

Члан 3.

(Произвођачка спецификација)

- (1) Субјекат у пословању са храном обавезан је да, прије почетка производње и стављања производа у промет, донесе/изради произвођачку спецификацију, којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником.
- (2) Произвођачка спецификација из става (1) овог члана садржи:
 - а) назив производа и његово трговачко име ако га производ има, као и припадност производа групи или подгрупи одређеној у складу са подјелом производа;
 - б) поријекло сировине и састав производа;
 - ц) опис технолошког поступка производње;
 - д) опис органолептичких својстава производа;
 - е) захтјеве квалитета производа;
 - ф) извјештај о извршеном лабораторијском испитивању (сензорске, физичке и хемијске особине);
 - г) податке из декларације производа у складу са овим правилником, Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08) и Правилник о означавању храњивих вриједности хране ("Службени гласник БиХ", број 78/12).
- (3) Произвођач је обавезан да води и евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама односно опису производа која садржи сљедеће податке:
 - а) евиденцијски број спецификације односно описа производа;
 - б) датум доношења произвођачке спецификације односно описа производа;
 - ц) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији односно опису производа;
 - д) датум извршеног испитивања прописаних основних захтјева у складу са овим правилником.
- (4) Произвођачка спецификација, у случају захтјева мора се дати на увид надлежном органу.

Члан 4.

(Значење појмова)

У смислу овог правилника поједини појмови имају сљедеће значење:

- а) **Активност воде** (a_w) је количина воде у производу доступна за микроорганизме који ту воду користе за хемијске реакције, а изражава се индексом 0 до 1, гдје нула означава потпуну неактивност воде, а један означава 100% активност воде.
- б) **Бујон** је водени екстракт меса добијен кувањем.
- ц) **Дим** је производ добијен контролисаним пиролизом тврдог дрвета у генераторима за производњу дима или на ложиштима. Течни дим (арома дима) добија се фракцијском дестилацијом осушеног дрвета.
- д) **Димљење** је поступак конзервисања производа димом или употребом арома дима при одговарајућој температури, и то до 25°C - *хладно димљење*, до 60°C - *топло димљење* и на температури већој од 60°C - *врुће димљење*.
- е) **Додаци** су супстанце или храна који се у току производње, обраде, прераде или паковања додају производима у прописаној или технолошки оправданој количини са намјером да се продужи одрживост и постигну карактеристике производа.

- ф) **Дефибринација** је поступак обраде крви, при чему се крвни серум раздваја од бјеланчевине фибрина и уобличених елемената крви.
- г) **Емулзија** је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем масног ткива, масти, уља и воде, чија се стабилност постиже употребом емулгатора или протеинским производима (који дјелују као емулгатори).
- х) **Ферментација** је поступак конзервисања производа, уз учешће микроорганизама, праћена опадањем рН вриједности те промјене мириса, укуса и других особина производа.
- и) **Ф-вриједност** је захтјев који се у савременој производњи користи за планирање и контролу леталности топлотне обраде, заснован на научно утврђеним чињеницама.
- ј) **Функционална храна** обухвата месо и производе, који поред основних нутритивних садрже састојке или додатке за које је утврђено да позитивно утичу на здравље људи, као што су продукти зрења, пробиотичке бактерије, несварљиви угљени хидрати (дијетална влакна, инулин), омега – 3 масне киселине, природни антиоксиданти, микроелементи и витамини, а за производе за које је то овим правилником прописано, садржај протеина је најмање за 10% већи, а садржај колагена у протеинима за 25% мањи од прописаних вриједности.
- к) **Хлађење** је поступак конзервисања производа на ниским температурама при чему се у термалном центру производа постиже температура до 7°C зависно од технолошког процеса и оправданости.
- л) **Кување** је поступак конзервисања производа на температури кључања воде или на вишој температури при чему је у термалном центру производа остварена леталност од најмање $F_0 = 0,4$.
- м) **Кулинарска припрема** је припремање меса за топлотну обраду разним поступцима, као што су зачињавање, маринирање, обликовање, панирање, размекшавање, сољење и слично.
- н) **Ллиофилизација (дехидрација) меса** је добијање производа од меса сушењем замрзнутог меса у вакууму сублимацијом, које може да садржи до 4% воде.
- о) **Месо дивљачи** подразумева јестиве дијелове дивљих папкара, лагоморфа (зечеви, кунићи и глодари), као и осталих копнених сисара, који се лове због исхране људи и који се сматрају ловном дивљачи према посебним прописима, укључујући и сисаре који слободно живе на ограђеној територији (гајена дивљач), слично као ситна и крупна ловна дивљач.
- п) **Месно тијесто** је тјестаста хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем меса са кухињском соли, водом, односно ледом и адитивима, у којој се протеини меса већим дијелом налазе у стању колоидног раствора и набубрелог гела.
- р) **Месна емулзија** је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем месног тијеста и масног ткива, масти и уља са кухињском соли, водом односно ледом и адитивима, чија се стабилност постиже емулгујућим дјеловањем растворених протеина меса и/или протеинским производима.

- с) **Мало издвојени желе и маст се** сматра количина издвојеног желеа и масти која није већа од 6% од нето масе производа.
- т) **Маринирање** је поступак потапања или залијевања меса маринадама, које могу да садрже кухињску со, замјену за кухињску со, зачине, шећере, поврће, адитиве и растворе најчешће сирћетне, млијечне, лимунске или винске киселине и других киселина прикладних за исхрану људи.
- у) **Месни екстракт** је угушћени бујон, без садржаја масти и протеина који се таложе топлотом, добијен концентровањем избистреног воденог екстракта меса.
- в) **Обрада меса** мора бити тако организована да се спријечи или што је могуће више смањи контаминација. У ту сврху, субјект у пословању са храном мора осигурати да се употребљено месо за прераду:
- а) одржава на температури од највише 4°C за живину, 3°C за клаоничке производе (изнутрице, крв, крвна плазма и крвни серум) и 7°C за остало месо;
- б) доноси у просторију за припремање постепено, по потреби.
- з) **Обресци** су дијелови мишићног и/или масног ткива без коже који настају приликом расијецања, откоштавања и обликовања.
- аа) **Основни састојци производа (основне сировине)** су мишићно ткиво - месо, машински откоштено месо (МОМ), масна и везивна ткива, изнутрице и кожице, крв и производи од крви те кости.
- бб) **Омотач** је производ у који се пуни надјев кобасица, а може бити природни или вјештачки.
- цц) **Производи од меса** су производи који су добијени прерадом меса или даљом прерадом таквих прерађених производа, тако да попречни пресјек показује да производ више нема својства свјежег меса.
- дд) **Пастеризација** је поступак конзервисања производа на температури нижој од тачке кључања воде, при чему је у термалном центру производа остварена температура од најмање 70°C, ако то није другачије прописано овим правилником.
- ее) **Панирање** је облагање меса или производа од меса смјесом за панирање, која може бити течна, сува или у гранулама.
- фф) **Прехрамбени адитив** је свака материја познатог хемијског састава која се уобичајено не употребљава као храна сама за себе, нити је типичан састојак хране, без обзира на прехрамбену вриједност, а додаје се намјенски с циљем побољшања технолошких и органолептичких својстава хране у технолошком поступку производње, током припреме, обраде, дораде, прераде, обликовања, паковања, транспорта и чувања, што доводи или се може очекивати да доведе до тога да он сам или његов секундарни производ директно или индиректно постаје састојак те хране.
- гг) **Протеини меса** су азотна једињења која воде поријекло из основних састојака производа.
- хх) **Протеини везивног ткива** (садржај колагена) јесу азотна једињења која воде поријекло из везивног ткива.
- ии) **рН вриједност** производа је мјерни показатељ одрживости производа, средња вриједност од најмање три вриједности добијене директним мјерењем рН у централним, средишњим и периферним дијеловима производа.
- јј) **Релативан садржај протеина везивног ткива (садржај колагена)** у протеинима меса, односно у укупним протеинима производа је вриједност израчуната помоћу сљедеће формуле:

$$\frac{\text{садржај колагена (\%)} \times 100}{\text{садржај протеина меса (\%)}}, \text{ односно садржај укупних протеина (\%)}$$
- кк) **Смрзнуто месо за прераду** је месо папकारа, копитара, живине, птица и дивљачи које у термалном центру има температуру од највише -18°C.
- лл) **Замрзавање** је поступак конзервисања при чему се у термалном центру производа постиже температура од највише -18°C.
- мм) **Сољење** је поступак конзервисања основних састојака производа употребом кухињске соли, односно замјене за кухињску со.
- нн) **Саламурење** је суви или влажни поступак конзервисања основних састојака производа употребом соли за саламурење.
- оо) **Суспензија кожица** је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем кожица и воде, са додавањем или без додавања масног ткива, чија стабилност се постиже употребом протеинских производа (који дјелују као емулгатори).
- пп) **Соли за саламурење** су хомогене мјешавине кухињске соли, односно замјене за кухињску со, са нитритима, односно нитратима у складу са Правилником о употреби прехрамбених адитива, осим боја и заслађивача у храни ("Службени гласник БиХ", број 83/08).
- рр) **Суво саламурење** је поступак конзервисања основних састојака производа употребом соли за саламурење у чврстом стању.
- сс) **Саламура** је водени раствор соли за саламурење, у који могу бити додати адитиви, шећери, зачини и протеински производи.
- тт) **Сродни производи** су производи од меса чији назив се не наводи у овом Правилнику, а који су по начину производње и особинама слични производима основне групе.
- уу) **Сушење** је поступак конзервисања производа при чему из меса уклања вода и смањује активност воде (a_w).
- вв) **Стартер културе** су производи који се састоје од једне или више врста микроорганизама, а примјењују се у производњи месних производа с циљем убрзања зрења.
- зз) **Стабилизација крви** је поступак обраде средствима за спречавање коагулације крви.
- ааа) **Сепарација крви** је поступак обраде стабилизоване крви уређајима за сепарацију, при чему се крвна плазма раздваја од уобличених елемената крви.
- ббб) **Стерилизација** је поступак конзервисања производа на температури вишој од 100°C, при чему је у термалном центру производа остварена летална вриједност од најмање $F_0=3$.

- щц) **Супа** је водени екстракт јестивих дијелова закланих животиња добијен кувањем, којој се могу додати зачини, биље и зачини, а која се користи у производњи других производа.
- ддд) **Садржај масти** је садржај слободне масти, који се изражава у процентима и одређен је стандардном методом.
- еее) **Садржај протеина меса** изражава се у процентима и то је вриједност која се добија одузимањем количине (%) додатих протеина немесног поријекла од количине укупних протеина у производу (%).
- ффф) **Садржај укупних протеина** у производу (%) јесте вриједност добијена множењем садржаја азота у процентима фактором 6,25 % (садржај укупних протеина у % = % азота x 6,25).
- ггг) **Садржај протеина везивног ткива** у производу, изражен као садржај колагена (%), јесте вриједност добијена множењем количине хидроксипролина (%) фактором 8 (% колагена = % хидроксипролина x 8).
- ххх) **Садржај укупних фосфата**, изражен као проценат фосфор-пентоксида, јесте вриједност добијена множењем садржаја укупног фосфора (природног и додатог) у производу стехиометријским фактором 2,29 (садржај укупних фосфата у % = % укупног фосфора x 2,29).
- иии) **Топлотна обрада** је поступак конзервисања производа која може бити сува, влажна или комбинована на температури пастеризације, кувања или стерилизације са употребом или без употребе дима те обрадом микроталасима а у складу са прописима о хигијенској исправности.
- јјј) **Уситњавање** је обрада меса, изнутрица, масних и везивних ткива у машинама за мљење и сјецкање (поступак мљења је уситњавање у вуку, а сјецкање је уситњавање у машини кутеру).
- ккк) **Укупни протеини** су азотна једињења која воде поријекло из основних састојака производа, протеинских производа и намирница које садрже бјеланчевине.
- ллл) **Влажно саламурење** је поступак конзервисања производа употребом саламура, при чему се основни састојци потапају у саламуру, односно саламура може бити убризгана у основни састојак, након чега се примјењује одговарајући поступак механичке обраде.
- ммм) **Висока стерилизација** је стерилизација производа на температури вишој од 120°C, при чему је у термалном центру производа остварена летална вриједност од најмање $F_0=12$.
- ннн) **Зрење меса** представља скуп промјена физичке, хемијске, ензимске и структурне природе, од којих зависе сензорна својства а тиме и квалитет производа.

Члан 5.

(Здравствена исправност и систем самоконтроле - принципи НАССР)

- (1) За производњу производа могу се употребљавати искључиво основне сировине, месо и изнутрице животиња за клање и ловне дивљачи за које је ветеринарским прегледом утврђено да су здравствено исправни и употребљиви за људску исхрану.
- (2) Субјект у пословању са храном дужан је да због здравствене исправности производа успостави и

спроводи редовне контроле санитарно-хигијенских и техничких услова производње у сваком објекту под његовом контролом, спровођењем превентивног поступка самоконтроле, развијеног у складу са НАССР принципима.

