

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

3

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 117/03, 130/03, 48/04, 85/06), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK O PROIZVODIMA OD MESA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Ovim se Pravilnikom uređuju opći i minimalni zahtjevi koje u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju ispunjavati proizvodi od mesa životinja za klanje i divljači (u daljnjem tekstu: proizvodi), a odnosi se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati,
- sastav i senzorna svojstva,
- vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi,
- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi,
- dodatne ili specifične zahtjeve glede deklariranja ili označavanja,
- uzorkovanje i analitičke metode radi kontrole kakvoće.

Članak 2. (Izuzeci)

Odredbe ovoga Pravilnika se ne primjenjuju na proizvode stavljene na tržište Republike Hrvatske koji se proizvode i stavljaju na tržište u državama članicama Europske unije, ako su u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom.

Članak 3. (Definicija)

(1) Proizvodi od mesa životinja za klanje i divljači su proizvodi od osnovnih sastojaka (osnovne sirovine) iz stavka 2. ovoga članka i dodatnih sastojaka iz članka 4. ovoga Pravilnika, a proizvode se otkoštavanjem, usitnjavanjem, hlađenjem ili smrzavanjem, soljenjem, salamurenjem, sušenjem na zraku, dimljenjem, ekstrakcijom, termičkom obradom, zrenjem ili nekim drugim postupkom konzerviranja.

(2) Osnovni sastojci za proizvodnju proizvoda od mesa su mišićno tkivo, masno tkivo, iznutrice i kožice, cijeli komadi mesa, mesni obresci ili usitnjeno meso i masno tkivo, strojno otkošteno meso te kosti.

(3) U proizvodima iz stavka 1. ovoga članka koji nisu definirani ovim Pravilnikom, 30% mesa može se zamijeniti mesom peradi.

(4) Proizvodi od mesa divljači proizvode se na temelju proizvođačke dokumentacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa divljači, uz uvjet da sadrže najmanje 25% mesa divljači.

(5) Proizvodi od mesa kopitara proizvode se na temelju proizvođačke dokumentacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa kopitara, uz uvjet da sadrže najmanje 25% mesa kopitara.

(6) Proizvodi od mesa kunića proizvode se na temelju proizvođačke dokumentacije, te stavljaju na tržište deklarirani kao proizvodi od mesa kunića, uz uvjet da sadrže najmanje 25% mesa kunića.

Članak 4.

(Uporaba dodatnih sastojaka)

(1) U proizvodnji proizvoda od mesa kao dodatni sastojci mogu se upotrebljavati aditivi, arome i enzimi sukladno posebnim propisima, mikrobne kulture (starter kulture, plijesni, probiotici i dr.), začini i ekstrakti začina, kuhinjska sol i zamjene za sol, ugljikohidrati (monosaharidi, disaharidi, oligosaharidi i prirodni škrob), bjelančevinasti proizvodi, vlakna, voda i drugi sastojci, sukladno posebnim propisima.

(2) Dodatni sastojci za koje ovim Pravilnikom ili posebnim propisom nije određena najveća dozvoljena količina, mogu se upotrebljavati u količini koja je tehnološki opravdana.

(3) Dodatni sastojci moraju odgovarati zahtjevima predviđenim posebnim propisima kojima je određena njihova kakvoća i uporaba te stavljanje na tržište, zahtjevima zdravstvene ispravnosti hrane i predmeta koji dolaze u neposredni dodir s hranom, sukladno posebnim propisima, a deklariraju se sukladno posebnim propisima i propisima o općem deklariranju i označavanju hrane.

(4) U proizvodnji proizvoda od mesa, ako to ovim Pravilnikom nije drukčije propisano, dopuštena je:

- uporaba aditiva i aditivima sličnih tvari (arome, pomoćne tvari u procesu proizvodnje i enzimi) sukladno posebnim propisima o prehranbenim aditivima,
- dodavanje vitamina, mineralnih tvari i tvari za zaslađivanje sukladno posebnim propisima o hrani za posebne prehrabene potrebe.

Članak 5.

(Zdravstvena ispravnost)

U proizvodnji proizvoda od mesa mogu se upotrebljavati samo meso i organi životinja za klanje i divljači za koje je veterinarskim pregledom utvrđeno da su zdravstveno ispravni za ljudsku prehranu.

Članak 6.

(Mjeriteljski zahtjevi)

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakirana hrana ili pakovina, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, moraju odgovarati posebnim propisima o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine.

Članak 7.

(Proizvođačka dokumentacija)

- (1) Proizvodi od mesa moraju imati proizvođačku dokumentaciju.
- (2) Proizvođačka dokumentacija sadrži:
 - podatke iz deklaracije sukladno posebnom propisu o općem deklariranju ili označavanju hrane i ovom Pravilniku,
 - kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje,
 - izvještaj o laboratorijskoj analizi (senzorne, fizikalne i kemijske osobine).
- (3) Proizvođačka dokumentacija, u slučaju zahtjeva mora se dati na uvid nadležnom inspektoru.

Članak 8. (Deklariranje ili označavanje)

- (1) Na deklariranje ili označavanje proizvoda iz ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o općem deklariranju ili označavanju hrane, te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na deklariranje ili označavanje.
- (2) Proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište sukladno definiranim nazivima.
- (3) Proizvodi za koje ovim Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi mogu se proizvoditi i stavljati na tržište prema proizvođačkoj dokumentaciji uz uvjet da proizvodi koji u svom nazivu nose naziv kategorije ili skupine ili podskupine ili proizvoda kojem prema svojim osobinama pripadaju, moraju udovoljavati minimalnim uvjetima propisanim za tu kategoriju ili skupinu ili podskupinu ili proizvod.
- (4) Minimalni uvjeti propisani za određenu kategoriju, skupinu ili podskupinu proizvoda odnose se na proizvode iz te skupine i podskupine, osim ako za pojedine proizvode iz podskupine, skupine ili kategorije ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.
- (5) Svi proizvodi prikladni za narezivanje mogu se na tržište stavljati narezani i pakirani u odgovarajuću ambalažu.
- (6) Registracija i uporaba oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka »tradicionalni ugled« propisani su posebnim propisima.

