


**Paragraf Lex DEMO**

- ✓ Besplatni propisi RS
- ✓ Besplatni propisi APV
- ✓ Besplatni propisi gradova i opština
- ✓ Besplatne pravne vesti
- ✓ Besplatni popunjivi obrasci

Paragraf - korak ispred svih!

**Paragraf Lex**  
android aplikacija



**Paragraf ADRESARI:**

- Advokati
- Knjigovođe
- i druge pravno ekonomske profesije

**Propisi**  
**Crne Gore**

www.paragraf.me



www.paragraf.rs

Pravna i ekonomska izdanja za uspešno i zakonito poslovanje

[www.paragraf.rs](http://www.paragraf.rs)

 Preuzeto iz elektronske pravne baze Paragraf Lex 

Ukoliko ovaj propis niste preuzeli sa Paragrafovog sajta ili niste sigurni da li je u pitanju važeća verzija propisa, poslednju verziju možete naći OVDE

## PRAVILNIK

# O KVALITETU USITNJENOG MESA, POLUPROIZVODA OD MESA I PROIZVODA OD MESA

("Sl. glasnik RS", br. 94/2015 i 104/2015)

## 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, fizičko-hemijska, hemijska i senzorska svojstva, kao i sastav proizvoda; fizička, fizičko-hemijska, hemijska i senzorska svojstva sirovina, kao i vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda; metode ispitivanja kvaliteta proizvoda; elemente bitnih tehnoloških postupaka koji se primenjuju u proizvodnji proizvoda; pakovanje i deklarisanje proizvoda.

#### Član 2

Proizvodi iz člana 1. ovog pravilnika koji po svojim osobinama, u skladu sa ovim pravilnikom, pripadaju određenoj grupi ili podgrupi, a za koje ovim pravilnikom nije propisan naziv, proizvode se i stavljaju u promet pod drugim nazivom koji određuje subjekat u poslovanju hranom (u daljem tekstu: proizvođač) i moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta koji su ovim pravilnikom propisani za grupu ili podgrupu kojoj po svojim osobinama proizvod pripada.

#### Član 3

Uslovi kvaliteta propisani ovim pravilnikom ne primenjuju se na:

1) tradicionalne proizvode čiji su način proizvodnje, kvalitet i posebna svojstva bliže uređeni posebnim propisom kojim se uređuje zaštita proizvoda tradicionalnog naziva/specijaliteta, imena porekla i

geografske oznake, odnosno proizvoda koji se nalaze na listi registrovanih proizvoda zaštićenih oznakom geografskog porekla na nacionalnom i međunarodnom nivou;

2) proizvode koji se proizvode u Republici Srbiji i stavljaju u promet na tržišta drugih zemalja, u skladu sa zahtevima zemalja uvoznica.

## Značenje izraza

### Član 4

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) *aktivnost vode* ( $a_w$ -vrednost) jeste deo vode u proizvodu, dostupan za hemijske reakcije i mikroorganizme;
- 2) *bujon* jeste vodeni ekstrakt mesa dobijen kuvanjem mesa i kosti;
- 3) *vlažno salamurenje* jeste postupak konzervisanja i obrade mesa salamurom, pri čemu meso može da se potapa u salamuru ili da se salamura ubrizgava u meso uz primenu odgovarajućeg postupka mehaničke obrade;
- 4) *dim* jeste proizvod dobijen nepotpunom pirolizom tvrdog drveta;
- 5) *dimljenje* jeste postupak obrade i konzervisanja proizvoda dimom, pri čemu je hladno dimljenje na temperaturi do 25 °C, toplo dimljenje na temperaturi do 60 °C a vruće dimljenje na temperaturi višoj od 60 °C;
- 6) *dodaci* jesu supstance ili hrana koji se u toku proizvodnje, obrade ili pakovanja dodaju proizvodima u propisanoj ili tehnološki opravdanoj količini u nameri da se produži održivost i postignu karakteristične osobine kvaliteta proizvoda;
- 7) *želatin* jeste prirodan, rastvorljiv protein, želiran ili neželiran, dobijen delimičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, koža, tetiva i vezivno-tkivnih ovojnica;
- 8) *zamrzavanje* jeste postupak konzervisanja proizvoda na vrlo niskim temperaturama, kada se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od - 18 °C i niža;
- 9) *zrenje* jeste postupak izlaganja mesa i proizvoda odgovarajućim enzimskim, hemijskim, fizičko-hemijskim i mikrobiološkim promenama u cilju postizanja karakterističnih osobina kvaliteta;
- 10) *kobasice* jesu proizvodi dobijeni od mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, mehanički separisanog mesa, liofilizovanog mesa, krvi, proizvoda od krvi i dodataka čiji nadev se puni u prirodne ili veštačke omotače ili se oblikuju bez omotača;
- 11) *kolagen* jeste vezivnotkivni protein mesa;
- 12) *konzerve* jesu proizvodi dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, masnog i vezivnog tkiva, iznutrica, krvi, proizvoda od krvi i dodataka koji se nakon različitih vidova obrade konzervišu toplotnom obradom u hermetički zatvorenim posudama ili odgovarajućim omotačima;
- 13) *krv* jeste 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;

- 14) *kulinarska obrada* jeste način pripremanja mesa za toplotnu obradu različitim postupcima, kao što su soljenje, začinjavanje, mariniranje, oblikovanje, paniranje, zrenje, razmekšavanje mehaničkim putem i upotreba sredstva za ubrzavanje zrenja;
- 15) *kuvanje* jeste postupak konzervisanja proizvoda na temperaturi ključanja vode, pri čemu u termalnom centru proizvoda mora da se postigne 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 potapanja, zalivanja ili posipanja mesa marinadama, koje mogu da sadrže kuhinjsku so, začine, šećere, enzime, aditive, povrće i rastvore sirćetne, mlečne, vinske i limunske kiseline;
- 18) *meso* jeste jestivi deo životinja, uključujući i krv, a odnosi se na sledeće životinje: domaće papkare i kopitare, živinu i lagomorgfe, kao i 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 ili sa trupa ili delova 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) *mesno testo* jeste homogena masa dobijena usitnjavanjem i mešanjem mesa sa dodavanjem kuhinjske soli ili soli za salamurenje, aditiva, vode ili leda, u količini koja je potrebna za postizanje testaste konzistencije;
- 22) *nadev* jeste masa dobijena od mesa, mesnog testa, drugih sirovina i dodataka, koja se puni u omotače i posude;
- 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) *obresci* jesu delovi mesa (*mesni obresci*) ili masnog tkiva bez kože (*masni obresci*) koji nastaju prilikom rasecanja, otkoštavanja i oblikovanja;
- 26) *omotači* jesu proizvodi u koje se puni nadev kobasica i konzervi, a mogu biti prirodni i veštački;
- 27) *paniranje* jeste oblaganje mesa ili proizvoda smešama za paniranje koje mogu da budu tečne, suve ili u granulama i da sadrže brašno, hlebne mrvice, mleko, jaja, skrob, kuhinjsku so, začine i aditive;
- 28) *pasterizacija* jeste postupak toplotne obrade proizvoda na temperaturi nižoj od tačke ključanja vode, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od najmanje 70 °C;
- 29) *poluproizvodi* od mesa jesu sveže meso, uključujući i meso koje je usitnjeno, kome se dodaje ostala hrana, začini i/ili aditivi ili koje je izloženo procesima koji nisu dovoljni da modifikuju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminišu karakteristike svežeg mesa;
- 30) *proizvodi od mesa* jesu proizvodi dobijeni od mesa, masnog i vezivnog tkiva, MSM, krvi, proizvoda od krvi, liofilizovanog mesa i dodataka, dobijeni različitim postupcima konzervisanja i obrade, kao što su otkoštavanje, usitnjavanje, hlađenje, zamrzavanje, soljenje, salamurenje, sušenje, dimljenje, ekstrakcija,

toplotna obrada, zrenje i drugi, kod kojih je meso tako promenjeno da proizvodi više nemaju svojstva svežeg mesa;

31) *proizvodi od krvi* jesu:

(1) *krvna plazma*, dobijena postupkom izdvajanja krvnih ćelija iz krvi kojoj su dodata sredstva za sprečavanje koagulacije, i

(2) *krvni serum*, dobijen postupkom izdvajanja belančevine fibrina i krvnih ćelija iz krvi;

32) *prašak za pokrivanje* jeste mešavina koja može da sadrži talk, brašno, skrob i aditive;

33) *sadržaj (količina) kolagena* izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja hidroksiprolina sa faktorom 8;

34) *sadržaj (količina) 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: *sadržaj (količina) kolagena u proteinima (%) = sadržaj kolagena (%) x 100/sadržaj proteina mesa (%) ili sadržaj ukupnih proteina (%)*;

35) *sadržaj (količina) masti* izražava se u procentima i jeste sadržaj slobodne masti;

36) *sadržaj (količina) proteina mesa* izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja azota koji vodi poreklo iz mesa, sa faktorom 6,25;

37) *sadržaj (količina) ukupnih proteina* izražava se u procentima i jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja azota koji vodi poreklo iz mesa i dodatka sa faktorom 6,25;

