

PRAVILNIK

O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA PROIZVODE OD MESA

("Sl. list SCG", br. 33/2004)

I OPŠTE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za proizvode od mesa moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

Član 2

Za proizvode za koje ovim pravilnikom nisu propisani kvalitet i drugi zahtevi važe zahtevi koji su ovim pravilnikom propisani za grupu srodnih proizvoda.

Za proizvode iz stava 1 ovog člana proizvođač je dužan da pre početka proizvodnje donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija sadrži, kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje proizvoda, osnovne zahteve kvaliteta, izveštaj o izvršenom ispitivanju zahteva kvaliteta (senzorske, fizičke i hemijske karakteristike), kao i podatke iz deklaracije u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

O donetim proizvođačkim specifikacijama proizvođač vodi evidenciju koja sadrži sledeće podatke:

- 1) evidencijski broj specifikacije;
- 2) datum donošenja proizvođačke specifikacije;
- 3) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj specifikaciji;
- 4) datum izvršenog ispitivanja zahteva kvaliteta u skladu sa ovim pravilnikom.

Srodni proizvodi ne mogu da nose naziv koji je isti ili sličan nazivu proizvoda koji se navode u ovom pravilniku.

Član 3

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) *srodni proizvodi* su proizvodi od mesa čiji naziv se ne navodi u ovom pravilniku, a koji su po načinu proizvodnje i osobinama slični proizvodima osnovne grupe;

2) *osnovni sastojci proizvoda* su meso, mehanički otkoštano meso, masna i vezivna tkiva, iznutrice i krv;

3) *proteini mesa* su azotna jedinjenja koja vode poreklo iz osnovnih sastojaka proizvoda;

4) *sadržaj proteina mesa* u proizvodu (%) je vrednost dobijena množenjem sadržaja azota u procentima faktorom 6,25 (sadržaj proteina mesa (%) = % azota x 6,25);

5) *ukupni proteini* su azotna jedinjenja koja vode poreklo iz osnovnih sastojaka proizvoda, belančevinastih proizvoda i namirnica koje sadrže belančevine;

6) *sadržaj ukupnih proteina* u proizvodu (%) je vrednost dobijena množenjem sadržaja azota u procentima faktorom 6,25% (sadržaj ukupnih proteina u% = % azota x 6,25);

7) *proteini vezivnog tkiva* su azotna jedinjenja koja vode poreklo iz vezivnog tkiva;

8) *sadržaj proteina vezivnog tkiva* u proizvodu, izražen kao sadržaj kolagena (%), je vrednost dobijena množenjem sadržaja hidrokisprolina (%) faktorom 8 (% kolagena = % hidrokisprolina x 8);

9) *relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva* u proteinima mesa, odnosno u ukupnim proteinima proizvoda je vrednost izračunata pomoću sledeće formule:

$$\frac{\text{sadržaj kolagena (\%)} \times 100}{\text{sadržaj proteina mesa (\%), odnosno sadržaj ukupnih proteina (\%)}}$$

10) *sadržaj ukupnih fosfata*, izražen kao procenat fosfor-pentoksida, je vrednost dobijena množenjem sadržaja ukupnog fosfora (prirodnog i dodatog) u proizvodu stehiometrijskim faktorom 2,29 (sadržaj ukupnih fosfata u% = % ukupnog fosfora x 2,29);

11) *usitnjavanje* je obrada mesa, iznutrica, masnih i vezivnih tkiva u mašinama za mlevenje i seckanje (mlevenje je usitnjavanje u vuku, a seckanje je usitnjavanje u kuteru);

12) *mesno testo* je testasta homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem neohlađenog, ohlađenog ili smrznutog mesa I, II ili III kategorije sa solima za salamurenje, odnosno kuhinjskom soli, odnosno zamenom za kuhinjsku so i vodom, odnosno ledom, u kojoj se proteini mesa nalaze u stanju koloidnog rastvora i nabubrelog gela, pri čemu se kod upotrebe ohlađenog i smrznutog mesa za vezivanje dodate vode mogu koristiti odgovarajući aditivi;

13) *mesna emulzija* je homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem mesnog testa i masnog tkiva, čija stabilnost je postignuta emulgujućim delovanjem rastvorenih proteina mesa i aditiva, odnosno upotrebom belančevinastih proizvoda koji deluju emulgujuće, ako je to dozvoljeno ovim pravilnikom;

14) *emulzija, odnosno suspenzija masnog tkiva* je homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem masnog tkiva i vode, čija stabilnost se postiže upotrebom emulgatora ili belančevinastih proizvoda koji deluju emulgujuće;

15) *suspenzija kožica* je homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem kožica i vode, sa dodavanjem ili bez dodavanja masnog tkiva, čija stabilnost se postiže upotrebom belančevinastih proizvoda;

16) *ohlađeno meso* za preradu je meso papkara i kopitara koje u termalnom centru ima temperaturu od -1 do +7 °C, meso živine, ptica i kunića koje u termalnom centru ima temperaturu od -1 do +4 °C, a ohlađene iznutrice, krv, krvna plazma i krvni serum su oni koji imaju temperaturu od -1 do +3 °C;

17) *smrznuto meso* za preradu je meso papkara, kopitara, živine, ptica i divljači koje u termalnom centru ima temperaturu do -18°C;

18) *hlađenje* je postupak konzervisanja pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od 0 °C do +4 °C;

19) *smrzavanje* je postupak konzervisanja pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura do -18 °C;

20) *soljenje* je postupak konzervisanja proizvoda upotrebom kuhinjske soli, odnosno zamene za so;

21) *salamurenje* je postupak konzervisanja proizvoda upotrebom soli za salamurenje;

22) *soli za salamurenje* su homogene mešavine kuhinjske soli, odnosno zamene za so, sa nitritima, odnosno nitratima u skladu sa pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine;

23) *suvo salamurenje* je postupak konzervisanja proizvoda upotrebom soli za salamurenje u čvrstom stanju;

24) *vlažno salamurenje* je postupak konzervisanja proizvoda upotrebom salamure, pri čemu meso može da bude potopljeno u salamuru, odnosno salamura može biti ubrizgana u meso, posle čega može biti primenjen odgovarajući postupak mehaničke obrade;

25) *salamura* je vodeni rastvor soli za salamurenje, u koji mogu biti dodati aditivi, šećeri, začini i belančevinasti proizvodi;

26) *dim* je proizvod dobijen kontrolisanom pirolizom tvrdog drveta u generatorima za proizvodnju dima ili na ložištima;

27) *dimljenje* je postupak konzervisanja proizvoda dimom ili upotrebom aroma dima pri odgovarajućoj temperaturi, i to do 25°C - *hladno dimljenje*, do 60°C - *toplo dimljenje* i na temperaturi većoj od 60°C - *vruće dimljenje*;

28) *sušenje* je postupak konzervisanja proizvoda oduzimanjem vlage pri normalnom atmosferskom pritisku, odnosno u vakuumu;

29) *fermentacija* je postupak konzerviranja proizvoda pri čemu dolazi do razlaganja ugljenih hidrata mesa, odnosno dodatih šećera do mlečne kiseline i drugih jedinjenja u čemu učestvuju mikroorganizmi i praćeno je opadanjem pH proizvoda;

30) *zrenje* predstavlja skup promena fizičke, hemijske, enzimske i strukturne prirode, kojima se postižu karakteristična svojstva kvaliteta proizvoda;

31) *stabilizacija krvi* je postupak obrade sredstvima za sprečavanje koagulacije krvi;

32) *separacija krvi* je postupak obrade stabilizovane krvi pri čemu se razdvaja krvna plazma od uobličjenih elemenata krvi;

33) *defibrinacija krvi* je postupak obrade krvi pri čemu se razdvaja krvni serum od belančevine fibrina i uobličjenih elemenata krvi;

34) *toplotna obrada* je postupak konzervisanja proizvoda na temperaturama pasterizacije, kuvanja i sterilizacije;

35) *pasterizacija* je postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi nižoj od tačke ključanja vode, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena temperatura od najmanje 70 °C, ako to nije drugačije propisano ovim pravilnikom;

- 36) *kuvanje* je postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi ključanja vode ili na višoj temperaturi pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena letalnost od najmanje $F_0=0,4$;
- 37) *sterilizacija* je postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi višoj od $110\text{ }^\circ\text{C}$, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena letalna vrednost od najmanje $F_0=3$;
- 38) *visoka sterilizacija* je sterilizacija proizvoda na temperaturi višoj od $120\text{ }^\circ\text{C}$, pri čemu je u termalnom centru proizvoda ostvarena letalna vrednost od najmanje $F_0=12$;
- 39) *pod malo izdvojenim želeom i masti* smatra se količina izdvojenog želea i masti koja nije veća od 6% od neto mase proizvoda;
- 40) *paniranje* je oblaganje mesa ili proizvoda smešom za paniranje, koja može biti tečna, suva ili granulasta i sastavljena je od brašna, jaja, mleka, hlebnih mrvica, kuhinjske soli, aditiva, začina, odnosno ekstrakata začina;
- 41) *mariniranje* je postupak potapanja ili zalivanja mesa marinadama, koje mogu da sadrže kuhinjsku so, zamene za so, začine, šećere, povrće i rastvore sirćetne, mlečne, limunske ili vinske kiseline;
- 42) *mesni ekstrakt* je ugušćena vodena iscrpina mesa, bez sadržaja masti i proteina koji se talože toplotom, proizvedena koncentrovanjem izbistrenog vodenog ekstrakta mesa.
- 43) *bujon* je vodeni ekstrakt mesa dobijen kuvanjem;
- 44) *supa* je vodeni ekstrakt jestivih delova zaklanih životinja dobijen kuvanjem, kojoj se mogu dodati začinsko bilje i začini, a koja se koristi u proizvodnji drugih proizvoda;
- 45) *vrednost pH* je srednja vrednost od najmanje tri vrednosti pH, dobijene direktnim merenjem pH u centralnim, središnjim i perifernim delovima proizvoda.

Član 4

Proizvodi od mesa koji se stavljaju u promet moraju imati deklaraciju u skladu sa Pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica.

U deklaraciji se ispod naziva proizvoda od mesa navodi pripadnost grupi, odnosno podgrupi proizvoda, a kod konzervi naziv koji označava postupak toplotne obrade.