Članak 9. (Značenje pojmova)

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

- (1) *aditivi* su tvari točno poznatoga kemijskog sastava, koje se ne konzumiraju kao hrana, niti su tipičan sastojak hrane, bez obzira na prehrambenu vrijednost, a dodaju se hrani u svrhu poboljšanja tehnoloških i senzornih svojstava;
- (2) *aktivnost vode* (a_w) je količina vode u proizvodu dostupna za kemijske reakcije, a izražava se indeksom 0 do 1, gdje 0 označava potpunu neaktivnost vode, a 1 označava 100% aktivnosti vode;
- (3) *bujon* je vodeni ekstrakt mesa dobiven kuhanjem mesa (i kosti);
- (4) *dim* se proizvodi kontroliranom pirolizom tvrdog drveta u generatorima za proizvodnju dima ili na ložištima, a tekući dim (dimni ekstrakt) frakcijskom destilacijom osušenog drveta;
- (5) *dimljenje* (*sušenje na dimu*) je postupak obrade proizvoda od mesa dimom dobivenim gorenjem drva ili tekućim dimom. Postupci dimljenja s obzirom na primijenjenu temperaturu su hladno (16 – 22°C), umjereno toplo (40 – 60°C) i toplo dimljenje (50 – 100°C);
- (6) *fermentacija* je postupak konzerviranja proizvoda pri čemu dolazi do razgradnje ugljikohidrata mesa, odnosno dodanih šećera do mliječne kiseline i drugih spojeva u čemu sudjeluju mikroorganizmi, a praćeno je opadanjem pH proizvoda;
- (7) *hlađenje* je postupak u kojem se u središtu proizvoda postiže temperatura do +7°C ovisno

o tehnološkom procesu i opravdanosti;

(8) *iznutrice* životinja za klanje i divljači su: mozak i leđna moždina, jezik, srce, meso jednaka, pluća, grudna žlijezda, jetra, slezena, bubrezi, testisi, gušterača, crijeva teladi, predželuci goveda, želuci goveda i svinja, vime, krv i krvna plazma;

(9) *juha* je vodeni ekstrakt jestivih dijelova životinja za klanje proizveden kuhanjem pri čemu se, prema potrebi, mogu dodati dodatni sastojci;

(10) *kobasice* su proizvodi od različitih vrsta i količina usitnjenog mesa, strojno otkošenog mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka, koje se pune u prirodne ili umjetne ovitke ili se oblikuju bez ovitka;

(11) *količina bjelančevina mesa u proizvodu (%)* je vrijednost koja se dobije oduzimanjem količine (%) dodanih bjelančevina nemesnog podrijetla od količine ukupnih bjelančevina u proizvodu (%);

(12) *količina bjelančevina vezivnog tkiva u proizvodu*, izražena kao količina kolagena (%), je vrijednost dobivena množenjem količine hidroksiprolina (%) faktorom 8 ($\% \text{ kolagena} = \% \text{ hidroksiprolina} \times 8$);

(13) *količina ukupnih bjelančevina u proizvodu (%)* je vrijednost dobivena množenjem količine dušika u postocima faktorom 6.25 ($\text{količina ukupnih bjelančevina (\%)} = \text{dušika} \times 6.25$);

(14) *konzerve* su proizvodi od mesa, strojno otkošenog mesa, vezivnog i masnog tkiva, iznutrica, kožica i dodatnih sastojaka, koji se nakon obrade toplinski tretiraju u hermetički zatvorenim posudama (limenke, staklenke, tube i posude od različitih materijala sukladno posebnom propisu);

(15) *mariniranje* je postupak potapanja, zalijevanja ili posipanja mesa marinadama koje mogu sadržavati kuhinjsku sol, zamjene za sol, začine, šećere, povrće, aditive i otopine najčešće octene, mliječne, limunske ili vinske kiseline i drugih kiselina prikladnih za prehranu ljudi;

(16) *masna emulzija* je homogena smjesa masnog tkiva i vode koja se dobiva miješanjem i stabilizira uporabom emulgatora organskog i/ili anorganskog podrijetla;

(17) *mesna emulzija* je homogena smjesa mesnog tijesta ili mesa s dodatkom vode, masnog tkiva i dodatnih sastojaka proizvedena homogenizacijom u kuteru ili nekom drugom uređaju;

(18) *masno tkivo* životinja za klanje i divljači koje se koristi u proizvodnji proizvoda od mesa dijeli se na: potkožno, intermuskularno, intramuskularno masno tkivo, masno tkivo trbušne šupljine (salo) i masno tkivo između crijevnih listova potrbušnice svinja;

(19) *mesno tijesto* je masa proizvedena usitnjavanjem toplog, ohlađenog ili smrznutog mesa, uz dodatak kuhinjske soli ili soli za salamurenje, aditiva i vode u količini potrebnoj za postizanje tijestaste konzistencije;

(20) *meso divljači (divljač)* proizvodi se od oba spola, svih starosnih skupina i svih vrsta divljači sukladno posebnim propisima, koja je odstrijeljena u lovu ili uzgojena;

(21) *meso životinja za klanje* koje služi za proizvodnju proizvoda od mesa podrazumijeva mišićje kostura s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim žilama, limfnim žlijezdama i žilcima goveda, svinja, ovaca, koza i kopitara, a označava se sukladno Prilogu II ovoga Pravilnika;

(22) *obresci* su dijelovi mišićnog i/ili masnog tkiva bez kože koji nastaju prilikom rasijecanja, otkoštavanja i oblikovanja;

(23) *ohlađeno meso za preradu* je meso papkara, kopitara i divljači koje u središtu ima temperaturu do +7°C, meso peradi, ptica i kunića koje u središtu ima temperaturu do +4°C, a ohlađene iznutrice, krv, krvna plazma i krvni serum su oni koji imaju temperaturu do +3°C;

(24) *ovitak* je proizvod u koji se puni nadjev kobasica, a može biti prirodni ili umjetni;

(25) *paniranje* je oblaganje mesa ili proizvoda smjesom za paniranje koja može biti tekuća, suha ili u granulama;

(26) *pasterizacija* je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama od +65 do

+100°C;

(27) *prašak za pokrivanje* (posipanje i oblaganje) je smjesa talka, magnezijevog oksida, kalcijevog karbonata, rižinog brašna i krumpirovog škroba ili tih tvari pojedinačno i drugih tvari;

(28) *salamura* je suha smjesa ili otopina kuhinjske soli i Na-nitrita i/ili K-nitrita i/ili Na-nitrata i/ili K-nitrata i/ili drugih dodatnih sastojaka;

(29) *salamurenje* je tehnološki postupak obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova suhom ili mokrom salamurom;

(30) *senzorna* svojstva proizvoda su: izgled, boja, miris i aroma, konzistencija i tekstura, okus i zvuk;

(31) *soljenje* je tehnološki postupak obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova trupa životinja za klanje i divljači kuhinjskom solju (NaCl) sa ili bez dodatnih sastojaka, osim Na i K soli;

(32) *sredstva za ubrzanje zrenja* su tvari koje se dodaju mesnim proizvodima radi ubrzavanja i usmjeravanja procesa zrenja mesnih proizvoda;

(33) *starter kultura* je proizvod koji se sastoji od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primjenjuje se u proizvodnji mesnih proizvoda s ciljem ubrzanja zrenja;

(34) *sterilizacija* je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama iznad +100°C pri čemu je u središtu proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje $F_0 = 3$, a visoka sterilizacija je postupak toplinske obrade proizvoda s ostvarenom letalnom vrijednošću u središtu proizvoda od najmanje $F_0 = 12$;

