

Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa

("Sl. glasnik RS", br. 31/2012 i 43/2013 – dr. pravilnik)

Sadržaj

I. Uvodne odredbe

II. Zahtevi kvaliteta za sirovine i dodatke

III. Kvalitet usitnjenog mesa

IV. Kvalitet poluproizvoda od mesa

V. Kvalitet proizvoda od mesa

VI. Metode ispitivanja kvaliteta proizvoda

VII. Pakovanje i deklarisanje proizvoda

VIII. Završne odredbe

I. Uvodne odredbe

Predmet uređivanja

Član 1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa (u daljem tekstu: proizvodi), i to za: klasifikaciju, kategorizaciju i naziv proizvoda; fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva sirovina, kao i vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi proizvoda; metode ispitivanja kvaliteta proizvoda; elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda; pakovanje i deklarisanje proizvoda.

Značenje izraza

Član 2.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) aktivnost vode (a_w -vrednost) jeste parametar koja pokazuje deo vode u proizvodu, koji mikroorganizmi mogu da koriste;
- 2) bujon jeste vodeni ekstrakt mesa dobijen kuvanjem;
- 3) visoka sterilizacija jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi višoj od 120°C, pri čemu se u termalnom centru konzervi postiže letalna vrednost od najmanje $F=12$;
- 4) vlažno salamurenje jeste postupak konzervisanja upotrebom salamure, pri čemu se meso potapa u salamuru ili se salamura ubrizgava u meso, posle čega može da bude primenjen odgovarajući postupak mehaničke obrade;
- 5) defibrinacija jeste postupak obrade krvi, pri kome se krvni serum razdvaja od belančevine fibrina i uobličenih elemenata krvi;
- 6) dim jeste proizvod dobijen nepotpunom pirolizom tvrdog drveta;

- 7) dimljenje jeste postupak konzervisanja dimom ili upotrebom aroma dima; hladno dimljenje se obavlja na temperaturi do 25°C, toplo dimljenje na temperaturi do 60°C i vruće dimljenje na temperaturi višoj od 60°C;
- 8) dodaci jesu supstance ili hrana koji se u toku proizvodnje, obrade, prerade ili pakovanja dodaju proizvodima u propisanoj ili tehnološki opravdanoj količini u nameri da se produži održivost i postignu karakteristične osobine proizvoda;
- 9) emulzija jeste homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem masnog tkiva, masti, ulja i vode, čija se stabilnost postiže emulgujućim delovanjem odgovarajućih aditiva ili belančevinastim proizvodima;
- 10) želatin jeste prirodan, rastvorljiv protein, želiran ili neželiran, dobijen delimičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, koža, tetiva i vezivno-tkivnih ovojnica;
- 11) zamrzavanje jeste postupak konzervisanja proizvoda na vrlo niskim temperaturama, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od -18°C i niža;
- 12) zrenje jeste postupak izlaganja mesa i proizvoda od mesa odgovarajućim fizičkim, fizičko-hemijskim, hemijskim, enzimskim i mikrobiološkim promenama u cilju dobijanja karakterističnih osobina;
- 13) kolagen jeste vezivno-tkivni protein mesa;
- 14) kulinarska priprema jeste pripremanje mesa za toplotnu obradu različitim postupcima, kao što su začinjavanje, mariniranje, oblikovanje, paniranje, razmekšavanje, soljenje i slično;
- 15) kuvanje jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi ključanja vode, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže letalna vrednost od najmanje $F_0=0,4$;
- 16) liofilizovano (dehidrisano) meso jeste proizvod dobijen sušenjem zamrznutog mesa u vakuumu sublimacijom, koji može da sadrži do 4% vode;
- 17) mariniranje jeste postupak obrade mesa suvim i vlažnim smešama, odnosno marinadama, koje mogu da sadrže kuhinjsku so, začine i druge dodatke;
- 18) meso jeste jestivi deo životinja, uključujući i krv, a odnosi se na sledeće životinje: domaće papkare i kopitare, živinu, lagomorfe, gajenu divljač, sitnu divljač i krupnu divljač;
- 19) mehanički separisano meso (u daljem tekstu: MSM) jeste proizvod dobijen odvajanjem mesa sa kostiju na kojima je to meso ostalo posle otkoštavanja trupa ili sa trupa živine, upotrebom mehaničkih sredstava, što ima za rezultat gubitak ili modifikaciju strukture mišićnih vlakana;
- 20) mesni ekstrakt jeste ugušćeni bujon, bez masti i proteina, koji se talože toplotom, dobijen kocentrovanjem izbistrenog vodenog ekstrakta mesa;
- 21) mesna emulzija jeste homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem mesa i masnog tkiva, masti i ulja sa kuhinjskom solju, vodom, odnosno ledom i aditivima, čija se stabilnost postiže emulgujućim delovanjem rastvorenih proteina mesa i/ili belančevinastim proizvodima;
- 22) mesno testo jeste testasta homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem mesa sa kuhinjskom soli, vodom, odnosno ledom i aditivima, u kojoj se proteini mesa većim delom nalaze u stanju koloidnog rastvora i nabubrelog gela;
- 23) obrađeni želuci, bešike i creva jesu želuci, bešike i creva, koji su posle vađenja, čišćenja, pranja i uklanjanja masnoće ili sluzokože, obrađeni soljenjem, sušenjem ili toplotom;
- 24) obeležavanje i deklarisanje proizvoda jeste svako pakovanje, dokument, obaveštenje, etiketa, prsten ili omotač/privezak, koji ide uz ili se odnosi na taj proizvod;
- 25) paniranje jeste oblaganje mesa smešama koje mogu da sadrže različite vrste brašna, hlebne mrvice, mleko, jaja, soli, začine, ekstrakte začina, aditive, ugljene hidrate, belančevinaste proizvode i drugu hranu;

- 26) pasterizacija jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi nižoj od tačke ključanja vode, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od najmanje 70°C;
- 27) poluproizvodi od mesa jesu sveže meso, uključujući i meso koje je usitnjeno, kome se dodaje ostala hrana, začini ili aditivi ili koje je izloženo procesu dovoljnom da modifikuje unutrašnju strukturu mišićnog vlakna mesa i tako eliminiše karakteristike svežeg mesa;
- 28) proizvodi od mesa jesu proizvodi koji su dobijeni preradom mesa ili daljom preradom tih proizvoda, tako da površina preseka pokazuje da proizvod više nema svojstva svežeg mesa;
- 29) proizvodi visokog kvaliteta jesu proizvodi koji sadrže najmanje za 10% više proteina mesa i za 25% manje kolagena u proteinima mesa od propisanih vrednosti;
- 30) sadržaj kolagena izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja hidroksiprolina, koji je određen pomoću standardne metode, sa faktorom 8;
- 31) sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena iz odnosa između sadržaja kolagena i sadržaja proteina mesa, odnosno između sadržaja kolagena i sadržaja ukupnih proteina, prema formuli:
$$\text{sadržaj kolagena u proteinima (\%)} = \text{sadržaj kolagena (\%)} \times 100 / \text{sadržaj proteina mesa (\%)} \text{ ili } \text{sadržaj ukupnih proteina (\%)};$$
- 32) sadržaj masti izražava se u procentima i jeste sadržaj slobodne masti, koji je određen pomoću standardne metode;
- 33) sadržaj proteina mesa izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja azota koji vodi poreklo iz mesa i koji je određen pomoću standardne metode, sa faktorom 6,25;
- 34) sadržaj ukupnih proteina izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja azota koji vodi poreklo iz mesa i dodataka i koji je određen pomoću standardne metode, sa faktorom 6,25;
- 35) sadržaj ukupnog fosfora (g/kg) izražen kao fosfor-pentoksid (P₂O₅) jeste vrednost dobijena pomoću standardne metode;
- 36) salamura jeste vodeni rastvor soli za salamurenje, koji može da sadrži rastvorene aditive, začine, ekstrakte začina, arome, šećere i belančevinaste proizvode;
- 37) salamurenje jeste postupak konzervisanja upotrebom soli za salamurenje;
- 38) sveže meso jeste meso koje nije izlagano drugom procesu konzervisanja, osim hlađenja, zamrzavanja i brzog zamrzavanja, uključujući i meso koje je upakovano pod vakuumom ili upakovano u gasovima za pakovanje;
- 39) separacija krvi jeste postupak obrade stabilizovane krvi u uređajima za separaciju, pri čemu se krvna plazma razdvaja od uobičajenih elemenata krvi;
- 40) soli za salamurenje jesu homogene mešavine kuhinjske soli i nitrita i/ili nitrata, propisane u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe aditiva i drugi zahtevi za aditive i njihove mešavine;
- 41) soljenje jeste postupak konzervisanja mesa upotrebom kuhinjske soli;
- 42) srodni proizvodi jesu proizvodi od mesa čiji naziv se ne navodi u ovom pravilniku, a koji su po načinu proizvodnje i osobinama slični proizvodima grupe, odnosno podgrupe proizvoda;
- 43) stabilizacija krvi jeste postupak obrade sredstvima za sprečavanje koagulacije krvi;
- 44) sterilizacija jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi višoj od 100°C, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže letalna vrednost od najmanje Fo=3;
- 45) suvo soljenje, odnosno suvo salamurenje jeste postupak konzervisanja mesa upotrebom kuhinjske soli, odnosno soli za salamurenje u kristalnom stanju;
- 46) supa jeste vodeni ekstrakt mesa i drugih jestivih delova zaklanih životinja dobijen kuvanjem,

kojem može da se doda začinsko bilje i koji se koristi u proizvodnji proizvoda od mesa;

47) suspenzija kože jeste homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem kože i vode, sa dodavanjem ili bez dodavanja masnog tkiva, čija stabilnost se postiže upotrebom aditiva i/ili belančevinastih proizvoda;

48) sušenje jeste postupak konzervisanja proizvoda dehidracijom, pri čemu se smanjuju sadržaj vlage i aktivnost vode u proizvodu;

49) toplotna obrada jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturama pasterizacije, kuvanja i sterilizacije;

50) topljena mast životinjskog porekla (u daljem tekstu: topljena mast) jeste mast dobijena topljenjem mesa, odnosno masnog tkiva, uključujući kosti, koja je namenjena za ishranu ljudi;

51) trup jeste telo životinje posle klanja i obrade;

52) usitnjavanje jeste svaka promena strukture mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva i iznutrica u uređajima za mlevenje i seckanje;

53) usitnjeno meso jeste meso bez kostiju koje je usitnjeno i sadrži manje od 1% kuhinjske soli;

54) unutrašnji organi jesu organi grudnog koša, trbušne i karlične šupljine, kao i dušnik i jednjak životinja, a kod ptica i voljka;

55) fermentacija jeste postupak konzervisanja proizvoda, uz učešće mikroorganizama, pri čemu se menja pH vrednost, miris, ukus i druge osobine proizvoda;

56) funkcionalna hrana obuhvata meso i proizvode, koji pored osnovnih nutrijenata, sadrže sastojke ili dodatke za koje je utvrđeno da pozitivno utiču na zdravlje, kao što su produkti zrenja, probiotičke bakterije, nesvarljivi ugljeni hidrati (dijetna vlakna, inulin), omega-3 masne kiseline, prirodni antioksidanti, mikroelementi i vitamini, a za proizvode za koje je to ovim pravilnikom propisano, sadržaj proteina je najmanje za 10% veći, a sadržaj kolagena u proteinima za 25% manji od propisanih vrednosti;

57) hlađenje jeste postupak konzervisanja proizvoda na niskim temperaturama, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od 0°S do 10°S.

Uslovi u pogledu kvaliteta sirovina i dodataka

Član 3.