- (3) Субјект у пословању са храном мора да успостави и могућност сљедивости у свим фазама производње, прераде, обраде и дистрибуције хране, сировина биљног и животињског поријекла, животиња које производе храну или служе за производњу хране, као и сљедивост било које друге материје која је намијењена уградњи или се може очекивати да ће бити уграђена у храну.
- (4) Произвођачи "халал" производа за употребу термина и регистрованог заштитног знака "халал" дужни су да се у производњи придржавају захтјева BAS 1049 Халал храна – захтјеви и мјере.

Члан 6.

(Декларисање производа од меса)

- (1) Осим података који су утврђени у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), Правилником о означавању храњивих вриједности хране ("Службени гласник БиХ", број 78/12) и Правилником о хигијени хране животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 103/12), производи се стављају у промет под условом да су декларисани или означени у складу и са одредбама овог правилника.
 - (2) Производи који испуњавају захтјеве прописане овим правилником означавају се и стављају на тржиште у складу са дефинисаним називима.
 - (3) Осим података из става (1) овог члана декларација мора да садржи и сљедеће податке:
 - а) У називу упакованог уситњеног меса мора да буде наведена врста, категорија и поријекло меса прописано овим правилником;
 - б) Припадност групи или подгрупи полупроизвода од меса из Анекса II који је саставни дио овог правилника, тако што се наводи:
 - 1) код групе производа са двије или више подгрупа - припадност подгрупи производа;
 - 2) код конзерви – и назив који означава поступак топлотне обраде;
 - 3) код производа високог квалитета и функционалне хране - и ознаку која на то указује.
 - ц) Најмањи садржај протеина меса у готовом производу, односно укупних протеина меса, када је то прописано овим правилником;
 - д) У називу производа од меса домаћих копитара, живине, лагоморфа, дивљачи и меса домаћих папкара, осим производа од свињског и говеђег меса - и врста меса употријебљеног у производу;
 - е) У случају производа од свињског и говеђег меса, које садржи и месо из тачке д) овог става, мора да буде назначена и количина употријебљене врсте меса у процентима (%).
- (4) Приликом навођења додатних састојака, код употребе арома, ензимских препарата и других састојака мора да се наведе и врста додатка, а код употребе угљених хидрата и протеинских производа наводи се и поријекло додатка.
- (5) Сви производи прикладни за нарезивање могу се на тржиште стављати нарезани и паковани у вакууму у одговарајућој амбалажи са знаком "паковано у вакууму".

Члан 7.

(Посебна означавања производа)

- (1) На декларацији производа може се, по потреби, навести поријекло сировине (нпр. "производ од увозне сировине", "производ од домаће сировине", "производ од домаће и увозне сировине" или слично).
- (2) За категорије потрошача, у складу са захтјевима ВАС 1049 "Халал храна – захтјеви и мјере" и општих смјерница за употребу термина и регистрованог заштитног знака "халал", као и захтјева за "кошер месо и производе" зависно од потреба, навика или вјерске припадности, за производе без свињског меса, на декларацији се може навести: "гарантовано без свињског меса", "производ од говеђег/јунећег меса", "производ од живинског меса" или слично.
- (3) Производи могу да носе ознаку оригиналности, ознаку географског поријекла или ознаку традиционалног угледа чији је начин регистрације прописан на основу Правилника о ознакама оригиналности и ознакама географског поријекла хране ("Службени гласник БиХ", број 27/10) и Правилника о ознакама традиционалног угледа хране објављених у ("Службени гласник БиХ", број 27/10).

Члан 8.

(Дозвољена одступања)

- (1) За производе који се стављају на тржиште као упакована храна дозвољена су одступања од декларисане нето масе, а дата су у следећој табели:

Декларисана нето маса у грамма	Највише дозвољено одступање у процентима
до 500 g	до 2%
више од 500 g	до 1%

- (2) Просјек нето масе за 20 паковања од 500 g и за 10 паковања тежих од 500 g мора да одговара просјечно декларисаној нето маси.

Члан 9.

(Ознака прима, деликатес или de luxe)

Производи од меса могу у називу да носе ознаку "прима", "деликатес" или "de luxe" ако је садржај протеина меса у односу на врсту производа у апсолутном износу за један проценат виши и ако је релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса за пет процената нижи.

ДИО ДРУГИ - ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА

ПОГЛАВЉЕ I - ОСНОВНИ САСТОЈЦИ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

Члан 10.

(Дефиниција меса и основни састојци производа)

- (1) Под свјежим месом, у смислу овог правилника, подразумијевају се јестиви дијелови животиња погодних за исхрану људи, са природно укљученим масним и везивним ткивом наведених животиња у ставу (2) овог члана, које није прошло ни кроз један процес конзервације, осим расхлађивања, замрзавања или брзог замрзавања, укључујући и месо које је вакуумски умотано или паковано под контролисаном атмосфером.
- (2) У производњи производа употребљавају се скелетни мишићи сисара и птица, што укључује и крв, те домаћих папкара (говеда, укључујући врсте *Bubalus* и *Bison*, оваца, коза и свиња), као и домаћих копитара (коња, мула, мазги, магараца), живине (кокоши, ћурки, морки односно бисерки, гусака и других пловки), птица (питомих голубова и нојева), лагоморфа (зечева, кунића и глодара) и ловне дивљачи.

- (3) Максималан садржај масти и везивног ткива као састојак производа, дефинисаних као месо, прописан је у Анексу III који је саставни дио овог правилника.

Члан 11.

(Категорије меса за производњу производа од меса, дефинисане чланом 10. став (1) овог правилника)

- (1) **Говеђе месо** разврстава се на следеће категорије:
 - а) **Прва категорија** - "месо сиромашно везивним масним ткивом" које обухвата:
 - 1) скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо добијено одвајањем са бутова, осим меса поткољенице, као и месо добијено одвајањем са леђа и слабина);
 - 2) месо код којег је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено у алинеји 1) ове тачке;
 - б) **Друга категорија** - "грубо очишћено месо", које обухвата месо са природно већим удјелом везивног и масног ткива од меса прве категорије, са којег су одвојени грубље везивно ткиво и веће наслаге лоја;
 - ц) **Трећа категорија** - "неочишћено месо", које обухвата месо са природним удјелом везивног и масног ткива, месо поткољенице и подлактице, месо глава, крваво месо и месо са дијела врата послје одвајања главе. Говеђе месо треће категорије може да се употребљава само у производњи производа који се обрађују топлотом.
- (2) **Свињско месо** разврстава се на следеће категорије:
 - а) **Прва категорија** - "месо сиромашно везивним масним ткивом" које обухвата:
 - 1) Скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо добијено одвајањем са бутова, осим меса поткољенице, као и месо добијено одвајањем са леђа и слабина);
 - 2) Месо код којег је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено под алинеја 1) ове тачке;
 - б) **Друга категорија** - "грубо очишћено месо", које обухвата месо са природно већим удјелом везивног и масног ткива од меса прве категорије, са којег су одвојени веће наслаге масног ткива и грубље везивно ткиво;
 - ц) **Трећа категорија** - "неочишћено месо", које обухвата месо са природним удјелом масног ткива до једне трећине, као и месо поткољенице и подлактице, месо глава и крваво месо. Свињско месо треће категорије може да се употребљава само у производњи производа који се обрађују топлотом.
- (3) **Месо живине** разврстава се на следеће категорије:
 - а) **Прва категорија** - "месо сиромашно везивним масним ткивом" које обухвата:
 - 1) скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо без коже, добијено одвајањем са груди, батака и карабатака, осим батака ћурки);
 - 2) месо код којег је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено у алинеји 1) ове тачке;
 - б) **Друга категорија** - "грубо очишћено месо", које обухвата месо са природно већим удјелом везивног ткива од меса прве категорије без коже, са којег је одвојено грубље везивно ткиво;

- ц) **Трећа категорија** - "неочишћено месо", које обухвата месо са припадајућом кожицом, масним и везивним ткивом. Месо живине треће категорије може да се употребљава само у производњи производа који се обрађују топлотом.

Члан 12.

(Масно ткиво)

- (1) **Масно ткиво** је ткиво које садржи претежно масти и обухвата масно ткиво свиња, говеда, других преживара, домаћих копитара, живине, добијено одвајањем од меса као и из тјелесних шупљина (бубрежно сало и бубрежни лој, мезентеријум или опорњак и масно ткиво цријева):
- у масно ткиво се убраја поткожно масно ткиво, чврсто масно ткиво, сало, масно ткиво говеда и других преживара, бубрежни лој, масно ткиво копитара, масно ткиво живине и птица;
 - масно ткиво добијено одвајањем са цријева и опорњака као и бубрежни лој се користе само за производњу масти, односно лоја.
- (2) **Масно ткиво свиња је:**
- сланина - поткожно масно ткиво свиња, са остацима скелетних мишића, са кожом или без коже;
 - чврсто масно ткиво - дио поткожног масног ткива свиња, сланина подбрадњака, врата, гребена, леђа и слабина;
 - трбушни дио - поткожно масно ткиво грудно-трбушне регије свиња са припадајућом скелетном мускулатуром и млијечним жлијездама које нису у лактацији;
 - месната сланина - трбушни дио која у свом саставу садржи више од једне половине припадајуће скелетне мускулатуре;
 - подбрадњак (годер, гроник, кимпак) - доњи дио поткожног масног ткива врата свиња, са припадајућим пљувачним жлијездама;
 - сало представља депое масног ткива око бубрега свиња.
- (3) **Масно ткиво говеда, других преживара, домаћих копитара и живине**
- Масно ткиво говеда и других преживара је лој домаћих преживара и бубрежни лој:
 - лој домаћих преживара је поткожно масно ткиво говеда и других преживара и масно ткиво добијено одвајањем од меса, осим масног ткива тјелесних шупљина;
 - бубрежни лој преживара представља депое масног ткива око бубрега говеда и других преживара.
 - Масно ткиво копитара су наслаге масног ткива испод коже и у тјелесним шупљинама.
 - Масно ткиво живине и птица је поткожно масно ткиво и масно ткиво из трбушне шупљине.

Члан 13.

(МОМ - машински откоштено месо)

Машински откоштено месо (МОМ) јесте производ који је добијен употребом технолошких поступака, одвајања меса са костију на којима је остало месо након откоштавања или са трупа живине, при чему се користе механичка средства која узрокују губитак или модификацију структуре мишићних влакана.

Члан 14.

(Захтјеви за производњу МОМ-а)

- (1) Сљедећи захтјеви се примјењују на производњу и употребу МОМ-а:
- мора испуњавати услове за свјеже месо;
 - сљедећи дијелови се не смију употребљавати за производњу МОМ-а:
 - код живине: ноге, кожа врата и глава;
 - код осталих животиња: кости главе, ноге, репови, бедрена кост, гољеница, лисна кост, хумерус, радијус и улна.
 - замрзнути МОМ мора се запаковати или амбалажирати прије складиштења или превоза, не смије се складиштити дуже од три мјесеца, а током складиштења и превоза мора се одржавати температура од најмање -18°C;
 - МОМ се смије употребљавати једино за производњу топлотно обрађених производа у одобреним објектима.
- (2) Након што се једном одмрзне, МОМ се не смије поново замрзавати.
- (3) Садржај протеина у МОМ-у мора бити најмање 12%, а садржај калцијума највише 0,1%.
- (4) У производњи производа за које је то овим правилником одређено, може се употребљавати машински откоштено месо (МОМ) свиња, говеда и живине, као и крв, крвна плазма и крвни серум свиња и говеда.

Члан 15.

(Везивно ткиво)

- (1) Везивно ткиво је ткиво чији се протеини претежно састоје од колагена и еластина.
- (2) Под "колагеном" се подразумева протеински производ, везивно ткиво, добијено од животињских костију, коже и тетива.
- (3) Под "еластиним" се подразумева природно растворљиви протеин, у еластичном облику, добијен дјелимичном хидролизом колагена од костију, коже, жила и тетива животиња:
- жиле су дијелови везивног ткива који су обрадом одвојени од меса;
 - тетиве су дијелови везивног ткива, и то обресци тетива, тетивне плоче, овојнице тетива, завршци тетива, дијелови растреситог везивног ткива и дијелови еластичног везивног ткива који су одстрањени са меса приликом обраде;
 - свињске кожице су дијелови коже свиња са којих су шурењем и обрадом одстрањени длака и епидермис и са којих је одвојено поткожно масно ткиво;
 - телеће кожице су ошурена и од длака очишћена кожа, која је скинута са телећих глава;
 - костице живине су ошурена и од перја очишћена кожа живине.

Члан 16.

(Крв и производи од крви)

- (1) Крв је тјелесна течност добијена искрварењем свиња и говеда директно из крвних судова, системом шупљих ножева и прихватних посуда у коју могу бити додата средства (стабилизатори) за спречавање коагулације крви.
- (2) Крвна плазма је производ од крви добијен сепарацијом стабилизоване крви.

- (3) Крвни серум је производ од крви добијен дефиринацијом крви.