(35) *strojno otkoštano meso* ili »SOM« je proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju s dijelovima mesa, ili od trupa peradi, strojnom obradom kojom se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana;

(36) *sušenje* je postupak konzerviranja kojim se iz mesa uklanja voda i smanjuje aktivnost vode (a_w);

(37) *toplinski postupci* koji se koriste u proizvodnji proizvoda od mesa mogu biti suhi, vlažni i kombinirani, sa ili bez dima te obrada mikrovalovima, a moraju se primjenjivati sukladno posebnim propisima o veterinarsko-zdravstvenoj ispravnosti;

(38) *vezivno tkivo* su tetive životinja za klanje osim vratnih ligamenata goveda, te svinjske i teleće kože koji su većinom sastavljeni od bjelanjčevina kolagena i elastina;

(39) *zamrzavanje* je tehnološki postupak konzerviranja mesa, a može se provoditi na temperaturama nižim od -12°C i temperaturama nižim od -18°C;

(40) *zrenje mesa* je kompleksan proces tijekom kojeg se zbivaju mnogobrojne biokemijske i fizikalno-kemijske promjene o kojima ovise senzorna svojstva, a time i kakvoća proizvoda.

II. POSEBNE ODREDBE

Članak 10.

(Sistematizacija proizvoda)

(1) Proizvodi definirani u članku 3. ovoga Pravilnika se proizvode i stavljaju na tržište sukladno sistematizaciji u Prilogu I ovoga Pravilnika.

(2) Sukladno Prilogu I ovoga Pravilnika, proizvodi od mesa su podijeljeni u kategorije, skupine, podskupine i pojedine proizvode od mesa, kako slijedi u daljnjem tekstu.

1. PROIZVODI OD SVJEŽEG MESA

Članak 11.

(Definicija)

(1) Proizvodi od svježeg mesa životinja za klanje i divljači, cijelih ili izrezanih komada ili usitnjenog i oblikovanog mesa i masnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka, proizvode se i stavljaju na tržište kao toplinski neobrađeni, odnosno svježi, ohlađeni ili smrznuti, odnosno duboko smrznuti.

(2) Nije dozvoljena proizvodnja ovih proizvoda iz prethodno odmrznutog mesa.

(3) Proizvodi od svježeg mesa se mogu proizvoditi od jedne ili više vrsta mesa, ako ovim Pravilnikom nije drukčije određeno, uz obvezno deklariranje vrsta mesa.

(4) Proizvodi od svježeg mesa se stavljaju na tržište zapakirani ili nezapakirani.

(5) Proizvodi od svježeg mesa se proizvode kao:

- proizvodi od usitnjenog mesa,
- proizvodi pripremljeni za daljnju obradu.

Proizvodi od usitnjenog mesa

Članak 12.

(Definicija)

(1) Proizvodi od usitnjenog mesa se proizvode od jedne ili više vrsta mljevenog ili na druge načine usitnjenog mesa i dodatnih sastojaka.

(2) Proizvodi od usitnjenoga svinjskog mesa mogu sadržavati maksimalno 30% masti, a od goveđeg, ovčjeg i mesa kopitara maksimalno 25% masti.

(3) Proizvodi od usitnjenog mesa proizvedeni od više vrsta mesa mogu sadržavati maksimalno 30% masti.

(4) Proizvodi od usitnjenog mesa se proizvode kao:

- usitnjeno meso,
- usitnjeno oblikovano meso.

Članak 13.

(Usitnjeno meso)

(1) Usitnjeno meso se proizvodi od jedne ili više vrsta mesa i dodatnih sastojaka.

(2) Usitnjeno meso mora biti mirisa i okusa svojstvenog vrsti uporabljenog mesa i dodatnih sastojaka.

(3) Usitnjeno meso se proizvodi i stavlja na tržište pod nazivom: usitnjeno meso ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 14.

(Usitnjeno oblikovano meso)

(1) Usitnjeno oblikovano meso se proizvodi od jedne ili više vrsta mesa i dodatnih sastojaka uz oblikovanje.

(2) Usitnjeno oblikovano meso mora biti pravilno i uredno oblikovano, mirisa i okusa svojstvenog vrsti uporabljenog mesa i dodatnih sastojaka.

(3) Usitnjeno oblikovano meso se proizvodi i stavlja na tržište pod nazivima: ćevapčići, pljeskavica, hamburger ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu

Članak 15.
(Definicija i podjela)

- (1) Marinirano meso su cijeli ili narezani komadi mesa sa ili bez kosti tretirani postupkom mariniranja.
- (2) Meso tretirano enzimima, starter kulturama i antioksidansima sukladno posebnom propisu o prehranbenim aditivima, proizvodi se od osnovnih ili narezanih komada goveđeg ili drugih vrsta mesa životinja za klanje, sa ili bez kosti. U proizvodnji ovih proizvoda mogu se upotrebljavati i drugi dodatni sastojci.
- (3) Panirano meso se proizvodi od oblikovanih komada mesa životinja za klanje sa ili bez kosti, usitnjenoga oblikovanog mesa ili mesa iz stavka 2. ovoga članka, koje se oblaže smjesom za paniranje. Pored smjese za paniranje ovom proizvodu se dodaju dodatni sastojci, mesno tijesto ili strojno otkošteno meso i masno tkivo. Smjesa za paniranje mora dobro prijanjati uz meso cijelom površinom.
- (4) Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima navedenim u stavcima 1., 2. i 3. ovoga članka ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

2. KOBASICE

Članak 16.
(Definicija)

- (1) Kobasice su proizvodi od mesa, strojno otkošenog mesa, iznutrica, krvi, masnog i vezivnog tkiva različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.
- (2) Kobasice se obrađuju na različite načine i konzerviraju odgovarajućim postupcima, a mogu biti punjene u prirodne ili umjetne ovitke ili bez ovitka ili u drugoj ambalaži.
- (3) Na osnovi sastava, tehnološkog postupka proizvodnje i načina konzerviranja, kobasice se mogu proizvoditi kao: fermentirane kobasice, toplinski obrađene kobasice i svježe kobasice.

Fermentirane kobasice

Članak 17.
(Definicija)

- (1) Fermentirane kobasice su proizvodi od mesa, masnog tkiva i dodatnih sastojaka koji se nakon obrade i punjenja podvrgavaju postupcima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez dimljenja. Proizvodi koji nisu dimljeni mogu nositi oznaku »sušen na zraku« ili »sušen bez dimljenja«.
- (2) Na osnovi stupnja osušenosti i zrenja, fermentirane kobasice mogu biti: trajne kobasice i kobasice za mazanje.

Trajne kobasice

Članak 18.
(Definicija)

- (1) Trajne kobasice su proizvodi od mesa koji sadrže maksimalno 40% vode.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 16%.

(3) Trajne kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: kulen, zimska, čajna, srijemska ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 19. (Senzorna svojstva)

Trajne kobasice moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasice ne smije biti deformirana;
- nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva bijele boje;
- sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- na presjeku kobasice ne smije biti šupljina i pukotina;
- kobasica se mora lako narezivati.