Sirovine i dodaci koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda moraju da ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta koji se odnose na fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva sirovina, kao i vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi proizvoda (u daljem tekstu: zahtevi kvaliteta za sirovine i dodatke).

Uslovi u pogledu kvaliteta proizvoda

Član 4.

Proizvodi moraju, u proizvodnji i prometu, da ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta, i to za:

- 1) klasifikaciju, kategorizaciju i naziv proizvoda (u daljem tekstu: podela);
- 2) fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva, sastav proizvoda, kao i za elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji i preradi proizvoda (u daljem tekstu: zahtevi kvaliteta);
- 3) metode ispitivanja kvaliteta proizvoda;
- 4) pakovanje i deklarisanje proizvoda.

Uslovi iz stava 1. tač. 1) i 2) ovog člana, posebno se uređuju ovim pravilnikom, i to kao kvalitet usitnjenog mesa, kvalitet poluproizvoda od mesa i kvalitet proizvoda od mesa.

Proizvođačka specifikacija

Član 5.

Subjekt u poslovanju hranom (u daljem tekstu: proizvođač) mora, pre početka proizvodnje i stavljanja proizvoda u promet, da donese proizvođačku specifikaciju, kojom se dokazuje ispunjenost uslova propisanih ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje hrane u prometu (u daljem tekstu: posebni propis kojim se uređuje deklarisanje i označavanje).

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana naročito sadrži:

- 1) naziv proizvoda, kao i pripadnost proizvoda grupi ili podgrupi određenoj u skladu sa podelom proizvoda;
- 2) poreklo sirovine i sastav proizvoda;
- 3) opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- 4) opis senzornih svojstava proizvoda;
- 5) zahteve kvaliteta proizvoda;
- 6) rezultate izvršenog laboratorijskog ispitivanja;
- 7) datum početka proizvodnog procesa;
- 8) podatke iz deklaracije proizvoda, izrađene u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje obeležavanje i deklarisanje.

Proizvođač mora dati na uvid proizvođačku specifikaciju na zahtev inspektora nadležnog za kontrolu kvaliteta proizvoda u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje bezbednost hrane.

II. Zahtevi kvaliteta za sirovine i dodatke

1. Zahtevi kvaliteta za sirovine

Vrste i bezbednost sirovina

Član 6.

U proizvodnji proizvoda mogu da se upotrebljavaju sledeće sirovine: meso, masno tkivo, vezivno tkivo, iznutrice, liofilizovano meso, krv, proizvodi od krvi (krvna plazma, krvni serum) i MSM.

Sirovine iz stava 1. ovog člana mogu da se upotrebljavaju ako je službenom kontrolom hrane životinjskog porekla i životinja od kojih potiču sirovine, pre i posle njihovog klanja, utvrđeno da ispunjava uslove u pogledu bezbednosti za ishranu ljudi u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje higijena hrane.

Sirovine koje se ne mogu upotrebljavati u proizvodnji

Član 7.

U proizvodnji proizvoda ne mogu se upotrebljavati:

- 1) genitalni organi ženskih ili muških životinja, osim testisa;
- 2) organi urinarnog trakta, osim bubrega i bešike;
- 3) hrskavica grkljana (larynx), dušnika (trachea) i ekstralobularnih bronhija;
- 4) oči i očni kapci;
- 5) spoljašnji ušni kanal;
- 6) tkivo rogova;

7) glava živine, osim krešte, ušiju, podbradnjaka i mesnatih izraslina, kao i jednjak, voljka, creva i genitalni organi poreklom od živine.

a) Meso za proizvodnju

Član 8.

Meso za proizvodnju proizvoda je skeletna muskulatura sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, krvnim i limfnim sudovima, limfnim čvorovima i nervima, a kod svinjskog mesa i pljuvačnim žlezdama.

Meso za proizvodnju proizvoda obuhvata i meso sa pripadajućim kostima i rskavicama, kao i pripadajućom kožom i potkožnim masnim tkivom.

Član 9.

U proizvodnji proizvoda od mesa domaćih kopitara, živine, lagomorfa i divljači, do 30% tog mesa, masnog tkiva i iznutrica može da se zameni mesom, masnim tkivom i iznutricama goveda i svinja.

Goveđe meso

Član 10.

Goveđe meso, u smislu ovog pravilnika, razvrstava se na sledeće kategorije:

1) prva kategorija – „meso siromašno vezivnim i masnim tkivom”, koje obuhvata:

(1) skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso dobijeno odvajanjem sa butova, osim mesa potkolenice, kao i meso dobijeno odvajanjem sa leđa i slabina),

(2) meso kod koga je udeo vezivnog i masnog tkiva obradom smanjen na udeo koji ima meso iz podtačke (1) ove tačke;

2) druga kategorija – „grubo očišćeno meso”, koje obuhvata meso sa prirodno većim udelom vezivnog i masnog tkiva od mesa prve kategorije, sa koga su odvojeni grublje vezivno tkivo i veće naslage loja;

3) treća kategorija – „neočišćeno meso”, koje obuhvata meso sa prirodnim udelom vezivnog i masnog tkiva, meso potkolenice i podlaktice, meso glava, krvavo meso i meso sa dela vrata posle odvajanja glave.

Goveđe meso treće kategorije može da se upotrebljava samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

Svinjsko meso

Član 11.

Svinjsko meso, u smislu ovog pravilnika, razvrstava se na sledeće kategorije:

1) prva kategorija – „meso siromašno masnim i vezivnim tkivom”, koje obuhvata:

(1) skeletnu muskulaturu koja po prirodi sadrži malo masnog i vezivnog tkiva (meso dobijeno odvajanjem sa butova, osim mesa potkolenice, kao i meso dobijeno odvajanjem sa leđa i slabina),

(2) meso kod koga je udeo masnog i vezivnog tkiva obradom smanjen na udeo koji ima meso iz podtačke (1) ove tačke;

2) druga kategorija – „grubo očišćeno meso”, koje obuhvata meso sa prirodno većim udelom masnog tkiva od mesa prve kategorije, sa koga su odvojene veće naslage masnog tkiva i grublje vezivno tkivo;

3) treća kategorija – „neočišćeno meso”, koje obuhvata meso sa prirodnim udelom masnog tkiva do

jedne trećine, kao i meso potkolenice i podlaktice, meso glave i krvavo meso. Svinjsko meso treće kategorije može da se upotrebljava samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

Živinsko meso

Član 12.

Živinsko meso, u smislu ovog pravilnika, razvrstava se na sledeće kategorije:

1) prva kategorija – „meso siromašno masnim i vezivnim tkivom” koje obuhvata:

(1) skeletnu muskulaturu koja po prirodi sadrži malo masnog i vezivnog tkiva (meso bez kože, dobijeno odvajanjem sa grudi, bataka i karabataka, osim bataka ćuraka),

(2) meso kod koga je udeo masnog i vezivnog tkiva smanjen na udeo koji ima meso iz podtačke (1) ove tačke;

2) druga kategorija – „grubo očišćeno meso”, koje obuhvata meso sa prirodno većim udelom vezivnog tkiva od mesa prve kategorije bez kože, sa koga je odvojeno grublje vezivno tkivo;

3) treća kategorija – „neočišćeno meso”, koje obuhvata meso sa pripadajućom kožicom, masnim i vezivnim tkivom.

Živinsko meso treće kategorije može da se upotrebljava samo u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

b) Masno tkivo

Član 13.

Masno tkivo je tkivo koje sadrži pretežno masti i obuhvata masno tkivo svinja, goveda, drugih preživara, domaćih kopitara i živine, dobijeno odvajanjem od mesa, kao i iz telesnih šupljina (bubrežno salo i bubrežni loj, mezenterijum ili opornjak i masno tkivo sa creva).

Masno tkivo dobijeno iz telesnih šupljina može da se upotrebljava samo u proizvodnji topljene masti.

Masno tkivo svinja

Član 14.

Slanina je potkožno masno tkivo svinja sa kožom ili bez kože, u čijem sastavu mogu da se nalaze ostaci pripadajuće skeletne muskulature.

Čvrsto masno tkivo je slanina podbradnjaka, vrata, grebena, leđa i slabina.

Trbušina je potkožno masno tkivo grudno-trbušne regije svinja sa pripadajućom skeletnom muskulaturom i mlečnim žlezadama koje nisu u laktaciji.

Mesnata slanina je trbušina koja u svom sastavu sadrži više od jedne polovine pripadajuće skeletne muskulature.

Podbradnjak (gronik, goder, kimpak) je donji deo potkožnog masnog tkiva vrata svinja, sa pripadajućim pljuvačnim žlezdama.

Masno tkivo goveda, drugih preživara, domaćih kopitara i živine

Član 15.

Masno tkivo goveda i drugih preživara je loj domaćih preživara i bubrežni loj.

Loj domaćih preživara je potkožno masno tkivo goveda i drugih preživara i masno tkivo dobijeno odvajanjem od mesa, osim masnog tkiva telesnih šupljina.

Bubrežni loj jesu depoi masnog tkiva oko bubrega goveda i drugih preživara.

Masno tkivo domaćih kopitara jeste potkožno masno tkivo i masno tkivo telesnih šupljina.
Masno tkivo živine je potkožno masno tkivo i masno tkivo iz trbušne šupljine živine.

v) Vezivno tkivo

Član 16.

Vezivno tkivo je tkivo čiji proteini se pretežno sastoje od kolagena i elastina.

Žile su delovi vezivnog tkiva koji su obradom odvojeni od mesa.

Tetive su delovi vezivnog tkiva, i to: odresci tetiva, tetivne ploče, ovojnice tetiva, završeci tetiva, delovi rastresitog vezivnog tkiva i delovi elastičnog vezivnog tkiva koji su odstranjeni sa mesa prilikom obrade.

Svinjske kože su delovi kože svinja sa kojih su šurenjem i obradom odstranjeni dlaka i epidermis i sa kojih je odvojeno potkožno masno tkivo.

Teleće kože su ošurena i od dlake očišćena koža, koja je skinuta sa telećih glava.

Živinske kože su ošurena i od perja očišćena koža živine.

g) Iznutrice

Član 17.

Iznutrice su unutrašnji organi grudne, trbušne i karlične duplje, i to: jetra, mišićni deo srca, jezik, jednjak, pluća, mozak, pubertetna žlezda mladih goveda, slezina, bubrezi, semenici, želudac svinja, predželuci preživara, trbušna maramica i kod živine srce, jetra i mišićni želudac.

Iznutrice mogu da se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda od mesa u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija.

Jezik, jednjak, pluća, jetra, predželudac preživara i mišićni želudac živine, mogu da se upotrebljavaju kao sirovina u proizvodnji proizvoda pod uslovom: da je jezik odvojen od grkljana, orožale sluzokože, pljuvačnih žlezda, kostiju jezika i mišića ždrela; da je jednjak odvojen od sluzokože; da su pluća odvojena od disajnih puteva; da je sa jetre odstranjena žučna kesa; da je sa predželudaca preživara i mišićnog želuca živine odstranjena sluzokoža.

Iznutrice mogu da se upotrebljavaju samo u proizvodnji proizvoda od mesa koji se konzervišu toplotnom obradom, u skladu sa ovim pravilnikom.

d) Krv i proizvodi od krvi

Član 18.

Krv je telesna tečnost dobijena iskrvarenjem svinja i goveda direktno iz krvnih sudova, pomoću sistema šupljih noževa i prihvatnih sudova, u koju mogu biti dodata sredstva za sprečavanje koagulacije krvi (stabilizatori).

Krvna plazma je proizvod od krvi dobijen separacijom stabilizovane krvi.

Krvni serum je proizvod od krvi dobijen defibrinacijom krvi.