U deklaraciji proizvoda od mesa za koje je to ovim pravilnikom propisano navodi se najmanji sadržaj proteina mesa, odnosno ukupnih proteina u gotovom proizvodu.

Član 5

Dozvoljena odstupanja od deklarirane neto-mase za proizvode od mesa:

deklarirana neto masa u g	najviše dozvoljeno odstupanje u %
do 500 g	do 2%
preko 500 g	do 1%

Prosek neto-mase kod 20 pakovanja do 500 g i kod 10 pakovanja preko 500 g mora odgovarati prosečno deklariranoj neto-masi.

Član 6

U nazivu proizvoda od svinjskog, odnosno goveđeg mesa ne navodi se vrsta mesa, ako to u pojedinim slučajevima nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

U nazivu proizvoda od mesa drugih vrsta papkara i mesa kopitara, živine, ptica, kunića i divljači navodi se vrsta mesa.

U deklaraciji proizvoda od svinjskog, odnosno goveđeg mesa koji sadrži meso iz stava 2 ovog člana, navodi se i količina te vrste mesa.

Član 7

Proizvodi od mesa mogu u nazivu da nose oznaku "prima" ako je sadržaj proteina mesa u odnosu na vrstu proizvoda u apsolutnom iznosu za jedan procenat viši i ako je relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa za pet procenata niži.

II OSNOVNI SASTOJCI PROIZVODA OD MESA

Član 8

U proizvodnji proizvoda od mesa upotrebljavaju se meso, masna i vezivna tkiva i iznutrice zaklanih papkara (goveda, bivola, ovaca, koza, svinja), kopitara (konja, mula, mazgi, magaraca), živine (kokoši, ćuraka, morki odnosno biserki, gusaka, plovaka), ptica (pitomih golubova i nojeva), kunića i odstreljene divljači.

Član 9

U smislu ovog pravilnika, pod mesom se podrazumeva skeletna muskulatura sa uraslim masnim i vezivnim tkivom, krvnim i limfnim sudovima, limfnim čvorovima i živcima, a kod svinjskog mesa i pljuvačnim žlezdama.

U proizvodnji dimljenih i suvomesnatih proizvoda od svinjskog i živinskog mesa, pod mesom se podrazumevaju i pripadajuće kosti sa rskavicama, kao i pripadajući deo kože sa potkožnim masnim tkivom.

U proizvodnji proizvoda od mesa za koje je to ovim pravilnikom određeno, upotrebljavaju se mehanički otkošteno meso svinja, goveda i živine, kao i krv, krvna plazma i krvni serum svinja i goveda.

U proizvodnji proizvoda od živinskog mesa i mesa divljači do 40% tog mesa može biti zamenjeno mesom goveda i svinja.

Član 10

Meso papkara i kopitara razvrstava se prema količini masnog i vezivnog tkiva na četiri kategorije:

I kategorija: meso butova, slabina, leđa i drugih delova trupa, očišćeno od masnog i vezivnog tkiva, većih krvnih sudova i limfnih čvorova, koje sadrži do 5% masti;

II kategorija: meso grubo očišćeno od masnog i vezivnog tkiva, koje sadrži do 20% masti;

III kategorija: meso sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, koje sadrži do 35% masti ("mesni obresci");

IV kategorija: meso koje sadrži do 50% masti ("masni obresci"), meso glava sa masnim i vezivnim tkivom, meso sa mesta razdvajanja glave i vrata i krvavo meso.

Meso glava sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, meso sa mesta razdvajanja glave i vrata i krvavo meso upotrebljavaju se u proizvodnji proizvoda koji se konzervišu toplotnom obradom.

Član 11

Meso živine i ptica razvrstava se prema količini masnog i vezivnog tkiva na tri kategorije:

I kategorija: meso grudi bez kože i meso karabataka bez kože na kome je količina masnog i vezivnog tkiva smanjena na nivo koji se nalazi na mesu grudi;

II kategorija: meso bataka bez kožice sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, bez grubih tetiva;

III kategorija: meso sa pripadajućom kožicom, masnim i vezivnim tkivom.

Meso III kategorije upotrebljava se samo u proizvodnji proizvoda koji se konzervišu toplotnom obradom.

Član 12

Meso kunića razvrstava se prema količini vezivnog i masnog tkiva na tri kategorije:

I kategorija: meso buta, slabina, leđa i plećke.

II kategorija: meso sa količinom vezivnog i masnog tkiva koja se prirodno nalazi na trupu kunića posle odsecanja butova, slabina, leđa i plećke.

III kategorija: meso potkolenice i podlaktice.

Član 13

Pod mesom koje se upotrebljava u proizvodnji drugih namirnica smatra se:

1) meso sisara, sa izuzetkom mesa svinja i kunića, koje sadrži do 25% masti i do 25% vezivnog tkiva u proteinima mesa;

2) meso svinja koje sadrži do 30% masti i do 25% vezivnog tkiva u proteinima mesa i

3) meso živine, ptica i kunića koje sadrži do 15% masti i do 10% vezivnog tkiva u proteinima mesa.

Član 14

Mehanički otkošteno meso je homogena mešavina usitnjenog mesa, vezivnih, masnih i drugih tkiva, proizvedeno mehaničkim razdvajanjem od kostiju u posebnim mašinama.

Za proizvodnju mehanički otkoštenog mesa mogu da se upotrebljavaju goveđe i svinjske kosti, osim velikih cevastih kostiju i glava svinja i goveda i svinjskih repova, a za proizvodnju mehanički otkoštenog mesa živine kosti, delovi trupa ili celi trupovi.

Sadržaj proteina u mehanički otkoštenom mesu je najmanje 13%, sadržaj kalcijuma je najviše 0,18%, a veličina čestica kostiju je manja od 0,5 mm.

Mehanički otkoštено meso vrednuje se kao meso treće kategorije i može da se upotrebljava u proizvodnji srodnih proizvoda iz grupa barenih i kuvanih kobasica.

Član 15

Mehanički otkoštено meso proizvodi se u objektu gde je izvršeno ručno otkoštavanje mesa, odnosno rasecanje živinskih trupova istog dana u toku proizvodnje.

Mehanički otkoštено meso proizvedeno od ohlađenih sirovina koristi se odmah ili čuva do upotrebe na temperaturi do +4 °C najviše do 24 sata, posle usoljavanja sa nitritnom soli za salamurenje najviše do 48 sati, a smrznuto u sloju debljine do 12 cm i upakovano može da se čuva na temperaturi do -18 °C najviše do 3 meseca.

Mehanički otkoštено meso proizvedeno od smrznutih živinskih trupova ili delova trupa mora biti upotrebljeno istog dana kada je proizvedeno.

Mehanički otkoštено meso upotrebljava se u drugom objektu za proizvodnju proizvoda od mesa, pod uslovom da je upakovano, smrznuto i deklarirano.

Član 16

Masno tkivo je tkivo koje sadrži više od 50% masti, dobijeno odvajanjem od mesa i iz telesnih šupljina. Masno tkivo dobijeno odvajanjem sa creva i opornjaka i bubrežni loj koriste se samo u proizvodnji masti, odnosno loja.

Član 17

Potkožno masno tkivo je potkožno masno tkivo svinja sa ostacima skeletnih mišića, bez kože, a masno tkivo vrata, odnosno podbradnjak sadrži i pripadajuće pljuvačne žlezde, a potrbušina grudne i trbušne mišića i mlečne žlezde, ako nisu u laktaciji.

Član 18

Čvrsto masno tkivo je deo potkožnog masnog tkiva svinja, dobijeno odvajanjem sa vrata, grebena, leđa, slabina i gornjih delova plećki i butova.

Član 19

Salo predstavlja depoe masnog tkiva oko bubrega svinja.

Član 20

Masno tkivo goveda i drugih preživara su naslage masnog tkiva ispod kože i u telesnim šupljinama, osim bubrežnog loja.

Član 21

Bubrežni loj predstavlja depoe masnog tkiva oko bubrega goveda i drugih preživara.

Član 22

Masno tkivo kopitara su naslage masnog tkiva ispod kože i u telesnim šupljinama.

Član 23

Masno tkivo živine i ptica su naslage masnog tkiva ispod kože i u trbušnoj šupljini.

Član 24

Vezivno tkivo je tkivo čije belančevine sadrže pretežno belančevine kolagen i elastin, osim masnog tkiva. U vezivno tkivo spadaju tetive, kožeće, teleće kožeće i živinske kožeće.

Član 25

Tetive su delovi gustog vezivnog tkiva i u njih spadaju odresci tetiva, tetivne ploče, ovojnice tetiva, završeci tetiva, delovi rastresitog vezivnog tkiva i delovi elastičnog vezivnog tkiva koji su odstranjeni sa mesa prilikom obrade.

Vratni ligament goveda ne spada u tetive.

Član 26

Kožice su delovi kože zaklanih svinja sa kojih su šurenjem i obradom odstranjeni dlaka i epidermis, kao i masno tkivo.

Član 27

Teleće kožeće predstavljaju kožu telećih glava sa kojih je šurenjem i obradom odstranjena dlaka, bez kostiju.

Član 28

Živinske kožeće su ošurena i od perja očišćena koža svih vrsta pernate živine.

Član 29

Krv je telesna tečnost koja sadrži uobičajene elemente, dobijena prilikom klanja zdravih životinja spontanom iskrvarenjem direktno iz krvnih sudova, pomoću sistema šupljih noževa i prihvatnih sudova, u koju mogu biti dodata sredstva za sprečavanje koagulacije ili iz koje je odstranjen fibrin.

Član 30

Krvna plazma je tečnost dobijena iz krvi mašinskim razdvajanjem od uobičajenih elemenata, uz dodatak sredstava za sprečavanje koagulacije.

Pod krvnom plazmom podrazumeva se i tečnost koja je dobijena rastvaranjem suve krvne plazme u vodi za piće u odnosu 1:10.

Član 31

Krvni serum je tečnost dobijena iz krvi odstranjivanjem fibrina i uobičajenih elemenata, kojoj nisu dodata sredstva za sprečavanje koagulacije.

Član 32

Jestivi unutrašnji organi (iznutrice) su jetra, mišićni deo srca, jezik, jednjak, pluća, mozak, kičmena moždina, pubertetna žlezda mladih goveda (timus), slezina, bubrezi, semenici, želudac svinja, preželuci preživara, a kod živine i ptica srce, jetra i mišićni želudac.