Члан 17.
(Изнутрице)

- (1) Изнутрице су унутрашњи органи грудне, трбушне и карличне шупљине. То су: јетра, мишићни дио срца, језик, једњак, плућа, мозак, грудна (пубертетна) жлијезда младих говеда, слезена, бубрези, сјеменици, желудац свиња, преджелуци преживара, трбушна марамица и код живине срце, јетра и мишићни желудац.
- (2) Језик, једњак, плућа, јетра, преджелудац преживара и мишићни желудац живине, могу да се употребљавају као сировина у производњи производа под условом:
- да је језик одвојен од гркљана, орожале слузокоже, пљувачних жлијезда, костију језика и мишића ждријела;
 - да је једњак одвојен од слузокоже;
 - да су плућа одвојена од дисајних путева;
 - да је са јетре одстрањена жучна кеса;
 - да је са преджелудаца преживара и мишићног желуца живине одстрањена слузокожа.
- (3) Изнутрице могу да се употребљавају само у производњи производа од меса који се конзервишу топлотном обрадом, у складу са овим правилником.
- (4) Изнутрице могу да се употребљавају у производњи производа од меса у складу са посебним прописом којим се уређују мјере за спречавање ширења, сузбијања и искорјешивања трансмисивних спонгиформних енцефалопатија.

ПОГЛАВЉЕ II - ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА

Члан 18.
(Дефиниција)

- (1) Под производима од меса животиња за клање и дивљачи (у даљем тексту: производи) сматрају се производи од основних састојака (основних сировина) наведених у ставу (2) овог члана и додатних састојака наведених у Поглављу III овог правилника (у даљем тексту: додатни састојци), добијени прерадом или даљом прерадом таквих производа, тако да рез по површини показује да производ више нема својство свјежег меса.
- (2) Основни састојци (основне сировине) за производњу производа су мишићно ткиво - месо, масно ткиво, изнутрице и кожице, цијели комади меса, месни обресци или уситњено месо и масно ткиво, машински откоштено месо (МОМ), те кости.
- (3) Производи се технолошки производе откоштавањем, уситњавањем, сољењем, саламурењем, мјешањем, клађењем, смрзавањем, маринирањем, панирањем, емулговањем, паковањем, димљењем, сушењем, екстракцијом, топлотном обрадом, ферментацијом или неким другим поступком конзервирања.

Члан 19.
(Захтјеви за производе)

- (1) Захтјеви за производе, у производњи и промету, који су подијелени у категорије, групе, подгрупе и поједине производе су дефинисани у систематизацији производа у Анексу I који је саставни дио овог правилника.
- (2) У производима који нису дефинисани овим правилником, 30% меса може се замијенити месом живине које треба назначити на декларацији.
- (3) Производи од меса дивљачи производе се на основу произвођачке спецификације, те стављају на тржиште

декларисани као производи од меса дивљачи, уз услов да садрже најмање 25% меса дивљачи.

- (4) Производи од меса копитара производе се на основу произвођачке спецификације, те стављају на тржиште декларисани као производи од меса копитара, уз услов да садрже најмање 25% меса копитара.
- (5) Производи од меса лагоморфа (зечеви, кунићи, глодари) производе се на основу произвођачке спецификације, те стављају на тржиште декларисани као производи од наведене врсте меса лагоморфа, уз услов да садрже најмање 25% меса те врсте животиња.
- (6) У производњи димљених и сувомеснатих производа од свињског и меса живине, под месом се подразумјевају и припадајуће кости са хрскавицом, као и припадајући дио коже са поткожним масним ткивом.
- (7) У производњи производа од меса домаћих копитара, живине, меса лагоморфа и дивљачи до 30% тог меса може бити замијењено месом говеда и свиња, масним ткивом и изнутрицама које треба назначити на декларацији.

ПОГЛАВЉЕ III - ДОДАТНИ САСТОЈЦИ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

Члан 20.
(Додатни састојци)

- (1) У производњи производа као додатни састојци употребљавају се адитиви у складу са Правилником о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08); аrome у складу са посебним прописом о захтјевима за аrome; ензими у складу са посебним прописом о употреби прехранбених ензима у производњи хране; зачини или екстракти зачина; кухињска со и замјене за кухињску со; угљени хидрати (моносахариди, дисахариди, олигосахариди и нативни скроб); протеински производи; крв и производи од крви; витамини, минералне материје, starter културе микроорганизама, влакна као и других намирница наведених у члану 23. овог правилника.
- (2) Додатни састојци за које није одређена највећа дозвољена количина могу се употребљавати на основу добре произвођачке праксе у количини која је технолошки оправдана, односно у количини која не мијења карактеристична сензорна својства производа.

Члан 21.
(Употреба протеинских производа)

- (1) У производњи производа као протеински производи могу се употребљавати желатин, колаген, сува крвна плазма, други протеински производи, хидролизати протеинских производа и њихове мјешавине.
- (2) Желатин се може употребљавати у производњи конзерви од меса у комадима, конзерви од меса у сопственом соку, и производа од меса са желеом из групе куваних кобасица у количини која је технолошки оправдана.
- (3) Крв и производи од крви могу се употребљавати у производњи сродних врста барених кобасица, у производњи куваних кобасица и у производњи конзерви од уситњеног саламуриног меса, ако је то прописано овим правилником.
- (4) Други протеински производи, хидролизати протеинских производа и њихове мјешавине могу се употребљавати у производњи сродних врста производа из група уситњеног меса припремљеног за обликовање, уситњеног обликованог меса, барених кобасица, куваних кобасица, свјежих кобасица, конзерви од меса

у комадима, као и јела у конзерви од меса и производа од меса са додатком од поврћа и других намирница са додатком меса и производа од меса.

Члан 22.

(Употреба влакана)

Влакна су несварљиви угљени хидрати (дијетална влакна, инулин), а могу се употребљавати у производњи сродних врста производа из група уситњеног меса припремљеног за обликовање, уситњеног обликованог меса, барених кобасица, куваних кобасица и свјежих кобасица у производњи јела у конзерви од меса и производа од меса са додатком поврћа и других намирница и јела од поврћа и других намирница са додатком меса и производа од меса као и функционалне хране.

Члан 23.

(Друге намирнице као додатак производима од меса)

- (1) Као додаци производима може се употребљавати и храна животињског поријекла (млијеко и производи од млијека, јаја и производи од јаја, производи од риба), као и храна биљног поријекла (житарице, поврће, воће, печурке и друге намирнице или њихови други прехранбени производи).
- (2) Додаци функционалној храни су супстанце за које је утврђено да позитивно дјелују на здравље људи као што су продукти зрења, пробиотичке бактерије, дијетална влакна, инулин, омега 3 масне киселине и уља богата овим киселинама, фитостероли, природни антиоксиданти, витамини и минералне материје.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 24.

(Аналитичке методе)

За утврђивање усклађености производа са захтјевима из овог правилника користе се најновија издања ВАС стандарда метода за испитивање наведених у Анексу V који је саставни дио овог правилника.

Члан 25.

(Службена контрола и инспекцијски надзор)

Службене контроле и инспекцијски надзор спроводе се на начин како је прописано важећим законским прописима.

Члан 26.

(Престанак важења)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету производа од меса ("Службени лист СФРЈ", бр. 29/74, 13/78, 41/80 и 55/91 и "Службени лист РБиХ", број 2/92) и Правилник о квалитету производа од меса пернате живине ("Службени лист СФРЈ", број 55/91 и "Службени лист РБиХ" број 2/92).
- (2) Производи од меса произведени и означени према одредбама наведених правилника из става (1) овог члана могу бити у промету 12 мјесеци од дана ступања на снагу овог правилника или до истека наведеног рока трајања производа.

Члан 27.

(Ступање на снагу)

- (1) Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".
- (2) Производи који нису произведени и означени у складу са Анексом I Поглавље I Одјељак 1. тачка 1.1.1 став (2) овог правилника могу се стављати на тржиште до 01. 01. 2014. године и налазити на тржишту до истека рока трајања.
- (3) Производи који нису произведени и означени у складу са Анексом I Поглавље I Одјељак 2. став (2) овог

правилника могу се стављати на тржиште до 13. 12. 2014. године и налазити на тржишту до истека рока трајања.

СМ број 215/13
3. септембра 2013. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
Вјекослав Беванда, с. р.

АНЕКС I

ПОГЛАВЉЕ I – СИСТЕМАТИЗАЦИЈА ПРОИЗВОДА

Производи су систематизовани и подијелени у категорије, групе, подгрупе и поједине производе, како слиједи у даљем тексту, а табеларно су приказани у Анексу II овог правилника:

- а) производи од свјежег меса,
- б) кобасице,
- ц) димљени производи (полутрајни сувомеснати производи),
- д) сувомеснати производи (трајни сувомеснати производи),
- е) јела од меса,
- ф) конзерве,
- г) сланине, и
- х) топљена животињска маст.

Одјељак 1. Производи од свјежег меса

1.1. Дефиниција, услови производње, чувања и стављања на тржиште

- (1) Производ од свјежег меса је уситњено месо, несаламурени производ, добијен мљевањем или уситњавањем на друге начине различитих врста меса и додатних састојака.
- (2) "Полупроизводима од меса" подразумијева се свјеже месо, укључујући и месо које је уситњено, коме се додају прехранбени производи, зачини или адитиви, односно месо које је било изложено процесима који нису успјели да модификују довољно унутрашњу структуру мишићног влакна и тако елиминирају карактеристике свјежег меса.
- (3) Сљедећи захтјеви се примјењују у производњи уситњеног меса и месних полупроизвода:
 - а) Уколико надлежни орган не допусти откоштавање непосредно прије мљевања, смрзнуто или дубоко смрзнуто месо које се употребљава за припремање мљевеног меса или месних полупроизвода мора се откостити прије замрзавања и оно може бити ускладиштено само током ограниченог периода.
 - б) Уколико се припрема од расхлађеног меса, мљевено месо се мора припремити:
 - 1) у року од највише три дана од клања ако се ради о живини;
 - 2) у року од највише шест дана од клања ако се ради о другим животињама;
 - 3) у року од највише 15 дана од клања животиња ако се ради о откоштеној, вакуумом пакованој говедини и јунетини.
 - ц) Одмах након производње, мљевено месо и месни полупроизводи морају се запаковати и амбалажирати те:
 - 1) расхладити до унутрашње температуре од највише 2°C за мљевено месо и 4°C за месне полупроизводе;
 - 2) замрзнути до унутрашње температуре од највише -18°C.
 - 3) услови температуре се морају одржавати током ускладиштења и превоза.

- (4) Под датумом производње уситњеног меса сматра се датум уситњавања, односно мљењења меса.
- (5) Уситњено месо се ставља у промет као:
 - а) мљевено месо,
 - б) уситњено месо припремљено за обликовање и
 - ц) уситњено обликовано месо.
- (6) Није дозвољена производња ових производа од претходно одмрзнутог меса. Након што се једном одмрзну, мљевено месо и месни полупроизводи не смију се поново замрзавати.
- (7) Забрањено је мљењеном месу додавати везивно или масно ткиво, изнутрице и на било који начин прерађено месо и воду.
- (8) У производњи полупроизвода од меса не могу се употребљавати нитрати, нитрити, сумпор-диоксид и сулфити.
- (9) Производи од свјежег меса стављају се на тржиште као упаковани или неупаковани производи.

1.1.1. Мљевено месо

- (1) Под "мљевеним месом" се подразумијева месо без костију које је самљевено на ситне парчиће и које садржи мање од 1% соли. Производи се мљењем охлађеног меса домаћих папкара (говеда и/или свиња) и копитара, прве и друге категорије, као и меса живине прве категорије ако овим правилником није другачије прописано.
- (2) Мљевено месо мора испуњавати захтјеве Анекса IV који је саставни дио овог правилника, а при стављању на тржиште мора бити означено наводима "процент масти мањи од..." и "омјер колагена и протеина меса мањи од...".
- (3) Мљевено месо се ставља у промет као мљевено месо I и II категорије са обавезним навођењем врсте и поријекла меса у декларацији.
- (4) Мљевено месо мора да има стабилну ружичасту до ружичасто-црвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса.
- (5) Месо за производњу мљењеног меса у директној продаји мора да се ситни односно меље у присуству потрошача, осим ако се не продаје унапријед упаковано.
- (6) Мљевено месо које се меље у присуству потрошача мора да има температуру охлађеног меса, и то мљевено месо које се добија од меса домаћих папкара и копитара температуру од 0°C до 7°C, а мљевено месо које се добија од меса живине температуру од 0°C до 4°C.

1.1.1.1 Категорије мљењеног меса

- (1) Мљевено месо I категорије је производ од меса говеда и/или свиња чији садржај протеина у производу не смије бити мањи од 18%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не смије бити већи од 10%.
- (2) Мљевено месо II категорије је производ од меса говеда и/или свиња чији садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 15%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.
- (3) У мљењеном месу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи 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 да има стабилну ружичасту до ружичастоцрвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.
- (4) Производи од уситњеног свињског меса могу садржавати максимално 30% масти, а од говеђеј, овчијеј и меса копитара максимално 25% масти.
- (5) Производи од уситњеног меса произведеног од више врста меса могу садржавати максимално до 30% масти.