đ) MSM

Član 19.

MSM dobijeno korišćenjem tehnoloških postupaka koji ne menjaju strukturu kostiju u toku proizvodnje tog mesa i čiji sadržaj kalcijuma nije značajno veći od sadržaja kalcijuma u usitnjenom mesu, može da sadrži najviše do 100 mg/kg kalcijuma, a MSM dobijeno drugim tehnološkim

postupcima može da sadrži najviše do 150 mg/kg kalcijuma.

MSM se proizvodi i čuva u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju veterinarsko-sanitarni uslovi, odnosno opšti i posebni uslovi higijene hrane životinjskog porekla (u daljem tekstu: posebni propis o uslovima higijene hrane životinjskog porekla).

MSM se upotrebljava za proizvodnju proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom, u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom o uslovima higijene hrane životinjskog porekla.

e) Dodatni zahtevi kvaliteta za usitnjeno meso, poluproizvode od mesa i MSM

Član 20.

Sirovine za proizvodnju usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i MSM, u proizvodnji i prometu, moraju da ispunjavaju uslove u pogledu higijene u skladu sa posebnim propisom o uslovima higijene hrane životinjskog porekla, kao i uslove u pogledu njihovog obeležavanja i deklarisanja, u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje.

2. Zahtevi kvaliteta za dodatke

Član 21.

U proizvodnji proizvoda mogu da se upotrebljavaju sledeći dodaci: kuhinjska so, aditivi, začini, ekstrakti začina, enzimski preparati, želatin, prirodne arome dima i prirodne aromatične supstance, šećeri, starter kulture mikroorganizama, belančevinasti proizvodi, ugljeni hidrati i voda.

U proizvodnji proizvoda, kao dodaci proizvodima, može da se upotrebljava i hrana životinjskog porekla (jaja, mleko i njihovi proizvodi), kao i hrana biljnog porekla (pečurke, žitarice, povrće, voće i njihovi proizvodi), kada je to propisano odredbama ovog pravilnika.

Dodaci funkcionalnoj hrani su supstance za koje je utvrđeno da pozitivno utiču na zdravlje i obuhvataju dijetna vlakna, inulin, omega-3 masne kiseline i ulja bogata ovim kiselinama, fitosteroli, prirodni antioksidansi, vitamini i mineralne materije.

Dodaci iz st. 1, 2. i 3. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje njihov kvalitet.

Član 22.

Aditivi iz člana 21. stav 1. ovog pravilnika, upotrebljavaju se u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe aditiva i njihovih mešavina.

U proizvodu kojem se mogu dodati fosfati u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje kvalitet i uslovi upotrebe aditiva i njihovih mešavina, sadržaj ukupnog fosfora, izražen kao sadržaj fosfor-pentoksida, mora da je manji od 8,0 g/kg.

Dodaci iz člana 21. st. 1, 2. i 3. ovog pravilnika, za koje ovim pravilnikom nije određen njihov sadržaj, upotrebljavaju se u skladu sa načelima dobre proizvođačke prakse, u količini koja je tehnološki opravdana i koja ne menja karakteristična svojstva kvaliteta proizvoda.

III. Kvalitet usitnjenog mesa

Član 23.

Usitnjeno meso se dobija mlevenjem svežeg mesa domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije, kao i mesa živine prve kategorije, u skladu sa ovim pravilnikom.

Usitnjeno meso može da se proizvodi i stavlja u promet upakovano ili da se dobija mlevenjem mesa u prisustvu potrošača.

Usitnjeno upakovano ohlađeno meso mora da se čuva na temperaturi od 0°C do 2°C, a usitnjeno upakovano zamrznuto meso na temperaturi najmanje -18°C.

Usitnjeno meso koje se melje u prisustvu potrošača mora da ima temperaturu ohlađenog mesa, i to usitnjeno meso koje se dobija od mesa domaćih papkara i kopitara temperaturu od 0°C do 7°C, a usitnjeno meso koje se dobija od mesa živine temperaturu od 0°C do 4°C.

Član 24.

Usitnjeno meso proizvodi se i stavlja u promet kao:

- 1) usitnjeno meso prve kategorije;
- 2) usitnjeno meso druge kategorije.

Član 25.

Usitnjeno meso u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima boju, miris i ukus svežeg mesa, zavisno od vrste i kategorije;
- 2) da je sadržaj proteina mesa u usitnjenom mesu prve kategorije najmanje 18%, a sadržaj kolagena u proteinima tog mesa najviše 10%;
- 3) da je sadržaj proteina mesa u usitnjenom mesu druge kategorije najmanje 15%, a sadržaj kolagena u proteinima tog mesa najviše 15%.

IV. Kvalitet poluproizvoda od mesa

Zahtevi kvaliteta za poluproizvode od mesa

Član 26.

Poluproizvodi od mesa su polupripremljeni proizvodi od svežeg mesa, kao i meso koje je usitnjeno i kome se dodaje ostala hrana, začini ili aditivi, ili koje je izloženo procesu dovoljnom da modifikuje unutrašnju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminiše karakteristike svežeg mesa.

Poluproizvodi od mesa su namenjeni za upotrebu posle toplotne obrade, a mogu da budu namenjeni i za neposrednu upotrebu.

U proizvodnji poluproizvoda od mesa ne mogu da se upotrebljavaju nitrati, nitriti, sumpor-dioksid i sulfiti.

Poluproizvodi od mesa moraju da se čuvaju se na temperaturi od 0°C do 4°C, a zamrznuti poluproizvodi od mesa na temperaturi najmanje -18°C.

1. Podela poluproizvoda od mesa

Član 27.

Poluproizvodi od mesa proizvode se i stavlja u promet u skladu sa podelom datoj u Tabeli 1. –

Podela poluproizvoda od mesa.

Tabela 1.

Podela poluproizvoda od mesa

Grupa	Podgrupa	Naziv/Vrsta
1. Usitnjeno neoblikovano meso	-	-
2. Usitnjeno oblikovano meso	-	- ćevapčići

- pljeskavica

- srodni proizvodi*

3. Sveže kobasice

-

- sveža kobasica

- srodni proizvodi*

4. Polupripremljena jela od mesa

a) Polupripremljena sirova
jela od mesa

- tatarski biftek

- marinirano meso

- panirano meso

- srodni proizvodi*

b) Polupripremljena delimično toplotom
obrađena jela od mesa

- „kordon blu”

- panirano meso

- srodni proizvodi*

* Naziv određuje proizvođač

Član 28.

Poluproizvodi od mesa, koji ispunjavaju zahteve kvaliteta uslove iz ovog pravilnika, stavljaju se u promet u skladu sa nazivima propisanim ovim pravilnikom.

2. Zahtevi kvaliteta za usitnjeno neoblikovano meso

Član 29.

Usitnjeno neoblikovano meso je poluproizvod od mesa dobijen od usitnjenog svežeg mesa i dodataka.

Usitnjeno neoblikovano meso u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima stabilnu svetlocrvenu do tamnocrvenu boju;
- 2) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti upotrebljenog mesa i dodataka;
- 3) da je sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina u poluproizvodu najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima poluproizvoda najviše 16%;
- 4) da je u poluproizvodu od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa, odnosno u ukupnim proteinima najviše 10%.

3. Zahtevi kvaliteta za usitnjeno oblikovano meso

Član 30.

Usitnjeno oblikovano meso je poluproizvod od mesa dobijen oblikovanjem usitnjenog svežeg mesa i dodataka.

Član 31.

Usitnjeno oblikovano meso u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je pravilno i uredno oblikovano;
- 2) da ima stabilnu svetlocrvenu do tamnocrvenu boju;
- 3) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti upotrebljenot mesa i dodataka.

Ćevapčići i pljeskavice

Član 32.

Ćevapčići su poluproizvodi od mesa dobijeni oblikovanjem usitnjenog svežeg mesa i masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, aditiva i vode.

Pljeskavica je poluproizvod od mesa dobijen oblikovanjem usitnjenog svežeg mesa i masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, luka, aditiva i vode.

U poluproizvodima iz st. 1. i 2. ovog člana, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 16%, a u poluproizvodima od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Srodni proizvodi

Član 33.

Srodni proizvodi proizvode se i stavljaju u promet u skladu sa članom 30. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14% i relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše 16%, a u srodnom proizvodu od živinskog mesa relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa ili u ukupnim proteinima mora da je najviše 10%.

4. Zahtevi kvaliteta za sveže kobasice

Član 34.

Sveže kobasice su poluproizvodi od mesa dobijeni od usitnjenog svežeg mesa i dodataka, čiji nadev se puni u omotače od tankih creva ovaca ili svinja ili u odgovarajuće veštačke omotače.

Sveže kobasice mogu da se kratkotrajno dime na dan proizvodnje po hladnom postupku. U tom slučaju u nazivu sveže kobasice mora da se navede reč: „dimljena”.

Član 35.

Sveže kobasice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je boja mesa svetlocrvena do tamnocrvena, a masnog tkiva beličasta, ili da boja nadeva potiče i od upotrebljenih začina;
- 3) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti upotrebljenog mesa i dodataka.

Sveža kobasica

Član 36.

Sveža kobasica je poluproizvod od mesa dobijen od usitnjenog svežeg mesa, masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, aroma dima i aditiva.

U svežoj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, relativan sadržaj kolagena u

proteinima mesa najviše 16%, a u svežoj kobasici od živinskog mesa, relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Srodni proizvodi

Član 37.

Srodni proizvodi proizvode se i stavljaju u promet u skladu sa čl. 34. i 35. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14%, relativan sadržaj kolagena u proteinima je najviše 16%, a relativan sadržaj kolagena u ukupnim proteinima u proizvodu od živinskog mesa mora da je najviše 10%.

5. Zahtevi kvaliteta za polupripremljena jela od mesa

Član 38.

Polupripremljena jela od mesa su poluproizvodi od mesa dobijeni od svežeg mesa i dodataka, koji su kulinariski pripremljeni i namenjeni za upotrebu posle toplotne obrade, a mogu da se upotrebljavaju i kao sirovo jelo.

Član 39.

Polupripremljena jela od mesa u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su komadi pravilnog oblika i da nisu oštećeni i izlomljeni;
- 2) da je boja karakteristična za vrstu upotrebljene marinade i panade;
- 3) da se masa za paniranje ne odvaja od površine poluproizvoda;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa, ukusa i teksture posle preporučene toplotne obrade;
- 5) da je sadržaj proteina mesa u poluproizvodu koji se stavlja u promet kao tatarski biftek najmanje 18%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 5%.

a) Zahtevi kvaliteta za polupripremljena sirova jela od mesa

Član 40.

Polupripremljena sirova jela od mesa su poluproizvodi dobijeni od svežeg mesa i dodataka, koji mogu neposredno da se upotrebljavaju kao sirovo jelo (tatarski biftek), ili su postupcima kulinarne pripreme pripremljeni za upotrebu posle toplotne obrade.

b) Zahtevi kvaliteta za polupripremljena delimično toplotom obrađena jela od mesa

Član 41.

Polupripremljena delimično toplotom obrađena jela od mesa su poluproizvodi od svežeg mesa i dodataka, koji su posle kulinarne pripreme obrađeni toplotom po površini i upotrebljavaju se posle toplotne obrade.

Srodni proizvodi

Član 42.

Srodni proizvodi polupripremljenog sirovog jela od mesa i polupripremljenog delimično toplotom obrađenog jela od mesa proizvode se i stavljaju u promet u skladu sa članom 38. ovog pravilnika.

V. Kvalitet proizvoda od mesa

1. Podela proizvoda od mesa

Član 43.