38) *sadržaj (količina) ukupnog fosfora (g/kg), izražen kao fosfor-pentokosid (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> %)*, jeste vrednost dobijena množenjem sadržaja fosfora (%) sa faktorom 2,29; ukupan fosfor proizvoda potiče od prirodnog fosfora mesa i fosfora dodatog sa fosfatima i drugim dodacima;

39) *salamura* jeste vodeni rastvor soli za salamurenje, koji može da sadrži rastvorene aditive, začine, ekstrakte začina, arome dima, prirodne arome, šećere, skrob, derivate skroba i belančevinaste proizvode;

40) *salamurenje* jeste postupak konzervisanja mesa i proizvoda solima za salamurenje;

41) *sveže meso* jeste meso koje nije izlagano drugom procesu konzervisanja, osim hlađenja i zamrzavanja, uključujući i meso koje je upakovano pod vakuumom ili upakovano u gasovima za pakovanje;

42) *soli za salamurenje* jesu homogene mešavine kuhinjske soli sa nitritima - *nitritna so za salamurenje* ili nitratima - *so za salamurenje*; nitritna so za salamurenje sadrži 0,4-0,6% natrijum ili kalijum nitrita, a so za salamurenje sadrži do 0,5% kalijum ili natrijum nitrata;

43) *soljenje* jeste postupak konzervisanja i obrade mesa kuhinjskom soli;

44) *sredstva za ubrzavanje zrenja* jesu supstance (enzimi, aditivi) i starter kulture koji se upotrebljavaju radi ubrzavanja i usmeravanja procesa zrenja mesa i proizvoda;

45) *starter kulture* jesu proizvodi koji se sastoje od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primenjuju se u proizvodnji proizvoda u cilju ubrzanja i stabilizacije zrenja;

46) *sterilizacija* jeste postupak toplotne obrade konzervi na temperaturi višoj od 100 °C, pri čemu u termalnom centru proizvoda mora da se postigne letalna vrednost od najmanje F<sub>0</sub>=3;

- 47) *suvo soljenje*, odnosno *suvo salamurenje* jeste postupak konzervisanja mesa upotrebom kuhinjske soli, odnosno soli za salamurenje u kristalnom stanju;
- 48) *supa* jeste vodeni ekstrakt mesa i drugih jestivih delova zaklanih životinja dobijen kuvanjem, pri čemu se mogu koristiti i dodatni sastojci;
- 49) *sušenje* jeste postupak konzervisanja proizvoda, kojim se odstranjuje voda i smanjuje aktivnost vode u proizvodu;
- 50) *toplotna obrada* jeste postupak konzervisanja i obrade proizvoda na temperaturi pasterezacije, kuvanja i sterilizacije, kao i primenom mikrotalasa;
- 51) *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;
- 52) *trup* jeste telo životinje posle klanja i obrade;
- 53) *usitnjavanje* jeste svaka promena strukture mesa, masnog tkiva, vezivnog tkiva i iznutrica u uređajima za mlevenje i seckanje;
- 54) *usitnjeno meso* jeste meso bez kostiju koje je usitnjeno i sadrži manje od 1% kuhinjske soli;
- 55) *unutrašnji organi (iznutrice)* jesu organi grudnog koša, trbušne i karlične šupljine, kao i dušnik i jednjak životinja, a kod ptica i voljka;
- 56) *fermentacija* jeste postupak konzervisanja proizvoda, pri čemu se ugljeni hidrati mesa i dodati šećeri razlažu do mlečne kiseline i drugih jedinjenja, u čemu učestvuju mikroorganizmi, uz opadanje pH vrednosti proizvoda;
- 57) *hlađenje* jeste postupak konzervisanja na niskim temperaturama, pri čemu se u termalnom centru proizvoda postiže temperatura od 0 do 7 °C.

## Uslovi u pogledu bezbednosti i kvaliteta sirovina i dodataka

### Član 5

Sirovine i dodaci koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda moraju da ispunjavaju opšte uslove u pogledu bezbednosti u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje službena kontrola i higijena hrane životinjskog porekla, kao i uslove kvaliteta sirovina, vrstu i količinu sirovina i dodataka koji se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda (u daljem tekstu: zahtevi kvaliteta za sirovine i dodatke), u skladu sa ovim pravilnikom.

## Uslovi u pogledu kvaliteta proizvoda

### Član 6

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

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

4) pakovanje i deklarisanje proizvoda.

## Proizvođačka specifikacija

### Član 7

Proizvođač mora pre početka proizvodnje i stavljanja proizvoda u promet, da donese proizvođačku specifikaciju.

Proizvođačka specifikacija iz stava 1. ovog člana naročito sadrži:

- 1) evidencijski broj;
- 2) datum donošenja;
- 3) naziv proizvoda i trgovačko ime, ako ga proizvod ima;
- 4) pripadnost proizvoda grupi ili podgrupi određenoj u skladu sa podelom proizvoda;
- 5) sastav proizvoda;
- 6) opis tehnološkog postupka proizvodnje;
- 7) fizičke, fizičko-hemijske, hemijske i senzorne parametre kvaliteta proizvoda;
- 8) podatke iz deklaracije proizvoda u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Proizvođačka specifikacija mora da bude potpisana i overena od strane odgovornog lica proizvođača.

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 sirovina*

### Član 8

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

#### *Sirovine koje ne mogu da se upotrebljavaju u proizvodnji*

### Član 9

U proizvodnji proizvoda iz člana 1. ovog pravilnika ne mogu da se upotrebljavaju:

- 1) genitalni organi ženskih ili muških životinja, osim testisa;
- 2) organi urinarnog trakta, osim bubrega i beške;

- 3) hrskavica grkljana, dušnika 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;
- 8) delovi i tkiva koji nisu bezbedni za ishranu ljudi u skladu sa posebnim propisom o uslovima higijene hrane životinjskog porekla.

## **a) Meso za proizvodnju**

### **Član 10**

Meso za proizvodnju proizvoda jeste skeletna muskulatura sa pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, kostima i hrskavicama, krvnim i limfnim sudovima, limfnim i drugim žlezdama i živcima domaćih papkara, kopitara, živine, lagomorfa, kao i gajene divljači, sitne divljači i krupne divljači (u daljem tekstu: divljač).

U proizvodnji poluproizvoda i proizvoda od mesa divljači, kopitara, živine i lagomorfa, deo tog mesa može da bude zamenjen mesom svinja i goveda, u količini koja ne menja karakteristična svojstva proizvoda od te vrste mesa i koja mora da bude manja od jedne polovine toga mesa u proizvod.

### *Meso domaćih papkara i kopitara*

### **Član 11**

Meso domaćih papkara i kopitara za preradu, u smislu ovog pravilnika, razvrstava se na sledeće kategorije:

1) prva kategorija - "meso siromašno masnim i vezivnim tkivom" koje obuhvata:

(1) skeletnu muskulaturu koja prirodno sadrži malo vezivnog i masnog tkiva (meso dobijeno odvajanjem sa butova, osim mesa potkolenice, 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 masnog i vezivnog tkiva od mesa prve kategorije, sa koga su odvojeni grubo vezivno tkivo i veće naslage masnog tkiva;

3) treća kategorija - "neočišćeno meso", koje obuhvata meso sa prirodnim udelom masnog i vezivnog tkiva, mesne obreske, meso glave, kao i meso podlaktice i potkolenice.

Meso treće kategorije može da se upotrebljava samo u proizvodnji proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom, osim podlaktice i potkolenice svinja.

### *Meso živine*

### **Član 12**

Meso živine, u smislu ovog pravilnika, razvrstava se na sledeće kategorije:

1) prva kategorija - "meso siromašno masnim i vezivnim tkivom" koje obuhvata skeletnu muskulaturu koja po prirodi sadrži malo masnog i vezivnog tkiva (meso bez kože i kostiju, dobijeno odvajanjem sa grudi, bataka i karabataka, osim bataka ćurke);

2) druga kategorija - "grubo očišćeno meso" koje obuhvata meso dela trupa bez mesa grudi, karabataka i bataka, osim bataka ćurke, sa koga su odvojeni grubo vezivno tkivo i veće naslage masnog tkiva.

Meso živine druge kategorije može da se upotrebljava samo u proizvodnji proizvoda od mesa 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, masno tkivo sa creva i masno tkivo iz trbušne šupljine živine.

Opornjaci i masno tkivo odvojeno sa creva mogu da se upotrebljavaju samo u proizvodnji topljene masti.

#### *Masno tkivo svinja*

### **Član 14**

Masno tkivo svinja je potkožno masno tkivo, sa kožom ili bez nje, i masno tkivo telesnih šupljina.

Čvrsto masno tkivo je potkožno masno tkivo podbradnjaka, vrata, grebena, leđa i slabina svinja, a meko masno tkivo su ostali delovi masnog tkiva, uključujući i masne obreske.

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

Mesnata trbušina je trbušina koja sadrži više od jedne polovine pripadajuće skeletne muskulature.

Podbradnjak (gronik) 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 su depoi masnog tkiva oko bubrega goveda i drugih preživara.

Masno tkivo domaćih kopitara je 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 i tetive (odresci tetiva, tetivne ploče, ovojnice tetiva, završeci tetiva) su delovi vezivnog tkiva koji su obradom odvojeni od mesa.