1.1.3. 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 да буде правилно и умјерено обликовано, да има стабилну ружичасту до ружичасто-црвену боју, мирис и укус својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.
- (3) Уситњено обликовано месо може да се производи и ставља у промет као:
 - а) ћевап,
 - б) пљескавица,
 - ц) хамбургер, и
 - д) друге врсте сродних производа.

1.1.3.1. Ћевап

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

1.1.3.2. Пљескавица

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

1.1.3.3. Хамбургер

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

1.1.3.4. Сродни производи

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

1.2. Други производи за даљу обраду

- (1) "Маринирано месо" су цијели или нарезани комади меса са костима или без њих, добијени кулинарском припремом, третирано потапањем или заливањем меса маринадама. Месо третирано поступком маринирања производи се од основних или нарезаних комада говеђег, свињског, пилећег меса или других врста животиња за клање и дивљачи, са костима или без костију. У производњи ових производа могу се употребљавати и други додатни састојци.
- (2) "Панирано месо" је производ добијен кулинарском припремом, поступком панирања, облагањем меса или производа смјесом за панирање а производи се од обликованих комада живинског меса, уситњеног обликованог меса или меса других врста животиња за клање и дивљачи, са костима или без костију. Смјеса за панирање мора добро приањати уз месо цијелом површином.

Одјељак 2. Кобасице

- (1) Кобасице су производи од различитих врста и количина меса, машински откоштаног меса, изнутрица, крви, масног и везивног ткива, различитог степена уситњености и других додатних састојака који се последице различитих видова обраде, прераде и пуњења у природне или вјештачке омотаче или другу амбалажу конзервишу одговарајућим поступцима.
- (2) У случају да омотач није јестив, то мора бити означено.
- (3) На основу састава, технолошког поступка производње и начина конзервисања, кобасице се могу производити и стављати у промет као:
 - а) ферментисане кобасице,
 - б) топлотно обрађене кобасице,
 - ц) куване кобасице, и
 - д) свјеже кобасице.

2.1. Ферментисане кобасице

- (1) Ферментисане кобасице су производи од различитих врста меса и чврстог масног ткива домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи, различитог степена уситњености и додатних састојака, који се последице пуњења у одговарајуће природне или вјештачке омотаче конзервишу поступцима ферментације и сушења, са димљењем или без димљења.
- (2) Производ који није димљен може носити ознаку "сушен на ваздуху" или "сушен без димљења".
- (3) На основу степена сушења и зрења, ферментисане кобасице могу бити: суве трајне кобасице и кобасице за мазање.

2.1.1. Ферментисане суве трајне кобасице

- (1) Ферментисане суве кобасице су производи од различитих врста меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи и чврстог масног ткива различитог степена уситњености и додатних састојака, који се последице пуњења у одговарајуће природне или вјештачке омотаче конзервишу поступцима ферментације, сушења и зрења и који садрже максимално до 40% влаге.
- (2) Садржај протеина меса у производу мора бити најмање 20%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), највише 20% ако то није другачије прописано овим правилником.
- (3) На основу степена осушености и зрења ферментисане суве кобасице могу бити: "трајне кобасице" и "кобасице

за мазање", чувају се на температури до 15°C, а наресци кобасица у оригиналном паковању на температури до 10°C.

- (4) Ферментисане суве трајне кобасице се производе и стављају у промет под називом: "кулен", "зимска салама", "сремска кобасица", "суцук", "чајна" а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Ферментисане суве трајне кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да површина готовог производа није деформисана и да омотач добро прилијеже уз надјев;
- б) да надјев на пресеку има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића мишићног ткива црвене боје и чврстог масног ткива бјеличасте боје;
- ц) да су састојци надјева равномјерно распоређени и међусобно чврсто повезани;
- д) да на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина;
- е) да имају стабилну боју и пријатну арому зрелог производа;
- ф) да се могу лако нарезивати.

2.1.1.1. Кулен

- (1) Кулен је производ од крупније уситњеног свињског меса прве категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, адитива, зачина или екстраката зачина, шећера, стартер култура, а може се додати и до 10% говеђег меса.
- (2) Надјев кулена је грубо самљевен и пуни се у природне или вјештачке омотаче различитог пречника. Међу заинима доминира црвена мљевена зачинска паприка, слатка и љута или екстракт паприке.
- (3) Кулен са ознаком поријекла, географском ознаком или ознаком која указује на начин производње се пуни у свињско слијепо цријево или у друге природне омотаче одговарајућег пречника, а вриједност рН производа не смије бити мања од 5,3.
- (4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

2.1.1.2. Зимска салама

- (1) Зимска салама је производ од фино до средње уситњеног свињског меса прве категорије и чврстог масног ткива, као и кухињске соли или замјене за кухињску со, адитива, шећера, зачина, стартер култура и плијесни којем се може додати до 10% говеђег меса.
- (2) Надјев за зимску саламу се пуни у коњско танко цријево или вјештачке омотаче, а зрење производа је праћено развојем племенитих плијесни бијеле или сивобијеле боје. Бијела боја омотача готовог производа потиче од остатака мицелијума плијесни и прашка за покривање.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 22% а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), не смије бити већи од 15%.
- (4) Вриједност рН производа не смије бити мања од 5,3.

2.1.1.3. Сремска кобасица

- (1) Сремска кобасица је производ од уситњеног свињског меса, чврстог масног ткива, кухињске соли или замјене за кухињску со, адитива, зачина или екстраката зачина,

шећера, starter култура а којем се може додати и до 10% говеђег меса.

- (2) Надјев за сремску кобасицу се пуни у свињска танка цријева или у вјештачке омотаче.
- (3) Међу зачинима доминира црвена мљевена зачинска паприка, слатка и љута, или екстракт паприке.
- (4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16% а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.1.1. 4. Суџук

- (1) Суџук је производ од уситњеног говеђег меса, масног ткива говеда, кухињске соли или замјене за кухињску со, шећера, адитива, зачина или екстракта зачина и starter култура.
- (2) Надјев за суџук се пуни у танка говеђа цријева или у друге говеђе природне или вјештачке омотаче одговарајућег пречника.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), не смије бити већи од 20%.

2.1.1.5. Чајна кобасица

- (1) Чајна кобасица је производ од фино до средње уситњеног свињског или говеђег меса, чврстог масног ткива, кухињске соли, замјене за кухињску со, адитива, зачина или екстракта зачина, шећера и starter култура.
- (2) Надјев за производ се пуни у природне или вјештачке омотаче.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), не смије бити већи од 20%.

2.1.1.6. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, чврстог масног ткива и додатних састојака, кухињске соли, замјене за кухињску со, зачина или екстракта зачина, шећера и starter културе.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У сродном производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.
- (3) Садржај протеина меса у производу са називом "салама" или "саламин" не смије бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а рН вриједност производа је најмање 5,3.

2.1.2. Ферментисане кобасице за мазање

- (1) Ферментисане кобасице за мазање су производи од различитих врста меса и масног ткива и додатних састојака различитог степена уситњености, које су конзервисане поступком краткотрајне ферментације.
- (2) Садржај протеина меса у производу мора бити минимално 14% а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а у производу од меса живине највише 10%.
- (3) Ферментисане кобасице за мазање се производе и стављају у промет под називом "чајни намаз", а могу да

се производе и друге врсте сродних производа. Ферментисане кобасице за мазање чувају се на температури до највише 10°C.

Захтјеви (сензорна својства)

Ферментисане кобасице за мазање морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да површина готовог производа није деформисана и да омотач добро прилијеже уз надјев;
- б) да надјев грубо уситњеног производа има на пресеку изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса црвене боје и чврсто масног ткива бјеличасте боје, а да је надјев од фино уситњених производа хомоген без видљивих дијелова ткива;
- ц) да су састојци надјева грубо уситњеног производа равномјерно распоређени и да нису међусобно чврсто повезани;
- д) да на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина;
- е) да имају стабилну боју и пријатно киселкасту арому на ферментацију;
- ф) да имају мазиву конзистенцију.

2.1.2.1. Чајни намаз

- (1) Чајни намаз је производ од свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног ткива, различитог степена уситњености, кухињске соли, замјена за кухињску со, адитива, зачина или екстракта зачина, шећера и starter култура.
- (2) Надјев за производ је фино уситњен и напуњен у омотаче мањег пречника.

2.1.2.2. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, масног ткива различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а у производу од меса живине највише 10%.

2.2. Топлотно обрађене кобасице

- (1) Топлотно обрађене кобасице су производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица, крви и производа од крви, различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) Дио надјева за топлотно обрађене кобасице чини месно тијесто или месна емулзија, пуне се у вјештачке и природне омотаче или калупе и конзервише поступком пастеризације, са димљењем или без димљења или на температури кувања и стерилизације.
- (3) Топлотно обрађене кобасице пастеризацијом се чувају на температури до 4°C, кувани на температури највише 10°C, а стерилисани производи на температури највише до 25°C.
- (4) На основу састава производа, начина производње и степена уситњености, топлотно обрађене кобасице се производе и стављају у промет као "фино уситњене барене кобасице", "грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице", "барене кобасице од меса у комадима", "месни хљебови односно месни сиреви" и "куване кобасице".

2.2.1. Фино уситњене барене кобасице

- (1) Фино уситњене барене кобасице су производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса

(МОМ), масног и везивног ткива, производа од крви и додатних састојака, чији надјев је фино уситњен и који чини месна емулзија, без видљивих комада меса, масног и везивног ткива, уколико то није другачије прописано овим Правилником.

- (2) Фино уситњене барене кобасице се производе и стављају у промет као "хреновка", "паришка кобасица", "екстра кобасица" или "посебна" и "бијела кобасица", а могу да се производе и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Фино уситњене барене кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да су једре и сочне и под лаким притиском не отпуштају течност;
- б) да су по површини смеђецрвене боје ако су производа напуњени у природне или колагене омотаче без оштећења, већих набора и деформација;
- ц) да је надјев уједначене ружичасте боје, осим производа у чијој производњи се не употребљавају нитрати и нитрити, као и да нема издвојеног желеа и масти;
- д) да омотач код кобасица чврсто прилеже уз надјев и да се код производа у природним или колагеним омотачима, приликом преламања кобасице, не одваја од надјева;
- е) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

2.2.1.1. Хреновка

- (1) Хреновка је производ од различитих врста, свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев за хреновку се пуни у природне или у вјештачке омотаче одговарајућег пречника. Производ се може стављати у промет и без омотача у одговарајућој амбалажи, упакован.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У производу само од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.
- (4) Садржај протеина меса у производу у конзерви не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

2.2.1.2. Париска кобасица, екстра или посебна кобасица

- (1) Париска кобасица и екстра кобасица су производи од различитих врста свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев за париску кобасицу и екстра кобасицу се пуни у природне и вјештачке омотаче одговарајућег пречника.
- (3) У надјеву париске кобасице мањи дио масног ткива може да буде присутан у облику коцкица бијеле боје.
- (4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.1.3. Бијела кобасица

- (1) Бијела кобасица је несаламурени производ од различитих врста свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.

- (2) Надјев за бијелу кобасицу се пуни у природне односно у јестиве вјештачке омотаче одговарајућег пречника.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.
- (4) У бијелој кобасици од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.1.4. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, машински откошеног меса (МОМ), масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.
- (3) У сродном производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.2. Грубо уситњене барене кобасице – полутрајне кобасице

- (1) Грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице су производи од различитих врста меса, машински откошеног меса (МОМ), масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев за грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице се састоји од месног тијеста, односно месне емулзије, као и грубо уситњеног саламуреног меса и чврстог масног ткива.
- (3) Грубо уситњене барене кобасице се производе и стављају у промет под називом "крањска кобасица", "тиролска кобасица", "роштиљска кобасица", "мортадела" и "шункарица" а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да на пресеку кобасица нема непросаламуреног меса;
- б) да су састојци у надјеву што равномјерније распоређени и међусобно чврсто повезани;
- ц) да надјев прилијеже добро уз омотач и да нема издвојеног желеа и масти;
- д) да су комадићи масног ткива бјеличасте боје и да приликом сјечења не испадају из надјева;
- е) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

2.2.2.1. Крањска кобасица

- (1) Крањска кобасица је производ од свињског и/или говеђег меса, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) У надјеву за крањску кобасицу морају се налазити зрна кима. Надјев се пуни у природне или вјештачке омотаче, а кобасице се накратко паре и интензивно диме приликом термичке обраде.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.2.2.2. Тиролска кобасица

- (1) Тиролска кобасица је производ од свињског и/или говеђега меса, месног тијеста, чврстог масног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев за тиролску кобасицу се пуни у вјештачке омотаче широког пречника, црне боје.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.
- (4) Производ на пресеку мора имати видљиве равномјерно распоређене ситније комадиће меса и масног ткива.