Proizvodi od mesa mogu, u zavisnosti od načina proizvodnje i konzervisanja, da se proizvode i stavljaju u promet:

- 1) bez toplotne obrade;
- 2) sa toplotnom obradom.

Član 44.

Proizvodi od mesa proizvode se i stavljaju u promet u skladu sa podelom, koja je data u Tabeli 2. – Podela proizvoda od mesa.

Tabela 2.

Podela proizvoda od mesa

Grupa	Podgrupa	Naziv/Vrste
1. Fermentisane kobasice ¹⁾	a) Fermentisane suve kobasice	kulen
		zimska salama
		sremska kobasica
		sudžuk
		njeguška kobasica
		čajna kobasica
		srodni proizvodi*
	b) Fermentisane polusuve kobasice	panonska kobasica
		peperoni
		srodni proizvodi
	v) Fermentisane kobasice za mazanje	čajni namaz
		srodni proizvodi*
2*. Suvomesnati proizvodi ¹⁾		suva šunka (pršut)
		suva šunka bez kosti
		pršuta

		suvi vrat
		buđola
		stelja
		pastrma
		srodni proizvodi*
3. Dimljeni proizvodi od mesa2)		dimljena šunka
		dimljena plećka
		dimljeni kare
		dimljeno goveđe meso
		dimljeni živinski file
		dimljeni batak i karabatak
		srodni proizvodi*
4. Barene kobasice2)	a) Finousitnjene barene kobasice	frankfurter
		hrenovka
		parizer
		bela kobasica
		srodni proizvodi*
	b) Grubousitnjene barene kobasice	kranjska
		moravska
		tirolska
		mortadela
		srodni proizvodi*
	v) Barene kobasice sa komadima mesa	šunkarica
		srodni proizvodi*

	g) Mesni hlebovi	mesni hleb
5. Kuvane kobasice2)	a) Jetrene kobasice i paštete	jetrena kobasica jetrena pašteta mesna pašteta srodni proizvodi*
	b) Krvavice	krvavica sa jezicima domaća krvavica srodni proizvodi
	v) Kuvane kobasice sa želeom	jezici sa želeom meso sa želeom švargla srodni proizvodi*
6. Jela od mesa2)	-	roštilj meso pečenje pečenje u masti meso u želeu (pihtije, aspik) mesna salata gulaš druga jela od mesa*
7. Konzerve od mesa2)	a) Konzerve od mesa u komadima	kuvana šunka kuvana plećka kuvani kare kuvani živinski file kuvana slanina srodni proizvodi*

8. Slanina	b) Konzerve od mesa u sopstvenom soku	govedina u sopstvenom soku
		svinjetina u sopstvenom soku
		srodni proizvodi*
	v) Konzerve od usitnjenog mesa	corned beef
		chopped meat
		luncheon meat
		mesni doručak
		srodni proizvodi*
	g) Kobasice u konzervi	hrenovka u konzervi
		frankfurter u konzervi
		jetrena pašteta u konzervi
		mesna pašteta u konzervi
		jezici sa želeom u konzervi
	d) Jela od mesa u konzervi	druge vrste kobasica u konzervi*
		gulaš
	-	druga jela od mesa*
		soljena (bela) slanina1)
		salamurena slanina1)
		suva slanina1)
		panceta1)
		barena slanina2)
		dimljena slanina2)
		papricirana slanina2)
		slanina u omotaču2)
		punjena (nadevena) slanina2)

srodni proizvodi1),2)*

9. Topljena mast i čvarci2) a) Topljena mast

svinjska mast

domaća svinjska mast

loj preživara (goveđi, ovčiji, kozji)

živinska mast (guščija, kokošija, ćureća, pačija)

b) Čvarci

domaći čvarci

duvan čvarci

proizvodi od masti i čvaraka*

1) Proizvodi od mesa koji se proizvode i stavljaju u promet bez toplotne obrade

2) Proizvodi od mesa koji se proizvode i stavljaju u promet sa toplotnom obradom

* Naziv određuje proizvođač

Član 45.

Proizvodi od mesa koji ispunjavaju zahteve kvaliteta iz ovog pravilnika stavljaju se u promet u skladu sa nazivima propisanim ovim pravilnikom.

2. Zahtevi kvaliteta za fermentisane kobasice

Član 46.

Fermentisane kobasice su proizvodi dobijeni od mesa domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije, mesa živine prve kategorije i mesa divljači, masnog tkiva i dodataka, koji se posle punjenja u omotače konzervišu postupcima fermentacije i sušenja, odnosno zrenjem, sa ili bez dimljenja.

Dodaci za fermentisane kobasice mogu da budu kuhinjska so, začini, ekstrakti začina, aditivi, arome dima, šećeri i starter kulture, a za fermentisane kobasice koje se u promet stavljaju kao funkcionalna hrana i dijetna vlakna, inulin, omega-3 masne kiseline i ulja bogata ovim kiselinama, fitosteroli, prirodni antioksidansi, vitamini i mineralne materije.

Fermentisane kobasice za koje je to određeno ovom pravilnikom, mogu posle fermentacije da se obrađuju toplotom na temperaturi pasterizacije.

a) Zahtevi kvaliteta za fermentisane suve kobasice

Član 47.

Fermentisane suve kobasice su zreli proizvodi od mesa koji sadrže najviše do 35 % vlage.

Fermentisane suve kobasice moraju da se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, a upakovani naresci ovih kobasica na temperaturi najviše 10°C.

Član 48.

Fermentisane suve kobasice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

1) da površina nije deformisana, da omotač nije oštećen i da dobro prileže uz nadev;

- 2) da nadev na preseku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva beličaste boje i da su sastojci u nadevu ravnomerno raspoređeni;
- 3) da na preseku nema šupljina i pukotina;
- 4) da imaju stabilnu boju i prijatan i karakterističan miris i ukus;
- 5) da imaju čvrstu konzistenciju;
- 6) da se mogu narezivati, a da se sastojci nadeva prilikom rezanja ne razdvajaju;
- 7) da je sadržaj proteina mesa najmanje 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%, ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

Kulen

Član 49.

Kulen je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa prve kategorije i čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, šećera i aditiva, a može da se upotrebljava i starter kultura.

Kulen je srednje do grublje usitnjen proizvod od mesa, začinjen pretežno crvenom mlevenom začinskom paprikom i puni se u omotače većeg prečnika.

Kulen sa oznakom imena porekla, oznakom geografskog porekla ili oznakom koja ukazuje na način proizvodnje, mora da se puni u prirodne omotače od svinja većeg prečnika (slepo crevo, zadnje crevo ili kular, obrađeni želudac).

U kulenu, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 22%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a pH vrednost mora da je najmanje 5,3.

Zimska salama

Član 50.

Zimska salama je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa prve kategorije, čvrstog masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, a može da se upotrebljava i starter kultura.

Nadev zimske salame mora da je finije do srednje usitnjen i mora da se puni u konjsko tanko crevo ili u odgovarajuće veštačke omotače.

Za vreme zrenja, omotač zimske salame obrastaju plesni bele boje, a bela boja omotača gotovog proizvoda potiče od ostataka micelijuma plesni i praška za pokrivanje.

U zimskoj salami sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 22%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a pH vrednost mora da je najmanje 5,3.

Sremska kobasica

Član 51.

Sremska kobasica je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 46. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev sremske kobasice mora da je srednje usitnjen, začinjen pretežno crvenom mlevenom začinskom paprikom ili ekstraktom paprike i mora da se puni u svinjsko tanko crevo.

Sudžuk

Član 52.

Sudžuk je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa, loja i dodataka iz člana 46. stav 2. ovog

pravilnika.

Nadev sudžuka puni se u goveđa creva ili u odgovarajuće veštačke omotače.

NJeguška kobasica

Član 53.

NJeguška kobasica je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 46. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev neguške kobasice mora da je grubo usitnjen i da se puni u svinjsko tanko crevo.

Čajna kobasica

Član 54.

Čajna kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz član 46. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev čajne kobasice mora da je finije usitnjen i da se puni u omotače užeg prečnika.

Srodni proizvodi

Član 55.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa članom 46. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Srodni proizvodi koji u svom nazivu imaju reč: „salama” ili reč: „salamina” moraju da ispunjavaju uslove iz člana 50. stav 4. ovog pravilnika.

b) Zahtevi kvaliteta za fermentisane polusuve kobasice

Član 56.

Fermentisane polusuve kobasice su fermentisani i delimično suvi proizvodi od mesa.

Fermentisane polusuve kobasice moraju da se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, a upakovani naresci fermentisanih polusuvih kobasica na temperaturi najviše 10°C.

Član 57.

Fermentisane polusuve kobasice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da površina nije deformisana i da omotač dobro pileže uz nadev;
- 2) da nadev na preseku ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva beličaste boje;
- 3) da su sastojci nadeva što ravnomernije raspoređeni i međusobno povezani;
- 4) da na preseku kobasica nema šupljina i pukotina;
- 5) da imaju stabilnu boju i prijatan kiselkast miris i ukus na fermentaciju i začine;
- 6) da se mogu narezivati;
- 7) da je sadržaj proteina mesa u tom proizvodu najmanje 16%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%.

Panonska kobasica

Član 58.

Panonska kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana

46. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev panonske kobasice mora da je finije usitnjen i da se puni u omotače šireg prečnika.

Peperoni

Član 59.

Peperoni je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 46. stav 2. ovog pravilnika.

Peperoni se može posle fermentacije obrađivati toplotom.

Srodni proizvodi

Član 60.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa članom čl. 46. i 56. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa može da bude najviše 10%.

v) Zahtevi kvaliteta za fermentisane kobasice za mazanje

Član 61.

Fermentisane kobasice za mazanje su kratkotrajno fermentisani proizvodi od mesa.

Fermentisane kobasice za mazanje moraju da se čuvaju na temperaturi najviše 10°C.

Nadev fermentisanih kobasica za mazanje može da bude fino ili grublje usitnjen.

Član 62.

Fermentisane kobasice za mazanje u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da je površina čista, da nije deformisana i da omotač dobro prileže uz nadev;
- 2) da nadev grublje usitnjenog proizvoda ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa crvene boje i masnog tkiva beličaste boje, a da je nadev fino usitnjenih proizvoda homogen bez vidljivih delova tkiva;
- 3) da na preseku kobasica nema šupljina i pukotina;
- 4) da imaju stabilnu boju i prijatan kiselkast miris i ukus na fermentaciju i začine;
- 5) da su mazive konzistencije;
- 6) da je sadržaj proteina mesa najmanje 14%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a u proizvodu od živinskog mesa najviše 10%.

Čajni namaz

Član 63.

Čajni namaz je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 46. stav 2. ovog pravilnika.

Srodni proizvodi

Član 64.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 46. i 61. ovog pravilnika.

3. Zahtevi kvaliteta za suvomesnate proizvode

Član 65.

Suvomesnati proizvodi su proizvodi od mesa dobijeni od mesa u komadima sa ili bez pripadajućih kostiju, potkožnog masnog tkiva i kože, kao i dodataka koji se u toku proizvodnje konzervišu postupcima soljenja, salamurenja i sušenja, sa dimljenjem ili bez dimljenja.

Dodaci za suvomesnate proizvode mogu da budu kuhinjska so, šećeri, začini, aditivi, arome dima i starter kulture.

Suvomesnati proizvodi koji se stavljaju u promet u omotaču moraju da imaju u nazivu oznaku koja na to ukazuje.

Suvomesnati proizvodi moraju da se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, a upakovani narecci ovih proizvoda na temperaturi najviše 10°C.

Suvomesnati proizvodi dobijeni od mesa preživara, kopitara, živine i divljači moraju da u nazivu imaju oznaku koja ukazuje na vrstu mesa.