Jezik mora biti odvojen od grkljana, orožale sluzokože, pljuvačnih žlezda, kostiju jezika i mišića ždrela, jednjak od sluzokože, pluća od disajnih puteva, jetra od žučne kese, a predželuci preživara i mišićni želudac živine od sluzokože.

Iznutrice se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda od mesa koji se konzervišu toplotnom obradom. U proizvodnji kuvanih kobasica jezik, mišićni deo srca i mišićni deo jednjaka vrednuju se kao meso III kategorije.

III DODATNI SASTOJCI PROIZVODA OD MESA

Član 33

U proizvodnji proizvoda od mesa kao dodatni sastojci mogu da se upotrebljavaju aditivi u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine, arome u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode, enzimi u skladu sa Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za enzimске preparate za prehrambene proizvode, začini i ekstrakti začina, kuhinjska so i zamene za so, ugljeni hidrati (monosaharidi, disaharidi, oligosaharidi i nativni skrob) belančevinasti proizvodi, vlakna i druge namirnice.

Dodatni sastojci za koje ovim pravilnikom nije određena najveća dozvoljena količina, mogu da se upotrebljavaju u količini koja je tehnološki opravdana, odnosno u količini koja ne menja karakteristična senzorska svojstva proizvoda.

Član 34

U proizvodnji proizvoda od mesa kao belančevinasti proizvodi mogu da se upotrebljavaju želatin, suva krvna plazma, drugi belančevinasti proizvodi, hidrolizati belančevinastih proizvoda i njihove mešavine.

Želatin može da se upotrebljava u proizvodnji konzervi od mesa u komadima, konzervi od mesa u sopstvenom soku i proizvoda od mesa sa želeom iz grupe kuvanih kobasica u količini koja je tehnološki opravdana.

Suva krvna plazma može da se upotrebljava u proizvodnji srodnih vrsta barenih kobasica, u proizvodnji kuvanih kobasica i u proizvodnji konzervi od usitnjenog salamurenog mesa, ako je to ovim pravilnikom određeno.

Drugi belančevinasti proizvodi, hidrolizati belančevinastih proizvoda i njihove mešavine mogu da se upotrebljavaju u proizvodnji srodnih vrsta proizvoda iz grupa usitnjenog mesa pripremljenog za oblikovanje, usitnjenog oblikovanog mesa, barenih kobasica, kuvanih kobasica, svežih kobasica, konzervi od mesa u komadima, kao i jela u konzervi od mesa i proizvoda od mesa sa dodatkom povrća i drugih namirnica i jela od povrća i drugih namirnica sa dodatkom mesa i proizvoda od mesa.

Član 35

Vlakna mogu da se upotrebljavaju u proizvodnji srodnih vrsta proizvoda iz grupa usitnjenog mesa pripremljenog za oblikovanje, usitnjenog oblikovanog mesa, barenih kobasica, kuvanih kobasica i svežih kobasica, kao i u proizvodnji jela u konzervi od mesa i proizvoda od mesa sa dodatkom povrća i drugih namirnica i jela od povrća i drugih namirnica sa dodatkom mesa i proizvoda od mesa.

Član 36

Kao dodaci proizvodima od mesa mogu se upotrebljavati mleko i proizvodi od mleka, jaja i proizvodi od jaja, proizvodi od ribe, kao i žitarice, povrće, voće, pečurke i druge namirnice i njihovi proizvodi.

IV PROIZVODI OD MESA

Član 37

Proizvodi od mesa su proizvodi koji su dobijeni usitnjavanjem, soljenjem, salamurenjem, mešanjem, hlađenjem, smrzavanjem, mariniranjem, emulgovanjem, punjenjem, pakovanjem, dimljenjem, fermentacijom, sušenjem, ekstrakcijom i toplotnom obradom različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i krvi, kojima se prema potrebi dodaju kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, arome, enzimi, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

U proizvodima od mesa u čijoj je proizvodnji pravilnikom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine dozvoljena upotreba fosfata, sadržaj ukupnih fosfata u gotovom proizvodu, izražen kao procenat fosfor-pentoksida, ne sme biti veći od 7,0 g/kg

Član 38

Proizvodi od mesa mogu da se dobijaju i stavljaju u promet kao usitnjeno meso, kobasice, dimljeni proizvodi, suvomesnati proizvodi, jela od mesa, konzerve, slanina i masti.

Usitnjeno meso

Član 39

Usitnjeno meso je nesalamureni proizvod dobijen mlevenjem ili usitnjavanjem na druge načine različitih vrsta mesa, kojem mogu biti dodati aditivi, začini, ekstrakti začina, voda, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do +4 °C najviše do 48 sati, a na temperaturi od -18 °C najviše do 60 dana.

Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do +4 °C.

Pod datumom proizvodnje usitnjenog mesa smatra se datum usitnjavanja, odnosno mlevenja mesa.

Usitnjeno meso se dobija i stavlja u promet kao: mleveno meso, usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje i usitnjeno oblikovano meso.

1) Mleveno meso

Član 40

Mleveno meso je proizvod dobijen mlevenjem ohlađenog mesa goveda i svinja. Mleveno meso se dobija i stavlja u promet kao mleveno meso I

kategorije i mleveno meso II kategorije. U deklaraciji se navodi vrsta i kategorija mesa.

Mleveno meso mora da ima stabilnu ružičastu do ružičasto-crvenu boju i miris i ukus koji su svojstveni vrsti upotrebljenog mesa.

Član 41

Mleveno meso I kategorije je proizvod dobijen od mesa I kategorije goveda ili svinja. Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 18%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinama mesa ne sme biti veći od 10%.

Mleveno meso II kategorije je proizvod dobijen od mesa II kategorije goveda ili svinja. Sadržaj proteina mesa u proizvodu od goveđeg mesa ne sme biti manji od 15%, u proizvodu od svinjskog mesa ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

2) Usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje

Član 42

Usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, u koji mogu biti dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, začini, ekstrakti začina, aditivi, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Usitnjeno meso pripremljeno za oblikovanje mora da ima stabilnu ružičastu do ružičastocrvenu boju i miris i ukus koji su svojstveni vrsti upotrebljenog mesa i na začine.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 16%.

3) Usitnjeno oblikovano meso

Član 43

Usitnjeno oblikovano meso je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, u koji mogu biti dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, začini, ekstrakti začina, aditivi, belančevinasti proizvodi, vlakana i namirnice.

Usitnjeno oblikovano meso mora da bude pravilno i uredno oblikovano, da ima stabilnu ružičastu do ružičastocrvenu boju i miris i ukus koji su svojstveni vrsti upotrebljenog mesa i na začine.

Usitnjeno oblikovano meso može da se proizvodi i stavlja u promet kao ćevapčići, pljeskavica i hamburger, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 44

Ćevapčići su proizvod dobijen od mesa papkara, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstakata začina.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Član 45

Pljeskavica je proizvod dobijen od mesa papkara, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina, u koji može biti dodato do 10% usitnjenog crnog luka.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Član 46

Hamburger je proizvod dobijen od mesa goveda, u koji prema potrebi mogu biti dodati kuhinjska so, zamene za so ili aditivi.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Član 47

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenim sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 16%.

Kobasice

Član 48

Kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta i količina mesa, iznutrica, krvi, masnog i vezivnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, koji se posle različitih vidova obrade i prerade i punjenja u prirodne ili veštačke omotače i drugu ambalažu konzervišu odgovarajućim postupcima.

Član 49

Na osnovu sastava, tehnološkog postupka proizvodnje i načina konzervisanja, kobasice mogu da se proizvode i stavljaju u promet kao: fermentisane kobasice, barene kobasice, kuvane kobasice i sveže kobasice.

1) Fermentisane kobasice

Član 50

Fermentisane kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa i čvrstog masnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture, koji se posle punjenja u odgovarajuće prirodne ili veštačke omotače konzervišu postupcima fermentacije i sušenja, sa dimljenjem ili bez dimljenja. Proizvod koji nije dimljen nosi oznaku "sušen na vazduhu".

Na osnovu stepena sušenja i zrenja, fermentisane kobasice mogu biti: fermentisane suve kobasice, fermentisane polusuve kobasice i fermentisane kobasice za mazanje.

a) Fermentisane suve kobasice

Član 51

Fermentisane suve kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa i čvrstog masnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture, koji se posle punjenja u omotače konzervišu postupcima fermentacije i sušenja i koji sadrže manje od 35% vode.

Fermentisane suve kobasice čuvaju se na temperaturi do +15 °C, a naresci kobasica u originalnom pakovanju na temperaturi do +10 °C.

Fermentisane suve kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom: kulen, zimski salama, sremska kobasica, njevuška kobasica, sudžuk i čajna kobasica, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 52

Fermentisane suve kobasice moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da površina nije deformisana, da omotač dobro prileže uz nadev;
- 2) da nadev na preseku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje;
- 3) da su sastojci nadeva ravnomerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- 4) da na preseku kobasica nema šupljina i pukotina;
- 5) da imaju stabilnu boju i prijatnu aromu zrelog proizvoda;
- 6) da se mogu lako narezivati.

Član 53

Kulen je proizvod dobijen od svinjskog mesa I kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Nadev kulena je grubo samleven i napunjen u omotače širokog prečnika. Među začinima dominira crvena mlevena začinska paprika, slatka i ljuta ili ekstrakt paprike.

Kulen sa oznakom porekla, geografskom oznakom ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje je napunjen u svinjsko slepo crevo ili u druge prirodne omotače odgovarajućeg prečnika, a vrednost pH proizvoda nije manja od 5,8.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 22%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Član 54

Zimska salama je proizvod dobijen od svinjskog mesa I kategorije i čvrstog masnog tkiva, kojima može biti dodato do 10% goveđeg mesa I kategorije, kao i kuhinjske soli, aditiva, šećera, začina, starterkultura bakterija i plesni.

Zimska salama je napunjena u omotače šireg prečnika, a zrenje proizvoda je praćeno razvojem plesni bele ili sivobele boje na omotaču.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 22% a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Vrednost pH proizvoda nije manja od 5,8.

Član 55

Sremska kobasica je proizvod dobijen od svinjskog mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Sremska kobasica je napunjena u svinjska tanka creva.