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

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

Živinske kožice su ošurena i od perja očišćena koža živine.

## g) Iznutrice

### Član 17

Iznutrice su jestivi 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, slezina i mišićni želudac.

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 ždrele; da je jednjak odvojen od sluzokože; da su pluća odvojena od disajnih puteva; da je sa jetre odstranjena žučna kesica; da je sa predželudaca preživara i mišićnog želuca živine odstranjena sluzokoža.

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

Iznutrice se upotrebljavaju u proizvodnji proizvoda koji se obrađuju toplotom.

## d) MSM

### Član 18\*

MSM se proizvodi u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju veterinarsko-sanitarni uslovi, odnosno opšti i posebni uslovi higijene hrane životinjskog porekla.

MSM mora da sadrži kalcijum u količini najviše do 0,1% (=100 mg/100 g ili 1000 ppm).

MSM koje je dobijeno tehnološkim postupkom koji ne menja strukturu kostiju kao i MSM dobijeno primenom drugih tehnoloških postupaka može da sadrži najviše do 0,1% (100 mg/100 grama 1.000 PPM).

MSM upotrebljava se u proizvodnji proizvoda od mesa koji se obrađuju toplotom u skladu sa ovim pravilnikom.

## 2. Dodaci

### Član 19

Kada u skladu sa ovim pravilnikom u proizvodnji poluproizvoda i proizvoda od mesa mogu da se koriste dodaci, kao dodaci se koriste:

- 1) kuhinjska so (u daljem tekstu: so), soli za salamurenje, aditivi, začini, ekstrakti začina i šećeri;
- 2) voda;
- 3) enzimi, starter kulture i kulture probiotičkih mikroorganizama;
- 4) arome dima, prirodne arome;
- 5) vlakna, uključujući i inulin, kao i omega-3 masne kiseline, vitamini, mineralne materije;
- 6) ugljeni hidrati: skrob i proizvodi od skroba;
- 7) belančevinasti proizvodi;
- 8) mleko i proizvodi od mleka;
- 9) jaja i proizvodi od jaja;
- 10) masti i ulja biljnog i životinjskog porekla;
- 11) hrana i proizvodi biljnog porekla (pečurke, žitarice, povrće, voće i njihovi proizvodi, uključujući vino i druga pića);
- 12) želatin.

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

## **Član 20**

Aditivi iz člana 19. stav 1. tačka 1) ovog pravilnika upotrebljavaju se u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju kvalitet i uslovi upotrebe prehrambenih aditiva.

U proizvodu kojem se u toku proizvodnje dodaju fosfati u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju kvalitet i uslovi upotrebe prehrambenih aditiva, sadržaj ukupnog fosfora, izražen kao sadržaj fosfor-pentoksida, mora da je manji od 8,0 g/kg.

Dodaci iz člana 19. stav 1. ovog pravilnika, čija količina u proizvodu nije propisana, 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 21**

Usitnjeno meso se dobija mlevenjem ohlađenog mesa domaćih papkara i kopitara prve i druge kategorije, kao i od ohlađenog mesa živine prve kategorije.

Usitnjeno meso svinja i goveda može da se proizvodi i stavlja u promet i kao usitnjeno mešano meso.

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 od najmanje - 18 °C.

Usitnjeno meso koje se melje u prisustvu potrošača mora da ima temperaturu ohlađenog mesa, i to:

- 1) usitnjeno meso koje se dobija od mesa domaćih papkara i kopitara temperaturu od 0 do 7 °C;
- 2) usitnjeno meso koje se dobija od mesa živine temperaturu od 0 do 4 °C.

### **Član 22**

Usitnjeno meso proizvodi se i stavlja u promet kao:

- 1) usitnjeno meso prve kategorije, i
- 2) usitnjeno meso druge kategorije.

### **Član 23**

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

- 1) da ima boju, miris i ukus 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 24**

Poluproizvodi od mesa dobijaju se od svežeg mesa, kao i od mesa koje je usitnjeno i kome se dodaje ostala hrana, začini i/ili aditivi, ili koje je izloženo procesima koji nisu dovoljni da modifikuju strukturu mišićnog vlakna i tako eliminišu karakteristike svežeg mesa.

Poluproizvodi od mesa namenjeni su za upotrebu posle toplotne obrade.

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

### **Podela poluproizvoda od mesa**

#### **Član 25**

Poluproizvodi od mesa proizvode se i stavljaju u promet u skladu sa podelom datoj u Tabeli 1 - Podela poluproizvoda od mesa.

Tabela 1 - Podela poluproizvoda od mesa

Grupa	Podgrupa	Naziv
1. Usitnjeno neoblikovano meso	-	-
2. Usitnjeno oblikovano meso	-	ćevapčići
		pljeskavica
		proizvod pod drugim nazivom*
3. Sveže kobasice	-	sveža kobasica
		proizvod pod drugim nazivom*
4. Marinirano meso*	-	-
5. Zrelo meso i stekovi	-	stekovi
		proizvod pod drugim nazivom*
6. Sirova jela od mesa*	-	-

\* Naziv proizvoda određuje proizvođač

### **1. Zahtevi kvaliteta za usitnjeno neoblikovano meso**

#### **Član 26**

Usitnjeno neoblikovano meso je nesalamureni poluproizvod od mesa dobijen od usitnjenog svežeg mesa, masnog tkiva i dodataka, koji je namenjen za proizvodnju usitnjenog oblikovanog mesa.

Usitnjeno neoblikovano meso u proizvodnji i prometu mora da ispunjava zahteve kvaliteta koji su ovim pravilnikom propisani za usitnjeno oblikovano meso.

### **2. Zahtevi kvaliteta za usitnjeno oblikovano meso**

#### **Član 27**

Usitnjeno oblikovano meso je nesalamureni poluproizvod od mesa dobijen oblikovanjem usitnjenog neoblikovanog mesa.

Usitnjeno oblikovano meso se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom ćevapčići i pljeskavice ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji usitnjenog oblikovanog mesa kao dodaci mogu da se koriste so, začini, ekstrakti začina, šećeri, aditivi i voda.

U proizvodnji usitnjenog oblikovanog mesa koje se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10) i 11) ovog pravilnika.

#### **Član 28**

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

- 1) da je pravilno i uredno oblikovano;
- 2) da ima stabilnu boju svojstvenu vrsti mesa;
- 3) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti mesa i dodataka;
- 4) da je sadržaj proteina mesa najmanje 14% i relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u poluproizvodu od mesa živine najviše do 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 3) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina je najmanje 14% i sadržaj kolagena u

proteinima mesa ili u ukupnim proteinima najviše do 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili u ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

## **Ćevapčići i pljeskavice**

### **Član 29**

Ćevapčići su poluproizvod od mesa dobijeni oblikovanjem usitnjenog svežeg mesa, masnog tkiva i dodataka iz člana 27. stav 3. ovog pravilnika.

Pljeskavica je poluproizvod od mesa dobijen oblikovanjem usitnjenog svežeg mesa i masnog tkiva i dodataka iz člana 27. stav 3. ovog pravilnika, kome može da se doda luk.

## **3. Zahtevi kvaliteta za sveže kobasice**

### **Član 30**

Sveže kobasice su nesalamureni poluproizvod od mesa dobijeni od usitnjenog svežeg mesa, masnog tkiva i dodataka, čiji nadev se puni u omotače od tankog creva ovce ili svinje ili u odgovarajuće veštačke omotače.

Sveže kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom sveža kobasica ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji svežih kobasica kao dodaci mogu da se koriste so, začini, ekstrakti začina, šećeri, aditivi i voda.

U proizvodnji svežih kobasica koje se stavljaju u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 4), 5), 7), 8), 9), 10) i 11) ovog pravilnika.

Sveže kobasice mogu da se dime na dan proizvodnje po hladnom postupku. U tom slučaju u nazivu sveže kobasice se navodi reč: "dimljena".

### **Član 31**

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

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je boja svojstvena vrsti mesa i začina;
- 3) da su miris i ukus prijatni i svojstveni vrsti mesa i dodataka;
- 4) da je sadržaj proteina mesa najmanje 14% i sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 3) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina je najmanje 14% i sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

## **Sveža kobasica**

### **Član 32**

Sveža kobasica je poluproizvod od mesa dobijen od usitnjenog svežeg mesa i masnog tkiva i dodataka iz člana 30. stav 3. ovog pravilnika.

#### **4. Zahtevi kvaliteta za marinirano meso**

##### **Član 33**

Marinirano meso je poluproizvod od mesa, sa pripadajućim kostima ili bez kostiju, dobijen mariniranjem toga mesa.

Marinirano meso se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom marinirano meso, a u nazivu proizvoda mora da se navede vrsta mesa.

##### **Član 34**

Marinirano meso u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da je boja karakteristična za vrstu mesa i vrstu marinade;
- 2) da je prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

#### **5. Zahtevi kvaliteta za zrelo meso i stekove**

##### **Član 35**

Zrelo meso je poluproizvod od mesa dobijen izlaganjem mesa, sa pripadajućim kostima ili bez kostiju, procesu prirodnog zrenja, na vazduhu i/ili u vakuum-pakovanju, u čemu učestvuju sopstveni enzimi mesa, ili poluproizvod dobijen obradom tog mesa sredstvima za ubrzavanje zrenja.