Član 66.

Suvomesnati proizvodi u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su dovoljno osušeni i da im je površina suva i čista;
- 2) da su spoljašnji izgled, izgled preseka, miris, ukus, konzistencija i tekstura svojstveni vrsti mesa i zrelosti proizvoda;
- 3) da izgled, boja, miris i ukus dimljenih proizvoda potiču i od dima;
- 4) da su karakterističnog oblika, uredno obrađenih rubova i bez zaseka;
- 5) da su na preseku mesnati delovi svetlocrvene do tamnocrvene ili rubin boje, s tim da periferni delovi mogu biti tamniji;
- 6) da je masno tkivo plastično i bele boje, a površinski slojevi mogu da imaju žućkastu nijansu;
- 7) da je odnos između sadržaja vode i sadržaja proteina mesa u mesnom delu tog proizvoda najviše 2,5:1.

Suva šunka (pršut) i suva šunka bez kosti

Član 67.

Suva šunka (pršut) je proizvod od mesa dobijen od svinjskog buta, bez nogice, repa, krsne kosti, sa ili bez karličnih kostiju, potpuno ili delimično prekriven masnim tkivom i kožom, kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Suva šunka bez kosti je proizvod od mesa dobijen od svinjskog buta, bez nogice, repa, krsne kosti, karličnih kostiju, butne kosti i potkolenice, sa pripadajućom kožom i masnim tkivom ili bez njih, kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Pršuta

Član 68.

Pršuta je proizvod od mesa dobijen od pravilno isečenih komada svinjskog ili goveđeg mesa prve kategorije, bez kosti, kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

U nazivu proizvoda iz stava 1. ovog člana mora da se navede vrsta mesa.

Suvi vrat i buđola

Član 69.

Suvi vrat je proizvod od mesa dobijen od svinjskog vrata, bez kosti, površinskog masnog tkiva i kože,

kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Buđola je proizvod od mesa dobijen od svinjskog vrata, bez kosti, površinskog masnog tkiva i kože, koji je začinjen i osušen u omotaču i/ili mrežici, kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Stelja i pastrma

Član 70.

Stelja je proizvod od mesa dobijen od ovčijeg trupa iz kog su izvađene velike kosti, kao i od dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Pastrma je proizvod od mesa dobijen od ovčijeg trupa sa pripadajućim kostima i dodataka iz člana 65. stav 2. ovog pravilnika.

Srodni proizvodi

Član 71.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa članom 65. ovog pravilnika.

4. Zahtevi kvaliteta za dimljene proizvode od mesa

Član 72.

Dimljeni proizvodi od mesa su proizvodi dobijeni od mesa u komadima sa ili bez pripadajućih kostiju, kože, potkožnog masnog tkiva, kao i dodataka koji se dime i obrađuju toplotom na temperaturi pasterizacije.

Dimljeni proizvodi koji se stavljaju u promet u omotaču moraju da imaju u nazivu oznaku koja na to ukazuje.

Dimljeni proizvodi moraju da se čuvaju na temperaturi od 0 do 4°C.

Dimljeni proizvodi dobijeni od mesa preživara, kopitara, živine i divljači moraju da u nazivu imaju oznaku koja ukazuje na vrstu mesa.

Član 73.

Dimljeni proizvodi u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da im je površina suva i čista;
- 2) da su pravilnog oblika, uredno obrađenih rubova i bez zaseka;
- 3) da su na preseku mesnati delovi svetle, ružičastocrvene ili crvene boje, s tim da periferni delovi mogu biti tamnije boje;
- 4) da je masno tkivo plastično i bele boje, a površinski slojevi mogu da imaju žućkastu nijansu;
- 5) da je koža svetlije do tamnije smeđe boje, bez zaseka i drugih oštećenja;
- 6) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa na dim i vrstu mesa;
- 7) da je sadržaj proteina mesa u mesnatom delu tog proizvoda najmanje 16%.

Dimljena šunka

Član 74.

Dimljena šunka je proizvod od mesa dobijen od svinjskog buta, bez nogice i karličnih kostiju, sa ili bez pripadajuće butne kosti i potkožnog masnog tkiva i kože, kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, arome dima i vode.

Dimljena plečka

Član 75.

Dimljena plećka je proizvod od mesa dobijen od svinjske plećke, bez nogice i kostiju, sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, aroma dima i vode.

Dimljeni kare

Član 76.

Dimljeni kare je proizvod od mesa dobijen od mesa slabine i leđa svinja, bez kosti, sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva, kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, aroma dima i vode.

Dimljeno goveđe meso

Član 77.

Dimljeno goveđe meso je proizvod od mesa dobijen od mesa buta, leđa i slabina goveda, bez kosti, sa dodatkom kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, aroma dima i vode.

Dimljeni živinski file

Član 78.

Dimljeni živinski file je proizvod od mesa dobijen od mesa grudi živine, bez kosti i kože, kuhinjske soli, začina, šećera, aditiva, aroma dima i vode.

U nazivu proizvoda iz stava 1. ovog člana mora da se navede vrsta živinskog mesa.

Dimljeni batak i karabatak

Član 79.

Dimljeni batak i karabatak je proizvod dobijen od bataka i/ili karabataka živine, kuhinjske soli, začina, šećera, ugljenih hidrata, aditiva, aroma dima i vode.

U nazivu proizvoda iz stava 1. ovog člana mora da se navede vrsta živinskog mesa.

Srodni proizvodi

Član 80.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa članom 72. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina u mesnatom delu proizvoda dobijenog od mesa buta i mesa slabina, leđa, belog mesa živine, bataka i karabataka mora da je najmanje 16%.

5. Zahtevi kvaliteta za barene kobasice

Član 81.

Barene kobasice su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva, iznutrica, MSM, proizvoda od krvi i dodataka, kod kojih deo nadeva čini mesno testo ili mesna emulzija i koji se, posle punjenja u omotače ili u kalupe, obrađuju toplotom na temperaturi pasterizacije, sa ili bez dimljenja, ili na temperaturi kuvanja i sterilizacije.

Proizvodi iz stava 1. ovog člana moraju da se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, i to: pasterizovani na temperaturi od 0 do 4°C, kuvani na temperaturi najviše 10°C, a sterilisani proizvodi na temperaturi najviše 25°C.

a) Zahtevi kvaliteta za fino usitnjene barene kobasice

Član 82.

Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi od mesa čiji je nadev fino usitnjen i koji čini mesna emulzija, ukoliko to nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

Član 83.

Fino usitnjene barene kobasice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su jedre i sočne i da pod lakim pritiskom ne otpuštaju tečnost;
- 2) da su bez oštećenja, većih nabora i deformacija i da je površina proizvoda, koji je napunjen u prirodne ili u propustljive veštačke omotače, smeđecrvene boje;
- 3) da je nadev homogen, ujednačene ružičaste boje, osim kod nesalamurenih proizvoda, kao i da nema izdvojenog želea i masti;
- 4) da omotač čvrsto prileže uz nadev i da se kod proizvoda u prirodnim ili kolagenim omotačima prilikom prelamanja kobasice ne odvaja od nadeva;
- 5) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Frankfurter

Član 84.

Frankfurter je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma dima i aditiva.

Nadev frankfurtera može da se puni u ovčije tanko crevo ili u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika. U slučaju da je bez omotača, taj proizvod stavlja se u promet upakovan.

U frankfurteru sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 11%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%.

Hrenovka

Član 85.

Hrenovka je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma dima i aditiva.

Nadev hrenovke može da se puni u ovčije tanko crevo ili u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika. U slučaju da je bez omotača, taj proizvod stavlja se u promet upakovan.

U hrenovki, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 11%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%, a u hrenovki od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Parizer

Član 86.

Parizer je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma dima i aditiva.

Nadev parizera može da se puni u goveđe ili ovčije slepo crevo ili u veštački omotač odgovarajućeg prečnika. U nadevu mogu da se nalaze kockice čvrstog masnog tkiva.

U parizeru, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 10%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%, a u parizeru od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Bela kobasica

Član 87.

Bela kobasica je nesalamureni proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma dima i aditiva.

Nadev bele kobasice može da se puni u ovčije tanko crevo ili u jestive veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

U beloj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 10%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%, a u beloj kobasici od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 10%.

Srodni proizvodi

Član 88.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 81. i 82. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 10%, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima najviše 25%, a u srodnom proizvodu od živinskog mesa sadržaj kolagena u ukupnim proteinima mora da je najviše 10%.

b) Zahtevi kvaliteta za grubo usitnjene barene kobasice

Član 89.

Grubo usitnjene barene kobasice su proizvodi od mesa čiji nadev sačinjavaju grubo usitnjeno meso, mesno testo ili mesna emulzija i čvrsto masno tkivo.

Član 90.

Grubo usitnjene barene kobasice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da nadev prileže dobro uz omotač i da nema izdvojenog želea i masti;
- 2) da je meso ujednačene stabilne boje i da su sastojci nadeva ravnomerno raspoređeni i povezani;
- 3) da je masno tkivo beličaste boje i da prilikom sečenja ne ispada iz nadeva;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Kranjska kobasica

Član 91.

Kranjska kobasica je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, šećera i aditiva.

U nadevu kranjske kobasice moraju da se nalaze zrna kima, nadev mora da se puni u tanko crevo od svinje, a kobasica da se paru na kratko i intenzivnije dimi prilikom toplotne obrade.

U kranjskoj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%.

Moravska kobasica

Član 92.

Moravska kobasica je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma i aditiva.

Nadev moravske kobasice mora da se puni u tanko crevo od svinje, a kobasica da se paru na kratko i dimi prilikom toplotne obrade.

U moravskoj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%.

Tirolska kobasica

Član 93.

Tirolska kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, začina, ekstrakata začina, šećera, aroma i aditiva.

Nadev tirolske kobasice mora da se puni u omotače širokog prečnika crne boje.

U tirolskoj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 12%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 20%.

Mortadela

Član 94.

Mortadela je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, vezivnog tkiva, želudaca, kuhinjske soli, proizvoda od krvi, ugljenih hidrata, belančevinastih proizvoda, začina, ekstrakta začina, šećera, aroma, aditiva, vode i hrane biljnog porekla.

Nadev kobasice mora da se puni u prozirne veštačke omotače širokog prečnika. U nadevu moraju da se nalaze kocke čvrstog masnog tkiva, a mogu da budu vidljivi zrna bibera i drugih začina, zatim pistacije, šampinjoni, masline bez koštice itd.

U mortadeli, sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mora da je najmanje 12%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše 30%.

Srodni proizvodi

Član 95.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 81. i 89. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 12%, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima najviše 30%, a u srodnom proizvodu od živinskog mesa sadržaj kolagena u proteinima mesa ili u ukupnim proteinima mora da je najviše 15%.

Ako se srodni proizvodi stavljaju u promet pod nazivom slaninska kobasica, sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mora da je najmanje 9%.

v) Zahtevi kvaliteta za barene kobasice sa komadima mesa

Član 96.

Barene kobasice sa komadima mesa su proizvodi od mesa čiji nadev sačinjavaju komadi mesa, mesno testo, odnosno mesna emulzija i u maloj meri usitnjeno čvrsto masno tkivo.

Član 97.

Barene kobasice sa komadima mesa u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da nadev prileže dobro uz omotač i da nema izdvojenog želea i masti;
- 2) da su komadi mesa ujednačene i stabilne boje, ravnomerno raspoređeni i povezani sa drugim sastojcima nadeva;
- 3) da je masno tkivo beličaste boje i da prilikom sečenja ne ispada iz nadeva;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Šunkarica

Član 98.