2.2.2.3. Роштиљска кобасица

- (1) Роштиљска кобасица је саламурени или несаламурени производ од свињског и/или говеђега меса, меса живине, машински откоштеног меса (МОМ), чврстог масног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев за роштиљску кобасицу се пуни у природно свињско или овчије танко цријево или у одговарајуће вјештачке омотаче.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.2.2.4. Мортадела

- (1) Мортадела је производ од свињског и/или говеђега меса, машински откоштеног меса (МОМ), чврстог масног и везивног ткива, желудаца и додатних састојака.
- (2) Надјев за мортаделу се пуни у прозирне вјештачке омотаче врло широког пречника.
- (3) У надјеву мортаделе се могу налазити коцкице чврстог масног ткива бијеле боје, а могу да буду видљива и зрна зачина бибера, односно пистације, шампињони, маслина без коштица итд.
- (4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 30%.

2.2.2.5. Шункарица

- (1) Шункарица је производ од саламурених комада свињског и/или говеђега меса, месног тијеста односно месне емулзије, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Комади меса у надјеву шункарице припадају месу прве категорије, а надјев се пуни у вјештачке омотаче широког пречника.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), не смије бити већи од 15%.
- (4) Производ на пресеку мора имати видљиве равномјерно распоређене крупније саламурене комадиће меса и масног ткива.

2.2.2.6. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса прве категорије, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса или укупних протеина у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У сродном производу од живинског меса релативан

садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

- (3) Ако се сродни производ производи и ставља у промет под називом "сланинска кобасица", садржај протеина меса или укупних протеина меса не смије бити већи од 9%.

2.2.3. Кобасице од меса у комадима

- (1) Кобасице од меса у комадима су топлотно обрађени производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, различитог степена уситњености надјева и додатних састојака.
- (2) Надјев за кобасице од меса у комадима састоји се од комада саламуреног меса, месног тијеста, односно месне емулзије и уситњеног масног ткива.
- (3) Кобасице од меса у комадима се производе и стављају у промет под називом "шунка у омоту" или "кувана шунка", а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Кобасице од меса у комадима морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да на пресеку кобасица нема комада непросаламуреног меса;
- б) да су састојци у надјеву што равномјерније распоређени и међусобно чврсто повезани;
- ц) да надјев прилијеже добро уз омотач;
- д) да су пријатног и својственог мириса и окуса.

2.2.3.1. Шунка у омоту/кувана шунка

- (1) Шунка у омоту/кувана шунка је топлотно обрађени производ од саламуреног свињског меса у комадима прве категорије, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Комади саламуреног свињског меса за производњу шунке у омоту/куване шунке морају бити без већих наслага масног и везивног ткива.
- (3) Део комада саламуреног свињског меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњен.
- (4) Надјев за шунку у омоту/кувану шунку се пуни у вјештачке омотаче широког пречника.
- (5) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

2.2.3.2. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа се производе од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.
- (4) У производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.4. Месни хљебови/месни сиреви

- (1) Месни хљебови/месни сиреви су барене кобасице, производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака који су конзервисани топлотном обрадом у калупима. Производи који садрже

више од 10% јетре носе назив јетрени хљебови односно јетрени сиреви.

- (2) Надјев месних хљебова/месних сирева може бити фино или грубо уситњен или састављен од месног тијеста, односно месне емулзије и уситњеног саламуреног меса, а степен уситњености надјева мора бити назначен у називу производа. Надјев на пресеку мора бити просаламурен, а састојци надјева равномјерно распоређени и међусобно повезани.
- (3) Месни хљебови/месни сиреви морају имати уједначену стабилну боју, повезан надјев и својствен и пријатан мирис и укус, а на површини производа може се налазити покорица смеђе боје.
- (4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.
- (5) У производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.3. Куване кобасице

- (1) Куване кобасице су производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица, крви и производа од крви, бујона, супе и додатних састојака, који се послјије пуњења у природне или вјештачке омотаче или посуде конзервишу топлотном обрадом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.
- (2) Сировине за куване кобасице морају се барити, кувати и/или пржити у мастима.
- (3) Куване кобасице могу се стављати у промет и без омотача ако се продају као упакован производ.

2.3.1. Врсте куваних кобасица

- (1) Према врсти употријебљених сировина и начину производње, куване кобасице се производе и стављају у промет као "јетрене кобасице и паштете", "крвавице" и "кобасице са желеом", као и друге врсте сродних производа.
- (2) У термалном центру производа који је конзервисан поступком пастеризације мора бити остварена температура од 75°C, а у крвавицама и шваргли температура од 80°C.
- (3) Пастеризовани производи чувају се на температури до 4°C, производи конзервисани кувањем на температури до 10°C, а стерилисани производи на температури до 25°C.

Захтјеви (сензорна својства)

Куване кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да омотач добро прилијеже уз надјев, да није оштећен и запрљан;
- б) да су пријатног и својственог мириса и укуса, а код јетрених кобасица и јетрених паштета мириса и укуса на јетру;
- ц) да је надјев на пресеку уједначене и карактеристичне боје, да су комади меса производа и изнутрица (језици) просаламурени, да је основна маса крвавица црвена до тамноцрвена на крв, коцкице масног ткива да су бијеле боје и без примјеса крви, и да је желатинска маса кобасица са желеом компактна, жућкаста и прозрачна;
- д) да су састојци надјева на пресеку међусобно повезани, да је конзистенција јетрених кобасица и

паштета мазива, а крвавица и производа са желеом таква да се могу нарезивати.

2.3.1.1. Јетрене кобасице и паштете

- (1) Јетрене кобасице и паштете су производи од јетре, различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, других изнутрица и додатних састојака.
- (2) Надјеви за производе могу бити фино или грубо уситњени, могу се пунити у посуде различитог облика или у одговарајуће природне или вјештачке омотаче, а могу бити обложени и танким листовима сланине.
- (3) Јетрене кобасице и паштете морају садржавати најмање 10% јетре. Производ са ознаком "прима", "деликатес" или "de luxe" мора садржавати количину јетре која без употребе адитива, из групе емулгатора и стабилизатора, обезбјеђује стабилност готовог производа.
- (4) Јетрене кобасице и паштете могу се производити и стављати у промет под називом "јетрена кобасица/јетрењача", "јетрена паштета" и "месна паштета", а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.1.2. Јетрена кобасица/јетрењача

- (1) Јетрена кобасица/јетрењача је производ од различитих врста јетре и меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 9%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.
- (3) Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.3. Јетрена паштета

- (1) Јетрена паштета је производ од различитих врста меса и јетре, других изнутрица, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе и додатних састојака.
- (2) Паштета која се декларише као јетрена мора садржавати најмање 10% јетре.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.
- (4) Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.4. Месна паштета

- (1) Месна паштета је производ од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица, крви и производа од крви, бујона, супе и додатних састојака.
- (2) У производу од меса живине, птица и дивљачи, количина меса по којој паштета носи назив мора износити најмање 60% од укупне количине меса у производу.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%. Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у месној паштети од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.5. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, машински откоштеног меса, масног и везивног ткива, и изнутрица и додатних састојака.
- (2) Производи који се стављају у промет под називом "пашгета" морају у називу носити ознаку која ближе одређује састав производа.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 30%. Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.2. Крвавице - дефиниција

- (1) Крвавице су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива (кожица), крви, изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.
- (2) Основу надјева крвавица сачињава маса од куваних кожица и крви, у којој могу бити распоређени и други састојци надјева.
- (3) Количина масти у готовом производу може бити максимално до 35%.
- (4) Крвавице се производе и стављају у промет под називом "домаћа крвавица" и "крвавица са језицима", а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.2.1. Домаћа крвавица и крвавица са језицима

- (1) Домаћа крвавица је производ од меса, крви, кожица, масног ткива, меса глава, бујона или супе и додатних састојака. Надјев домаће крвавице може се пунити у дебела цријева од свиња или у одговарајуће вјештачке омотаче.
- (2) Крвавица са језицима је производ од саламурених језика, крви, кожица, масног ткива, бујона или супе и додатних састојака. Надјев крвавице са језицима може се пунити у свињски желудац или у одговарајуће вјештачке омотаче.
- (3) Количина језика у готовом производу крвавица са језиком не смије бити мања од 40 %.

2.3.2.2. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, крви, изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.

2.3.3. Остале топлотно обрађене кобасице

- (1) Остале топлотно обрађене кобасице су производи од различитих врста саламуреног меса, производа од меса, масног и везивног ткива (кожица), језика, других изнутрица и додатних састојака.
- (2) Остале топлотно обрађене кобасице се производе и стављају у промет под називом "месо са желеом", "језици са желеом", "шваргла" а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.3.1. Месо са желеом

- (1) Месо са желеом је производ од различитих врста саламуреног меса или производа од меса, комада барених кобасица или конзерви од меса у комадима и желатинске масе, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака (мариниране печурке и/или поврће).
- (2) У називу производа наводи се врста меса, односно производа од меса који се налазе у саставу производа.
- (3) Количина меса, односно производа од меса у готовом производу не смије бити мања од 45%.

- (4) Надјев производа се пуни у вјештачке провидне омотаче широког пречника.

2.3.3.2. Језици са желеом

- (1) Језици са желеом су производи од саламурених свињских односно говеђих језика, желатинске масе и додатних састојака. Количина језика у готовом производу не смије бити мања од 45%.
- (2) Надјев производа се пуни у вјештачке провидне омотаче широког пречника.

2.3.3.3. Шваргла

- (1) Шваргла је производ од меса свињских глава, изнутрица (срца и језика), кожица, масног и везивног ткива, бујона или супе и додатних састојака.
- (2) Шваргла са ознаком поријекла или ознаком која указује на начин производње ("домаћа шваргла") пуни се у природне омотаче великог пречника (свињски желудац, слијепо цријево свиња).
- (3) Количина меса свињских глава, језика и срца у шваргли не смије бити мања од 50%.

2.3.3.4. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, производа од меса и изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.

2.4. Свјеже кобасице

- (1) Свјеже кобасице су несаламурени полупроизводи од различитих врста уситњеног охлађеног свињског и/или говеђега меса, меса живине, масног ткива и додатних састојака који се послје пуњења у јестиве омотаче од танких цријева оваца или свиња или у одговарајуће вјештачке омотаче конзервишу поступцима хлађења или смрзавања.
- (2) Полупроизвод се може на дан производње краткотрајно димити по хладном поступку, а у називу кобасице наводи се ријеч "димљена".
- (3) Упаковани производи чувају се на температури до 4°C највише до 48 сати, а на температури до -18°C највише до 60 дана.
- (4) Производи упаковани у гасовима за паковање чувају се на температури до 4°C.
- (5) Свјеже кобасице се производе и стављају у промет под називом "кобасица за печење", а могу се производити друге врсте сродних производа.
- (6) Свјеже кобасице морају имати мирис и укус својствен врсти употребљеног меса и додатака.

2.4.1. Кобасица за печење

- (1) Кобасица за печење је производ од охлађеног свињског и/или говеђега меса, меса живине, масног ткива и додатних састојака.
- (2) Надјев кобасица за печење се пуни у природна танка овчија или свињска цријева, односно у вјештачке омотаче.
- (3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена), не смије бити већи од 16%, а у свјежој кобасици за печење од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса мора (садржај колагена) бити највише 10%.

2.4.2. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста охлађеног меса, масног ткива и додатних састојака.
- (2) Садржај меса протеина у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%. У производу од само меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

Одјељак 3. Димљени производи (Полутрајни сувомеснати производи)

- (1) Димљени производи су полутрајни сувомеснати производи од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака који се конзервишу поступцима сољења или саламурења и пастеризације са димљењем или без димљења.
- (2) Димљени производи који се стављају у промет у омотачу носе ознаку "у пријеву", "у омоту" или "мрежици" а чувају се на температури до 4°C.
- (3) Димљени производи од свињског меса стављају се у промет под називом "димљена шунка", "димљена плећка", "димљена печеница" и "димљени врат", а могу се производити и друге врсте производа.
- (4) Димљени производи од других врста меса у називу носе ознаку која ближе одређује врсту меса и производа.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Димљени производи морају испуњавати следеће захтјеве:
 - а) да је површина сува и чиста;
 - б) да је што правилнијег облика, уредно обрезаних рубова и без засјека;
 - ц) да су меснати дијелови просаламурени, свијетлоцрвене боје, с тим да периферни дијелови могу бити тамније боје;
 - д) да је масно ткиво бијеле боје, а површински слојеви могу имати жућкасту нијансу, да има боју, укус и мирис својствен за ову врсту производа;
 - е) да су пријатног и својственог мириса и укуса на димљено саламурено месо.
- (2) Ако се димљено месо ставља у промет са кожом, она мора бити свијетлосмеђе боје, без засјека и других оштећења.
- (3) Садржај протеина меса у меснатом дијелу производа и других сродних производа не смије бити мањи од 16%.

3.1. Димљена шунка

Димљена шунка је производ од свињског бута са припадајућим костима или без њих, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака, која се конзервише сољењем или саламурењем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.2. Димљена плећка/лопатица

Димљена плећка/лопатица је производ од свињске плећке са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом или без њих, са припадајућим костима или без њих и додатних састојака, која се конзервише сољењем или саламурењем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.3. Димљена печеница/каре и димљени врат

Димљена печеница/каре и димљени врат је производ од откоштених и обрађених свињских слабина, леђа и врата без коже и поткожног масног ткива и додатних састојака, који се конзервишу сољењем или саламурењем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.4. Димљено говеђе месо

Димљено говеђе месо је производ од леђа и слабина говеда или комада меса без костију и додатних састојака које се конзервише сољењем или саламурењем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

3.5. Димљено бијело месо/филе

- (1) Димљено бијело месо/филе је производ од бијелог меса, груди живине, без коже и костију и додатних састојака која се конзервише сољењем или саламурењем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.
- (2) У називу производа обавезно се наводи ознака која указује на врсту меса живине.