Zrelo meso se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom "stek" ili pod drugim nazivom, u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

##### **Član 36**

Zrelo meso i stek u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da imaju karakterističnu boju, aromu i konzistenciju, koji mogu da se razlikuju od boje, arome i konzistencije mesa koje nije podvrgavano zrenju;
- 2) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa posle toplotne obrade.

##### **Član 37**

Stek je odrezak od mesa, dobijen sečenjem tog mesa poprečno na pravac pružanja mišićnih vlakana.

Stek dobijen od mesa leđa goveda proizvodi se i stavlja u promet pod nazivom *Club Steak*, *Florentina Steak* i *Rib Eye Steak*, a stek dobijen od slabina goveda proizvodi se i stavlja u promet pod nazivom *T-Bone Steak* i *Porterhouse Steak*.

Stek može da se proizvodi i stavlja u promet i pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

#### **6. Zahtevi kvaliteta za sirova jela od mesa**

##### **Član 38**

Sirova jela od mesa su poluproizvodi od mesa dobijeni od svežeg mesa, iznutrica i dodataka iz ovog pravilnika.

Sirova jela od mesa moraju da imaju karakterističan izgled, boju i prijatan miris i ukus posle preporučene toplotne obrade.

## V KVALITET PROIZVODA OD MESA

### Podela proizvoda od mesa

#### Član 39

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

- 1) bez toplotne obrade, i
- 2) sa toplotnom obradom.

#### Član 40

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
1. Fermentisane kobasice <sup>1)</sup>	a) Fermentisane suve kobasice	domaći kulen
		zimski salama
		sremska kobasica
		sudžuk
		čajna kobasica
		proizvod pod drugim nazivom*
	b) Fermentisane polusuve kobasice	panonska kobasica
		čajni namaz
		proizvod pod drugim nazivom*
2. Suvomesnati proizvodi <sup>1)</sup>		suva šunka (pršut)
		suva šunka bez kosti
		pršuta
		suvi vrat
		buđola
		stelja
		pastrma
		proizvod pod drugim nazivom*
	3. Dimljeni proizvodi od mesa <sup>2)</sup>	
		dimljena plećka
		dimljeni kare
		dimljeno goveđe meso
		dimljeni živinski file
		dimljeni batak i/ili karabatak
		proizvod pod drugim nazivom*

4. Barene kobasice <sup>2)</sup>	a) Fino usitnjene barene kobasice	frankfurter
		hrenovka
		parizer
		bela kobasica
		proizvod pod drugim nazivom*
	b) Grubo usitnjene barene kobasice	moravska kobasica
		srpska kobasica
tirolska kobasica		
Mortadela		
proizvod pod drugim nazivom*		
v) Barene kobasice sa komadima mesa	šunkarica	
	proizvod pod drugim nazivom*	
g) Mesni hlebovi	mesni hleb	
5. Kuvane kobasice <sup>2)</sup>	a) Jetrene kobasice i paštete	jetrena kobasica
		jetrena pašteta
		mesna pašteta
		proizvod pod drugim nazivom*
	b) Krvavice	krvavica sa jezicima
		domaća krvavica
		proizvod pod drugim nazivom*
v) Kuvane kobasice sa želeom	jezici sa želeom	
	meso sa želeom	
	domaća švargla	
	proizvod pod drugim nazivom*	
6. Jela od mesa <sup>2)</sup>	a) Polupripremljena jela od mesa <sup>2)</sup>	<i>Cordon blue</i>
		panirano meso, bečka šnicla, pariska šnicla
		proizvod pod drugim nazivom*
	b) Pripremljena jela od mesa <sup>2)</sup>	meso sa roštilja
		pečenje
		pečenje u masti
		pihtije (aspik)
		mesna salata
		gulaš
		drugo jelo od mesa i drugo jelo sa mesom*
7. Konzerve od mesa <sup>2)</sup>	a) Konzerve od mesa u komadima	kuvana šunka
		kuvana plečka
		kuvani kare
		kuvani živinski file
		kuvana slanina
		proizvod pod drugim nazivom*
	b) Konzerve od mesa u sopstvenom soku	govedina u sopstvenom soku
		svinjetina u sopstvenom soku
		proizvod pod drugim nazivom*
	v) Konzerve od usitnjenog mesa	<i>Corned beef</i>
		<i>Chopped meat</i>
		<i>Luncheon meat</i>
		mesni doručak
proizvod pod drugim nazivom*		
g) Kobasice u konzervi	odgovara vrsti/nazivu barenih i kuvanih kobasica	



	d) Jela od mesa u konzervi	Gulaš druga jela od mesa i druga jela sa mesom*
8. Slanina		salamurena slanina <sup>1)</sup>
		suva slanina (hamburška slanina, bela slanina) <sup>1)</sup>
		panceta <sup>1)</sup>
		barena slanina <sup>2)</sup>
		dimljena slanina <sup>2)</sup>
		papricirana slanina <sup>2)</sup>
		slanina u omotaču <sup>2)</sup>
		punjena slanina <sup>2)</sup>
	proizvod pod drugim nazivom <sup>1). 2)</sup> *	
9. Topljena mast i čvarci <sup>2)</sup>	a) Topljena mast	svinjska mast
		domaća svinjska mast
		loj preživara (goveđi, ovčiji, kozji)
		masti živine (guščija, kokošija, ćureća, pačija)
	b) Čvarci	domaći čvarci
		duvan čvarci
		živinski (guščiji) čvarci
v) Proizvodi od masti i čvaraka*	-	

<sup>1)</sup> Proizvodi od mesa koji se proizvode i stavljaju u promet bez toplotne obrade

<sup>2)</sup> Proizvodi od mesa koji se proizvode i stavljaju u promet sa toplotnom obradom

\* Naziv proizvoda određuje proizvođač

## 1. Zahtevi kvaliteta za fermentisane kobasice

### Član 41

Fermentisane kobasice su proizvodi od mesa 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 dimljenjem ili bez dimljenja.

U proizvodnji fermentisanih kobasica kao dodaci mogu da se koriste so, soli za salamurenje, začini, ekstrakti začina, šećeri, aditivi, starter kulture i pića (vino i druga).

U proizvodnji fermentisanih kobasica koje se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom, u skladu sa članom 2. ovog pravilnika, mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 4), 5), 8) i 11) ovog pravilnika.

Omotač fermentisanih kobasica može da bude obrađen praškom za pokrivanje, a površina proizvoda može da bude obložena sredstvima za oblaganje, koja mogu da sadrže želatin, belančevinaste proizvode, škrob, začine i aditive.

### a) Zahtevi kvaliteta za fermentisane suve kobasice

### Član 42

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

Fermentisane suve kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom domaći kulen, zimski salama, sremska kobasica, sudžuk i čajna kobasica ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

Fermentisane suve kobasice se čuvaju na temperaturi koju je odredio proizvođač, a upakovani naresci ovih kobasica na temperaturi od 0 do 7 °C.

### **Član 43**

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

- 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 mesa i masnog tkiva, koji su ravnomerno raspoređeni i međusobno povezani;
- 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 sastojci nadeva prilikom narezivanja ne razdvajaju;
- 7) ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom, da je pH vrednost najmanje 5,0;
- 8) ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 20%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 7) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina je najmanje 20%, sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

### *Domaći kulen*

### **Član 44**

Domaći kulen je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva, soli ili soli za salamurenje, mlevene crvene začinske paprike, ekstrakta crvene začinske paprike i drugih začina.

Nadev kulena je srednje do grubo usitnjen i mora da se puni u slepo crevo ili zadnje crevo (kular) od svinja.

U domaćem kulenu, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 24%, sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 10%, a pH vrednost mora da je najmanje 5,3.

### *Zimska salama*

### **Član 45**

Zimska salama je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, goveđeg mesa i čvrstog masnog tkiva i dodatka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika

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

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

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

### *Sremska kobasica*

#### **Član 46**

Sremska kobasica je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev sremske kobasice je srednje usitnjen i puni se u tanko crevo od svinje.

### *Sudžuk*

#### **Član 47**

Sudžuk je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa, loja i dodataka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev sudžuka puni se u tanko crevo od goveda ili u odgovarajuće veštačke omotače.

### *Čajna kobasica*

#### **Član 48**

Čajna kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva i dodataka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev čajne kobasice je fino do srednje usitnjen i puni se u veštačke omotače.

## **b) Zahtevi kvaliteta za fermentisane polusuve kobasice**

#### **Član 49**

Fermentisane polusuve kobasice su fermentisani, delimično osušeni proizvodi od mesa, koji mogu da imaju konzistenciju ili za narezivanje ili za mazanje.

Fermentisane polusuve kobasice za narezivanje čuvaju se na temperaturi koju je odredio proizvođač, a upakovani naresci ovih kobasica i fermentisane kobasice za mazanje na temperaturi od 0 do 7 °C.

Fermentisane polusuve kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom panonska kobasica i čajni namaz ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

Fermentisane polusuve kobasice za narezivanje koje se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom mogu da se obrađuju toplotom posle završene fermentacije.