Među začinima dominira crvena mlevena začinska paprika, slatka i ljuta, ili ekstrakt paprike.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 56

Njeguška kobasica je proizvod dobijen od svinjskog mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Nadev njeguške kobasice je grubo samleven i napunjen u svinjska tanka creva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 57

Sudžuk je proizvod dobijen od goveđeg mesa I i II kategorije, masnog tkiva goveda, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Sudžuk je napunjen u goveđa creva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 58

Čajna kobasica je proizvod dobijen od goveđeg i svinjskog mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina, šećera i starterkultura.

Proizvod je finije usitnjen i napunjen u omotače užeg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 59

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu sa nazivom "salama" ne sme biti manji od 20%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

b) Fermentisane polusuve kobasice

Član 60

Fermentisane polusuve kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa i čvrstog masnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture, koji se posle punjenja u omotače konzervišu postupcima fermentacije i delimičnog sušenja.

Fermentisane polusuve kobasice čuvaju se na temperaturi do +15°C, a upakovani naresci kobasica na temperaturi do +10°C.

Fermentisane polusuve kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivima panonska kobasica i čajna kobasica, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 61

Fermentisane polusuve kobasice moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da površina nije deformisana i da omotač dobro prileže uz nadev;
- 2) da nadev na preseku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje;
- 3) da su sastojci nadeva ravnomerno raspoređeni i međusobno povezani;
- 4) da na preseku kobasica nema šupljina i pukotina;
- 5) da imaju stabilnu boju i prijatnu kiselkastu aromu na fermentaciju;
- 6) da se mogu narezivati.

Član 62

Panonska kobasica je proizvod dobijen od goveđeg i svinjskog mesa I i II kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina, ekstrakata začina, šećera i starterkultura.

Proizvod je finije usitnjen i napunjen u omotače šireg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14% a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 63

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa i čvrstog masnog tkiva, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

v) Fermentisane kobasice za mazanje

Član 64

Fermentisane kobasice za mazanje su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa i masnog tkiva, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, šećeri, začini, ekstrakti začina i starterkulture, koje su konzervisane postupkom fermentacije.

Fermentisane kobasice za mazanje čuvaju se na temperaturi do +7 °C.

Fermentisane kobasice za mazanje se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom čajni namaz, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 65

Fermentisane kobasice za mazanje moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da površina nije deformisana i da omotač dobro prileže uz nadev;
- 2) da nadev grubo usitnjenog proizvoda ima na preseku izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa crvene boje i čvrstog masnog tkiva beličaste boje, a da je nadev fino usitnjenih proizvoda homogen bez vidljivih delova tkiva;

- 3) da su sastojci nadeva grubo usitnjenog proizvoda ravnomerno raspoređeni i da nisu međusobno čvrsto povezani;
- 4) da na preseku kobasica nema šupljina i pukotina;
- 5) da imaju stabilnu boju i prijatnu kiselkastu aromu na fermentaciju;
- 6) da imaju mazivu konzistenciju.

Član 66

Čajni namaz je proizvod dobijen od svinjskog i goveđeg mesa, masnog tkiva svinja, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina, ekstrakata začina, šećera i starterkultura.

Proizvod je fino usitnjen i napunjen u omotače manjeg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 67

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa, masnog tkiva svinja različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, šećeri i starterkulture.

Nadev proizvoda može biti usitnjen u različitom stepenu.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

2) Barene kobasice

Član 68

Barene kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva različitog stepena usitnjenosti, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, u kojima je deo nadeva obrađen kao mesno testo, odnosno mesna emulzija i koje se, posle punjenja u prirodne ili veštačke omotače ili kalupe, konzervišu postupkom pasterizacije, sa dimljenjem ili bez dimljenja.

Barene kobasice se čuvaju na temperaturi do +4 °C.

Na osnovu sastava proizvoda, načina proizvodnje i stepena usitnjenosti, barene kobasice se proizvode i stavljaju u promet kao fino usitnjene barene

kobasice, grubo usitnjene barene kobasice, barene kobasice sa komadima mesa i mesni hlebovi.

a) Fino usitnjene barene kobasice

Član 69

Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, čiji nadev je fino usitnjen, bez vidljivih komada mesa, masnog i vezivnog tkiva, ukoliko to nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

Fino usitnjene barene kobasice se proizvode i stavljaju u promet kao hrenovka frankfurter, parizer i bela kobasica, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 70

Fino usitnjene barene kobasice moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su jedre i sočne i da pod lakim pritiskom ne otpuštaju tečnost;
- 2) da su po površini smeđecrvene boje ako su proizvodi napunjeni u prirodne ili kolagene omotače, i bez oštećenja, većih nabora i deformacija;
- 3) da je nadev ujednačene ružičaste boje, osim proizvoda u čijoj proizvodnji se ne upotrebljavaju nitriti i nitrati;
- 4) da omotač kod kobasica čvrsto prileže uz nadev i da se kod proizvoda u prirodnim ili kolagenim omotačima prilikom prelamanja kobasice ne odvaja od nadeva.

Član 71

Hrenovka (renovka) je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Hrenovka je napunjena u ovčije tanko crevo, odnosno u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 11%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu u konzervi ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Član 72

Frankfurter je proizvod dobijen od svinjskog mesa, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Frankfurter je napunjen u ovčije tanko crevo, odnosno u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 11%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 73

Parizer je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Parizer je napunjen u goveđe, odnosno u ovčije slepo crevo, odnosno u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika. U nadevu proizvoda manji deo masnog tkiva može da bude prisutan u obliku kockica bele boje.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Član 74

Bela kobasica je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, osim nitrata i nitrita, začina i ekstrakata začina.

Bela kobasica je napunjena u ovčije tanko crevo, odnosno u jestive veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 75

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva kao i mehanički otkoštenog mesa, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 20%.

b) Grubo usitnjene barene kobasice

Član 76

Grubo usitnjene barene kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, čiji nadev se sastoji od mesnog testa, odnosno mesne emulzije, kao i grubo usitnjenog salamurenog mesa i čvrstog masnog tkiva.

Grubo usitnjene barene kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom kranjska kobasica, tirolska kobasica, roštiljska kobasica i mortadela, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 77

Grubo usitnjene barene kobasice moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da na preseku kobasica nema neprosalamurenog mesa;
- 2) da su sastojci u nadevu što ravnomernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- 3) da nadev prileže dobro uz omotač;
- 4) da su masna tkiva beličaste boje i da prilikom sečenja ne ispadaju iz nadeva.

Član 78

Kranjska kobasica je proizvod dobijen od svinjskog mesa I ili II kategorije, goveđeg mesa II kategorije, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva začina i ekstrakata začina.

Kranjska kobasica je napunjena u svinjska tanka creva i dimljena prilikom toplotne obrade.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 79

Tirolska kobasica je proizvod dobijen od svinjskog i goveđeg mesa I ili II kategorije, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Tirolska kobasica je napunjena u omotače širokog prečnika crne boje.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 80

Roštiljska kobasica je proizvod dobijen od svinjskog i goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Roštiljska kobasica je napunjena u svinjsko ili ovčije tanko crevo.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Član 81

Mortadela je proizvod dobijen od svinjskog i goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, vezivnog tkiva, predželudaca, vode, kuhinjske soli, aditiva, belančevinastih proizvoda i namirnica.

Mortadela je napunjena u prozirne veštačke omotače vrlo širokog prečnika. U nadevu mortadele se nalaze kockice čvrstog masnog tkiva bele boje, a mogu da budu vidljivi zrna začina, odnosno pistacije, šampinjoni, masline bez koštice itd.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 20%.

Član 82

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i mehanički otkoštenog mesa, a mogu im se dodati

voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini i ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi i namirnice.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenim sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 20%.

v) Barene kobasice s komadima mesa

Član 83

Barene kobasice sa komadima mesa su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati i belančevinasti proizvodi, čiji se nadev sastoji od komada salamurenog mesa, mesnog testa, odnosno mesne emulzije i usitnjenog masnog tkiva.

Barene kobasice sa komadima mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom šunkarica, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 84

Barene kobasice sa komadima mesa moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da na preseku kobasica nema neprosalamurenog mesa;
- 2) da su sastojci u nadevu što ravnomernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- 3) da nadev prileže dobro uz omotač.

Član 85

Šunkarica je proizvod dobijen od komada svinjskog mesa I kategorije, goveđeg i svinjskog mesa II kategorije, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Šunkarica je napunjena u omotače širokog prečnika.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 10%.

Član 86

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, masnog tkiva, mehanički otkošenog mesa, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, sa dodatkom ili bez dodatka ugljenih hidrata i belančevinastih proizvoda.

Komadi mesa u proizvodu pripadaju mesu prve kategorije.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima ne sme biti veći od 20%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 15%.

g) Mesni hlebovi

Član 87

Mesni hlebovi su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i mehanički otkošenog mesa, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini i ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, koji su konzervisani toplotnom obradom u kalupima. Mesni hlebovi koji sadrži više od 5% jetre, nose naziv jetreni hlebovi.

Nadev mesnih hlebova može biti fino usitnjen ili sastavljen od mesnog testa, odnosno mesne emulzije i usitnjenog salamurenog mesa, a stepen usitnjenosti nadeva je naznačen u nazivu proizvoda. Nadev je na preseku prosalamuren, a sastojci nadeva su ravnomerno raspoređeni i međusobno povezani.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 20%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 10%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 25%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 20%.

3) Kuvane kobasice

Član 88

Kuvane kobasice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, koji mogu u toku proizvodnje biti obrađeni toplotom, kao i od krvi, a mogu im se dodati bujon, supa, voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice, koji se posle punjenja u omotače ili posude konzervišu toplotnom obradom.

Kuvane kobasice mogu da se stavljaju u promet i bez omotača ako su upakovane.

Član 89

Prema vrsti upotrebljenih sirovina i načinu proizvodnje, kuvane kobasice se proizvode i stavljaju u promet kao jetrene kobasice i paštete, krvavice i kobasice sa želeom.

U termalnom centru proizvoda koji je konzervisan. postupkom pasterizacije mora biti ostvarena temperatura od 75 °C, a u krvavicama, švargli i kavurmi temperatura od 80 °C.

Pasterizovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do +4 °C, proizvodi konzervisani kuvanjem na temperaturi do +10 °C, a sterilisani proizvodi na temperaturi do +25 °C.