Članak 20. (Kulen)

(1) Kulen je proizvod od krupnije usitnjenoga svinjskog mesa, masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a može se dodati i do 10% goveđeg mesa. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke. Od začina dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i/ili ljuta ili ekstrakt paprike.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 22%.

Članak 21. (Zimska)

(1) Zimska je proizvod od sitnije usitnjenoga svinjskog mesa, masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, šećera, začina i ekstrakata začina, te starter kultura, a može se dodati i do 10% goveđeg mesa. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke. Ovitak zimske može biti presvučen plemenitom plijesni.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 22%.

Članak 22. (Čajna)

Čajna je proizvod od usitnjenoga svinjskog i goveđeg mesa, masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina, starter kultura i šećera. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke.

Članak 23. (Srijemska)

(1) Srijemska je proizvod od usitnjenoga svinjskog mesa i masnog tkiva, kuhinjske soli, aditiva, začina i ekstrakata začina, šećera, starter kultura, a može se dodati i do 10% goveđeg mesa. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke.

(2) Od začina dominira crvena mljevena začinska paprika, slatka i/ili ljuta ili ekstrakt paprike.

Kobasice za mazanje

Članak 24.
(Definicija)

- (1) Kobasice za mazanje su proizvodi od mesa, masnog tkiva i dodatnih sastojaka, različitog stupnja usitnjenosti koje se konzerviraju postupkom fermentacije.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 10%.
- (3) Kobasice za mazanje se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom: kobasice za mazanje ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 25.
(Senzorna svojstva)

Kobasice za mazanje moraju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasice ne smije biti deformirana;
- nadjev na presjeku grubo usitnjenog proizvoda treba imati izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa crvene boje i masnog tkiva bijele boje, a nadjev na presjeku fino usitnjenog proizvoda treba biti homogen bez vidljivih dijelova tkiva;
- sastojci nadjeva grubo usitnjenog proizvoda trebaju biti ravnomjerno raspoređeni, a da nisu međusobno čvrsto povezani;
- na presjeku kobasica ne smije imati šupljina i pukotina;
- aroma kobasice treba biti ugodno kiselkasta na fermentaciju, a boja stabilna;
- kobasica treba imati mazivu konzistenciju.

Toplinski obrađene kobasice

Članak 26.
(Definicija)

- (1) Toplinski obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i krvi, različitog stupnja usitnjenosti i dodatnih sastojaka, koje se nakon punjenja u prirodne ili umjetne ovitke ili kalupe konzerviraju postupkom pasterizacije sa ili bez dimljenja.
- (2) Na osnovi sastava proizvoda, načina proizvodnje i stupnja usitnjenosti, toplinski obrađene kobasice se proizvode kao: obarene kobasice, polutrajne kobasice, kobasice od mesa u komadima, kuhane kobasice i ostale toplinski obrađene kobasice.

Obarene kobasice

Članak 27.
(Definicija)

- (1) Obarene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, strojno otkošenog mesa, te dodatnih sastojaka, čija je osnova nadjeva fino usitnjena.
- (2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 9%.
- (3) Obarene kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: hrenovke, pariška kobasica, ekstra kobasica ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 28.
(Senzorna svojstva)

Obarene kobasice moraju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- trebaju biti jedre i sočne, a pod lakim pritiskom ne smiju otpuštati tekućinu;
- nadjev treba biti ujednačene boje;
- površina treba biti bez oštećenja, većih nabora i deformacija.

Članak 29. (Hrenovke)

(1) Hrenovke su proizvodi od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke, a na tržište se može stavljati sa ili bez ovitka u odgovarajućoj ambalaži.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 10%.

Članak 30. (Pariška kobasica)

(1) Pariška kobasica je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva, i dodatnih sastojaka. U nadjevu proizvoda manji dio masnog tkiva može biti prisutan u obliku kockica bijele boje. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 10%.

Članak 31. (Ekstra kobasica)

(1) Ekstra kobasica je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 10%.

Polutrajne kobasice

Članak 32. (Definicija)

(1) Polutrajne kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i strojno otkošenog mesa i dodatnih sastojaka, različitog stupnja usitnjenosti nadjeva.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodima mora biti minimalno 6%.

(3) Polutrajne kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: kranjska, tirolska, šunkarica ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 33. (Senzorna svojstva)

Polutrajne kobasice moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- na presjeku kobasica ne smije imati neprosalamurenog mesa;
- sastojci u nadjevu trebaju biti što ravnomjernije raspoređeni i međusobno čvrsto povezani;
- nadjev treba dobro prianjati uz ovitak;
- komadići masnog tkiva ne smiju ispadati iz nadjeva prilikom narezivanja.

Članak 34.
(Kranjska)

(1) Kranjska je proizvod od usitnjenog svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka, koja se nakon punjenja u prirodne ili umjetne ovitke podvrgavaju toplinskoj obradi uz dimljenje.

(2) Količina bjelančevina mesa mora biti minimalno 10%.

Članak 35.
(Tirolska)

(1) Tirolska je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.

(2) Količina bjelančevina mesa mora biti minimalno 10%.

(3) Proizvod na presjeku ima vidljive ravnomjerno raspoređene sitnije komadiće mesa i masnog tkiva.

Članak 36.
(Šunkarica)

(1) Šunkarica je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.

(2) Količina bjelančevina mesa mora biti minimalno 12%.

(3) Proizvod na presjeku ima vidljive ravnomjerno raspoređene krupnije komadiće mesa i masnog tkiva.

Kobasice od mesa u komadima

Članak 37.
(Definicija)

(1) Kobasice od mesa u komadima su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva, različitog stupnja usitnjenosti nadjeva te dodatnih sastojaka.

(2) Kobasice od mesa u komadima se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom: šunka u ovitku ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 38.
(Šunka u ovitku)

(1) Šunka u ovitku je proizvod od salamurenoga svinjskog mesa u komadima, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.

(2) Svinjsko meso u komadima za proizvodnju šunke u ovitku mora biti bez većih naslaga masnog i vezivnog tkiva. Dio mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini koja je potrebna za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjen.

(3) Količina bjelančevina mesa mora biti minimalno 13%.

Kuhane kobasice

Članak 39.
(Definicija)

(1) Kuhane kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, koji prethodno mogu biti toplinski obrađeni, te krvi i dodatnih sastojaka. Nadjev se puni u prirodne ili umjetne ovitke te toplinski obrađuje do postizanja temperature od najmanje +75°C u središtu proizvoda.

(2) Na osnovi upotrijebljenih sirovina i načina proizvodnje, kuhane kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: tlačenica, krvavica i pašteta ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 40. (Tlačenica)

Tlačenica je proizvod od svinjskog mesa, iznutrica, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.

Članak 41. (Krvavica)

(1) Krvavica je proizvod od svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i dodatnih sastojaka.