#### **Član 50**

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

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

- 2) da nadev grublje usitnjenog proizvoda ima izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mesa i masnog tkiva, a da je nadev fino usitnjenih proizvoda homogen bez vidljivih delova tkiva;
- 3) da su sastojci nadeva ravnomerno raspoređeni i 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 je u proizvodu koji ima konzistenciju za narezivanje sadržaj proteina mesa najmanje 16% i sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše 10%.
- 7) da je u proizvodu koji ima konzistenciju za mazanje sadržaj proteina mesa najmanje 14% i sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše 15%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše 10%.

### *Panonska kobasica*

#### **Član 51**

Panonska kobasica je fermentisana polusuva kobasica za narezivanje, dobijena od mesa, čvrstog masnog tkiva i dodataka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika.

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

### *Čajni namaz*

#### **Član 52**

Čajni namaz je fermentisana polusuva kobasica mazive konzistencije, dobijena od mesa, masnog tkiva i dodataka iz člana 41. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev čajnog namaza je fino usitnjen i puni se u omotače užeg prečnika.

## **2. Zahtevi kvaliteta za suvomesnate proizvode**

#### **Član 53**

Suvomesnati proizvodi su proizvodi od mesa dobijeni od mesa u komadima, sapripadajućim kostima, potkožnim masnim tkivom i kožom ili bez njih, i dodataka, koji se u toku proizvodnje konzervišu postupcima soljenja, salamurenja i sušenja, sa dimljenjem ili bez dimljenja.

Suvomesnati proizvodi se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom suva šunka (pršut), suva šunka bez kosti, pršuta, suvi vrat, buđola, stelja i pastirma ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji suvomesnatih proizvoda kao dodaci mogu da se koriste so, soli za salamurenje, šećeri, začini, ekstrakti začina, aditivi, arome dima i starter kulture.

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

Suvomesnati proizvodi čuvaju se na temperaturi koju je odredio proizvođač, a upakovani naresci ovih proizvoda na temperaturi od 0 do 7 °C.

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

## **Član 54**

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

- 1) da im je površina suva i čista;
- 2) da su spoljašnji izgled, izgled preseka, miris, ukus, konzistencija i tekstura svojstveni vrsti mesa i zreloom proizvodu;
- 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 je boja mesnatih delova na preseku karakteristična i stabilna;
- 6) da je masno tkivo bele boje, a površinski slojevi mogu da imaju žućkastu nijansu;
- 7) da je odnos između sadržaja vode i sadržaja proteina mesa u mesnatom delu tog proizvoda najviše 2,5:1.

## **Suva šunka (pršut) i suva šunka bez kosti**

### **Član 55**

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 i dodataka iz čl. 53. stav 3. 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 i od dodataka iz člana 53. stav 3. ovog pravilnika.

U toku proizvodnje površina proizvoda može da se premazuje, odnosno obrađuje masom od životinjskih masti, brašna i začina ili vinom i začinima.

### **Pršuta**

### **Član 56**

Pršuta je proizvod od mesa dobijen od pravilno oblikovanih komada mesa prve kategorije, bez kosti i dodataka iz člana 53. stav 3. ovog pravilnika.

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

## **Suvi vrat i buđola**

### **Član 57**

Suvi vrat je proizvod od mesa dobijen od svinjskog vrata, bez kosti, površinskog masnog tkiva i kože i dodataka iz člana 53. stav 3. 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 i dodataka iz člana 53. stav 3. ovog pravilnika.

## **Stelja i pastrma**

### **Član 58**

Stelja je proizvod od mesa dobijen od ovčijeg trupa iz kog su izvađene velike kosti i dodataka iz člana 53. stav 3. ovog pravilnika.

Pastrma je proizvod od mesa dobijen od ovčijeg trupa sa pripadajućim kostima i dodataka iz člana 53. stav 3. ovog pravilnika.

### **3. Zahtevi kvaliteta za dimljene proizvode od mesa**

#### **Član 59**

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

Dimljeni proizvodi od mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom dimljena šunka, dimljena plećka, dimljeni kare, dimljeno goveđe meso, dimljeni živinski file, dimljeni batak i/ili karabatak ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji dimljenih proizvoda od mesa kao dodaci mogu da se koriste so, soli za salamurenje, voda, začini, ekstrakti začina, arome dima, šećeri i aditivi.

U proizvodnji dimljenih proizvoda koji se stavljaju u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 6) i 7) ovog pravilnika.

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

Dimljeni proizvodi od mesa i upakovani naresci ovih proizvoda čuvaju se na temperaturi od 0 do 4 °C.

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

#### **Član 60**

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

- 1) da im je površina suva i čista;
- 2) da su pravilnog oblika, uredno obrađenih rubova i bez zaseka;
- 3) da je boja mesnatih delova karakteristična i stabilna;
- 4) da je masno tkivo 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 proizvoda najmanje 16%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 6) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina u mesnatom delu proizvoda, dobijenog od mesa buta i mesa slabina, leđa, belog mesa živine, bataka i karabataka je najmanje 16%.

### **Dimljena šunka**

#### **Član 61**

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, kao i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

### **Dimljena plećka**

#### **Član 62**

Dimljena plećka je proizvod od mesa dobijen od svinjske plećke, bez nogice i kostiju, sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

### **Dimljeni kare**

#### **Član 63**

Dimljeni kare je proizvod od mesa dobijen od mesa slabine i leđa svinja, bez kosti, sa ili bez pripadajuće kože i potkožnog masnog tkiva i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

### **Dimljeno goveđe meso**

#### **Član 64**

Dimljeno goveđe meso je proizvod od mesa dobijen od mesa prve kategorije goveda, bez kosti i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

### **Dimljeni živinski file**

#### **Član 65**

Dimljeni živinski file je proizvod od mesa dobijen od mesa grudi živine, bez kosti i kože i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

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

### **Dimljeni batak i/ili karabatak**

#### **Član 66**

Dimljeni batak i/ili karabatak je proizvod dobijen od bataka i/ili karabataka živine i dodatka iz člana 59. stav 3. ovog pravilnika.

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

## ***4. Zahtevi kvaliteta za barene kobasice***

## Član 67

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

U proizvodnji barenih kobasica kao dodaci mogu da se koriste so, soli za salamurenje, voda, začini, ekstrakti začina, šećeri, aditivi, arome dima i prirodne arome.

U proizvodnji proizvoda koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, u skladu sa članom 2. ovog pravilnika, mogu da se upotrebljavaju MSM i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 5), 6), 7), 8), 9), 10) i 11) ovog pravilnika.

Barene kobasice i upakovani naresci ovih proizvoda čuvaju se na temperaturi od 0 do 4°C;

### **a) Zahtevi kvaliteta za fino usitnjene barene kobasice**

## Član 68

Fino usitnjene barene kobasice su proizvodi od mesa kod kojih je nadev fino usitnjen, a kod proizvoda sa dodatkom kockica masnog tkiva, sira i hrane biljnog porekla ovi sastojci mogu biti vidljivi.

Fino usitnjene barene kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom frankfurter, hrenovka, parizer i bela kobasica ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

## Član 69

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

- 1) da su jedre i sočne i da pod lakim pritiskom ne otpuštaju tečnost;
- 2) da su bez oštećenja, većih nabora i deformacija;
- 3) da je nadev homogen, ujednačene i stabilne boje, i da nema izdvojenog želea i masti;
- 4) da omotač prileže uz nadev;
- 5) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa;
- 6) ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom, da je sadržaj proteina mesa najmanje 10% i sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 5) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 10%, sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 15%.

### *Frankfurter*

## Član 70

Frankfurter je proizvod od mesa dobijen od mesa i masnog tkiva svinje, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.



Nadev frankfurtera se puni u tanko crevo od ovce ili u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

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

### *Hrenovka*

#### **Član 71**

Hrenovka je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev hrenovke se puni u tanko crevo od ovce ili u veštačke omotače odgovarajućeg prečnika.

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

### *Parizer*

#### **Član 72**

Parizer je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

U nadevu parizera mogu da se nalaze kockice čvrstog masnog tkiva bele boje, nadev se puni u slepo crevo od goveda ili ovce ili u veštačke omotače širokog prečnika.

### *Bela kobasica*

#### **Član 73**

Bela kobasica je nesalamureni proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

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

## **b) Zahtevi kvaliteta za grubo usitnjene barene kobasice**

#### **Član 74**

Grubo usitnjene barene kobasice su proizvodi od mesa kod kojih je deo nadeva grubo usitnjen.

Grubo usitnjene barene kobasice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom moravska kobasica, srpska kobasica, tirolska kobasica i mortadela ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

#### **Član 75**

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

- 1) da omotač prileže uz nadev 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;

5) ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom, sadržaj proteina mesa mora da je najmanje 12% i sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 20%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 4) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 12% i sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 15%.

### *Moravska kobasica*

#### **Član 76**

Moravska kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa svinje, čvrstog masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

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

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

### *Srpska kobasica*

#### **Član 77**

Srpska kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

Nadev srpske kobasice se puni u tanko crevo od svinje ili u odgovarajuće veštačke omotače, kobasica se paruje na kratko i dimi prilikom toplotne obrade.