Šunkarica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, proizvoda od krvi, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, aditiva, šećera i aroma dima.

U nadevu šunkarice moraju da budu komadi mesa prve kategorije, a nadev mora da se puni u omotače širokog prečnika.

U šunkarici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%.

Srodni proizvodi

Član 99.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 81. i 96. ovog pravilnika.

Srodni proizvodi moraju da imaju u nadevu komade mesa prve kategorije.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14%, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima najviše 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u srodnom proizvodu od živinskog mesa mora da je najviše 10%.

g) Zahtevi kvaliteta za mesne hlebove

Član 100.

Mesni hlebovi su barene kobasice koje se obrađuju toplotom u kalupima.

Mesni hlebovi moraju da imaju ujednačenu stabilnu boju, povezan nadev i svojstven i prijatan miris i ukus, a na površini tog proizvoda može da se nalazi pokorica smeđe boje.

U mesnom hlebu, sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mora da je najmanje 10%, sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u mesnom hlebu od živinskog mesa mora da je najviše 10%.

6. Zahtevi kvaliteta za kuvane kobasice

Član 101.

Kuvane kobasice su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva, iznutrica, proizvoda od mesa, MSM, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe i dodataka, koji se posle punjenja u omotače ili posude obrađuju toplotom na temperaturama pasterizacije, kuvanja ili sterilizacije.

Sirovine za kuvane kobasice moraju da se bare, kuvaju i/ili prže u masti.

Proizvodi iz stava 1. ovog člana moraju da se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, i to: pasterizovani na temperaturi od 0 do 4°C, kuvani na temperaturi najviše 10°C, a sterilisani proizvodi na temperaturi najviše 25°C.

a) Zahtevi kvaliteta za jetrene kobasice i paštete

Član 102.

Jetrene kobasice i paštete su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, jetre i drugih iznutrica, masnog tkiva, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona i dodataka.

Nadev proizvoda iz stava 1. ovog člana može da bude fino ili grublje usitnjen.

Jetrene kobasice i paštete obrađuju se toplotom u prirodnim ili veštačkim omotačima ili u posudama, a paštete i u kalupima, pri čemu se oblažu tankim listovima slanine.

Član 103.

Jetrene kobasice i paštete u proizvodnji i prometu 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 stabilne boje;
- 3) da nema izdvojene masti i želea i da imaju mazivu konzistenciju;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Jetrena kobasica

Član 104.

Jetrena kobasica (jetrenjača, džigernjača) je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, jetre najmanje 10%, drugih iznutrica, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, šećera, aroma i aditiva.

U jetrenoj kobasici, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 9%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u jetrenoj kobasici od živinskog mesa mora da je najviše 15%.

Jetrena pašteta

Član 105.

Jetrena pašteta je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, jetre najmanje 10%, drugih iznutrica, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, šećera, aroma dima i aditiva, a proizvod koji se obrađuje toplotom na temperaturi sterilizacije može sadržati i belančevinaste proizvode.

U jetrenoj pašteti, sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mora da je najmanje 9%, sadržaj kolagena u proteinima mesa ili u ukupnim proteinima može biti najviše 25%, a sadržaj kolagena u proteinima ili u ukupnim proteinima mesa u jetrenoj pašteti od živinskog mesa mora da je najviše 15%.

Mesna pašteta

Član 106.

Mesna pašteta je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, iznutrica, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, šećera, aroma dima i aditiva.

U mesnoj pašteti, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 9%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u mesnoj pašteti od živinskog mesa mora da je najviše 15%.

Srodni proizvodi

Član 107.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 101. i 102. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 8%, sadržaj kolagena u ukupnim proteinima najviše 30%, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima u srodnom proizvodu od živinskog mesa mora da je najviše 15%.

b) Zahtevi kvaliteta za krvavice

Član 108.

Krvavice su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, krvi, kožica, masnog tkiva, iznutrica, bujona ili supe i dodataka.

Osnovna masa nadeva krvavica sastavljena je od usitnjenih kuvanih kožica i krvi.

Član 109.

Krvavice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je boja osnovne mase nadeva crvena do tamno crvena na krv, da su kockice masnog tkiva bele boje i bez primesa krvi i da su komadi mesa i jezici prosalamureni;
- 3) da su sastojci nadeva na preseku što ravnomernije raspoređeni i međusobno povezani i da je konzistencija takva da proizvodi mogu da se narezuju;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Krvavica sa jezicima

Član 110.

Krvavica sa jezicima je proizvod od mesa dobijen od jezika, krvi, kožica, masnog tkiva, bujona ili supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, šećera i aditiva.

Nadev krvavice sa jezicima sačinjavaju manji ili veći komadi salamurenih svinjskih jezika, kockice masnog tkiva bele boje i homogena masa od kuvanih kožica i krvi.

Nadev iz stava 2. ovog člana može da se puni u svinjski želudac ili u odgovarajuće veštačke omotače.

Sadržaj masti u krvavici sa jezicima mora da je najviše 30%.

Domaća krvavica

Član 111.

Domaća krvavica je proizvod od mesa dobijen od krvi, kožica, masnog tkiva, mesa glava, bujona ili supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, šećera i aditiva.

Nadev domaće krvavice može da se puni u debelo crevo od svinje ili u odgovarajuće veštačke omotače.

Sadržaj masti u domaćoj krvavici mora da je najviše 40%.

Srodni proizvodi

Član 112.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 101. i 108. ovog pravilnika.

v) Zahtevi kvaliteta za kuvane kobasice sa želeom

Član 113.

Kuvane kobasice sa želeom su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, proizvoda od mesa, jezika, svinjskih ili telećih kožica, masnog tkiva, želatina i dodataka.

Član 114.

Kuvane kobasice sa želeom u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je želatinska masa kompaktna, žućkasta i prozračna, kao i da su komadi mesa, jezika i proizvoda prosalamureni i ujednačenog oblika i veličine;

- 3) da su osnovni sastojci tih proizvoda ravnomerno raspoređeni u želatinskoj masi i da je konzistencija proizvoda takva da se mogu narezivati;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Jezici sa želeom

Član 115.

Jezici sa želeom je proizvod od mesa dobijen od svinjskih ili goveđih jezika, želatina, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, šećera i aditiva.

Nadev jezika sa želeom sačinjavaju komadi salamurenih jezika i želatinska masa, a mogu da se nalaze i drugi sastojci.

Nadev iz stava 2. ovog člana mora da je napunjen u veštačke omotače širokog prečnika.

U proizvodu iz stava 1. ovog člana količina jezika mora da je najmanje 50%.

Meso sa želeom

Član 116.

Meso sa želeom je proizvod od mesa dobijen od isečenih komada barenih kobasica ili konzervi od mesa u komadima, želatina i dodataka.

Nadev mesa sa želeom sačinjavaju komadi barenih kobasica ili konzervi od mesa u komadima i želatinska masa, a mogu da se nalaze i drugi sastojci (marinirane pečurke i/ili povrće).

Nadev iz stava 2. ovog člana puni se u veštačke omotače širokog prečnika.

U mesu sa želeom, količina barenih kobasica ili konzervi od mesa u komadima, mora da je najmanje 50%.

Švargla

Član 117.

Švargla je proizvod od mesa dobijen od mesa svinjskih glava, svinjskih srca i jezika, kožica, bujona ili supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, šećera i aditiva.

Švargla koja se stavlja u promet pod nazivom koji ukazuje na način proizvodnje (domaća švargla) može da se puni u svinjski želudac ili u slepo crevo svinja.

U švargli, količina mesa svinjskih glava, jezika i srca, mora da je najmanje 50%.

Srodni proizvodi

Član 118.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 101. i 113. ovog pravilnika.

7. Zahtevi kvaliteta za jela od mesa

Član 119.

Jela od mesa su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, iznutrica i dodataka, koji se posle kulinarske pripreme i toplotne obrade mogu stavljati u promet kao:

- 1) topla jela od mesa;
- 2) hladna jela od mesa;
- 3) zamrznuta jela od mesa.

Topla jela od mesa moraju da se čuvaju na temperaturi od najmanje 60°C, hladna jela od mesa na

temperaturi od 0°C do 4°C, a zamrznuta jela od mesa na temperaturi najmanje -18°C.
Jela od mesa stavljaju se u promet upakovana, a topla jela od mesa pakuju se na mestu prodaje.

Član 120.

Jela od mesa u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su osnovni sastojci tih proizvoda ujednačenog i što pravilnijeg oblika;
- 2) da je tečni deo tih proizvoda bez grudvica i svojstven upotrebljenim sastojcima;
- 3) da je želatinska masa prozirna i da se prilikom sečenja ne raspada;
- 4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Roštilj meso

Član 121.

Roštilj meso je proizvod od mesa dobijen toplotnom obradom na roštilju usitnjenog oblikovanog mesa, svežih kobasica i manjih komada svežeg mesa, koje može da sadrži kuhinjsku so, začine, ekstrakte začina, enzimske preparate i arome.

Pečenje

Član 122.

Pečenje je proizvod od mesa dobijen od većih komada mesa, sa ili bez pripadajućeg masnog i vezivnog tkiva, kože i kostiju, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, enzimskih preparata i aroma, toplotnom obradom u suvoj toploti ili na ražnju.

U nazivu pečenja mora da se navede vrsta mesa od kojeg je proizvod dobijen.

Pečenje u masti

Član 123.

Pečenje u masti je proizvod od mesa dobijen toplotnom obradom u masti manjih komada svežeg mesa i svežih kobasica, kuhinjske soli i začina, naliven svinjskom masti.

U nazivu pečenja navodi se vrsta mesa i kobasica od kojih je proizvod dobijen.

U pečenju u masti, količina mesa i/ili kobasica, mora da je najmanje 50%.

Meso u želeu

Član 124.

Meso u želeu (pihtije, aspik) je proizvod od mesa dobijen od mesa, uključujući i meso svinjskih glava i meso telećih glava, kože, želatina, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, aroma, vode i hrane. Količina mesa u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 50%.

Mesna salata

Član 125.

Mesna salata je proizvod od mesa dobijen od ohlađenih narezaka toplotom obrađenog mesa prve kategorije, odnosno narezaka toplotom obrađenih proizvoda od mesa, majoneza i druge hrane, kuhinjske soli, začina, ekstrakta začina, aditiva i aroma.

Količina mesa i/ili proizvoda od mesa u mesnoj salati mora da je najmanje 35%.

Gulaš

Član 126.

Gulaš je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa, bujona ili supe, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, aroma, aditiva, ugljenih hidrata, masti i ulja.

Meso u gulašu mora da je isečeno na komade, koji su približno jednake veličine.

Količina goveđeg mesa u gulašu mora da je najmanje 35%.

Druga jela od mesa

Član 127.

Druga jela od mesa su proizvodi dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa ili iznutrica, bujona ili supe i dodataka.

U nazivu jela iz stava 1. ovog člana mora da se navede vrsta jela i vrsta mesa od kojeg je jelo dobijeno.

Količina mesa, usitnjenog oblikovanog mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, ili iznutrica u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 25%.

8. Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa

Član 128.

Konzerve od mesa su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva, iznutrica, krvi, proizvoda od krvi i dodataka, koji se u hermetički zatvorenim posudama ili odgovarajućim omotačima obrađuju toplotom na temperaturama pasterizacije, kuvanja ili sterilizacije.

Konzerve od mesa koje se stavljaju u promet u omotaču, nose oznaku koja na to ukazuje.

Pasterizovane konzerve moraju da se čuvaju na temperaturi od 0 do 4°C, kuvane konzerve na temperaturi najviše 10°C, sterilisane konzerve na temperaturi najviše 25°C, a visoko sterilisane konzerve mogu se čuvati na temperaturi višoj od 40°C.