(2) Količina masti u gotovom proizvodu može biti maksimalno 35%.

Članak 42. (Pašteta)

(1) Pašteta je proizvod od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka.

(2) Pašteta koja se deklarira kao jetrena mora sadržavati najmanje 10% jetara.

(3) Nadjev paštete mora biti homogen, mazive konzistencije, svojstvenog okusa i mirisa.

(4) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 8%.

Ostale toplinski obrađene kobasice

Članak 43. (Definicija)

(1) Ostale toplinski obrađene kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi i dodatnih sastojaka.

(2) Na osnovu upotrijebljenih sirovina i načina proizvodnje te stupnja toplinske obrade ostale toplinski obrađene kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: mesni sirevi, proizvodi u želeu i polusuhe kobasice ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 44. (Senzorna svojstva)

Ostale toplinski obrađene kobasice moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- ovitak ne smije biti oštećen i treba dobro prijanjati uz nadjev;
- trebaju biti svojstvenog mirisa i okusa;
- sastojci nadjeva na presjeku trebaju biti međusobno povezani.

Članak 45.
(Mesni sirevi)

- (1) Mesni sirevi su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i strojno otkošenog mesa te dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju toplinskom obradom u kalupima. Mesni sirevi koji sadrže više od 10% jetara, deklariraju se kao jetreni sirevi.
- (2) Nadjev je na presjeku prosalamuren, a sastojci nadjeva moraju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno povezani.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 8%.

Članak 46.
(Proizvodi u želeu)

- (1) Proizvodi u želeu su proizvodi od različitih vrsta mesa, proizvoda od mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i dodatnih sastojaka.
- (2) Proizvodi u želeu se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: meso u želeu i jezik u želeu ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 47.
(Polusuhe kobasice)

- (1) Polusuhe kobasice su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka, koji se nakon punjenja konzerviraju toplinskom obradom na temperaturi do +65°C, sa ili bez dimljenja.
- (2) Deklaracija mora obvezno sadržavati navod da je potrebna toplinska obrada.

Svježe kobasice

Članak 48.
(Definicija)

- (1) Svježe kobasice su proizvodi od različitih vrsta svježeg mesa i masnog tkiva te dodatnih sastojaka, koji se nakon punjenja u jestive ovitke konzerviraju postupcima hlađenja ili zamrzavanja.
- (2) Svježe kobasice se proizvode kao kobasica za pečenje, a deklaracija mora obvezno sadržavati oznaku »svježa kobasica« ili navod da je potrebna toplinska obrada.
- (3) Količina bjelančevina mesa u ovim proizvodima mora biti minimalno 12%.
- (4) Svježe kobasice se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom kobasice za pečenje ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 49.
(Kobasica za pečenje)

- (1) Kobasica za pečenje je proizvod od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Nadjev kobasica za pečenje se puni u prirodne ili umjetne ovitke, a na tržište se stavljaju u odgovarajućoj ambalaži.

3. SUHOMESNATI PROIZVODI

Članak 50.
(Definicija)

(1) Suhomesnati proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih uz dodatak dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja, sa ili bez toplinske obrade ili dimljenja.

(2) Na osnovi tehnološkog postupka proizvodnje i načina konzerviranja, suhomesnati proizvodi mogu biti: trajni suhomesnati proizvodi, polutrajni suhomesnati proizvodi i ostali suhomesnati proizvodi.

Trajni suhomesnati proizvodi

Članak 51.
(Definicija)

(1) Trajni suhomesnati proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju postupcima soljenja, salamurenja, sušenja i zrenja, sa ili bez dimljenja, do stupnja primjerenog za konzumaciju bez prethodne toplinske obrade.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se puniti u odgovarajuće ovitke.

(3) Trajni suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima: pršut, suha šunka, suha lopatica, suha vratina, suha svinjska pečenica ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(4) Trajni suhomesnati proizvodi proizvedeni od drugih vrsta mesa u nazivu moraju nositi oznaku koja određuje vrstu mesa i proizvoda, a stavljaju se na tržište pod nazivom: goveđi pršut ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(5) Aktivnost vode (aw) proizvoda može biti maksimalno 0,93.

Članak 52.
(Senzorna svojstva)

Trajni suhomesnati proizvodi moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- površina treba biti suha i čista ili s mjestimičnim manjim naslagama plijesni u tankom sloju, a proizvodi s kožom moraju imati kožu svijetle do tamnosmeđe boje, bez zasjeka i drugih oštećenja;
- moraju biti dovoljno osušeni, a vanjski izgled, izgled presjeka, miris, okus, konzistencija i tekstura moraju odgovarati zreom proizvodu i vrsti mesa, a ako su dimljeni moraju imati miris i okus na dim;
- moraju biti što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez zasjeka;
- mesnati dijelovi moraju biti svijetlocrvene do tamnocrvene boje, a periferni dijelovi mogu biti tamnije boje;
- masno tkivo mora biti čvrsto i bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.

Članak 53.
(Pršut)

Pršut je proizvod od svinjskog buta sa ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, sa ili bez nogice, bez repa, sa ili bez zdjelčnih kostiju, potpuno otkošten ili ne, sa ili bez dodatka

začina, koji se konzervira postupkom suhog soljenja ili salamurenja sa ili bez hladnog dimljenja, podvrgnut dugim procesima sušenja i zrenja.

Članak 54.
(Suha šunka)

Suha šunka je proizvod od svinjskog buta, sa ili bez kože, bez nogice, zdjeličnih kostiju, križne kosti i repa ili potpuno otkošten, sa ili bez dodatka začina, koji se konzervira postupkom soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Članak 55.
(Suha lopatica)

Suha lopatica je proizvod od svinjske lopatice bez nogice, sa ili bez pripadajuće kože i potkožnoga masnog tkiva, potpuno otkošten ili ne, sa ili bez dodatka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

Članak 56.
(Suha vratina)

(1) Suha vratina je proizvod od svinjske vratine bez kosti, površinskoga masnog tkiva i kože, sa ili bez dodatka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja.

(2) Suha vratina se proizvodi i stavlja na tržište kao kraška vratina i budola.

Članak 57.
(Suha svinjska pečenica)

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

Članak 58.
(Goveđi pršut)

Goveđi pršut je proizvod od manjih ili većih dijelova goveđeg mesa, sa ili bez dodatka začina koji se konzervira postupcima soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja te sušenja i zrenja.

Polutrajni suhomesnati proizvodi

Članak 59.
(Definicija)

(1) Polutrajni suhomesnati proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa u komadima s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju postupcima soljenja ili salamurenja i pasterizacije sa ili bez dimljenja.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se proizvoditi i stavljeni na tržište punjeni u različite ovitke i oblikovani u različite oblike (rolani, prešani i dr.).