### *Tirolska kobasica*

#### **Član 78**

Tirolska kobasica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

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

### *Mortadela*

#### **Član 79**

Mortadela je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, vezivnog tkiva, želudaca, soli za salamurenje, proizvoda od krvi, belančevinastih proizvoda, skroba, začina, ekstrakta začina, šećera, aditiva, vode i hrane biljnog porekla.

Nadev mortadele se puni u prozirne veštačke omotače širokog prečnika, u nadevu se nalaze kocke čvrstog masnog tkiva bele boje, a mogu da budu vidljivi zrna bibera, drugih začina, pistacije, šampinjoni, masline bez koštice i druga hrana biljnog porekla.

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

## **v) Zahtevi kvaliteta za barene kobasice sa komadima mesa**

### **Član 80**

Barene kobasice sa komadima mesa su proizvodi od mesa kod kojih deo nadeva čine komadi salamurenog mesa prve kategorije.

Barene kobasice sa komadima mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom šunkarica ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

### **Član 81**

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

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev 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;
- 5) da je sadržaj proteina mesa najmanje 14% i da je sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 15%, a relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa u proizvodu od mesa živine najviše do 10%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 4) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14% i sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 20%, a relativan sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 15%.

### *Šunkarica*

### **Član 82**

Šunkarica je proizvod od mesa dobijen od mesa, čvrstog masnog tkiva, vode, proizvoda od krvi i dodataka iz člana 67. stav 2. ovog pravilnika.

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

## **g) Zahtevi kvaliteta za mesne hlebove**

### **Član 83**

Mesni hleb je proizvod od mesa iz grupe barenih kobasica koji se proizvodi i stavlja u promet u skladu sa članom 69. ovog pravilnika i koji se obrađuje toplotom u kalupima.

Mesni hleb mora da ima ujednačenu stabilnu boju na preseku, povezan nadev i prijatan miris i ukus, a na površini tog proizvoda može da se nalazi pokorica svetlo smeđe do smeđe boje.

U mesnom hlebu, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 10% i sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 25%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 15%.

## **5. Zahtevi kvaliteta za kuvane kobasice**

### **Član 84**

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

U toku proizvodnje kuvanih kobasica sirovine mogu da se bare, kuvaju ili prže u masti.

U proizvodnji kuvanih kobasica kao dodaci mogu da se upotrebljavaju so, soli za salamurenje, voda, začini, ekstrakti začina, šećeri, aditivi, arome dima i prirodne arome.

Kuvane kobasice se čuvaju na odgovarajućoj temperaturi, i to: pasterizovani proizvodi na temperaturi od 0 do 4 °C, kuvani proizvodi na temperaturi do 7 °C i upakovani naresci od ovih proizvoda na temperaturi od 0 do 4 °C.

### **a) Zahtevi kvaliteta za jetrene kobasice i paštete**

#### **Član 85**

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

Jetrene kobasice i paštete mogu da budu fino ili grubo usitnjene, što se navodi u nazivu proizvoda.

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

Jetrene kobasice i paštete se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom jetrena kobasica, jetrena pašteta i mesna pašteta ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji jetrenih kobasica i pašteta koje se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju MSM, a pored dodataka iz člana 84. stav 3. mogu da se koriste i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 5), 6), 7), 8), 9), 10) i 11).

#### **Član 86**

Jetrene kobasice i paštete u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da omotač 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;

5) da je sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina najmanje 9% i sadržaj kolagena u proteinima najviše 25%, a sadržaj kolagena u proteinima u proizvodu od mesa živine najviše 15%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 4) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili ukupnih proteina mora da je najmanje 8% i sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 30%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima u proizvodu od mesa živine najviše do 15%.

### *Jetrena kobasica*

#### **Član 87**

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, luka i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

### *Jetrena pašteta*

#### **Član 88**

Jetrena pašteta je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, jetre najmanje 10%, drugih iznutrica, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe, luka i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

Jetrena pašteta koja se proizvodi i stavlja u promet kao sterilna konzerva može da sadrži i belančevinaste proizvode.

### *Mesna pašteta*

#### **Član 89**

Mesna pašteta je proizvod od mesa dobijen od mesa, masnog tkiva, iznutrica, vezivnog tkiva, krvi, proizvoda od krvi, bujona, supe, luka i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

## **b) Zahtevi kvaliteta za krvavice**

#### **Član 90**

Krvavice su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, krvi, kožica, masnog tkiva i iznutrica svinja, bujona ili supe i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

Osnovnu masa nadeva krvavice čine usitnjene kuvane kožice i krv.

Krvavice se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom krvavica sa jezicima i domaća krvavica ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

#### **Član 91**

Krvavice u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da omotač dobro prileže uz nadev, da nije oštećen i zaprljan;
- 2) da je boja osnovne mase nadeva crvena do tamno crvena, da su kockice masnog tkiva bele boje 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 proizvod može narezivati;

4) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa;

5) da je sadržaj masti najviše do 35%.

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom, moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1. tačka 1) do 5) ovog člana.

### *Krvavica sa jezicima*

#### **Član 92**

Krvavica sa jezicima je proizvod od mesa dobijen od jezika, krvi, kožica i masnog tkiva svinja, bujona ili supe i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

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

Nadev krvavice sa jezicima može da se puni u želudac od svinje ili u odgovarajuće veštačke omotače.

### *Domaća krvavica*

#### **Član 93**

Domaća krvavica je proizvod od mesa dobijen od krvi, kožica, masnog tkiva i mesa glava svinja, bujona ili supe i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

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

### **v) Zahtevi kvaliteta za kuvane kobasice sa želeom**

#### **Član 94**

Kuvane kobasice sa želeom su proizvodi od mesa dobijeni od mesa, proizvoda od mesa, jezika, svinjskih ili telećih kožica, masnog tkiva, želatina i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

Kuvane kobasice sa želeom se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom jezici sa želeom, meso sa želeom i domaća švargla ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

#### **Član 95**

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

1) da omotač 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;

5) da sadrže najmanje 50% jezika ili mesa ili proizvoda od mesa.

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1 tačka 1) do 5) ovog člana.

#### *Jezici sa želeom*

### **Član 96**

Jezici sa želeom su proizvodi od mesa dobijeni od svinjskih jezika, želatina i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

Nadev proizvoda čine komadi salamurenih jezika i želatinska masa.

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

#### *Meso sa želeom*

### **Član 97**

Meso sa želeom je proizvod od mesa dobijen od komada salamurenog mesa, proizvoda od mesa, želatina i dodataka iz člana 84. stav 3. ovog pravilnika.

U želatinskoj masi proizvoda pored komada salamurenog mesa i proizvoda od mesa može da se nalazi i druga hrana (pečurke i/ili povrće).

Nadev proizvoda puni se u omotače širokog prečnika.

#### *Domaća švargla*

### **Član 98**

Domaća švargla je proizvod od mesa dobijen od mesa svinjskih glava, svinjskih srca i jezika, kožica, bujona ili supe, soli ili soli za salamurenje, začina i ekstrakata začina.

Nadev domaće švargle puni se u želudac ili slepo crevo od svinje.

## **7. Zahtevi kvaliteta za jela od mesa**

### **Član 99**

Jela od mesa su proizvodi dobijeni od mesa, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa, iznutrica i dodataka, koji se posle kulinarske i toplotne obrade mogu stavljati u promet kao polupripremljena jela od mesa i pripremljena jela od mesa.

Polupripremljena jela od mesa mogu da se proizvode i stavljaju u promet kao hladna jela i zamrznuta jela, a pripremljena jela od mesa mogu da se proizvode i stavljaju u promet kao topla jela, hladna jela i zamrznuta jela.

Topla jela od mesa čuvaju se i služe na temperaturi od najmanje 63 °C, hladna jela od mesa čuvaju se na temperaturi od 0 °C do 4 °C, a zamrznuta jela od mesa na temperaturi od najmanje -18 °C.

## **a) Zahtevi kvaliteta za polupripremljena jela od mesa**

### **Član 100**

Polupripremljena jela od mesa su jela dobijena od svežeg mesa i dodataka, koja su posle kulinarske obrade delimično obrađeni toplotom i namenjena su za konzumiranje posle toplotne obrade.

Polupripremljena jela od mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom Cordon blue i panirano meso (bečka šnicla, pariska šnicla) ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

### **Član 101**

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

- 1) da je površinski sloj (panada) bez oštećenja i da ima ujednačenu boju;
- 2) da su posle preporučene toplotne obrade prijatnog mirisa i ukusa.

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1. ovog člana.

#### *Cordon blue i panirano meso*

### **Član 102**

Cordon blue je proizvod dobijen paniranjem odreska mesa bez kosti u kome se nalaze tanji komadi suve ili dimljene šunke i sira.

Panirano meso je proizvod dobijen paniranjem odreska mesa bez kosti i može da se stavlja u promet pod nazivom bečka šnicla, pariska šnicla ili pod drugim nazivom.

### **b) Zahtevi kvaliteta za pripremljena jela od mesa**

### **Član 103**

Pripremljena jela od mesa su potpuno obrađena toplotom i mogu da se konzumiraju posle proizvodnje ili kao hladna jela ili posle kratkotrajnog zagrevanja.

Pripremljena jela od mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom meso sa roštilja, pečenje, pečenje u masti, pihitje, mesna salata i gulaš ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika, kao druga jela od mesa i druga jela sa mesom.

