATI PROIZVODI</b>	Polutrajni suhomesnati dimljeni proizvodi		Dimljena šunka		
			Dimljena plečka/lopatica		
			Dimljena pečenica/kare		
			Dimljeni vrat		
			Dimljeno govede meso		
			Dimljeno bijelo meso/file		
			Dimljeni batak/zabatak		
			<b>Srodni proizvodi</b>		
			Trajni suhomesnati proizvodi		Suha šunka
					Pršut
	Suha plečka				
	Suhi vrat				
	Budola				
	Suha svinjska pečenica				
	Goveđi pršut				
	Ovčja/kozja stelja				
	Ovčja/kozja pastrma				
	<b>Srodni proizvodi</b>				
	<b>JELA OD MESA</b>	Polugotova jela od mesa	Polugotova sirova jela		
			Polugotova djelomično toplinski obrađena jela		
Pripremljena gotova jela od mesa		Pečenja			
		Gotova topla jela			
		Gotova hladna jela	Jela u želeu (pihtije ili hladetina)		
			Mesne salate		
		Gotova smrznuta jela			
		<b>KONZERVE</b>	Konzerve od mesa u komadima	Kuhana šunka	
Kuhana plečka					
Kuhani kare					

			Kuhana prsa
			Oblikovani proizvodi od manjih komada i različitih vrsta mesa
			<b>Srodni proizvodi</b>
	Konzerve od mesa u vlastitom soku		Govedina u vlastitom soku
			Svinjetina u vlastitom soku
	Konzerve od usitnjenog mesa		Mesni doručak/mesni narezak
			<b>Srodni proizvodi</b>
	Kobasice u konzervi		Hrenovke u konzervi
	Paštete i namazi u konzervi	Paštete u konzervi	
		Namazi u konzervi	
	Jela u konzervi	Jela od mesa	Gulaš
		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 proizvoda od mesa	<b>Srodni proizvodi</b>
<b>SLANINA</b>	Sirova/svježa slanina		
	Polutrajna slanina		
	Trajna slanina		Panceta
			<b>Srodni proizvodi</b>
<b>TOPLJENA MAST I ČVARCI</b>		Svinjska mast	Svinjska mast
			Domaća svinjska mast
		Loj preživača	Goveđi loj
			Ovčji loj
			Kozji loj
		Mast peradi	Gušćja mast
			Kokošja mast
			Pureća mast
			Pačja mast
		Čvarci	Domaći čvarci
			Duhan čvarci

	Proizводи od masti i švaraka	<b>Srodni proizvodi</b>
<b>OSTALI PROIZVODI OD MESA</b>	Funkcionalna hrana	

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

VRSTA	(%) MASTI	(%) VEZIVNOG TKIVA*
Sisavci (osim mesa zečeva, svinja) i miješano meso u kojemu prevladava meso sisavaca	25	25
Svinjsko meso	30	25
Meso peradi i zečje meso	15	10

\* Količina vezivnog tkiva računata je na osnovi odnosa između količine kolagena i mišićnih bjelančevina. Za količinu kolagena uzima se količina hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.

**ANEKS IV.  
ZAHTEVI U ODNOSU NA OZNAKU "MLJEVENO  
MESO"**

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

(<sup>(\*)</sup>) Proteinski omjer kolagen/meso izražava se kao postotak kolagena u bjelančevinama mesa. Količina kolagena je sadržaj hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.

**ANEKS V. BAS-OVA METODA ZA ISPITIVANJE  
PROIZVODA OD MESA**

<b>BAS EN 12014-3</b>	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
<b>BAS EN 12014-4</b>	Prehrambeni proizvodi – Određivanje sadržaja nitrata i/ili nitrita – Dio 4: Metoda hromatografije na bazi ionskih izmjenjivača (IC) za određivanje sadržaja nitrata i nitrita u proizvodima od mesa
<b>BAS ISO 937</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrogena (referentna metoda)
<b>BAS ISO 1442</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja vlage (referentna metoda).
<b>BAS ISO 1444</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja slobodne masti
<b>BAS ISO 1443</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupne masti.
<b>BAS ISO 2917</b>	Meso i proizvodi od mesa - Mjerenje Ph - Referentna metoda.
<b>BAS ISO 3496</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja hidroksiprolina
<b>BAS ISO 13730</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupnog fosfora - Spektrometrijska metoda
<b>BAS ISO 2918</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrita (referentna metoda).
<b>BAS ISO 3091</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrata (referentna metoda)
<b>BAS EN ISO 3960</b>	Životinjska i biljna ulja i masti – Određivanje peroksidnog broja – Jodometrijsko (vizualno) određivanje završne točke
<b>BAS ISO 936</b>	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje ukupnog pepela

<b>BAS EN ISO 662</b>	Životinjske i biljne masti i ulja - Određivanje sadržaja vlage i hlapljivih tvari
<b>BAS EN ISO 663</b>	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje sadržaja netopljivih nečistoća
<b>BAS EN ISO 660</b>	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti
<b>AOAC 983.19</b>	Određivanje sadržaja kalcija u SOM-u
<b>JUS M.Z.032</b>	Limenke za konzerviranje hrane; provjeravanje kvalitete formiranih spojeva i zaptivenosti limenki
<b>BAS 1049</b>	Halal hrana – zahtjevi i mjere