(3) Polutrajni suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa stavljaju se na tržište pod nazivima: dimljena šunka, dimljena lopatica, dimljena pečenica, dimljena vratina ili pod drugim

nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(4) Ostali polutrajni suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa proizvedeni od jednog komada mesa u nazivu moraju nositi naziv dijela trupa od kojeg potječu.

(5) Polutrajni suhomesnati proizvodi od drugih vrsta mesa u nazivu moraju nositi oznaku vrste mesa i naziv dijela trupa od kojeg potječu.

Članak 60.

(Senzorna svojstva)

Polutrajni suhomesnati proizvodi moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- površina mora biti čista, a proizvodi s kožom moraju imati kožu svojstvene boje, bez zasjeka i drugih oštećenja;
- vanjski oblik mora biti što pravilniji, uredno obrezanih rubova i bez većih zasjeka;
- mesnati dijelovi moraju biti prosalamureni;
- boja, okus i miris moraju biti svojstveni za ovu vrstu proizvoda.

Članak 61.

(Dimljena šunka)

(1) Dimljena šunka je proizvod od svinjskog buta s kožom i potkožnim masnim tkivom ili bez njih, s pripadajućim kostima ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

(2) U proizvodnji dimljene šunke nije dozvoljena uporaba dodanih bjelančevina.

Članak 62.

(Dimljena lopatica)

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

Članak 63.

(Dimljena pečenica)

Dimljena pečenica je proizvod od otkoštenih i obrađenih svinjskih slabina i leđa, bez kože i potkožnog masnog tkiva te dodatnih sastojaka, koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

Članak 64.

(Dimljena vratina)

Dimljena vratina je proizvod od otkoštene i obrađene svinjske vratine, bez kože i površinskog masnog tkiva te dodatnih sastojaka, koji se konzervira soljenjem ili salamurenjem, pasterizacijom i dimljenjem umjereno toplim ili toplim dimom.

Ostali suhomesnati proizvodi

Članak 65.

- (1) Ostali suhomesnati proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa različitog stupnja usitnjenosti, s pripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih i dodatnih sastojaka, koji se konzerviraju postupcima soljenja ili salamurenja i pasterizacije sa ili bez dimljenja, zrenja ili njihovom kombinacijom.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se proizvoditi i stavljati na tržište punjeni u različite ovitke i oblikovani u različite oblike (rolani, prešani i dr.).
- (3) Ostali suhomesnati proizvodi od svinjskog mesa proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivom dimljeno svinjsko meso u slanini ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 66.
(Dimljeno svinjsko meso u slanini)

Dimljeno svinjsko meso u slanini je proizvod od manjih komada svinjskog mesa bez kože i kosti uz dodatak začina, koji se konzervira postupcima soljenja, sušenja, dimljenja, pečenja i kuhanja, te nakon hlađenja oblaže polutrajnom slaninom i podvrgava procesu zrenja.

4. POLUGOTOVA I GOTOVA JELA OD MESA

Članak 67.
(Definicija)

- (1) Polugotova i gotova jela od mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim, vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i mesnih proizvoda te dodatnih sastojaka.
- (2) Polugotova i gotova jela od mesa se proizvode kao polugotova i gotova jela od mesa, a stavljaju se na tržište pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela.

Polugotova jela od mesa

Članak 68.
(Definicija)

- (1) Polugotova jela od mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim, vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i mesnih proizvoda te dodatnih sastojaka koji se nakon različite obrade, soljenja ili salamurenja, omekšavanja, mariniranja, začinjavanja, oblikovanja, glaziranja, odnosno paniranja, toplinski obrađuju do temperature od +60°C u središtu proizvoda.
- (2) Polugotova jela od mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom: polugotova djelomično toplinski obrađena jela od mesa uz navođenje odredbi iz stavka 2. prethodnog članka ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. i članku 67. stavku 2. ovoga Pravilnika.
- (3) Polugotova jela od mesa se prije uporabe moraju toplinski obraditi te je na deklaraciji obvezno navesti »potrebna toplinska obrada«.
- (4) Polugotova jela od mesa mogu se stavljati na tržište ohlađena ili smrznuta.

Gotova jela od mesa

Članak 69.
(Definicija)

- (1) Gotova jela od mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i proizvoda od mesa te dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova jela od mesa su potpuno toplinski obrađeni proizvodi koji se mogu konzumirati sa ili bez prethodne toplinske obrade.
- (3) Gotova jela od mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: pečenja, gotova topla jela, gotova hladna jela i gotova smrznuta jela uz navođenje odredbi iz članka 67. stavka 2. ovoga Pravilnika ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. i članku 67. stavku 2. ovoga Pravilnika.
- (4) Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 20%.
- (5) Proizvodi koji sadrže minimalno 3% mesa i/ili iznutrica i/ili proizvoda od mesa u gotovom proizvodu deklariraju se kao jela od povrća ili drugih proizvoda s mesom, odnosno iznutricama, odnosno proizvodima od mesa.

Pečenja

Članak 70.

(Definicija)

- (1) Pečenja su proizvodi od trupova ili komada različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih te dodatnih sastojaka.
- (2) Pečenja se mogu stavljati na tržište topla i ohlađena.

Gotova topla jela

Članak 71.

(Definicija)

- (1) Gotova topla jela su proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i proizvoda od mesa te dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova topla jela se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: gotova topla jela od mesa, gotova topla jela od iznutrica, gotova topla jela od proizvoda od mesa i gotova topla jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Gotova hladna jela

Članak 72.

(Definicija)

- (1) Gotova hladna jela su proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i proizvoda od mesa te dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova hladna jela se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: gotova hladna jela u želeu (hladetina) i mesne salate ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Gotova smrznuta jela

Članak 73.

(Definicija)

- (1) Gotova smrznuta jela se proizvode od mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i proizvoda od mesa te dodatnih sastojaka.
- (2) Gotova smrznuta jela se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: gotova smrznuta jela od mesa, gotova smrznuta jela od iznutrica, gotova smrznuta jela od proizvoda od mesa i gotova smrznuta jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

5. KONZERVE

Članak 74.

(Definicija)

- (1) Konzerve su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, strojno otkošenog mesa i dodatnih sastojaka, koji se nakon različite obrade pune i hermetički zatvaraju u odgovarajuću ambalažu te konzerviraju postupcima pasterizacije ili sterilizacije.
- (2) Prema vrsti uporabljenih sastojaka i načinu proizvodnje konzerve se proizvode kao: konzerve od mesa u komadima, konzerve od mesa u vlastitom soku, konzerve od usitnjenog mesa, kobasice u konzervi, jela od mesa u konzervi, paštete i namazi.

Članak 75.