### **Član 104**

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

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

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1. ovog člana.

#### *Meso sa roštilja*



## Član 105

Meso sa roštilja je proizvod od mesa dobijen toplotnom obradom na roštilju usitnjenog oblikovanog mesa i svežih kobasica, kao i manjih komada svežeg mesa koje može da sadrži soli, začine i ekstrakte začina ili može da bude dimljeno, marinirano ili podvrgavano zrenju.

### *Pečenje*

## Član 106

Pečenje je proizvod od mesa dobijen toplotnom obradom u suvoj toploti ili na ražnju većih komada mesa ili trupa, sa ili bez pripadajućeg masnog i vezivnog tkiva, kože i kostiju, koji može da sadrži soli, začine i ekstrakte začina.

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

### *Pečenje u masti*

## Član 107

Pečenje u masti je proizvod od mesa dobijen toplotnom obradom u masti manjih komada svežeg mesa i svežih kobasica, naliven mastima, koji može da sadrži soli, začine i ekstrakte začina.

U nazivu proizvoda navodi se vrsta mesa i vrsta kobasice od kojih je proizvod dobijen.

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

### *Pihtije*

## Član 108

Pihtije (aspik) su proizvod od mesa dobijen od mesa, uključujući i meso svinjskih glava i meso telećih glava, kožica, želatina, soli, začina, ekstrakata začina, vode i hrane biljnog porekla.

Količina mesa u proizvodu iz stava 1. ovog člana mora da je najmanje 50%.

### *Mesna salata*

## Član 109

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

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

### *Gulaš*

## Član 110

Gulaš je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa, vode, bujona ili supe, soli, začina, ekstrakata začina, aditiva, brašna, skroba, luka, paradajza, masti i ulja.

Meso u gulašu isečeno je na komade približno jednake veličine.

Količina mesa u gulašu mora da je najmanje 35%.

### *Druga jela od mesa i druga jela sa mesom*

#### **Član 111**

Druga jela od mesa i druga jela sa mesom 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, poluproizvoda od mesa, proizvoda od mesa ili iznutrica u drugim jelima od mesa mora da je najmanje 30%, a količina tih sastojaka u drugim jelima sa mesom mora da je najmanje 20%.

### **8. Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa**

#### **Član 112**

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 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 čuvaju se na temperaturi od 0 do 4 °C, kuvane konzerve na temperaturi do 7 °C, sterilisane konzerve na temperaturi koju je odredio proizvođač, a upakovani naresci ovih proizvoda na temperaturi od 0 do 4 °C.

#### **Član 113**

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

- 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 tela trodelnih limenki preklopni, s tim da površine ovog spoja moraju sa obe strane da budu 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 i da su bez diskoloracija;
- 8) da su izgled, sastav, ukus, miris, boja i tekstura sadržaja svojstveni za odgovarajuću vrstu proizvoda;
- 9) da je ukupna količina izdvojenog želea i masti najviše do 5% od deklarisanе neto mase proizvoda.

#### **a) Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa u komadima**

## Član 114

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

Konzerve od mesa u komadima se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom kuvana šunka, kuvana plečka, kuvani kare, kuvani živinske file i kuvana slanina ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji konzervi od mesa u komadima kao dodaci mogu da se koriste soli za salamurenje, šećeri, začini, ekstrakti začina, želatin, aditivi i voda.

U proizvodnji proizvoda koji se stavlja u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 1. tač. 4), 5), 6), 7), 8) i 11).

## Član 115

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

- 1) da imaju boju, miris i ukus, koji su svojstveni kivanom 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;
- 3) da je sadržaj proteina mesa najmanje 16%, osim kod kuvane slanine;

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) i 2) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 12%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 10%.

### *Kuvana šunka*

## Član 116

Kuvana šunka je proizvod od mesa dobijen od komada mesa svinjskog buta, koje je očišćeno od ostataka vidljivog masnog i vezivnog tkiva i limfnih žlezda, sa dodatkom soli za salamurenje, vode, šećera i aditiva.

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

### *Kuvana plečka*

## Član 117

Kuvana plečka je proizvod od mesa dobijen od komada mesa svinjske plečke, koje je očišćeno od vezivnog i masnog tkiva, sa dodatkom, soli za salamurenje, vode, šećera i aditiva.

U proizvodnji kuvane plečke može da se upotrebljava usitnjeno meso svinjske plečke najviše do 5%.

### *Kuvani kare*

## Član 118

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

## *Kuvani živinski file*

### **Član 119**

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

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

## *Kuvana slanina*

### **Član 120**

Kuvana slanina je proizvod od mesa dobijen od mesnate potrbušine, soli za salamurenje, vode, šećera i aditiva.

## **b) Zahtevi kvaliteta za konzerve od mesa u sopstvenom soku**

### **Član 121**

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

Konzerve od mesa u sopstvenom soku se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom govedina u sopstvenom soku i svinjetina u sopstvenom soku ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji konzervi od mesa u sopstvenom soku kao dodaci mogu se koristiti so, soli za salamurenje, začini, ekstrakti začina, želatin, šećeri, voda i aditivi.

U proizvodnji proizvoda koji se stavlja u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 2. tač. 4), 5), 6), 7), 10) i 11).

### **Član 122**

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

- 1) da imaju boju, miris, ukus i konzistenciju svojstvene kivanom salamurenom ili nesalamurenom mesu;
- 2) da je sadržaj konzerve ohlađen do 10 °C kompaktno da se može narezivati;
- 3) da u sadržaju konzerve ima više od 50% krupnije mlevenih komada mesa;
- 4) da je sadržaj proteina mesa najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa najviše do 25%.

U proizvodu koji se proizvodi i stavlja u promet pod drugim nazivom, pored uslova iz stava 1. tač. 1) do 3) ovog člana, sadržaj proteina mesa ili sadržaj ukupnih proteina mora da je najmanje 14%, a sadržaj kolagena u proteinima mesa ili ukupnim proteinima najviše do 25%

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

## *Govedina u sopstvenom soku*

### **Član 123**

Govedina u sopstvenom soku je proizvod od mesa dobijen od goveđeg mesa, vezivnog tkiva goveda i dodataka iz člana 121. stav 3. ovog pravilnika.

### *Svinjetina u sopstvenom soku*

#### **Član 124**

Svinjetina u sopstvenom soku je proizvod od mesa dobijen od svinjskog mesa, kožica i dodataka iz člana 121. stav 3. ovog pravilnika.

### **v) Zahtevi kvaliteta za konzerve od usitnjenog mesa**

#### **Član 125**

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

Konzerve od usitnjenog mesa se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom *Corned beef*, *Chopped meat*, *Luncheon meat* i mesni doručak ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji konzervi od usitnjenog mesa kao dodaci mogu se koristiti so, soli za salamurenje, začini, ekstrakti začina, šećeri, skrob, voda i aditivi, ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

U proizvodnji proizvoda koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom mogu da se upotrebljavaju i dodaci iz člana 19. stav 2. tač. 4), 5), 7), 8), 10) i 11) ovog pravilnika.

#### **Član 126**

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

- 1) da je sadržaj proizvoda kompaktna, da nije maziv, da se može narezivati i da ima postojanu ujednačenu boju;
- 2) da na preseku sadrže vidljive komadiće usitnjenog mesa, homogeno pomešane u usitnjenom mesnoj masi sa komadićima masnog tkiva;
- 3) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa;
- 4) da je sadržaj masti najviše 30%, ako to nije drukčije propisano ovim pravilnikom.

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1. ovog člana.

Na površini sadržaja proizvoda iz st. 1. i 2. ovog člana može da bude malo izdvojenog želea i masti.

### *Corned beef*

#### **Član 127**

Corned beef je proizvod od mesa dobijen od obarenog goveđeg mesa, toplotom neobrađenog goveđeg mesa do 5%, masnog tkiva goveda i soli za salamurenje.

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

## *Chopped meat*

### **Član 128**

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 i dodataka iz člana 125. stav 3. ovog pravilnika.

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

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

## *Luncheon meat*

### **Član 129**

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, i dodataka iz člana 125. stav 3. ovog pravilnika.

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

## *Mesni doručak*

### **Član 130**

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 i dodataka iz člana 125. stav 3. ovog pravilnika.

Proizvod iz stava 1. ovog člana mora da sadrži najmanje 70% mesa, pri čemu je deo toga mesa krupnije usitnjen.

## **g) Zahtevi kvaliteta za kobasice u konzervi**

### **Član 131**

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 pod istim nazivom kao barene kobasice i kuvane kobasice.

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

## **d) Zahtevi kvaliteta za jela od mesa u konzervi**

### **Član 132**

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

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

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

Gulaš u konzervi mora da ispunjava zahteve kvaliteta iz člana 110. ovog pravilnika, a druga jela od mesa i druga jela sa mesom u konzervi zahteve kvaliteta iz člana 111. ovog pravilnika.

## **9. Zahtevi kvaliteta za slaninu**

### **Član 133**

Slanina je proizvod od mesa dobijen od potkožnog masnog tkiva svinja i dodataka, koji se u toku proizvodnje konzerviraju soljenjem, salamurenjem, sušenjem ili toplotnom obradom na temperaturi pasterizacije, sa dimljenjem ili bez dimljenja.