3.6. Димљени батак/карабатак

- (1) Димљени батак, односно димљени карабатак је производ од батака, односно карабатака живине, са припадајућим костима и кожом и додатних састојака који се конзервише сољењем или саламурењем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.
- (2) У називу производа обавезно се наводи ознака која указује на врсту меса живине.

3.7. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака, који се конзервишу сољењем или саламурењем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

Одјељак 4. Сувомеснати производи (Трајни сувомеснати производи)

- (1) Сувомеснати производи су трајни производи од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака који се конзервишу поступцима сољења, саламурења, сушења и зрења са димљењем или без димљења до степена примјереног за конзумацију без претходне топлотне обраде.
- (2) Производ који није димљен носи ознаку "сушен на ваздуху".
- (3) Сувомеснати производи чувају се на температури до 15°C, а упаковани наресци производа на температури до 10°C.
- (4) Сувомеснати трајни производи од свињског меса производе се и стављају у промет под називом "сува шунка" и "сува шунка без кости", "пршут", "сува плећка", "суви врат", "буђола", "сува свињска печеница" а могу се производити и друге врсте сродних производа.
- (5) Сувомеснати трајни производи произведени од других врста меса преживара, копитара, живине и дивљачи морају у називу носити ознаку која одређује врсту меса и производа (нпр. "говеђи пршут").
- (6) Садржај воде у меснатом дијелу готовог производа мора бити мањи од 60%.

(7) Активност воде (a_w) производа може бити максимално 0,93.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Трајни сувомеснати производи морају у производњи и промету испуњавати следеће захтјеве:
 - а) да им је површина сува и чиста;
 - б) да су довољно осушени и да спољашњи изглед, изглед пресека, мирис, окус, конзистенција и текстура одговарају зрелом производу и врсти употребљеног меса, а ако су димљени – да имају мирис и укус на дим;
 - ц) да су што правилнијег облика, уредно обрезаних рубова и без засјека;
 - д) да су меснати дијелови свијетлоцрвене до затвореноцрвене боје, с тим да периферни дијелови могу бити тамније боје;
 - е) да је масно ткиво пластично и бијеле боје, а површински слојеви могу имати жућкасту нијансу.
- (2) Ако се сувомеснати производи стављају у промет са кожом, она мора бити свијетле до тамносмеђе боје, без засјека и других оштећења.

4.1. Сува шунка и сува шунка без кости

Сува шунка и сува шунка без кости је производ од свињског бута са кожом или без коже, без ногица, репа, крсне и евентуално карличне кости, или потпуно откоштен, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступком солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.2. Пршут

Пршут је производ од свињског бута са или без коже и поткожног масног ткива, са или без ногица, без репа, са или без карличних костију, потпуно откоштен или не, са или без додатка зачина, који се конзервише поступком сувог солења или саламурења са или без хладног димљења, подвргнут дугим процесима сушења и зрења.

4.3. Сува плећка

Сува плећка је производ од свињске плећке без ногице са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом или без њих, потпуно или дјелимично откоштен, са додатком или без додатних састојака, који се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.4. Суви врат и буђола

- (1) Суви врат је производ од свињског врата са којег су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.
- (2) Буђола је производ добијен од свињског врата, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења и који је осушен у омотачу и/или мрежици.

4.5. Сува свињска печеница

Сува свињска печеница је производ од свињских леђа и слабина, без кости, масног ткива и коже, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.6. Говеђи пршут

Говеђи пршут је производ од мањих или већих дијелова говеђег меса, са додатком или без додатка зачина, који се

конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.7. Овчија/козја стеља и пастрма - суво овчије и козје месо

- (1) Овчија или козја стеља је производ од цијелог трупа или дијелова трупа оваца или коза или овчијег и козјег меса, без великих костију, исјеченог у комаде правилног облика и површински очишћеног од масног и грубог везивног ткива, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.
- (2) Овчија или козја пастрма је суво овчије или козје месо, производ добијен од овчијег или козјег меса са костима, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.8. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса са припадајућим костима и хрскавицама, масним ткивом и кожом или без њих, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима солења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

Одјељак 5. Јела од меса

- (1) Јела од меса су несаламурени производи добијени од различитих врста меса, полупроизвода и производа од меса, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака која послуже различитих поступака кулинарске и технолошке обраде могу бити дјелимично или потпуно припремљена за јело.
- (2) Јела од меса се производе и стављају у промет под називом који одговара врсти меса, односно врсти јела.
- (3) Јела од меса се производе и стављају у промет као "полуготова јела" и "припремљена готова јела".

Захтјеви (сензорна својства)

Јела од меса у производњи и промету морају испуњавати следеће захтјеве:

- а) да су основни састојци производа уједначеног и што правилнијег облика;
- б) да је течни дио производа без грудвица и својствен употребљеним састојцима;
- ц) да је желатинска маса прозирна и да се приликом сјечења не распада;
- д) да су пријатног, својственог мириса и укуса.

5.1. Полуготова јела

- (1) Полуготова јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, месних производа и додатних састојака који се прије употребе морају обрадити топлотом.
- (2) Полуготова јела се производе и стављају у промет као "полуготова сирова јела" и "полуготова дјелимично топлотом обрађена јела".
- (3) На декларацији наведених производа мора се обавезно навести "потребна топлотна обрада".

5.1.1. Полуготова сирова јела

- (1) Полуготова сирова јела су производи од меса са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, месних производа и додатних састојака који су поступцима кулинарске обраде, омекшавањем, маринирањем, сољењем, зачињавањем,

обликовањем, глазирањем, односно панирањем, припремљени за топлотну обраду.

- (2) Полуготова сирова јела се стављају на тржиште охлађена или смрзнута.
- (3) Упаковани производи конзервисани хлађењем чувају се на температури до 4°C највише до три дана, а конзервисана замрзавањем на температури до -18°C највише до 60 дана. Производи упаковани у гасовима за паковање чувају се на температури до 4°C.

5.1.2. Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела

- (1) Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела су производи од меса са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица месних производа и додатних састојака који су послјије кулинарске обраде, сољења, омеќшавања, маринирања, зачињавања, обликовања, глазирања, односно паковања, обрађени топлотом до 60°C у термалном центру производа.
- (2) Упаковани производи се чувају на температури до 4°C највише до седам дана, а на температури до -18°C највише до 90 дана. Производи упаковани у гасовима за паковање чувају се на температури до 4°C.

5.2. Припремљена готова јела

- (1) Припремљена готова јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака, која су потпуно топлотом обрађена а могу бити употребљена непосредно послјије производње или након краткотрајне припреме.
- (2) Количина меса, односно изнутрица, односно производа од меса у готовом производу мора бити минимално 20%, ако то није другачије одређено овим правилником.
- (3) Припремљена готова јела се производе и стављају у промет као "печења", "готова топла јела", "готова хладна јела" и "смрзнута јела".

5.2.1. Печења

- (1) Печења су производи од трупова или комада различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих и додатних састојака, који су потпуно обрађени топлотом а могу бити употребљени непосредно након производње.
- (2) У називу производа наводи се врста меса а могу се стављати у промет топла и охлађена.

5.2.2. Готова топла јела

- (1) Готова топла јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, са кожом или без коже, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Готова топла јела производе се и стављају у промет као јела од меса, изнутрица или производа од меса са поврћем или производима биљног поријекла.
- (3) Готова топла јела стављају се у промет у посудама које одржавају температуру од најмање 60°C.

5.2.3. Готова хладна јела

- (1) Готова хладна јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Припремљена хладна јела се производе и стављају у промет као "јела у желеу (пихтије или хладетина)" и

"месне салате", а могу се производити и друге врсте ових јела.

- (3) Упаковани производи се чувају на температури до 4°C.

5.2.3.1. Јела у желеу

- (1) Јела у желеу (пихтије - хладетина) јесу производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Количина меса у готовом производу не смије бити мања од 25%.

5.2.3.2. Месне салате

- (1) Месне салате су производи од охлађених нарезака топлотно обрађеног меса прве категорије, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Количина меса, односно производа од меса у готовом производу не смије бити мања од 35%, а количина мајонезе не смије бити већа од 40%.

5.2.4. Готова смрзнута јела

- (1) Готова смрзнута јела су производи од меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Готова смрзнута јела се производе и стављају у промет као готова смрзнута јела од меса, готова смрзнута јела од меса са поврћем, готова смрзнута јела од изнутрица, готова смрзнута јела од производа од меса или под неким другим називом у складу са чланом 2. став (5) овог правилника.
- (3) Упаковани производи се чувају на температури до -18°C највише до 3 мјесеца.

Одјељак 6. Конзерве

Конзерве су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива, изнутрица, машински сепарисаног меса (МОМ), крви и производа од крви и додатних састојака које се послјије различитих видова обраде и прераде пуне и херметички затварају у одговарајућу амбалажу и конзервишу поступцима пастеризације, кувања или стерилизације.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Конзерве морају испуњавати следеће захтјеве:
 - а) да су херметички затворене;
 - б) да нису деформисане;
 - ц) да је спољна површина чиста и без знакова корозије;
 - д) да су изглед, састав, укус, мирис, боја, конзистенција и текстура својствени за одговарајућу врсту производа.
- (2) Конзерве пуњене у лимену амбалажу, осим одредаба из става (1) захтјева, морају испуњавати и следеће захтјеве:
 - а) да су дно и поклопац незнатно улегнути, да под притиском не реагују, осим код лименки са поклопцем од алуминијума који је нарезан и отвара се на потез, који може благо федерирати а дно може бити равно или незнатно благо избочено, као и да су посуде напуњене;
 - б) да су дупли шавови лименке правилно формирано, без деформација на шавовима и у њиховој околини;
 - ц) да је уздужни шав лименке преклопни или дупли, с тим што лименке са преклопним уздужним шавом морају бити заштићене допунским слојем лака послјије израде шавова;

- д) да су унутрашње површине лименке заштићене допунским слојем лака који мора бити хемијски отпоран према дјеловању садржаја лименке и да добро приања.
 - е) да мрке и црне мрље не прелазе на садржај конзерве;
 - ф) да је количина издвојеног желеа и масти највише 6% од декларисане нето масе производа.
- (3) Пастеризоване конзерве чувају се на температури до 4°C, стерилисане конзерве на температури до 25°C, куване конзерве на температури до 10°C, а високо стерилисане (тзв. "тропске") конзерве на температури вишој од 40°C.
- (4) Према врсти употријебљених састојака и начину производње, конзерве се производе и стављају у промет као "конзерве од меса у комадима", "конзерве од меса у сопственом соку", "конзерве од уситњеног меса", "кобасице у конзерви", "јела од меса у конзерви", паштете и намази.

6.2.1. Конзерве од меса у комадима

- (1) Конзерве од меса у комадима су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива, изнутрица и производа од меса различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) Конзерве од меса у комадима производе и стављају у промет као "кувана шунка", "кувана плећка", "кувани каре", "кувана прса", а могу да се производе обликовани (формирани) производи, пресовани (стијешњени) производи као и друге врсте сродних производа.
- (3) У производњи конзерви од већих комада меса може се употребљавати уситњено месо исте врсте и категорије у количини која не смије бити већа од 5%.
- (4) У називу производа од свињског меса не наводи се врста меса, а у називу производа од других врста меса мора бити наведена врста меса од које је направљен производ.
- (5) Производи који се стављају у промет у омотачима у свом називу морају да носе и ознаку "у цријеву" или "у омотачу".
- (6) Готов производ може садржати максимално 6% излученог желеа.

Захтјеви (сензорна својства)

Конзерве од меса у комадима морају да испуњавају сљедеће захтјеве:

- а) да имају боју, мирис и укус, који су својствени куваном саламуреном месу;
- б) да је месо у готовом производу чврсте конзистенције и да су дијелови меса међусобно повезани.

6.2.1.1. Кувана шунка

- (1) Кувана шунка је производ од меса свињског бута очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака. Део меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњена.
- (2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.2. Кувана плећка

- (1) Кувана плећка је производ од меса свињске плећке очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака. Део меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњен.

- (2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 15%.

6.2.1.3. Кувани каре

- (1) Кувани каре је производ од меса свињских слабина и леђа очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.4. Кувана прса

- (1) Кувана прса су производ од бијелог меса живине без кожица и додатних састојака.
- (2) У називу производа испред ријечи "прса" мора да буде наведена врста меса живине.
- (3) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.5. Обликовани производи од мањих комада и различитих врста меса

- (1) Обликовани производи се производе од мањих комада и различитих врста меса различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) У називу производа се наводи врста меса и производа.
- (3) Садржај укупних протеина у готовом производу не смије бити мањи од 13%.