(Senzorna svojstva)

- (1) Konzerve moraju ispunjavati sljedeće uvjete:
- moraju biti hermetički zatvorene;
 - ne smiju biti deformirane;
 - vanjska površina mora biti čista i bez znakova korozije i oštećenja;
 - izgled, sastav, okus, miris, boja, konzistencija i tekstura moraju biti svojstveni odgovarajućoj vrsti konzerve.
- (2) Konzerve punjene u limenu ambalažu moraju osim odredbi iz stavka 1. ovoga članka ispunjavati i sljedeće uvjete:
- dno i poklopac moraju biti lagano ulegnuti, a na pritisak ne smiju reagirati, osim kod konzervi s aluminijskim poklopcem koji se otvara na potez i čije dno može biti ravno ili blago ispupčeno;
 - dupli šavovi limenke moraju biti pravilno formirani, bez deformacija na šavovima ili oko njih;
 - uzdužni šav limenke mora biti preklopni ili dupli, a limenke s preklopnim uzdužnim šavom moraju biti zaštićene dopunskim slojem laka nakon izrade uzdužnog šava;
 - unutarnje površine limenke moraju biti zaštićene dopunskim slojem laka koji je otporan na djelovanje sadržaja limenke i dobro prijanja.

Konzerve od mesa u komadima

Članak 76.

(Definicija)

- (1) Konzerve od mesa u komadima su proizvodi od različitih vrsta mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i proizvoda od mesa različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve od mesa u komadima se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom kuhana šunka ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.
- (3) Gotov proizvod može sadržavati maksimalno 6% izlučenog želea.

Članak 77.
(Kuhana šunka)

- (1) Kuhana šunka je proizvod od salamurenoga svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i dodatnih sastojaka.
- (2) Svinjsko meso za proizvodnju kuhane šunke mora biti bez većih naslaga masnog i vezivnog tkiva. Dio mesa, masnog i vezivnog tkiva u količini koja je potrebna za povezivanje nadjeva može biti fino usitnjen.
- (3) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 13%.
- (4) Proizvod mora imati okus i miris svojstven kuhanom i salamurenom mesu, a ne smije sadržavati izlučeni žele.

Konzerve od mesa u vlastitom soku

Članak 78.
(Definicija)

- (1) Konzerve od mesa u vlastitom soku su proizvodi od različitih vrsta mesa, iznutrica i vezivnog tkiva različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.
- (2) Konzerve od mesa u vlastitom soku se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: govedina u vlastitom soku i svinjetina u vlastitom soku ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 79.
(Senzorna svojstva)

Konzerve od mesa u vlastitom soku moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- boja, miris, okus i konzistencija moraju biti svojstveni kuhanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
- sadržaj konzerve ohlađen do +10°C mora biti kompaktan tako da se može narezivati;
- konzerva mora sadržavati minimalno 50% krupnije mljevenog mesa;
- sadržaj konzerve može površinski biti prekriven želatinom i naslagama izdvojene masti.

Članak 80.
(Govedina u vlastitom soku)

Govedina u vlastitom soku se proizvodi od goveđeg mesa, vezivnog tkiva i kožica, te dodatnih sastojaka.

Članak 81.
(Svinjetina u vlastitom soku)

Svinjetina u vlastitom soku se proizvodi od svinjskog mesa, vezivnog tkiva i kožica, te dodatnih sastojaka.

Konzerve od usitnjenog mesa

Članak 82.
(Definicija)

(1) Konzerve od usitnjenog mesa su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva te iznutrica različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.

(2) Konzerve od usitnjenog mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: mesni doručak i narezak za sendvič ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(3) Ukupna količina masti u proizvodu može biti maksimalno 30%, a količina bjelančevina mesa minimalno 8%.

Članak 83. (Senzorna svojstva)

Konzerve od usitnjenog mesa moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- sadržaj konzerve mora biti homogen i kompaktan tako da se može narezivati, odnosno ne smije biti maziv;
- sadržaj konzerve na presjeku može imati vidljive komadiće usitnjenog mesa i masnog tkiva;
- miris i okus treba biti svojstven proizvodu, a boja postojana;
- gotov proizvod može imati do 10% izlučene masnoće i želea.

Članak 84. (Mesni doručak)

(1) Mesni doručak je proizvod od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 12%.

Članak 85. (Narezak za sendvič)

(1) Narezak za sendvič je proizvod od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.

(2) Količina bjelančevina mesa u proizvodu mora biti minimalno 10%.

Kobasice u konzervi

Članak 86. (Definicija)

(1) Kobasice u konzervi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom hrenovke u konzervi ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka i druge vrste kobasica u konzervi moraju, osim zahtjeva propisanih za kategoriju konzervi, udovoljavati i zahtjevima koji su ovim Pravilnikom propisani za odgovarajući proizvod iz kategorije kobasica.

Paštete i namazi u konzervi

Članak 87. (Definicija)

(1) Paštete i namazi u konzervi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom: paštete u konzervi i namazi u konzervi ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju, osim zahtjeva propisanih za kategoriju konzervi, udovoljavati i zahtjevima koji su ovim Pravilnikom propisani za paštete.

(3) Namazi u konzervi moraju sadržavati minimalno 3% bjelančevina mesa.

Jela u konzervi

Članak 88.

(Definicija)

(1) Jela u konzervi su proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, sa ili bez kosti, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica i proizvoda od mesa različitog stupnja usitnjenosti te dodatnih sastojaka.

(2) Jela u konzervi se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: jela od mesa, jela od iznutrica, jela od proizvoda od mesa i jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(3) Količina mesa, odnosno iznutrica, odnosno proizvoda od mesa u gotovom proizvodu mora biti minimalno 20%.

(4) Proizvodi koji sadrže minimalno 3% mesa i/ili iznutrica i/ili proizvoda od mesa u gotovom proizvodu deklariraju se kao jela od povrća ili drugih proizvoda s mesom, odnosno iznutricama, odnosno proizvodima od mesa.

Članak 89.

(Jela od mesa)

(1) Jela od mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom: gulaš ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(2) Gulaš se proizvodi od različitih vrsta svježeg ili toplinski obrađenog mesa s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom različitog stupnja usitnjenosti i umaka. Umak se sastoji od različitih vrsta jestive masnoće, bujona, juhe ili vode i dodatnih sastojaka.

(3) Količina mesa u gulašu mora biti minimalno 30%.

6. SLANINA

Članak 90.

(Definicija)

(1) Slanina se proizvodi soljenjem, salamurenjem, sušenjem i zrenjem, sa ili bez dimljenja, sa ili bez toplinske obrade, čvrstoga masnog tkiva ili masnog tkiva svinja, sa ili bez pripadajućeg mišićnog tkiva i kože, te dodatnih sastojaka.

(2) Slanina se proizvodi od sljedećih dijelova trupa svinja:

- podvratnjak (goder) je donji dio vratne slanine,
- leđna slanina je slanina leđa od vrata do križne kosti,
- lopatična slanina je četvrtasto oblikovana lopatica bez kostiju s kožom i potkožnim masnim tkivom,
- carsko meso je dio grudnog koša s trbušinom svinja,
- mesnata slanina je četvrtasto oblikovani dio grudnog koša svinja s dijelom trbušine, bez

kostiju, sa ili bez hrskavice.