Slanina se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom salamurena slanina, suva slanina, panceta, barena slanina, dimljena slanina, papricirana slanina, slanina u omotaču i punjena slanina ili pod drugim nazivom u skladu sa članom 2. ovog pravilnika.

U proizvodnji slanine kao dodaci mogu da se koriste so, soli za salamurenje, začini, ekstrakti začina, šećeri, arome dima, aditivi i voda.

Salamurena slanina, sve vrste toplotom obrađene slanine i naresci ovih proizvoda čuvaju se na temperaturi od 0 °C do 4 °C, suva slanina i panceta na temperaturi koju je odredio proizvođač, a upakovani naresci suve slanine i pancete na temperaturi od 0 do 7 °C.

### **Član 134**

Slanina u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da je bez zaseka i pravilno oblikovana;
- 2) da je površina čista i suva, i da ima karakterističnu boju koja potiče od dima i/ili 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.

Proizvodi koji se proizvode i stavljaju u promet pod drugim nazivom moraju da ispunjavaju zahteve kvaliteta iz stava 1. ovog člana.

## **Salamurena slanina**

### **Član 135**

Salamurena slanina je proizvod od mesnate trbušine svinja, sa kožicom ili bez kože, i dodataka iz člana 133. stav 3. ovog pravilnika, dobijen salamurenjem i dimljenjem.

## **Suva slanina**

### **Član 136**

Suva slanina je proizvod od trbušine svinja (hamburška slanina) ili od leđne slanine svinja (bela slanina), soli ili soli za salamurenje, šećera, začina, aroma dima i aditiva, dobijen soljenjem ili salamurenjem, sušenjem i dimljenjem.

### **Panceta**

#### **Član 137**

Panceta je proizvod od od mesnate trbušine svinja, soli ili soli za salamurenje, šećera, začina i aditiva, dobijen soljenjem ili salamurenjem, sušenjem i dimljenjem, začinjen po površini.

### **Barena slanina**

#### **Član 138**

Barena slanina je proizvod od trbušine svinja i dodataka iz člana 133. stav 3. ovog pravilnika, dobijen salamurenjem, barenjem i dimljenjem na temperaturi pasterizacije.

### **Dimljena slanina**

#### **Član 139**

Dimljena slanina je proizvod od trbušine svinja i dodataka iz člana 133. stav 3. ovog pravilnika, dobijen salamurenjem i dimljenjem na temperaturi pasterizacije.

### **Papricirana slanina**

#### **Član 140**

Papricirana slanina je proizvod od podbradnjaka i drugih delova čvrstog masnog tkiva svinja, soli i začina, dobijen soljenjem, kuvanjem ili barenjem, začinjen po površini mlevenom crvenom začinskom paprikom i belim lukom.

### **Slanina u omotaču**

#### **Član 141**

Slanina u omotaču je proizvod od mesnate trbušine svinja i dodataka iz člana 133. stav 3. ovog pravilnika, dobijen toplotnom obradom na temperaturi pasterizacije, posle punjenja salamurene slanine u omotače.

### **Punjena slanina**

#### **Član 142**

Punjena slanina je proizvod od salamurene trbušine svinja dobijen nadevanjem te trbušine masom od usitnjenog mesa, masnog tkiva i dodataka iz člana 133. stav 3. ovog pravilnika i dimljenjem proizvoda na temperaturi pasterizacije.

## ***10. Zahtevi kvaliteta za topljenu mast i čvarke***

#### **Član 143**

Topljena mast je proizvod dobijen topljenjem mesa, odnosno masnog tkiva, koji je namenjen za ishranu ljudi.



Topljena mast se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom svinjska mast, loj preživara i masti živine.

Svinjska mast se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom svinjska mast i domaća svinjska mast.

Loj preživara se proizvodi i stavlja u promet pod nazivom goveđi loj, ovčiji loj i kozji loj.

Masti živine se proizvode i stavljaju u promet pod nazivom guščija mast, kokošija mast, ćureća mast i pačija mast.

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

## **Svinjska mast**

### **Član 144**

Svinjska mast je proizvod dobijen vlažnim postupkom topljenja masnog tkiva svinja.

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

- 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 najviše 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 5) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75% (m/m% oleinske kiseline);
- 6) da je peroksidni broj najviše 4 meq kiseonika/kg.

## **Domaća svinjska mast**

### **Član 145**

Domaća svinjska mast je proizvod dobijen suvim postupkom topljenja masnog tkiva svinja.

Domaća svinjska mast u proizvodnji i prometu mora da ispunjava sledeće zahteve kvaliteta:

- 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 najviše 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 7) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75% (m/m % oleinske kiseline);
- 8) da je peroksidni broj najviše 4 meq kiseonika/kg.

## **Loj preživara**

### **Član 146**

Loj preživara je proizvod dobijen topljenjem masnog tkiva preživara.

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

- 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 najviše 0,15% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 5) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 0,75% (m/m% oleinske kiseline);
- 6) da je peroksidni broj najviše 4 meq kiseonika/kg.

## **Masti živine**

### **Član 147**

Masti živine su proizvodi dobijeni topljenjem masnog tkiva guske, kokoške, ćurke i patke.

Masti živine u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 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 najviše 0,5% (m/m) ukupnih nerastvorljivih nečistoća;
- 6) da je sadržaj slobodnih masnih kiselina najviše 1,25% (m/m % oleinske kiseline);
- 7) da je peroksidni broj najviše 4 meq kiseonika/kg.

## **Čvarci**

### **Član 148**

Čvarci jesu proizvodi dobijeni topljenjem masnog tkiva i mesa, 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 i mesa svinja bez kože, u proizvodnji domaće svinjske masti, koje se naknadno izlaže postupku presovanja, koji značajno menja strukturu mesa i masnog tkiva.

Živinski čvarci se dobijaju topljenjem masnog tkiva sa pripadajućom kožicom od guske i druge živine u proizvodnji živinske masti po suvom postupku.

### **Član 149**

Čvarci u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 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.

### **Proizvodi od masti i čvaraka**

### **Član 150**

Proizvodi od masti i čvaraka su proizvodi dobijeni od masti, čvaraka, soli, začina, ekstrakata začina i aditiva.

Proizvodi od masti i čvaraka u proizvodnji i prometu moraju da ispunjavaju sledeće zahteve kvaliteta:

- 1) da su sastojci u proizvodu dobro izmešani i da proizvod ima stabilnu boju i mazivu konzistenciju;
- 2) da su prijatnog i svojstvenog mirisa i ukusa.

## **VI METODE ISPITIVANJA KVALITETA PROIZVODA**

### **Član 151**

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 152**

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

### **Član 153**

Prirodni omotači mogu da budu obrađeni želuci, creva, bešike i drugi šuplji delovi želudačno-crevnog trakta svinja, goveda, drugih preživara i domaćih kopitara.

Omotači od goveda mogu da se proizvode i upotrebljavaju u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju mere za sprečavanje širenja, suzbijanje i iskorenjivanje transmisivnih spongioformnih encefalopatija.

### **Član 154**

Veštački omotači mogu da budu od prirodnih materijala (kolagen, celuloza, alginati i drugi) ili polimernih (plastičnih) materijala.

## ***Materijali za izradu ambalaže i ambalaža***

### **Član 155**

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 156**

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 157**

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

## **2. Deklarisanje proizvoda**

### **Član 158**

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

Pored podataka koji su utvrđeni u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane, 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 25. i proizvoda od mesa iz člana 40. ovog pravilnika, tako što se navodi:

(1) kod grupe proizvoda sa dve ili više podgrupa - pripadnost podgrupi,

(2) kod konzervi - postupak toplotne obrade;

3) najmanji sadržaj proteina mesa, odnosno ukupnih proteina, kada je to propisano ovim pravilnikom;

4) u nazivu poluproizvoda i proizvoda od mesa domaćih kopitara, živine, lagomorfa, divljači i mesa domaćih papkara, osim proizvoda od svinjskog i goveđeg mesa, i vrsta mesa koja je upotrebljena u proizvodu;

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

### **Član 159**

Dozvoljena odstupanja stvarnih količina od deklariranih/označenih nazivnih količina, moraju biti u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuju metrološki zahtevi koje moraju da ispune količine prethodno upakovanih proizvoda.

## **VIII PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Član 160**

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa ("Službeni glasnik RS", br. 31/12 i 43/13 - dr. pravilnik), osim odredbe člana 137. stav 2, koja prestaje da važi 1. januara 2016. godine.

### **Član 161**

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", osim odredaba člana 18. stav 2, člana 77. i člana 115. stav 2. ovog pravilnika, koje se primenjuju od 1. januara 2016. godine.

### ***Samostalni član Pravilnika o dopuni Pravilnika o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa***

*("Sl. glasnik RS", br. 104/2015)*

### **Član 2**

Ovaj pravilnik stupa na snagu narednog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije" i primenjivaće se do 31. decembra 2015. 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 2917:2004: 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 mehanički separisanom mesu;
- 14) SRPS M.Z2.032:1986: Limenke za konzervisanje hrane - Metode proveravanja kvaliteta formiranih spojeva i zaptivenosti limenki.