6.2.1.6. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа се производе од различитих врста меса и додатних састојака.
- (2) У називу производа наводи се врста меса и производа.
- (3) Садржај укупних протеина у сродном производу не смије бити мањи од 10%.

6.2.2. Конзерве од меса у сопственом соку

- (1) Конзерве од меса у сопственом соку су производи од различитих врста меса говеда и свиња, кожица или остатака везивног ткива додатних састојака.
- (2) Конзерве се производе и стављају у промет под називом "говедина у сопственом соку" и "свињетина у сопственом соку" или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Конзерве од меса у сопственом соку морају испуњавати сљедеће захтјеве:
- а) да имају боју, мирис, укус и конзистенцију својствене куваном саламуреном или несаламуреном месу;
 - б) да је садржај конзерве охлађен до 10°C компактан и да се може нарезивати;
 - ц) да у садржају конзерве има минимално 50% крупније мљевених комада саламуреног меса.
- (2) Површина садржаја конзерви може бити мало прекривена желатином и наслагама издвојене масти.

6.2.2.1. Говедина у сопственом соку

- (1) Говедина у сопственом соку је производ од саламуреног или сољеног мљевеног говеђег меса, везивног ткива и кожица и додатних састојака.
- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.2.2. Свињетина у сопственом соку

- (1) Свињетина у сопственом соку је производ од мљевеног саламуреног свињског меса, кожица и везивног ткива и додатних састојака.

- (2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.2.3. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа се производе од различитих врста меса и додатних састојака.
- (2) У називу производа наводи се врста меса и производа.
- (3) Садржај укупних протеина у сродном производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.3. Конзерве од уситњеног меса

- (1) Конзерве од уситњеног меса су саламурени производи од различитих врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, изнутрица различитог степена уситњености, производа од крви и додатних састојака.
- (2) Конзерве од уситњеног меса производе се и стављају у промет под називом "месни доручак/ месни нарезак", а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Конзерве од уситњеног меса морају испуњавати следеће захтјеве:
- а) да је садржај производа хомоген и компактан, да се може нарезивати, да не смије бити мазив, да има постојану уједначену боју;
- б) да на пресеку садрже видљиве комадиће уситњеног меса и масног ткива;
- ц) да имају својствен мирис и укус и да има постојану уједначену боју.
- (2) На површини садржаја готовог производа може бити до 10% издвојеног желеа и масти.

6.2.3.1. Месни доручак/месни нарезак

- (1) Месни доручак/месни нарезак је производ од различитих врста уситњеног саламуреног меса свиња или говеда или меса живине или мјешавине ових врста меса, машински откоштеног меса (МОМ), масног и везивног ткива, меса глава, изнутрица различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) У састав производа мора бити најмање 60% меса, при чему једна трећина меса мора бити крупније самљевено. Садржај масти у готовом производу не смије бити већи од 30%.
- (3) Садржај протеина меса у готовом производу мора бити минимално 12%, а у месном нареску минимално 10%.

6.2.3.2. Сродни производи

- (1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста уситњеног саламуреног меса, затим меса глава, изнутрица свиња, говеда, живине и додатних састојака.
- (2) У саставу производа мора бити најмање 55% меса, при чему дио меса мора бити крупније самљевен. Садржај масти у готовом производу може да износи до 35%. Садржај протеина меса у готовом производу мора бити минимално 8%.

6.2.4. Кобасице, паштете и намази у конзерви

- (1) Кобасице у конзерви су производи из групе барених кобасица и куваних кобасица, који се у херметички затвореним посудама обрађују топлотом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

- (2) Производе се и стављају у промет под називом хреновке у конзерви, јетрена паштета у конзерви, месна паштета и друге врсте намаза у конзерви, крвавица у конзерви, језици у желеу у конзерви. Могу да се производе и друге врсте кобасица у конзерви.
- (3) Производи из става (2) и друге врсте кобасица, паштета и намаза у конзерви морају осим захтјева прописаних за категорију конзерви удовољавати и основним захтјевима који су овим правилником прописани за одговарајуће производе из категорије кобасица и паштета.
- (4) Намази у конзерви морају садржавати минимално 3% протеина меса.

6.2.5. Јела од меса у конзерви

- (1) Јела од меса у конзерви су производи од различитих врста меса, са костима или без костију, машински откоштеног меса (МОМ), масног или везивног ткива, изнутрица, производа и полупроизвода од меса, различитог степена уситњености и додатних састојака.
- (2) Јела од меса у конзерви могу да се производе и стављају у промет као:
- а) јела од меса у конзерви;
- б) јела од меса, изнутрица и производа од меса у умаку;
- ц) јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама и
- д) јела од поврћа или других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса.
- (3) Количина меса, односно изнутрица, односно производа од меса у готовом производу мора бити минимално 20%, ако то није другачије одређено овим правилником.
- (4) Готови производи који садрже минимално 3% меса и/или изнутрица и/или производа од меса, декларишу се као јела од поврћа или других производа са месом, односно изнутрицама, односно производима од меса.
- (5) Јела у конзерви се производе и стављају у промет под називом који одговара врсти меса, односно врсти јела.
- (6) Јела од меса у конзерви се производе и стављају у промет под називом "гулаш", као и други сродни производи наведени у ставу (2) тач. б), ц), и д).

6.2.5.1. Гулаш

- (1) Гулаш је производ од различитих врста сировог или бланшираног говеђег меса (говеђи гулаш), свињског меса (свињски гулаш), са припадајућим масним и везивним ткивом различитог степена уситњености и умака. Умак се састоји од различитих врста јестивих масноћа, бујона, супе или воде и додатних састојака.
- (2) Месо у гулашу мора бити исјечено на приближно једнаке комаде, а у течном дијелу гулаша не смије бити грудвица запршке.
- (3) Количина меса у готовом производу не смије бити мања од 30%.

6.2.5.2. Сродни производи, јела од меса, изнутрица и производа од меса у умаку

- (1) Сродни производи, јела од меса, изнутрица или производа од меса, у умаку су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива различитог степена уситњености, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.
- (2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

6.2.5.3. Сродни производи, јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама

- (1) Сродни производи, јела од меса, изнутрица и производа од меса са поврћем или другим намирницама су производи од различитих врста меса, производа од меса, изнутрица, масног и везивног ткива и додатних састојака.
- (2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

6.2.5.4. Сродни производи, јела од поврћа или других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса

- (1) Сродни производи, јела од поврћа и других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса су производи од различитих врста меса, производа од меса, изнутрица, умака и додатних састојака.
- (2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

Одјељак 7. Сланина

- (1) Сланина се производи од поткожног масног ткива свиња поступцима сољења, саламурења, сушења и зрења са димљењем или без димљења, са топлотном обрадом чврстог масног ткива или без обраде, са припадајућим мишићним ткивом и кожом и додатним састојцима или без њих.
- (2) Сланина се производи од сљедећих дијелова трупа свиња:
 - а) подбрадњак (годер, гроник), доњи дио вратне сланине;
 - б) леђна сланина је сланина леђа од врата до крсне кости;
 - ц) лопатична сланина је четвртасто обликована лопатица без костију са кожом и поткожним масним ткивом;
 - д) царско месо је дио грудног коша са трбушним дијелом свиња;
 - е) месната сланина је четвртасто обликовани дио грудног коша свиња са трбушним дијелом свиња, без костију, са хрскавицеом или без хрскавице.
- (3) Сланина се производи и ставља у промет као: "сирова/свјежа", "полутрајна" и "трајна сланина".

7.1. Сирова/свјежа сланина

Сирова/свјежа сланина се производи сољењем или саламурењем дијелова из става (2) Одјељка 7. овог правилника и додатних састојака.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Сирова/свјежа сољена и сирова/свјежа саламурена сланина морају испуњавати сљедеће основне захтјеве у производњи и промету:
 - а) да су правилно обликоване, без засјекотина или дијелова који висе;
 - б) да је масно ткиво бијеле боје, да меснати дијелови имају ружичасто црвену боју и да је површина чиста и сува;
 - ц) да имају мирис и укус својствен за ову врсту сланине;
 - д) да је конзистенција чврсто еластична, али не жилива.

- (2) Сирова/свјежа сланина се ставља у промет са кожом или без коже.

7.2. Полутрајна и трајна сланина

- (1) Полутрајна сланина се производи поступцима сољења, или саламурења те пастеризације са димљењем или без димљења дијелова из става (2) Одјељка 7. овог правилника.
- (2) Трајна сланина се производи поступцима сољења или саламурења и зрења са димљењем или без димљења дијелова из става (2) Одјељка 7. овог правилника.
- (3) Месната сланина произведена на начин из става (2) ставља се на тржиште под називом "панцета" или под другим називом у складу са ставом (1) овог пододјељка.

Захтјеви (сензорна својства)

- (1) Полутрајна и трајна сланина морају испуњавати сљедеће основне захтјеве:
 - а) да су правилно обликоване, без засјекотина или дијелова који висе;
 - б) да имају чисте и суве површине, боју жутосмеђу до смеђу од дима, осим паприциране сланине, која потиче од зачина;
 - ц) да масно ткиво на пресеку има бијелу боју која по површини може бити свијетложута, а меснати дијелови уједначену црвену боју;
 - д) да су чврсто еластичне, али не жилаве, тако да се могу лако сјећи у танке листове;
 - е) да имају мирис и укус својствен за ову врсту сланине.
- (2) Све врсте топлотом обрађене сланине морају се чувати на температури од 0°C до 4°C, сува сланина мора се чувати на одговарајућој температури, а упаковани наресци суве сланине на температури највише 10°C.

7.3. Сродни производи

Друге врсте сродних производа могу се производити од чврстог масног ткива или масног ткива свиња и морају испуњавати основне захтјеве из Одјељка 7. овог правилника.

Одјељак 8. Топљена животињска маст

- (1) Под "топљеном животињском масти" подразумева се маст добијена топљењем масног ткива меса, укључујући и кости и која се користи за исхрану људи.
- (2) Према врсти животиње од које потиче масно ткиво, топљене масти се производе и стављају у промет као свињска маст, лој преживара и масти живине.

8.1. Свињске масти - производња и стављање у промет

Свињска маст се производи и ставља у промет као "домаћа свињска маст" и "свињска маст".

8.1.1. Домаћа свињска маст

Домаћа свињска маст је производ добијен сувим поступком топљења масних ткива, сала и опорњака свиња.

Домаћа свињска маст мора испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- а) да је бијеле боје, или бијеле боје са слабом жућкастом или сивкастом нијансом;
- б) да има мирис и укус на свјеже чварке и не смије имати никакав страни мирис;
- ц) да је на температури од 70°C потпуно прозачна са слабо златножутим нијансом;
- д) да је мазиве конзистенције при температури од 15°C до 20°C;
- е) да је глатке или зрнасте културе;
- ф) да не садржи талог од чварака више од 0,2% (m/m);

- г) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- х) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75%, и
- и) да пероксидни број износи највише до 4 meq/kg.

8.1.2. Свињска маст

Свињска маст је производ добијен влажним поступком топљења масних ткива, сала и опорњака свиња.

Свињска маст мора испуњавати следеће основне захтјеве:

- а) да је бијеле боје, да има укус и мирис на кувано свињско месо;
- б) да нема никакав страни или неспецифичан укус и мирис;
- ц) да је на температури од 70°C потпуно прозачна;
- д) да је пластична и глатка на температури од 10°C;
- е) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- ф) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75%, и
- г) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.2. Лој преживара

Лој преживара је производ добијен топљењем масног ткива преживара. Производи се и ставља у промет као говеђи, овчији и козји лој.

Лој преживара мора испуњавати следеће основне захтјеве:

- а) да је свјеж и чист;
- б) да је бијеле, бијеложућкасте или жућкасте боје;
- ц) да је својственог мириса и укуса;
- д) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,15 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- е) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75%, и
- ф) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.3. Мاستи живине

- (1) Мاستи живине се производе и стављају у промет као гушчија, кокошја, ћурећа и пачја маст а могу се производити и друге врсте производа.
- (2) Масти живине приликом стављања у промет морају испуњавати следеће основне захтјеве:
 - а) да имају боју својствену масном ткиву живине од које је добијена;
 - б) да има пријатан мирис и укус својствен за маст одговарајуће врсте живине;
 - ц) да је мазиве конзистенције на температури од 15 до 20°C;
 - д) да је глатке или зрнасте структуре;
 - е) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;
 - ф) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75%, и
 - г) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.4. Рафинисање мاستи

Ужегла или на било који начин покварена маст не смије се рафинисати.

8.5. Чварци

- (1) Чварци су остаци добијени након топљења масног ткива и меса, који садрже протеине након дјелимичног одвајања мاستи и воде.

- (2) Чварци се добијају и стављају у промет као "домаћи чварци", "дуван чварци" и друге врсте сродних производа од мاستи и чварака.

8.5.1. Домаћи чварци

Добијају се топљењем масног ткива свиња без коже, у производњи домаће свињске масти.

8.5.2. Дуван чварци

Добијају се топљењем масног ткива свиња без коже, у производњи домаће свињске масти, које се накнадно излаже поступку пресовања, које значајно мијења структуру ткива и раздваја ткивна влакна.