Član 129.

Konzerve od mesa u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da su hermetične (zaptivene);
- 2) da nisu deformisane;
- 3) da je spoljna površina limenki čista i bez znakova korozije;
- 4) da su dno i poklopac neznatno ulegnuti, da pod pritiskom ne federiraju, osim kod limenki sa lako-otvarajućim poklopcem, koje mogu blago da federiraju i dno može biti ravno ili neznatno izbočeno;
- 5) da su dupli spojevi limenke pravilno formirani, bez deformacija na spojevima i u njihovoj okolini;
- 6) da je uzdužni spoj limenke preklopni ili dupli, s tim što kod limenke sa preklopnim uzdužnim spojem, površine spoja moraju da budu obostrano zaštićene dopunskim slojem laka;
- 7) da su unutrašnje površine limenke zaštićene prevlakom laka koja mora da bude hemijski otporna prema dejstvu sadržaja limenke i koja mora da ima dobru adhezivnost;
- 8) da mrke ili crne mrlje ne prelaze na sadržaj;
- 9) da su izgled, sastav, ukus, miris, boja, konzistencija i tekstura sadržaja svojstveni za odgovarajuću vrstu proizvoda;
- 10) da je količina izdvojenog želea i masti najviše 5 % od deklarisanе neto mase proizvoda.

a) Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa u komadima

Član 130.

Konzerve od mesa u komadima su proizvodi dobijeni od mesa i dodataka.

Član 131.

Konzerve od mesa u komadima u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da imaju boju, miris i ukus, koji su svojstveni kuvanom salamurenom mesu;
- 2) da je meso u gotovom proizvodu čvrste konzistencije, da pod lakšim pritiskom ne ispušta tečnost i da su komadi mesa međusobno povezani.

Kuvana šunka

Član 132.

Kuvana šunka je proizvod od mesa dobijen od komada mesa svinjskog buta (očišćenog od vezivnog i masnog tkiva i limfnih žlezda), vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

U proizvodnji kuvane šunke može da se upotrebljava usitnjeno meso svinjskog buta do 5%.

Sadržaj proteina mesa u kuvanoj šunki mora da je najmanje 16%.

Kuvana plećka

Član 133.

Kuvana plećka je proizvod od mesa dobijen od komada mesa svinjske plećke, (očišćenog od vezivnog i masnog tkiva), vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

U proizvodnji proizvoda kuvane plećke može da se upotrebljava usitnjeno meso svinjske plećke najviše 5%.

Sadržaj proteina mesa kuvanoj plački mora da je najmanje 15%.

Kuvani kare

Član 134.

Kuvani kare je proizvod od mesa dobijen od komada mesa svinjskih slabina i leđa (očišćenog od masnog i vezivnog tkiva), vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 16%.

Kuvani živinski file

Član 135.

Kuvani živinski file je proizvod od mesa dobijen od komada mesa živinskih grudi (bez kože), vode, kuhinjske soli, šećera i aditiva.

U nazivu proizvoda iz stava 1. ovog člana navodi se vrsta živinskog mesa.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 16%.

Kuvana slanina

Član 136.

Kuvana slanina je proizvod od mesa dobijen od komada mesnate slanine, kuhinjske soli, vode, šećera i aditiva.

Srodni proizvodi

Član 137.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 128. i 130. ovog pravilnika. Sadržaj ukupnih proteina u srodnom proizvodu mora da je najmanje 10%.

b) Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa u sopstvenom soku

Član 138.

Konzerve od mesa u sopstvenom soku su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, vezivnog tkiva, masnog tkiva i dodataka.

Član 139.

Konzerve od mesa u sopstvenom soku u proizvodnji i prometu 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 100C kompaktan da se može narezivati;
- 3) da u sadržaju konzerve ima više od 50% krupnije mlevenih komada salamurenog mesa.

Na površini sadržaja konzerve može da bude malo izdvojenog želea i masti.

Govedina u sopstvenom soku

Član 140.

Govedina u sopstvenom soku je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa i vezivnog tkiva goveda, kuhinjske soli, želatina, začina, ekstrakta začina, šećera, aditiva i vode.

U govedini u sopstvenom soku, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 25%.

Svinjetina u sopstvenom soku

Član 141.

Svinjetina u sopstvenom soku je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa i kožica, kuhinjske soli, želatina, začina, ekstrakta začina, šećera, aditiva i vode.

U svinjetini u sopstvenom soku, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa mora da je najviše 25%.

Srodni proizvodi

Član 142.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 128. i 138. ovog pravilnika.

U srodnom proizvodu, sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u ukupnim proteinima mora da je najviše 25%.

v) Zahtevi kvaliteta za konzerve od usitnjenog mesa

Član 143.

Konzerve od usitnjenog mesa su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, masnog tkiva, vezivnih tkiva, iznutrica, proizvoda od krvi i dodataka.

Član 144.

Konzerve od usitnjenog mesa u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da je sadržaj proizvoda kompaktan, 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 su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

Na površini sadržaja proizvoda iz stava 1. ovog člana može da bude malo izdvojenog želea i masti.

Corned beef

Član 145.

Corned beef je proizvod od mesa dobijen od obarenog goveđeg mesa, sirovog goveđeg mesa do 5%, vezivnog tkiva i loja goveda, kuhinjske soli i aditiva.

Sadržaj proteina mesa u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 21%.

Chopped meat

Član 146.

Chopped meat je proizvod od mesa dobijen od mesa svinja i goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, proizvoda od krvi, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, aditiva, aroma, šećera, ugljenih hidrata i vode.

Proizvod iz stava 1. ovog člana mora da sadrži najmanje 90% mesa, pri čemu je jedna polovina mesa krupnije usitnjena.

Sadržaj masti u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najviše 25%.

Luncheon meat

Član 147.

Luncheon meat je proizvod od mesa dobijen od mesa svinja i goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, proizvoda od krvi, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, aditiva, aroma, šećera, ugljenih hidrata i vode.

Proizvod iz stava 1. ovog člana mora da sadrži najmanje 80% mesa, pri čemu je jedna polovina mesa krupnije usitnjena.

Sadržaj masti u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najviše 30%.

Mesni doručak

Član 148.

Mesni doručak je proizvod od mesa dobijen od mesa svinja i goveda ili mesa živine ili mešavine ovih vrsta mesa, kao i mesa glava, jezika i srca svinja i goveda, kao i proizvoda od krvi, kuhinjske soli, začina, ekstrakata začina, aditiva, aroma, šećera, ugljenih hidrata i vode.

Proizvod iz stava 1. ovog člana mora da sadrži najmanje 70% mesa, pri čemu je jedna trećina mesa krupnije usitnjena.

Sadržaj masti u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najviše 30%.

Srodni proizvodi

Član 149.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa čl. 128. i 143. ovog pravilnika. Sadržaj masti u srodnom proizvodu mora da je najviše 35%.

g) Zahtevi kvaliteta za kobasice u konzervi

Član 150.

Kobasice u konzervi su proizvodi od mesa dobijeni od barenih kobasica i kuvanih kobasica, koji se u hermetički zatvorenim posudama obrađuju toplotom na temperaturama pasterizacije, kuvanja ili sterilizacije.

Kobasice u konzervi se proizvode i stavljaju u promet kao frankfurter u konzervi, hrenovka u konzervi, jetrena pašteta u konzervi, mesna pašteta u konzervi, jezici sa želeom u konzervi, a mogu se proizvoditi duge vrste barenih i kuvanih kobasica u konzervi.

Kobasice u konzervi moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta, koji su ovim pravilnikom propisani za barene i kuvane kobasice.

d) Zahtevi kvaliteta jela od mesa u konzervi

Član 151.

Jela od mesa u konzervi su proizvodi dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, iznutrica i dodataka.

Jela od mesa u konzervi proizvode se i stavljaju u promet kao gulaš, a mogu se proizvoditi i druga jela od mesa u konzervi.

U nazivu jela od mesa u konzervi navodi se vrsta jela i vrsta mesa od kojih su dobijena.

Jela od mesa u konzervi moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz čl. 126. i 127. ovog pravilnika.

9. Zahtevi kvaliteta slanine

Član 152.

Slanina se proizvodi od potkožnog masnog tkiva svinja i dodataka, koji se obrađuju soljenjem, salamurenjem, dimljenjem i sušenjem ili toplotom na temperaturi pasterizacije.

Dodaci za slaninu mogu da budu kuhinjska so, začini, šećeri, arome dima, aditivi i voda.

Soljena slanina, salamurena slanina i papricirana slanina, kao i sve vrste toplotom obrađene slanine, moraju da se čuvaju na temperaturi od 0°C do 4°C, suva slanina mora da se čuva na odgovarajućoj temperaturi, a upakovani naresci

suve slanine na temperaturi najviše 10°C.

Član 153.

Slanina u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bez zaseka i pravilno oblikovana;
- 2) da je površina čista i suva, a boja površine da je bela ili da je žutosmeđa do smeđa od dima ili da potiče od začina;
- 3) da je boja masnog tkiva na preseku bela, a mesnatih delova ružičastocrvena do crvena;
- 4) da je konzistencija čvrstoelastična, ali ne žilava;
- 5) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti slanine.

Soljena slanina

Član 154.

Soljena (bela) slanina se proizvodi od leđnog masnog tkiva svinja, sa ili bez kože, i kuhinjske soli.

Salamurena slanina

Član 155.

Salamurena slanina se proizvodi od mesnate slanine (sa ili bez kože), kuhinjske soli, aditiva i šećera.

Suva slanina

Član 156.

Suva slanina se proizvodi od trbušine svinja, kuhinjske soli, šećera, začina i aditiva i konzerviše suvim soljenjem ili salamurenjem, sušenjem i dimljenjem.

Panceta

Član 157.

Panceta je suva slanina koja se proizvodi od mesnate slanine, kuhinjske soli, šećera, začina i aditiva i koja je začinjena po površini.

Barena slanina

Član 158.

Barena slanina se proizvodi od trbušine svinja i dodataka iz člana 152. stav 2. ovog pravilnika i konzerviše vlažnim salamurenjem, barenjem i dimljenjem na temperaturi pasterizacije.

Dimljena slanina

Član 159.

Dimljena slanina se proizvodi od trbušine svinja i dodataka iz člana 152. stav 2. ovog pravilnika i konzerviše vlažnim salamurenjem i dimljenjem na temperaturi pasterizacije.

Papricirana slanina

Član 160.

Papricirana slanina se proizvodi od podbradnjaka svinja, kuhinjske soli i začina, koja se posle soljenja, kuvanja ili barenja, začinja po površini mlevenom crvenom začinskom paprikom i belim lukom.

Slanina u omotaču

Član 161.

Slanina u omotaču se proizvodi od mesnate slanine i dodataka iz člana 152. stav 2. ovog pravilnika, koja se posle vlažnog salamurenja, sečenja ili grubog usitnjavanja obrađuje toplotom u omotačima na temperaturi pasterizacije.

Punjena (nadevena) slanina

Član 162.

Punjena (nadevena) slanina se proizvodi od mesnate slanine i dodataka iz člana 152. stav 2. ovog pravilnika.

Proizvod iz stava 1. ovog člana nadeva se masom od usitnjenog mesa, masnog tkiva i dodataka i konzerviše dimljenjem na temperaturi pasterizacije.

Srodni proizvodi

Član 163.

Srodni proizvodi se proizvode i stavljaju u promet u skladu sa članom 152. ovog pravilnika.

10. Zahtevi kvaliteta za topljenu mast i čvarke

Član 164.

Topljena mast se proizvodi topljenjem mesa, odnosno masnog tkiva, koja je namenjena za ishranu ljudi.