(3) Proizvodi iz stavka 2. ovoga članka proizvode se kao: svježa, polutrajna i trajna slanina.

Svježa slanina

Članak 91.

(Definicija i senzorna svojstva)

(1) Svježa slanina se proizvodi soljenjem ili salamurenjem dijelova iz stavka 2. prethodnog članka.

(2) Svježa slanina mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- oblik proizvoda mora biti pravilan, bez većih zasjeka;
- površina proizvoda treba biti čista, masno tkivo bijele, a meso ružičastocrvene boje;
- miris i okus trebaju biti svojstveni proizvodu.

Polutrajne i trajne slanine

Članak 92.

(Definicija i senzorna svojstva)

(1) Polutrajna slanina se proizvodi postupcima soljenja ili salamurenja te pasterizacije sa ili bez dimljenja dijelova iz stavka 2. članka 90. ovoga Pravilnika.

(2) Polutrajne slanine moraju ispunjavati uvjete propisane za polutrajne suhomesnate proizvode.

(3) Trajna slanina se proizvodi postupcima soljenja ili salamurenja te zrenja sa ili bez dimljenja dijelova iz stavka 2. članka 90. ovoga Pravilnika.

(4) Mesnata slanina proizvedena na način iz stavka 2. ovoga članka stavlja se na tržište pod nazivom panceta ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

(5) Trajne slanine moraju ispunjavati uvjete propisane za trajne suhomesnate proizvode.

7. OSTALI PROIZVODI OD MESA

Članak 93.

(Definicija)

(1) Ostali proizvodi od mesa su proizvodi koji se proizvode po proizvođačkoj dokumentaciji, a prema svojstvima ih nije moguće svrstati ni u jednu od naprijed navedenih kategorija proizvoda.

(2) Ostali proizvodi od mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom čvarci ili pod drugim nazivima sukladno članku 8. stavku 3. ovoga Pravilnika.

Članak 94.

(Čvarci)

(1) Čvarci su proizvodi dobiveni pri proizvodnji domaće svinjske masti.

(2) Čvarci moraju ispunjavati sljedeće uvjete:

- ne smiju biti preprženi, zagorjeli i užegli;
- ne smiju sadržavati veće ostatke kožica ili druge primjese;
- moraju biti svojstvena okusa i mirisa.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 95. (Analitičke metode)

Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima ovoga Pravilnika i za praćenje, odnosno kontrolu kakvoće proizvoda upućuje se na norme navedene u Prilogu III.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 96. (Prestanak važenja)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvaliteti mesnih proizvoda (»Narodne novine« broj 53/91, 96/97, 158/03).

Članak 97. (Prijelazne odredbe)

Proizvodi proizvedeni i deklarirani u skladu s propisom iz članka 96. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. prosinca 2007. godine i mogu se nalaziti u maloprodaji do isteka roka trajanja proizvoda.

Članak 98. (Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/06-01/8

Urbroj: 525-11-06-1

Zagreb, 22. prosinca 2006.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.

PRILOG I

Tablica 1. SISTEMATIZACIJA PROIZVODA OD MESA

KATEGORIJA	SKUPINA	PODSKUPINA	PROIZVODI
PROIZVODI OD SVJEŽEG MESA	Proizvodi od usitnjenog mesa	Usitnjeno meso	
		Usitnjeno oblikovano meso	
	Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu	Marinirano meso	
		Meso tretirano enzimima	
		Panirano meso	
KOBASICE	Fermentirane kobasice	Trajne kobasice	Kulen
			Zimska
			Čajna

			Srijemska
			Kobasice za mazanje
		Obarene kobasice	Hrenovke
			Pariška kobasica
			Ekstra kobasica
		Polutrajne kobasice	Kranjska
			Tirolska
			Šunkarica
		Kobasice od mesa u komadima	Šunka u ovitku
			Tlačenica
			Krvavica
		Kuhane kobasice	Pašteta
			Mesni sirevi
			Proizvodi u želeu
		Ostale toplinski obrađene kobasice	Polusuhe kobasica
SUHOMESNATI PROIZVODI		Svježe kobasice	Kobasica za pečenje
			Pršut
			Suha šunka
			Suha lopatica
			Suha vratina
			Suha svinjska pečenica
			Goveđi pršut
			Ovčja pastrma
			Kozja pastrma
			Dimljena šunka
			Dimljena lopatica
			Dimljena pečenica
			Dimljena vratina
			Ostali suhomesnati proizvodi
POLUGOTOVA I GOTOVA JELA OD MESA		Polugotova jela od mesa	Polugotova djelomično toplinski obrađena jela od mesa
			Pečenja
			Gotova topla jela
			Gotova hladna jela
			Gotova smrznuta jela
KONZERVE	Konzerve od mesa u		Kuhana šunka

	komadima		
	Konzerve od mesa u vlastitom soku		Govedina u vlastitom soku
			Svinjetina u vlastitom soku
	Konzerve od usitnjenog mesa		Mesni doručak
			Narezak za sendvič
	Kobasice u konzervi		Hrenovke u konzervi
	Paštete i namazi u konzervi	Paštete u konzervi	
		Namazi u konzervi	
	Jela u konzervi	Jela od mesa	Gulaš
		Jela od iznutrica	
		Jela od proizvoda od mesa	
		Jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa	
SLANINA	Svježa slanina		
	Polutrajna slanina		
	Trajna slanina		Panceta
OSTALI PROIZVODI OD MESA			

PRILOG II

Tablica 2. NAJVEĆA KOLIČINA MASNOG I VEZIVNOG TKIVA ZA SASTOJKE KOJI SE OZNAČAVAJU KAO »... MESO«:

VRSTA	% MASTI	% VEZIVNOG TKIVA *
Sisavci (osim mesa kunića i svinjskog mesa)	25	25
Svinjsko meso	30	25
Meso peradi i kunića	15	10

* Količina vezivnog tkiva je računana na osnovi odnosa između količine kolagena i mišićnih bjelančevina. Za količinu kolagena se uzima količina hidroksiprolina, pomnožena faktorom 8.

PRILOG III

Tablica 3. POPIS NORMI ZA UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI PROIZVODA OD MESA SA ZAHTJEVIMA OVOGA PRAVILNIKA

HRN EN 12014-3	Određivanje količine nitrata i/ili nitrita – 3. dio. Spektrofotometrijsko određivanje količine nitrata i nitrita u mesnim proizvodima enzimskom redukcijom nitrata u nitrite
HRN EN 12014-4	Određivanje količine nitrata i/ili nitrita – 4. dio: Metoda kromatografije s ionskim izmjenjivačem (IC) za određivanje količine nitrata i nitrita u mesnim proizvodima
HRN ISO 937	Određivanje količine dušika
HRN ISO 1443	Određivanje količine ukupne masti
HRN ISO 2917	Mjerenje pH
HRN ISO 3496	Određivanje količine hidroksiprolina