Član 90

Kuvane kobasice moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je nadev na preseku ujednačene i karakteristične boje, da su komadi mesa, proizvoda i iznutrica (jezici) prosalamureni, da je osnovna masa krvavica crvena do tamno crvena na krv, kockice masnog tkiva da su bele boje i bez primesa krvi, i da je želatinska masa kobasica sa želeom kompaktna, žućkasta i prozračna;

3) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa, a kod jetrenih kobasica i jetrenih pašteta mirisa i ukusa na jetru;

4) da su sastojci nadeva na preseku međusobno povezani, da je konzistencija jetrenih kobasica i pašteta maziva, a krvavica i proizvoda sa želeom takva da se mogu narezivati.

a) Jetrene kobasice i paštete

Član 91

Jetrene kobasice i paštete su proizvodi dobijeni od jetre, različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, drugih iznutrica i mehanički otkošenog mesa, a mogu im se dodati bujon, supa ili voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Paštete mogu da se pune u posude različitog oblika ili mogu da budu obložene tankim listovima slanine.

Jetrene kobasice i paštete moraju da sadrže najmanje 10% jetre. Proizvod sa oznakom "prima" mora da sadrži količinu jetre koja, bez upotrebe aditiva iz grupa emulgatora i stabilizatora, obezbeđuje stabilnost gotovog proizvoda.

Jetrene kobasice i paštete mogu da se proizvode kao fino usitnjeni i grubo usitnjeni proizvodi.

Jetrene kobasice i paštete se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom jetrena kobasica, jetrena pašteta i mesna pašteta, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 92

Jetrena kobasica (jetrenjača) je proizvod dobijen od različitih vrsta jetre i mesa, masnog i vezivnog tkiva, bujona, supe ili vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 9%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

Član 93

Jetrena pašteta je proizvod dobijen od različitih vrsta jetre i mesa, masnog i vezivnog tkiva, bujona, supe ili vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina. U proizvodnji jetrene paštete koja se konzervira postupkom sterilizacije dozvoljena je upotreba belančevinastih proizvoda.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda ne sme biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 25%.

Član 94

Mesna pašteta je proizvod dobijen od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, bujona, supe ili vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

U proizvodu od mesa živine, ptica i divljači, količina mesa po kojoj pašteta nosi naziv mora da iznosi najmanje 60% od ukupne količine mesa u proizvodu.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 9%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

Član 95

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, mehanički otkošenog mesa i iznutrica, a mogu im se dodati bujon, supa ili voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna i namirnice.

Proizvodi koji se stavljaju u promet pod nazivom "pašteta", u nazivu nose oznaku koja bliže određuje sastav proizvoda.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 30%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 8%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 30%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

b) Krvavice

Član 96

Krvavice su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), krvi i iznutrica, a mogu im se dodati bujon, supa, aditivi, začini, ekstrakti začina i namirnice.

Osnovu nadeva krvavica sačinjava masa od kuvanih kožica i krvi, u kojoj mogu biti raspoređeni drugi sastojci nadeva.

Krvavice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom krvavica sa jezicima i krvavica, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 97

Krvavica sa jezicima je proizvod dobijen od svinjskih jezika, krvi, kožica, masnog tkiva, bujona, kuhinjske soli ili zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Količina jezika u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 50%.

Član 98

Krvavica je proizvod dobijen od svinjskog mesa, krvi, kožica masnog tkiva, bujona ili supe, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

Sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 35%.

Član 99

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, krvi i iznutrica, a mogu im se dodati bujon, supa, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina i namirnice (proso, geršla, pirinač).

v) Kobasice sa želeom

Član 100

Kobasice sa želeom su proizvodi dobijeni od različitih vrsta salamurenog mesa, proizvoda od mesa, masnog i vezivnog tkiva (kožica), jezika i drugih iznutrica, a mogu im se dodati, bujon supa ili voda, želatin, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini i ekstrakti začina.

Kobasice sa želeom se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom meso sa želeom, proizvodi sa želeom, jezici sa želeom, švargla i kavurma, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 101

Meso sa želeom je proizvod dobijen od različitih vrsta salamurenog mesa I kategorije ili proizvoda od mesa isečenih na komade, želatina, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina.

U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa, odnosno proizvoda od mesa koji se nalazi u sastavu proizvoda.

Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 50%.

Član 102

Jezici sa želeom su proizvodi dobijeni od salamurenih svinjskih jezika, bujona, supe ili vode, kuhinjske soli ili zamene za so, aditiva, začina, ekstrakata začina i želatina.

Količina jezika u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 50%.

Član 103

Švargla je proizvod dobijen od mesa svinjskih glava, srca, jezika, kožica, bujona ili supe, kuhinjske soli, začina i ekstrakata začina i aditiva (sa upotrebom ili bez upotrebe nitrita i nitrata). Švargla sa oznakom porekla ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje puni se u prirodne omotače velikog prečnika (svinjski želudac, slepo crevo svinja).

Član 104

Kavurma je proizvod dobijen od svinjskog mesa, iznutrica, kožica, kuhinjske soli, začina i ekstrakata začina, sa dodatkom ili bez dodatka aditiva.

Član 105

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, proizvoda od mesa i iznutrica, a mogu im se dodati želatin, bujon, supa ili voda, kuhinjska so, aditivi, začini, ekstrakti začina i namirnice.

4) Sveže kobasice

Član 106

Sveže kobasice su nesalamureni proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa i masnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, vlakna i namirnice, koji se posle punjenja u jestive omotače konzervišu postupcima hlađenja ili smrzavanja. Proizvod može na dan proizvodnje da se kratkotrajno dimi po hladnom postupku, a u nazivu kobasice navodi se reč "dimljena".

Upakovani proizvodi čuvaju se na temperaturi do +4 °C najviše do 48 sati, a na temperaturi do -18 °C najviše do 60 dana.

Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do +4 °C.

Sveže kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom kobasica za pečenje, a mogu da se proizvode druge vrste srodnih proizvoda.

Član 107

Kobasica za pečenje je proizvod dobijen od svinjskog i goveđeg mesa, masnog tkiva, vode, kuhinjske soli ili zamene za so, aditiva (osim nitrita i nitrata), začina i ekstrakata začina.

Kobasica za pečenje je napunjena u ovčija, odnosno u svinjska tanka creva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%.

Član 108

Druge vrste srodnih proizvoda se proizvode od različitih vrsta mesa i masnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, osim nitrita i nitrata, začini, ekstrakti začina, vlakna i namirnice.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 16%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 15%.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu proizvedenom sa dodatkom belančevinastih proizvoda, odnosno namirnica ne sme biti manji od 12%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 16%. U proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u ukupnim proteinima ne sme biti veći od 12%.

Dimljeni proizvodi

Član 109

Dimljeni proizvodi su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa u komadima sa pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih, a mogu im se dodati, kuhinjska so, zamene za so, šećeri, aditivi, voda i belančevinasti proizvodi, koji su konzervisani postupcima salamurenja, dimljenja i pasterizacije.

Dimljeni proizvodi čuvaju se na temperaturi do +4 °C.

Dimljeni proizvodi od svinjskog mesa stavljaju se u promet pod nazivom dimljena šunka, dimljena plećka i dimljena pečenica, a mogu da se proizvode i druge vrste proizvoda.

Dimljeni proizvodi od drugih vrsta mesa u nazivu nose oznaku koja bliže određuje vrstu mesa i proizvoda.

Član 110

Dimljeno meso mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je površina suva i čista;
- 2) da je što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zaseka;
- 3) da su mesnati delovi prosalamureni, svetlocrvene boje, s tim da periferni delovi mogu biti tamnije boje;
- 4) da je masno tkivo plastično i bele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.

Ako se dimljeno meso stavlja u promet sa kožom, ona mora biti svetle smeđe boje, bez zaseka i drugih oštećenja.

Član 111

Dimljena šunka je proizvod dobijen od svinjskog buta sa pripadajućim kostima potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih, vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 18%.

Član 112

Dimljena plećka je proizvod dobijen od svinjske plećke sa pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 16%.

Član 113

Dimljena pečenica je proizvod dobijen od slabine i leđa svinja, sa pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 18%.

Član 114

Dimljeno goveđe meso je proizvod dobijen od leđa i slabina goveda ili komada mesa prve kategorije bez kostiju, vode, kuhinjske soli, zamene za so, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 18%.

Član 115

Dimljeno belo meso je proizvod dobijen od belog mesa živine, bez kože i kostiju, vode, kuhinjske soli, zamene za so, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 18%.

Član 116

Dimljeni batak, odnosno **dimljeni karabatak** je proizvod dobijen od bataka, odnosno karabataka živine, sa pripadajućim kostima i kožom, vode, kuhinjske soli, zamene za so, šećera i aditiva. U nazivu proizvoda navodi se oznaka koja ukazuje na vrstu mesa živine.

Sadržaj proteina mesa u mesnatom delu proizvoda ne sme biti manji od 16%.

Član 117

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa u komadima sa pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom, ili bez njih, a mogu im se dodati kuhinjska so, zamene za so, šećeri, aditivi, voda i belančevinasti proizvodi.

Suvomesnati proizvodi

Član 118

Suvomesnati proizvodi su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa u komadima sa pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili

bez njih, a mogu im se dodati kuhinjska so, aditivi šećeri i začini, koji su konzervisani postupcima soljenja, salamurenja i sušenja, sa dimljenjem ili bez dimljenja. Proizvod koji nije dimljen nosi oznaku "sušen na vazduhu".

Suvomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi do +15 °C, a upakovani naresci proizvoda na temperaturi do +10 °C.

Suvomesnati proizvodi od svinjskog mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom suva šunka (pršut), suva šunka bez kosti, suva plećka, suva plećka bez kosti, suva pršuta, suvi vrat, buđola, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Suvomesnati proizvodi proizvedeni od drugih vrsta mesa moraju u nazivu nositi oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda.

Sadržaj vode u mesnatom delu gotovog proizvoda mora biti manji od 60%.

Član 119

Suvomesnati proizvodi moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da im je površina suva i čista;
- 2) da su dovoljno osušeni i da spoljašnji izgled, izgled preseka, miris, ukus, konzistencija i tekstura odgovaraju zreom proizvodu i vrsti upotrebljenog mesa, a ako su dimljeni - da imaju miris i ukus na dim;
- 3) da su što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zaseka;
- 4) da su mesnati delovi svetlocrvene do zatvorenocrvene boje, s tim da periferni delovi mogu biti tamnije boje;
- 5) da je masno tkivo plastično i bele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.

Ako se suvomesnati proizvodi stavljaju u promet sa kožom, ona mora biti svetle do tamnosmeđe boje, bez zaseka i drugih oštećenja.