Topljena mast se proizvodi i stavlja u promet kao svinjska mast, loj preživara i živinska mast.

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

Loj preživara se proizvodi i stavlja u promet kao goveđi loj, ovčiji loj i koziji loj.

Živinska mast se proizvodi i stavlja u promet kao guščija mast, kokošija mast, ćureća mast i pačija mast.

Topljena mast, čvarci i proizvodi od masti i čvaraka moraju da se čuvaju na temperaturi od 0°C do 7°C.

Svinjska mast

Član 165.

Svinjska mast se proizvodi vlažnim postupkom topljenja masnog tkiva svinja.

Svinjska mast u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je bele boje, da ima ukus i miris na kuvano svinjsko meso;
- 2) da je potpuno prozirna na temperaturi od 70°C;
- 3) da je plastična i glatka na temperaturi od 10°C;
- 4) da sadrži najviše 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 5) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- 6) da je peroksidni najviše 4 meq/kg.

Domaća svinjska mast

Član 166.

Domaća svinjska mast se proizvodi suvim postupkom topljenja masnog tkiva svinja.

Domaća svinjska mast u proizvodnji i prometu 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;
- 3) da je na temperaturi od 70°C potpuno prozirna, uz pojavu slabo zlatnožute nijanse;
- 4) da je mazive konzistencije pri temperaturi od 15°C do 20°C;
- 5) da je glatke ili zrnaste strukture;
- 6) da sadrži najviše 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 7) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- 8) da je peroksidni broj najviše 4 meq/kg.

Loj preživara

Član 167.

Loj preživara se proizvodi topljenjem masnog tkiva preživara.

Loj preživara u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da je svež i čist;
- 2) da je beložućkaste ili žućkaste boje;
- 3) da je svojstvenog mirisa i ukusa;
- 4) da sadrži najviše 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,15% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 5) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- 6) da je peroksidni broj najviše 4 meq/kg.

Živinska mast

Član 168.

Živinska mast se proizvodi topljenjem masnog tkiva živine.

Živinska mast u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da ima boju svojstvenu masnom tkivu živine od koje su dobijene;
- 2) da ima prijatan miris i ukus svojstvene za masti živine;
- 3) da je mazive konzistencije na temperaturama od 15°C do 20°C;
- 4) da je glatke ili zrnaste strukture;
- 5) da sadrži najviše 0,3% (m/m) vode i najmanje 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 6) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75%, i
- 7) da je peroksidni broj najviše 4 meq/kg.

Domaći čvarci i duvan čvarci

Član 169.

Čvarci jesu ostaci dobijeni topljenjem masnog tkiva i mesa, koji sadrže proteine iz kojih su delimično izdvojeni mast i voda.

Domaći čvarci se dobijaju topljenjem masnog tkiva svinja bez kože, u proizvodnji domaće svinjske masti.

Duvan čvarci se dobijaju topljenjem masnog tkiva svinja bez kože, u proizvodnji domaće svinjske masti, koje se naknadno izlaže postupku presovanja, koji značajno menja strukturu tkiva i razdvaja tkivna vlakna.

Proizvodi od masti i čvaraka

Član 170.

Proizvodi od masti i čvaraka se proizvode od masti, čvaraka, kuhinjske soli, začina, aroma i drugih dodataka.

Član 171.

Čvarci i proizvodi od masti i čvaraka u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve:

- 1) da nisu prepečeni, zagoreli i užegli;
- 2) da ne sadrže dlake, veće ostatke kožica ili druge primese;
- 3) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

VI. Metode ispitivanja kvaliteta proizvoda

Član 172.

Usaglašenost proizvoda sa zahtevima kvaliteta propisanim ovim pravilnikom utvrđuje se metodama datim u Prilogu – Metode ispitivanja proizvoda, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

VII. Pakovanje i deklarisanje proizvoda

1. Pakovanje proizvoda

Omotači

Član 173.

Za punjenje proizvoda mogu da se upotrebljavaju prirodni i veštački omotači.

Član 174.

Prirodni omotači mogu da budu obrađeni želuci, creva, bešike i drugi šuplji delovi želudačno-crevnog trakta goveda, teladi, svinja, ovaca i konja.

Prirodni omotači od goveda su:

- 1) jednak bez mišićnog sloja, prevrnut;
- 2) zid predželudaca, bez sluzokože, prevrnut;
- 3) tanko crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnih slojeva;
- 4) slepo crevo sa početnim delom debelog creva bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnih slojeva;
- 5) seroza slepog creva;
- 6) debelo crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnog sloja;
- 7) zadnje crevo bez sluzokože, prevrnuto, sa ili bez mišićnih slojeva;
- 8) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

Prirodni omotači od teladi su:

- 1) slepo crevo bez sluzokože, prevrnuto;
- 2) tanko crevo starijih teladi bez sluzokože, prevrnuto;
- 3) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

Prirodni omotači od svinja su:

- 1) želudac sa sluzokožom, prevrnut;
- 2) tanko crevo bez sluzokože, mišićnih slojeva i seroze (svinjski sajting), neprevrnuto;
- 3) slepo crevo sa sluzokožom, prevrnuto;
- 4) debelo crevo sa sluzokožom, prevrnuto;
- 5) zadnje crevo sa sluzokožom (kular), prevrnuto;
- 6) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

Prirodni omotači od ovaca su:

- 1) tanko crevo bez sluzokože, mišićnih slojeva i seroze (ovčiji sajting), neprevrnuto;
- 2) slepo crevo bez sluzokože, prevrnuto;
- 3) mokraćna bešika sa sluzokožom, prevrnuta.

Prirodni omotač od konja je prevrnuto tanko crevo bez sluzokože.

Član 175.

Veštački omotači su omotači koji se upotrebljavaju za proizvodnju kobasica i drugih proizvoda i mogu da se dobijaju od prirodnih (kolagen, celuloza) ili polimernih (plastičnih) materijala.

Materijali za izradu ambalaže i ambalaža

Član 176.

Materijali za izradu ambalaže za direktno omotavanje i pakovanje proizvoda i ambalaža su proizvodi dobijeni od prirodnih i polimernih (plastičnih) materijala, kao i različitih vrsta limova (beli, hromirani, aluminijumski), folija od aluminijuma i stakla.

Materijali za izradu ambalaže i ambalaža iz stava 1. ovog člana, moraju da ispunjavaju uslove u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje higijena materijala, odnosno predmeta opšte upotrebe, koji dolaze u kontakt sa hranom.

Član 177.

Posude za konzerve su limenke, staklenke, tube i druge vrste posuda, dobijene od različitih vrsta limova (beli, hromirani, aluminijumski), stakla, folija od aluminijuma i folija od polimernih (plastičnih) materijala.

Limenke se zatvaraju formiranjem dvostrukog spoja (šava) između poklopca i tela limenke, a druge vrste posuda se zatvaraju na način koji obezbeđuje zadovoljavajuću zaptivenost (hermetičnost) konzerve.

Masti mogu da se pakuju u burad ili kartonske kutije, koji iznutra moraju biti obloženi folijama od plastičnih materijala, kao i u posude od aluminijuma i plastičnih materijala, veštačke omotače i u omote od pergamentne hartije.

Topla jela se stavljaju u promet u metalnim nerđajućim posudama, a prilikom prodaje pakuju se u odgovarajuće posude od plastičnih materijala, koji se mogu zatvarati.

Član 178.

Proizvodi se stavljaju u promet u povratnoj ili nepovratnoj ambalaži, koja obezbeđuje očuvanje kvaliteta i bezbednost proizvoda.

Proizvodi mogu da se stavljaju u promet ako ispunjavaju uslove u pogledu temperature, u zavisnosti od vrste proizvoda, koja je utvrđena ovim pravilnikom i posebnim propisima kojima se uređuje higijena hrane.

2. Deklarisanje proizvoda

Član 179.

Proizvodi se stavljaju u promet pod uslovom da su deklarisani i obeleženi u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje.

Pored podataka koji su utvrđeni u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje obeležavanje i deklarisanje, deklaracija mora da sadrži i sledeće podatke:

- 1) u nazivu upakovanog usitnjenog mesa mora da se navede vrsta i kategorija mesa propisana ovim pravilnikom;
- 2) pripadnost grupi ili podgrupi poluproizvoda od mesa iz člana 27. i proizvoda od mesa iz člana 44. ovog pravilnika, tako što se navodi:
 - (1) kod grupe proizvoda sa dve ili više podgrupa – pripadnost podgrupi,
 - (2) kod konzervi – i naziv koji označava postupak toplotne obrade,
 - (3) kod proizvoda visokog kvaliteta i funkcionalne hrane – i oznaku koja na to ukazuje;
- 3) najmanji sadržaj proteina mesa, odnosno ukupnih proteina, kada je to propisano ovim pravilnikom;
- 4) u nazivu proizvoda od mesa domaćih kopitara, živine, lagomorfa, divljači i mesa domaćih papkara, osim proizvoda od svinjskog i goveđeg mesa – i vrsta mesa upotrebljena u proizvodu;

5) kod proizvoda od svinjskog i goveđeg mesa, koji sadrži i meso iz tačke 4) ovog stava, mora da bude biti naznačena i količina upotrebljene vrste mesa izražena u procentima.

U deklaraciji proizvoda navode se i podaci o dodacima proizvoda u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanja, s tim da se kod upotrebe aroma, enzimskih preparata i drugih sastojaka mora da navede i vrsta dodatka, a kod upotrebe ugljenih hidrata i belančevinastih proizvoda navodi se i poreklo dodatka.

Član 180.

Brisan

VIII. Završne odredbe

Član 181.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za proizvode od mesa („Službeni list SCG”, broj 33/04), osim odredaba člana 55. stav 4, člana 56. stav 3, člana 57. stav 3, člana 58. stav 3, člana 59. st. 2. i 3. i člana 93. stav 2, koje prestaju da važe 1. januara 2013. godine.

Član 182.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, osim odredaba člana 48. tačka 7) i člana 105. stav 2. ovog pravilnika, koje se primenjuju od 1. januara 2013. godine.

Prilog

Metode ispitivanja proizvoda

- 1) SRPS ISO 937:1992: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja azota (referentna metoda);
- 2) SRPS ISO 1442:1998: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja vlage (referentna metoda);
- 3) SRPS ISO 1444:1998: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja slobodne masti;
- 4) SRPS ISO 2917:2003: Meso i proizvodi od mesa – Merenje pH – Referentna metoda;
- 5) SRPS ISO 2918:1999: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja nitrita (Referentna metoda);
- 6) SRPS ISO 3091:1999: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja nitrata (Referentna metoda);
- 7) SRPS ISO 3496:2002: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja hidroksiprolina;
- 8) SRPS ISO 13730:1999: Meso i proizvodi od mesa – Određivanje sadržaja ukupnog fosfora – Spektrometrijska metoda;
- 9) SRPS EN ISO 660:2011: Masti i ulja životinjskog i biljnog porekla – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti;
- 10) SRPS EN ISO 3960:2011: Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje peroksidnog broja – Jodometrijsko (vizuelno) određivanje završne tačke;
- 11) SRPS EN ISO 662:2009: Masti i ulja životinjskog i biljnog porekla – Određivanje sadržaja vlage i isparljivih materija;
- 12) SRPS EN ISO 663:2011: Ulja i masti biljnog i životinjskog porekla – Određivanje sadržaja nerastvorljivih nečistoća;
- 13) AOAC 983.19: Određivanje sadržaja kalcijuma u mašinski separisanom mesu;
- 14) SRPS M.Z2.032:1986: Limenke za konzervisanje hrane – Metode proveravanja kvaliteta formiranih spojeva i zaptivenosti limenki.