8.5.3. Сродни производи

- (1) Сродни производи од масти и чварака се производе од масти, чварака и додатних састојака.

Захтјеви (сензорна својства)

- (2) Чварци и сродни производи од масти и чварака у производњи и промету морају испуњавати следеће захтјеве:
 - а) да нису препечени, загорјели и ужегли;
 - б) да не садрже длаке, веће остатке коже и друге примјесе;
 - ц) да су пријатног, својственог укуса и мириса.
- (3) Топљена маст, чварци и производи од масти и чварака морају се чувати на температури од 0°C до 7°C.

ПОГЛАВЉЕ II - ОМОТАЧИ, ПОСУДЕ И АМБАЛАЖНИ МАТЕРИЈАЛИ

1. Омотачи

За пуњење производа употребљавају се природни и вјештачки омотачи који спадају у материјале и предмете у контакту са храном, чији услови употребе и стављања на тржиште су прописани Правилником о материјалима и предметима намијењеним за контакт са храном ("Службени гласник БиХ", број 42/10).

1.1. Природни омотачи

Под природним омотачима подразумевају се желуци, бешике, цријева и други шупљи дијелови желудачно-цријевог тракта говеда, телади, свиња, оваца и коња, који су подвргнути обради као што је усољавање, загријавање или сушење након што су набављени и очишћени.

1.1.1. Природни омотачи од говеда/јунади су:

- а) једњак без мишићног слоја, изврнут;
- б) зид преджелудаца, без слузокоже, изврнут;
- ц) танко цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја;
- д) слијепо цријево са почетним дијелом дебелог цријева без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја;
- е) сероза слијепог цријева;
- ф) дебело цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја;
- г) задње цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја; и
- х) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.2. Природни омотачи од телади су:

- а) слијепо цријево без слузокоже, изврнуто;
- б) танко цријево старијих телади без слузокоже, изврнуто, и
- ц) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.3. Природни омотачи од свиња су:

- а) желудац са слузокожом, изврнут;

- б) танко цријево без слузокоже и мишићног слоја, неизврнуто ("свињски сајтлинг");
- ц) слијепо цријево са слузокожом, изврнуто;
- д) дебело цријево са слузокожом, изврнуто;
- е) задње цријево са слузокожом, изврнуто ("кулар"), и
- ф) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.4. Природни омотачи од оваца су:

- а) танко цријево без слузокоже, мишићног слоја и серозе, неизврнуто ("овчији сајтлинг");
- б) слијепо цријево без слузокоже изврнуто, и
- ц) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.5. Природни омотачи од коња су:

- а) танко цријево без слузокоже, изврнуто.

1.2. Вјештачки омотачи

- (1) Вјештачки омотачи од природних материјала су омотачи произведени од колагена, биљних влакана, целулозе и полимерних (пластичних) материјала.
- (2) Вјештачки омотачи од полимерних материјала су омотачи произведени од политилена, полипропилена, полиамида, поливинилиден дихлорида, етилен-винил ацетата, етилен-винил алкохола, полиетилен терефталата, полистирола, полиестера, најлона, јономера и адхезива за вишеслојне омотаче.
- (3) Штампарске боје које се употребљавају за декларисање или означавање производа на омотачу не смију пролазити кроз омотач нити прелазити на садржај производа.
- (4) Бојени омотачи не смију на један m² садржавати више од: 0,3 mg арсена, 1 mg олова и 4 mg тешких метала, укупно.
- (5) За заштиту омотача од плијесни, могу се користити раствори сорбинске киселине, лимунске, винске, млијечне и сирћетне киселине или раствори соли тих киселина који нису шкодљиви по здравље људи.

2. Посуде за конзерве

Посуде за конзерве су лименке, стакленке, тубе и друге врсте посуда произведене од различитих врста лимова (бијелог, хромираног, алуминијског), стакла, фолија од алуминијума и фолија од полимерних (пластичних) материјала за пуњење производа, које се затварају двоструким шавом или на друге начине који обезбјеђују херметичност производа.

3. Амбалажни материјали и амбалажа

Амбалажни материјали и амбалажа која се употребљава за директно омотавање и паковање производа су полимерни (пластични) материјали: полиетилен, полипропилен, хомополимери и кополимери стирена, поливинилхлорид, поливинилиденхлорид, полиамиди, полиетиленфталат, полиметилметакрилат, политетрафлуоретилен, еластомери и целулозни полимери.

ПОГЛАВЉЕ III - ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТ И НАЧИН ЧУВАЊА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА**1. Паковање**

- (1) Производи се пакују у повратну или неповратну транспортну амбалажу.
- (2) Топла готова јела могу се стављати у промет у посудама од алуминијума или сличној амбалажи, која се може затварати.
- (3) Маст се пакује у пластичне посуде, лимену бурад или картонске кутије, који изнутра морају бити обложени фолијама од вјештачких маса.

- (4) Масти се могу паковати и у лименке или посуде од алуминијума, вјештачке омотаче, омоте од пергаментне хартије или у друге амбалажне материјале.

2. Транспорт производа

Производи се транспортују у транспортним средствима на температурама које су овим правилником прописане за њихово чување.

3. Начин чувања производа

- (1) Производи се чувају у одговарајућим просторима или просторима, на температури која је овим правилником прописана за врсту производа.
- (2) Ако производи нису стављени у промет упаковани, морају да висе, не смију додиривати зидове и друга мјеста и морају бити заштићени од глодара и инсеката.
- (3) У истим просторијама или просторима не смије се складиштити друга врста робе са страним мирисом.
- (4) Конзерве се чувају на сувом мјесту, на температури која је овим правилником прописана за одговарајућу врсту конзерви и морају бити заклоњене од свјетлости.
- (5) Топљена маст чува се у хладним, тамним, сувим и провјетреним просторијама.
- (6) Чварци и сродни производи од масти и чварака се чувају на хладном и сувом мјесту.

**АНЕКС II
СИСТЕМАТИЗАЦИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА –
ТАБЕЛАРНИ ПРИКАЗ**

КАТЕГОРИЈА	ГРУПА	ПОДГРУПА	ПРОИЗВОДИ
ПРОИЗВОДИ ОД СВЈЕЖЕГ МЕСА	Производи од уситњеног меса	Мљевено месо	
		Уситњено обликовано месо	Ђевап
	Пљескавица		
	Хамбургер		
			Друге врсте сродних производа
Производи припремљени за даљу обраду	Маринирано месо		
	Панирано месо		
КОБАСИЦЕ	Ферментисане кобасице	Трајне кобасице	Кулен
			Зимска
			Сремска
			Чајна
			Сууук
			Сродни производи
		Кобасице за мазање	Чајни намаз
			Сродни производи
	Топлотно обрађене кобасице	Барене кобасице	Хреновке
			Париска кобасица
Екстра или посебна кобасица			
Бијела кобасица			
Сродни производи			
	Полутрајне кобасице	Крањска	
		Тиролска	

			Роштиљска кобасица
			Мортадела
			Шункарица
			Сродни производи
		Кобасице од меса у комадима	Шунка у омоту/кувана шунка
			Сродни производи
	Куване кобасице	Јетрене кобасице и паштете	Јетрена кобасица/јетрењача
			Јетрена паштета
			Месна паштета
			Сродни производи
	Куване кобасице	Крвавице	Крвавица
			Крвавица са језицима
			Сродни производи
	Остале топлотно обрађене кобасице	Кобасице са желеом	Месни хљебови/ сиреви
			Месо са желеом
			Језици са желеом
Шваргла			
Сродни производи			
Свјеже кобасице		Кобасица за печење	
		Сродни производи	

СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ	Полутрајни сувомеснати димљени производи		Димљена шунка
			Димљена плећка/лопатица
			Димљена печеница/каре
			Димљени врат
			Димљено говеђе месо
			Димљено бијело месо/филе
			Димљени батак/карабатак
			Сродни производи
	Трајни сувомеснати производи		Сува шунка
			Пршут
			Сува плећка
			Суви врат
			Буђола
			Сува свињска печеница
			Говеђи пршут
			Овчија/козја стеља

ЈЕЛА ОД МЕСА	Полуготова јела од меса		Овчија/козја пастрма		
			Сродни производи		
	Припремљена готова јела од меса	Полуготова сирова јела		Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела	
				Печења	
		Готова топла јела		Готова хладна јела	Јела у желеу (пихтије или хладетина)
					Месне салате
	Конзерве од меса у комадима			Готова смрзнута јела	
				Кувана шунка	
				Кувана плећка	
				Кувани каре	
				Кувана прса	
				Обликовани производи од мањих комада и различитих врста меса	
				Сродни производи	
				Конзерве од меса у сопственом соку	Говедина у сопственом соку
					Свињетина у сопственом соку
				Конзерве од уситњеног меса	Месни доручак/месни нарезак
Кобасице у конзерви			Сродни производи		
			Хреновке у конзерви		
Паштете и намази у конзерви			Паштете у конзерви		
			Намази у конзерви		
Јела у конзерви			Хреновке у конзерви		
			Јела од меса	Гулаш	
			Јела од меса, изнутрица и производа у умаку		
			Јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама		
Јела од поврћа, или других намирница са месом, изнутрица или производима од меса			Јела од поврћа, или других намирница са месом, изнутрица или производима од меса		
			Сродни производи		

СЛАНИНА	Сирова/свјежа сланина		
	Полутрајна сланина		
	Трајна сланина		Панцета
ТОПЉЕНА МАСТ И ЧВАРЦИ	Свињска маст	Свињска маст	Сродни производи
		Домаћа свињска маст	
	Лој преживара	Говеђи лој	
		Овчији лој	
		Козји лој	
	Маст живине	Гушчија маст	
		Кокосија маст	
		Ђурећа маст	
		Пачија маст	
	Чварци	Домаћи чварци	
Дуван чварци			
	Производи од масти и чварака	Сродни производи	
ОСТАЛИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА	Функционална храна		

АНЕКС III МАКСИМАЛНА КОЛИЧИНА МАСНОГ И ВЕЗИВНОГ ТКИВА ЗА САСТОЈКЕ КОЈИ СЕ ОЗНАЧАВАЈУ КАО „... МЕСО“:

ВРСТА	(%) МАСТИ	(%) ВЕЗИВНОГ ТКИВА*
Сисари (осим меса зечева, свиња) и мијешано месо у којем преовладава месо сисара	25	25
Свињско месо	30	25
Месо перади и зечије месо	15	10

* Количина везивног ткива је рачуната на основу односа између количине колагена и мишићних протеина. За количину колагена се узима количина хидроксипролина, помноженог фактором 8.

АНЕКС IV ЗАХТЈЕВИ У ОДНОСУ НА ОЗНАКУ „МЉЕВЕНО МЕСО“

	Садржај масти	Протеински однос колаген/месо ^(*)
Маломасно мљевено месо	≤ 7%	≤ 12%
Мљевена чиста говедина	≤ 20%	≤ 15%
Мљевено месо које садржи свињетину	≤ 30%	≤ 18%
Мљевено месо осталих врста	≤ 25%	≤ 15%

^(*) Протеински однос колаген/месо се изражава као проценат колагена у протеинима меса. Садржај колагена представља садржај хидроксипролина помноженог фактором 8.

АНЕКС V - BAS СТАНДАРДИ МЕТОДА ЗА ИСПИТИВАЊЕ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

BAS EN 12014-3	Прехрамбени производи – Одређивање садржаја нитрата и/или нитрита – Дио 3: Спектрометријско одређивање садржаја нитрата и нитрита у производима од меса након ензиматске редукције нитрата у нитрите
BAS EN 12014-4	Прехрамбени производи – Одређивање садржаја нитрата и/или нитрита – Дио 4: Метода хроматографије на основу јонских измењивача (ИЦ) за одређивање садржаја нитрата и нитрита у производима од меса
BAS ISO 937	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрогена (Референтна метода)
BAS ISO 1442	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја влаге (Референтна метода).
BAS ISO 1444	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја слободне масти
BAS ISO 1443	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја укупне масти
BAS ISO 2917	Месо и производи од меса - Мјерење pH - Референтна метода
BAS ISO 3496	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја хидроксипролина
BAS ISO 13730	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја укупног фосфора - Спектрометријска метода
BAS ISO 2918	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрита (Референтна метода).
BAS ISO 3091	Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрата (Референтна метода)
BAS EN ISO 3960	Животињска и биљна уља и масти – Одређивање пероксидног броја – Јодометријско (визуелно) одређивање завршне тачке
BAS ISO 936	Месо и производи од меса - Одређивање укупног пепела
BAS EN ISO 662	Животињске и биљне масти и уља - Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја
BAS EN ISO 663	Животињске и биљне масти и уља – Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа
BAS EN ISO 660	Животињске и биљне масти и уља – Одређивање киселинског броја и киселости
AOAC 983.19	Одређивање садржаја калцијума у MOM
JUS M.Z.032	Лименке за конзервацију хране; провјеравање квалитета формираних спојева и заптвености лименки
BAS 1049	Халал храна – захтјеви и мјере