Član 120

Suva šunka (pršut) je proizvod dobijen od svinjskog buta sa kog su odstranjeni nogica, rep, krsna kost i eventualno karlične kosti, koji može potpuno ili delimično biti prekriven masnim tkivom i kožom, u koji su dodati kuhinjska so, aditivi šećeri.

Suva šunka bez kosti je proizvod dobijen od svinjskog buta, sa kog su odstranjeni nogica, rep, krsna kost, karlične kosti, butna kost i podkolenica,

sa pripadajućom kožom i masnim tkivom ili bez njih, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Član 121

Suva plećka je proizvod dobijen od svinjske plećke bez nogice, koji može potpuno ili delimično biti prekriven masnim tkivom i kožom, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Suva plećka bez kosti je proizvod dobijen od svinjske plećke, sa koje su odstranjeni lopatica, ramena kost i podlaktica i nogica, sa pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, u koji su dodati kuhinjska so, aditivi i šećeri.

Rolovana suva plećka je proizvod dobijen od svinjske plećke, sa koje su odstranjeni nogica, lopatica i ramena kost, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi, i koji je uvijen i osušen u mrežici.

Član 122

Suva pršuta je proizvod dobijen od svinjskog mesa I kategorije, bez kostiju, isečenog u komade pravilnog oblika i površinski očišćenog od masnog i grubog vezivnog tkiva, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Član 123

Suvi vrat je proizvod dobijen od svinjskog vrata, sa kog su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Buđola je proizvod dobijen od svinjskog vrata, sa kog su odstranjene kosti, površinsko masno tkivo i koža, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri, začini i aditivi i koji je osušen u omotaču i/ili mrežici.

Član 124

Suva goveđa pršuta je proizvod dobijen od goveđeg mesa I kategorije, bez kostiju, isečenog u komade pravilnog oblika i površinski očišćenog od masnog i grubog vezivnog tkiva, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Član 125

Suvo ovčije meso je proizvod dobijen od celog trupa ili delova trupa ovaca ili ovčijeg mesa I kategorije, bez kostiju, isečenog u komade pravilnog oblika i površinski očišćenog od grubog vezivnog tkiva, u koji su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Član 126

Druge vrste srodnih proizvoda proizvode se od različitih vrsta mesa sa pripadajućim kostima i rskavicama, masnim tkivom i kožom ili bez njih, u koje su dodati kuhinjska so, šećeri i aditivi.

Jela od mesa

Član 127

Jela od mesa su nesalamureni proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina, sa dodatkom ili bez dodatka ugljenih hidrata, belančevinastih proizvoda, vlakana i namirnica.

Jela od mesa se proizvode i stavljaju se u promet pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela.

Jela od mesa se proizvode i stavljaju u promet kao polupripremljena jela i pripremljena jela.

a) Polupripremljena jela

Član 128

Polupripremljena jela su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, sa pripadajućim masnim ili vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, koji se pre upotrebe moraju obraditi toplotom.

Polupripremljena jela se proizvode i stavljaju u promet kao polupripremljena sirova jela i polupripremljena delimično toplotom obrađena jela.

Član 129

Polupripremljena sirova jela su proizvodi dobijeni od mesa sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, ili od usitnjenog mesa, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, začini, ekstrakti začina, aditivi i enzimi, koji su postupcima kulinarske obrade, omekšavanjem, mariniranjem, soljenjem, začinjavanjem, oblikovanjem, glaziranjem, odnosno paniranjem, pripremljeni za toplotnu obradu.

Upakovani proizvodi se čuvaju na temperaturi do +4 °C najviše do 3 dana, a na temperaturi do -18 °C najviše do 60 dana.

Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do +4 °C.

Član 130

Polupripremljena delimično toplotom obrađena jela su proizvodi dobijeni od mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, ili od usitnjenog mesa, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, začini, ekstrakti začina i aditiva, koji su posle kulinarske obrade, soljenja, omekšavanja, mariniranja, začinjavanja, oblikovanja, glaziranja, odnosno paniranja, obrađeni toplotom do temperature od 60 °C u termalnom centru proizvoda.

Upakovani proizvodi se čuvaju na temperaturi do +4 °C najviše do 7 dana, a na temperaturi do -18 °C najviše do 90 dana.

Proizvodi upakovani u gasovima za pakovanje čuvaju se na temperaturi do +4 °C.

b) Pripremljena jela

Član 131

Pripremljena jela su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica, usitnjenog mesa, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, začini, ekstrakti začina i aditivi, koji su potpuno obrađeni toplotom i mogu biti upotrebljeni neposredno posle proizvodnje ili nakon kratkotrajne pripreme.

Pripremljena jela se proizvode i stavljaju u promet kao pečenja, pripremljena topla jela, pripremljena hladna jela i pripremljena smrznuta jela.

Član 132

Pečenja su proizvodi dobijeni od trupova ili komada mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kožom i kostima, ili bez njih, a mogu im se dodati kuhinjska so, začini i ekstrakti začina, koji su potpuno obrađeni toplotom i mogu biti upotrebljeni neposredno nakon proizvodnje.

Pečenja mogu da se stavljaju u promet topla i ohlađena.

Član 133

Pripremljena topla jela su proizvodi dobijeni od mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, usitnjenog mesa i iznutrica, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, kuhinjska so, zamene za so, začini, ekstrakti začina i aditivi.

Pripremljena topla jela se proizvode i stavljaju u promet kao jela od mesa, iznutrica ili proizvoda od mesa sa povrćem ili proizvodima biljnog porekla.

Jela se stavljaju u promet u posudama koje održavaju temperaturu od najmanje 60 °C.

Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 30%.

Član 134

Pripremljena hladna jela su proizvodi dobijeni od mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, kuhinjska so, zamene za so, začini, ekstrakti začina i aditivi.

Upakovani proizvodi se čuvaju na temperaturi do +4 °C.

Pripremljena hladna jela se proizvode i stavljaju u promet kao jela u želeu (pihtije) i mesne salate, a mogu da se proizvode i druge vrste ovih jela.

Član 135

Jela u želeu (pihtije) su proizvodi dobijeni od mesa, svinjskih i telećih kožica i želatina, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, začini i ekstrakti začina.

Količina mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 35%.

Član 136

Mesne salate su proizvodi dobijeni od ohlađenih narezaka toplotom obrađenog mesa I kategorije, proizvoda od mesa, majoneza, povrća i začina.

Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 35%, a količina majoneza ne sme biti veća od 40%.

Član 137

Pripremljena smrznuta jela su proizvodi dobijeni od mesa, sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, ili od usitnjenog mesa, iznutrica i proizvoda od mesa, a mogu im se dodati namirnice, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi, vlakna, voda, začini, ekstrakti začina i aditivi.

Pripremljena smrznuta jela se proizvode i stavljaju u promet kao jela od mesa sa povrćem ili proizvodima biljnog porekla.

Upakovani proizvodi se čuvaju na temperaturi do -18 °C najviše do 3 meseca.

Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 30%.

Konzerve

Član 138

Konzerve su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, a mogu im se dodati, voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ekstrakti začina, ugljeni hidrati, belančevinasti proizvodi i namirnice, koji se posle različitih vidova obrade i prerade pune i hermetički zatvaraju u posude ili odgovarajuće omotače i konzervišu postupcima sterilizacije, kuvanja i pasterizacije.

Član 139

Sterilisane konzerve čuvaju se na temperaturi do +25 °C, kuvane konzerve na temperaturi do +10 °C, pasterizovane konzerve na temperaturi do +4 °C, a visokosterilisane ("tropske") konzerve na temperaturi višoj od +40 °C.

Član 140

Konzerve moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su hermetične;
- 2) da nisu deformisane;
- 3) da je spoljna površina čista i bez znakova korozije;
- 4) da su dno i poklopac neznatno ulegnuti, da pod pritiskom ne federiraju, osim kod limenki sa poklopcem od aluminijuma koji je narezan i otvara se na potez (tir hop), koje mogu blago federirati i dno može biti ravno ili neznatno izbočeno, kao i da su posude napunjene;
- 5) da su dupli šavovi limenke pravilno formirani, bez deformacija na šavovima i u njihovoj okolini;
- 6) da je uzdužni šav limenke preklopni ili dupli, s tim što limenke s preklopnim uzdužnim šavom moraju biti zaštićene dopunskim slojem laka posle izrade uzdužnog šava;

7) da su unutrašnje površine limenke zaštićene prevlakom laka koja mora biti hemijski otporna prema dejstvu sadržaja limenke i imati dobru adhezivnost;

8) da mrke ili crne mrlje ne prelaze na sadržaj;

9) da su izgled, sastav, ukus, miris, boja, konzistencija i tekstura svojstveni za odgovarajuću vrstu proizvoda.

Član 141

Prema vrsti upotrebene sirovine i načinu proizvodnje, konzerve se proizvode i stavljaju u promet kao konzerve od mesa u komadima, konzerve od mesa u sopstvenom soku, konzerve od usitnjenog mesa, kobasice u konzervi i jela u konzervi.

1) Konzerve od mesa u komadima

Član 142

Konzerve od mesa u komadima su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, ugljeni hidrati i belančevinasti proizvodi.

Konzerve dobijene od većih komada mesa, koje čine celi mišići ili grupe mišića, u svom nazivu imaju reč "kuvane", konzerve dobijene od manjih komada mesa u svom nazivu imaju reč "oblikovane", a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

U proizvodnji konzervi od većih komada mesa može da se upotrebljava usitnjeno meso iste vrste i kategorije u količini koja ne sme biti veća od 5%.

U nazivu proizvoda od svinjskog mesa ne navodi se vrsta mesa, a u nazivu proizvoda od drugih vrsta mesa mora biti navedena vrsta mesa od kojeg je dobijen proizvod.

Proizvodi koji se stavljaju u promet u omotačima u svom nazivu moraju da nose i oznaku "u crevu" ili "u omotu".

Član 143

Konzerve od mesa u komadima moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

1) da imaju boju, miris i ukus, koji su svojstveni kivanom salamurenom mesu;

2) da je meso u gotovom proizvodu čvrste konzistencije i da su delovi mesa međusobno povezani.

Član 144

Kuvana šunka je proizvod dobijen od mesa svinjskog buta, vode, kuhinjske soli ili zamene za so, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%.

Član 145

Kuvana plećka je proizvod dobijen od mesa svinjske plećke, vode, kuhinjske soli ili zamene za so, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 15%.

Član 146

Kuvani kare je proizvod dobijen od mesa svinjskih slabina i leđa, vode, kuhinjske soli, zamene za so, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%.

Član 147

Kuvana prsa su proizvod dobijen od belog mesa živine, vode, kuhinjske soli, zamene za so, šećera i aditiva. U nazivu proizvoda ispred reči "prsa" mora da bude navedena vrsta živinskog mesa.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 16%.

Član 148

Oblikovani proizvodi se dobijaju od različitih vrsta mesa I kategorije, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi i ugljeni hidrati. U nazivu proizvoda se navode vrsta mesa i proizvoda.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%.

Član 149

Druge vrste srodnih proizvoda dobijaju se od različitih vrsta mesa I kategorije, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ugljeni hidrati i belančevinasti proizvodi. U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i proizvoda.

Sadržaj ukupnih proteina u proizvodu ne sme biti manji od 10%.

2) Konzerve od mesa u sopstvenom soku

Član 150

Konzerve od mesa u sopstvenom soku su proizvodi dobijeni od mesa goveda i svinja, kožica ili ostataka vezivnog tkiva, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, želatin i aditivi.

Konzerve se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom govedina u sopstvenom soku i svinjetina u sopstvenom soku.

Član 151

Konzerve od mesa u sopstvenom soku moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju boju, miris, ukus i konzistenciju svojstvene kivanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
- 2) da je sadržaj konzerve ohlađen do 10 °C kompaktno da se može narezivati;
- 3) da u sadržaju konzerve ima više od 50% krupnije mlevenih komada salamurenog mesa.

Površina sadržaja konzervi može biti prekrivena želatinom i naslagama izdvojene masti.

Član 152

Govedina u sopstvenom soku je proizvod dobijen od nesalamurenog goveđeg mesa, vezivnog tkiva i kožica, vode, kuhinjske soli i želatina i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 15%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

Član 153

Svinjetina u sopstvenom soku je proizvod dobijen od svinjskog mesa, kožica i vezivnog tkiva, vode, kuhinjske soli, želatina i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 14%, a relativan sadržaj proteina vezivnog tkiva u proteinima mesa ne sme biti veći od 25%.

3) Konzerve od usitnjenog mesa

Član 154

Konzerve od usitnjenog mesa su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, a mogu im se dodati voda, kuhinjska so, zamene za so, aditivi, začini, ugljeni hidrati i belančevinasti proizvodi.

Konzerve od usitnjenog mesa proizvode se i stavljaju u promet pod nazivom *Corned beef*, *Chopped meat*, *Luncheon meat* i mesni doručak, a mogu da se proizvode i druge vrste srodnih proizvoda.

Član 155

Konzerve od usitnjenog mesa moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da je sadržaj proizvoda kompaktna, da nije maziv, da se može narezivati i da ima postojanu ujednačenu boju;
- 2) da na preseku sadrže vidljive komadiće usitnjenog mesa homogeno pomešane u usitnjenoj mesnoj masi sa komadićima masnog tkiva;
- 3) da imaju svojstven miris i ukus.

Na površini sadržaja proizvoda može biti malo izdvojenog želea i masti.

Član 156

Corned beef je proizvod dobijen od obarenog, salamurenog i usitnjenog goveđeg mesa, odnosno mešavine obarenog i sirovog goveđeg mesa, pri čemu količina sirovog mesa ne sme biti veća od 5%, goveđih tetiva, loja, kožica, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva i šećera.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu ne sme biti manji od 21%.

Član 157

Chopped meat je proizvod dobijen od usitnjenog salamurenog mesa svinja ili goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, pri čemu najmanje 50% mesa mora biti grubo samleveno, kao i od mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, vode, kuhinjske soli, aditiva, začina i šećera.

U sastavu proizvoda mora biti najmanje 90%, odnosno 80% mesa.

Ako u sastavu proizvoda ima najmanje 90% mesa, sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 25%.

Ako u sastavu proizvoda ima najmanje 80% mesa, u proizvod mogu da se dodaju i belančevinasti proizvodi, a sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 30%.

Član 158

Luncheon meat je proizvod dobijen od usitnjenog salamurenog mesa svinja ili goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, kao i od mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, vode, kuhinjske soli, aditiva, začina i ugljenih hidrata.

U sastavu proizvoda mora biti najmanje 90%, odnosno 80% mesa.

Ako u sastavu proizvoda ima najmanje 90% mesa, sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 30%.

Ako u sastavu proizvoda ima najmanje 80% mesa, u proizvod mogu da se dodaju i belančevinasti proizvodi, a sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 35%.

Član 159

Mesni doručak je proizvod dobijen od usitnjenog salamurenog mesa svinja ili goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, zatim mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, vode, kuhinjske soli, aditiva, začina, skroba ili krvne plazme.

U sastavu proizvoda mora biti najmanje 70% mesa, pri čemu 50% mesa mora biti krupnije samleveno, a sadržaj masti u gotovom proizvodu ne sme biti veći od 30%.

Član 160

Druge vrste srodnih proizvoda dobijaju se od različitih vrsta usitnjenog salamurenog mesa, zatim mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina, skroba i belančevinastih proizvoda.

U sastavu proizvoda mora biti najmanje 50% mesa, pri čemu deo mesa mora biti krupnije samleven, a sadržaj masti u gotovom proizvodu može da iznosi do 35%.

4) Kobasice u konzervi

Član 161

Kobasice u konzervi su proizvodi koji se dobijaju i stavljaju u promet pod nazivom hrenovke u konzervi, frankfurter u konzervi, jetrena kobasica u konzervi, jetrena pašteta i druge vrste pašteta u konzervi, krvavica u konzervi, jezici u želeu u konzervi, a mogu da se proizvode i druge vrste kobasica u konzervi.

Kobasice u konzervi moraju da ispunjavaju zahteve koji su ovim pravilnikom propisani za grupu i vrstu osnovnih proizvoda.

5) Jela u konzervi

Član 162

Jela u konzervi su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, sa kostima ili bez kostiju, proizvoda od mesa, namirnica, vode, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, začina i ekstrakata začina, ugljenih hidrata i belančevinastih proizvoda.

Jela u konzervi mogu da se proizvode i stavljaju u promet kao:

- jela od mesa;
- jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa u umaku;
- jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa sa povrćem i drugim namirnicama i
- jela od povrća ili dugih namirnica sa mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa.

Jela u konzervi se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela.

Član 163

Jela od mesa u konzervi se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom gulaš.

Član 164

Gulaš je proizvod dobijen od sirovog ili blanširanog goveđeg mesa (goveđi gulaš), svinjskog mesa (svinjski gulaš) ili drugih vrsta mesa I ili II kategorije, supe ili vode, brašna, masti ili jestivog ulja, paradajza, kuhinjske soli, zamene za so, aditiva, ugljenih hidrata i začina.

Meso u gulašu mora biti isečeno na približno jednake komade, a u tečnom delu gulaša ne sme biti grudvica zaprške. Količina mesa u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 35%.

Član 165

Jela od mesa, iznutrica ili proizvoda od mesa u umaku su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa I ili II kategorije, iznutrica, proizvoda od mesa, supe ili vode, brašna, masti ili jestivog ulja, brašna, kuhinjske soli, zamene za so, začina, ugljenih hidrata i namirnica.

Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom delu proizvoda ne sme biti grudvica zaprške. Količina mesa, odnosno proizvoda od mesa, odnosno iznutrica u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 35%.

Član 166

Jela od mesa, iznutrica ili proizvoda od mesa sa povrćem ili drugim namirnicama su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, proizvoda od mesa, iznutrica, namirnica, supe ili vode, kuhinjske soli, zamene za so, začina, ugljenih hidrata i belančevinastih proizvoda.

Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom delu proizvoda ne sme biti grudvica zaprške. Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa, u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 30%.

Član 167

Jela od povrća i drugih namirnica sa mesom, iznutricama ili proizvodima od mesa su proizvodi dobijeni od različitih vrsta mesa, proizvoda od mesa, iznutrica, supe ili vode, namirnica, kuhinjske soli, zamene za so, začina, ugljenih hidrata i belančevinastih proizvoda.

Meso, proizvodi od mesa i iznutrice u gotovom proizvodu moraju biti približno jednakog oblika, a u tečnom delu proizvoda ne sme biti grudvica zaprške. Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa, u gotovom proizvodu ne sme biti manja od 20%.

Slanina

Član 168

Slanina je proizvod dobijen od čvrstog masnog tkiva ili masnog tkiva svinja, sa kožom ili bez kože, u koji mogu biti dodati kuhinjska so, aditivi, začini i voda, konzervisan postupcima soljenja, salamurenja, sušenja, dimljenja, pečenja, barenja ili kuvanja.

Slanina se proizvodi i stavlja u promet kao sirova soljena slanina, sirova salamurena slanina, suva slanina, pečena slanina, dimljena slanina i kuvana slanina, a mogu da se proizvode i stavljaju u promet druge vrste slanine.

Član 169

Sirova soljena slanina je proizvod dobijen od leđne slanine i kuhinjske soli, a sirova salamurena slanina (bekon) je proizvod dobijen od mesnate slanine, kuhinjske soli, aditiva i šećera.

Proizvodi moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su pravilnog oblika, bez delova koji vise;
- 2) da je masno tkivo, bele boje, da meso ima ružičastocrvenu boju i da je površina čista;
- 3) da imaju svojstven miris i ukus.

Sirova soljena i sirova salamurena slanina se stavljaju u promet sa kožicom ili bez nje.

Član 170

Suva slanina je proizvod dobijen od masnog tkiva svinja i kuhinjske soli, sa ili bez dodatka aditiva, koji je konzervisan postupkom sušenja.

Pečena slanina je proizvod dobijen od masnog tkiva svinja, kuhinjske soli, sa dodatkom ili bez dodatka aditiva, koji je konzervisan dimljenjem i suvom toplotnom obradom na temperaturi pasterizacije.

Dimljena slanina je proizvod dobijen od masnog tkiva svinja, vode, kuhinjske soli, aditiva, koji je konzervisan dimljenjem i toplotnom obradom na temperaturi pasterizacije.

Član 171

Suva slanina, panceta, pečena i dimljena slanina moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su pravilno oblikovane, bez zasekotina i delova koji vise;
- 2) da imaju čiste i suve površine, boju žutosmeđu do smeđu, osim papricirane slanine;
- 3) da masno tkivo na preseku ima belu boju koja po površini može biti svetložuta, a mesnati delovi ujednačenu crvenu boju;
- 4) da su čvrsto elastične, ali ne žilave, tako da se mogu lako seći u tanke listove;

5) da imaju miris i ukus svojstven za ovu vrstu slanine.

Član 172

Suva slanina se proizvodi i stavlja u promet kao suvi podbradnjak (goder), leđna slanina, plećna slanina, carsko meso i mesnata slanina, a mogu se proizvoditi i stavljati u promet i druge vrste suve slanine (panceta itd.).

Član 173

Pečena slanina se proizvodi i stavlja u promet kao plećna slanina, carsko meso i mesnata slanina.

Dimljena slanina se proizvodi i stavlja u promet kao mesnata slanina.

Član 174

Podbradnjak (goder) je donji deo vratne slanine.

Član 175

Leđna slanina je slanina leđa od vrata do krsne kosti, debljine najmanje 2 cm na najtanjem delu.

Član 176

Plećna slanina je čvrsto oblikovana plećka (lopatica) bez kosti, zajedno sa kožom i slaninom.

Član 177

Carsko meso je deo grudnog koša sa potrbušinom i slabinom mesnatih svinja, a može se stavljati u promet u jednom komadu ili prepolovljeno po dužini.

Član 178

Mesnata slanina je čvrsto oblikovani deo grudnog koša mesnatih svinja sa delom potrbušine i slabine, bez rebara i kostiju, s tim da sloj slanine ne sme biti tanji od 3 cm, niti deblji od 8 cm.

Član 179

Kuvana slanina stavlja se u promet kao papricirana slanina, a mogu da se proizvode i stavljaju u promet i druge vrste kuvane slanine.

Član 180

Papricirana slanina je leđna slanina bez kože, duguljasto oblikovana sa pravim uglovima, debljine do 4 cm, suvo soljena i natrljana mlevenom crvenom paprikom.

Druge vrste srodnih proizvoda mogu da se proizvode od čvrstog masnog tkiva ili masnog tkiva svinja i moraju da ispunjavaju zahteve iz čl. 169 i 171 ovog pravilnika.

Masti

Član 181

Masti su proizvodi dobijeni topljenjem masnog tkiva, sala i oporaka svinja i goveda.

Prema vrsti životinje od koje potiče masno tkivo, masti se proizvode i stavljaju u promet kao svinjska mast i goveđi loj.

Član 182

Svinjska mast se dobija i stavlja u promet kao domaća svinjska mast i svinjska mast.

Član 183

Domaća svinjska mast je proizvod dobijen suvim postupkom topljenja masnih tkiva, sala i oporaka svinja.

Domaća svinjska mast mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje, ili bele boje sa slabom žućkastom ili sivkastom nijansom;
- 2) da ima miris i ukus na sveže čvarke, s tim da ne sme imati nikakav strani miris;
- 3) da je na temperaturi od 70 °C potpuno prozračna, sa slabo zlatnožutom nijansom;
- 4) da je mazive konzistencije pri temperaturi od 15 °C do 20 °C;
- 5) da je glatke ili zrnaste strukture;
- 6) da ne sadrži talog od čvaraka više od 0,2% (m/m);
- 7) da ne sadrži više od 0,3% vode i da kiselinski broj ne sme biti veći od 1,3 mg KOH/g masti;

8) da peroksidni broj iznosi najviše do 5 mmol/kg masti.

Član 184

Svinjska mast je proizvod dobijen vlažnim postupkom topljenja masnih tkiva, sala i oporaka svinja.

Svinjska mast mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje, da ima ukus i miris na kuvano svinjsko meso;
- 2) da nema nikakav strani ili nespecifičan ukus i miris;
- 3) da je na temperaturi od 70 °C potpuno prozračna;
- 4) da je plastična i glatka na temperaturi od 10 °C;
- 5) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i da kiselinski broj ne sme biti veći od 1,3 mg KOH/g masti;
- 6) da peroksidni broj ne sme biti veći od 5 mmol/kg masti.

Član 185

Goveđi loj je proizvod dobijen topljenjem masnog tkiva goveda. Goveđi loj mora ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da je svež i čist;
- 2) da je bele, beložućkaste ili žućkaste boje;
- 3) da je svojstvenog mirisa i ukusa;
- 4) da ne sadrži više od 0,3% (m/m) vode i da kiselinski broj ne sme biti veći od 2,5 mg KOH/g loja;
- 5) da peroksidni broj ne sme biti veći od 8 mmol/kg loja.

Član 186

Čvarci su ostaci masnog tkiva svinja dobijeni u proizvodnji domaće svinjske masti. Čvarci se dobijaju i stavljaju u promet kao čvarci, duvan čvarci, namazi od čvaraka i druge vrste srodnih proizvoda.

Čvarci moraju ispunjavati sledeće zahteve:

- 1) da nisu prepečeni, zagoreli i užegli;

- 2) da ne sadrže dlake, veće ostatke kožica ili druge primese;
- 3) da su svojstvenog ukusa i mirisa.

V OMOTAČI, POSUDE I AMBALAŽNI MATERIJALI

Član 187

Za punjenje proizvoda od mesa upotrebljavaju se prirodni i veštački omotači.

Član 188

Pod prirodnim omotačima podrazumevaju se obrađeni delovi želudačno-crevnog trakta i drugih šupljih organa goveda, teladi, svinja, ovaca i konja.

- 1) Od goveda kao prirodni omotači upotrebljavaju se:
 - a) jednjak bez mišićnog sloja, prevrnut;
 - b) zid preželudaca, bez sluzokože, prevrnut;
 - v) tanko crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnog sloja,
 - g) slepo crevo sa početnim delom debelog creva bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnog sloja,
 - d) seroza slepog creva,
 - đ) debelo crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnog sloja,
 - e) zadnje crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnog sloja i
 - ž) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.
- 2) Od teladi kao prirodni omotači upotrebljavaju se:
 - a) slepo crevo bez sluzokože, prevrnuto,
 - b) tanko crevo starijih teladi bez sluzokože, prevrnuto, i
 - v) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.
- 3) Od svinja kao prirodni omotači upotrebljavaju se:
 - a) želudac sa sluzokožom, prevrnut,

b) tanko crevo bez sluzokože i mišićnog sloja, neprevrnuto ("svinjski satling"),

v) slepo crevo sa sluzokožom, prevrnuto,

g) debelo crevo sa sluzokožom, prevrnuto,

d) zadnje crevo sa sluzokožom, prevrnuto ("kular"), i

đ) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

4) Od ovaca kao prirodni omotači upotrebljavaju se:

a) tanko crevo bez sluzokože, mišićnog sloja i seroze, neprevrnuto ("ovčiji sajting"),

b) slepo crevo bez sluzokože, prevrnuto, i

v) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

5) Od konja kao prirodni omotač upotrebljava se:

a) tanko crevo bez sluzokože, prevrnuto.

Član 189

Veštački omotači su omotači proizvedeni od prirodnih i polimernih (plastičnih) materijala.

Veštački omotači od prirodnih materijala su omotači proizvedeni od kolagena, biljnih vlakana, celuloze i polimerizovanog skroba.

Veštački omotači od polimernih materijala su omotači proizvedeni od polietilena, polipropilena, poliamida, poliviniliden dihlorida, etilen vinil acetata, etilen vinil alkohola, polietilen tereftalata, polistirola, poliestera, najlona, jonomera i adheziva za višeslojne omotače.

Član 190

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

Član 191

Ambalažni materijali i ambalaža koja se upotrebljava za pakovanje proizvoda su polimerni materijali: polietileni, polipropilen, homopolimeri i kopolimeri stirena, polivinilhlorid, polivinilidenhlorid, poliamidi, polietilentereftalat, polikarbonati, etilenvinilalkohol, etilenvinilacetat, polihlorotrifluoroetilen, polietilenftalat, polimetilmetakrilat, politetrafluoretilen, elastomeri i celulozni polimeri.

VI PAKOVANJE, TRANSPORTOVANJE I ČUVANJE PROIZVODA OD MESA

Član 192

Kobasice, konzerve, dimljeni i suvomesnati proizvodi, jela od mesa, slanina, čvarci i drugi proizvodi pakuju se u povratnu ili nepovratnu transportnu ambalažu.

Član 193

Topla gotova jela mogu da se stavljaju u promet u sudovima od aluminijuma ili sličnoj ambalaži, koji mogu da se zatvaraju.

Član 194

Mast se pakuje u plastične posude, limenu burad ili kartonske kutije, koji iznutra moraju biti obloženi folijama od veštačkih masa.

Mast se može pakovati i u limenke ili posude od aluminijuma, veštačke omotače, omote od pergamentne hartije ili u druge ambalažne materijale.

Član 195

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

Član 196

Usitnjeno meso, kobasice, dimljeni i suvomesnati proizvodi čuvaju se u odgovarajućim prostorima ili prostorijama, na temperaturi koja je ovim pravilnikom propisana za vrstu proizvoda. Ako proizvodi nisu stavljeni u promet upakovani, moraju da vise, ne smeju dodirivati zidove i druga mesta i moraju biti zaštićeni od glodara i insekata. U tim prostorijama ne sme da se skladišti druga vrsta robe sa stranim mirisom.

Član 197

Konzerve se čuvaju na suvom mestu, na temperaturi koja je ovim pravilnikom propisana za odgovarajuću vrstu konzervi i moraju biti zaklonjene od svetlosti.

Član 198

Mast se čuva u hladnim, tamnim, suvim i provetrenim prostorijama.

Čvarci se čuvaju na hladnom i suvom mestu.

VII PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 199

Za ispitivanje proizvoda od mesa iz ovog pravilnika koriste se standardne metode date u Prilogu koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 200

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu proizvoda od mesa ("Službeni list SFRJ", br. 29/74, 13/78, 41/80, 2/85, 55/91), Pravilnik o kvalitetu proizvoda mesa pernate živine ("Službeni list SFRJ", br. 55/91) i odredbe Pravilnika o kvalitetu jestivih ulja, masti biljnog i životinjskog porekla, margarina i njima srodnih proizvoda ("Službeni list SRJ", br. 25/92) koje se odnose na masti životinjskog porekla.

Član 201

Ovaj pravilnik stupa na snagu 1. januara 2005. godine.