

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

**ПРАВИЛНИК**  
**О КВАЛИТЕТУ УСИТЊЕНОГ МЕСА, ПОЛУПРОИЗВОДА ОД МЕСА**  
**И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА**  
(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 94/15 од 17. новембра 2015. године)

**I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ**

*Предмет уређивања*

**Члан 1.**

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса (у даљем тексту: производи), и то за: класификацију, категоризацију и назив производа; физичка, физичко-хемијска, хемијска и сензорска својства, као и састав производа; физичка, физичко-хемијска, хемијска и сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи производа; методе испитивања квалитета производа; елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи производа; паковање и декларисање производа.

**Члан 2.**

Производи из члана 1. овог правилника који по својим особинама, у складу са овим правилником, припадају одређеној групи или подгрупи, а за које овим правилником није прописан назив, производе се и стављају у промет под другим називом који одређује субјекат у пословању храном (у даљем тексту: произвођач) и морају да испуњавају захтеве квалитета који су овим правилником прописани за групу или подгрупу којој по својим особинама производ припада.

**Члан 3.**

Услови квалитета прописани овим правилником не примењују се на:

1) традиционалне производе чији су начин производње, квалитет и посебна својства ближе уређени посебним прописом којим се уређује заштита производа традиционалног назива/специјалитета, имена порекла и географске ознаке, односно производа који се налазе на листи регистрованих производа заштићених ознаком географског порекла на националном и међународном нивоу;

2) производе који се производе у Републици Србији и стављају у промет на тржишта других земаља, у складу са захтевима земаља увозница.

## Значење израза

## Члан 4.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *активност воде* ( $a_w$ -вредност) јесте део воде у производу, доступан за хемијске реакције и микроорганизме;

2) *бујон* јесте водени екстракт меса добијен кувањем меса и кости;

3) *влажно саламурење* јесте поступак конзервисања и обраде меса саламуром, при чему месо може да се потапа у саламуру или да се саламура убризгава у месо уз примену одговарајућег поступка механичке обраде;

4) *дим* јесте производ добијен непотпуном пиролизом тврдог дрвета;

5) *димљење* јесте поступак обраде и конзервисања производа димом, при чему је хладно димљење на температури до 25°C, топло димљење на температури до 60°C а вруће димљење на температури вишој од 60°C;

6) *додаци* јесу супстанце или храна који се у току производње, обраде или паковања додају производима у прописаној или технолошки оправданој количини у намери да се продужи одрживост и постигну карактеристичне особине квалитета производа;

7) *желатин* јесте природан, растворљив протеин, желиран или нежелиран, добијен делимичном хидролизом колагена из животињских костију, кожа, тетива и везивно-ткивних овојница;

8) *замрзавање* јесте поступак конзервисања производа на врло ниским температурама, када се у термалном центру производа постиже температура од -18°C и нижа;

9) *зрење* јесте поступак излагања меса и производа одговарајућим ензимским, хемијским, физичко-хемијским и микробиолошким променама у циљу постизања карактеристичних особина квалитета;

10) *кобасице* јесу производи добијени од меса, масног и везивног ткива, изнутрица, механички сепарисаног меса, лиофилизованог меса, крви, производа од крви и додатака чији надев се пуни у природне или вештачке омотаче или се обликују без омотача;

11) *колаген* јесте везивноткивени протеин меса;

12) *конзерве* јесу производи добијени од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, масног и везивног ткива, изнутрица, крви, производа од крви и додатака који се након различитих видова обраде конзервишу топлотном обрадом у херметички затвореним посудама или одговарајућим омотачима;

13) *крв* јесте телесна течност добијена искрварењем свиња и говеда директно из крвних судова, помоћу система шупљих ножева и прихватних судова, у коју могу бити додата средства за спречавање коагулације крви;

14) *кулинарска обрада* јесте начин припремања меса за топлотну обраду различитим поступцима, као што су сољење, зачињавање, маринирање, обликовање, панирање, зрење, размекшавање механичким путем и употреба средства за убрзавање зрења;

15) *кување* јесте поступак конзервисања производа на температури кључања воде, при чему у термалном центру производа мора да се постигне летална вредност од најмање  $F_0=0,4$ ;

16) *лиофилизованано (дехидрисано) месо* јесте производ добијен сушењем замрзнутог меса у вакууму сублимацијом, који може да садржи до 4% воде;

17) *маринирање* јесте поступак потапања, заливања или посипања меса маринадама, које могу да садрже кухињску со, зачине, шећере, ензиме, адитиве, поврће и растворе сирћетне, млечне, винске и лимунске киселине;

18) *месо* јесте јестиви део животиња, укључујући и крв, а односи се на следеће животиње: домаће папкаре и копитаре, живину и лагоморгфе, као и гајену дивљач, ситну дивљач и крупну дивљач;

19) *механички сепарисано месо* (у даљем тексту: МСМ) јесте производ добијен одвајањем меса са костију на којима је то месо остало после откоштавања или са трупа или делова трупа живине, употребом механичких средстава, што има за резултат губитак или модификацију структуре мишићних влакана;

20) *месни екстракт* јесте угушћени бујон, без масти и протеина који се таложу топлотом, добијен коцентровањем избистреног воденог екстракта меса;

21) *месно тесто* јесте хомогена маса добијена уситњавањем и мешањем меса са додавањем кухињске соли или соли за саламуријење, адитива, воде или леда, у количини која је потребна за постизање тестасте конзистенције;

22) *надев* јесте маса добијена од меса, месног теста, других сировина и додатака, која се пуни у омотаче и посуде;

23) *обрађени желуци, бешике и црева* јесу желуци, бешике и црева, који су после вађења, чишћења, прања и уклањања масноће или слузокоже, обрађени сољењем, сушењем или топлотом;

24) *обележавање и декларисање производа* јесте свако паковање, документ, обавештење, етикета, прстен или омотач/привезак, који иде уз или се односи на тај производ;

25) *обресци* јесу делови меса (*месни обресци*) или масног ткива без коже (*масни обресци*) који настају приликом расечања, откоштавања и обликовања;

26) *омотачи* јесу производи у које се пуни надев кобасица и конзерви, а могу бити природни и вештачки;

27) *панирање* јесте облагање меса или производа смешама за панирање које могу да буду течне, суве или у гранулама и да садрже брашно, хлебне мрвице, млеко, јаја, скроб, кухињску со, зачине и адитиве;

28) *пастеризација* јесте поступак топлотне обраде производа на температури нижој од тачке кључања воде, при чему се у термалном центру производа постиже температура од најмање 70°C;

29) *полупроизводи* од меса јесу свеже месо, укључујући и месо које је уситњено, коме се додаје остала храна, зачини и/или адитиви или које је изложено процесима који нису довољни да модификују структуру мишићног влакна и тако елиминишу карактеристике свежег меса;

30) *производи од меса* јесу производи добијени од меса, масног и везивног ткива, МСМ, крви, производа од крви, лиофилизованог меса и додатака, добијени различитим поступцима конзервисања и обраде, као што су откоштавање, уситњавање, хлађење, замрзавање, сољење, саламуријење, сушење, димљење, екстракција, топлотна обрада, зрење и други, код којих је месо тако промењено да производи више немају својства свежег меса;

31) *производи од крви* јесу:

(1) *крвна плазма*, добијена поступком издвајања крвних ћелија из крви којој су додата средства за спречавање коагулације, и

(2) *крвни серум*, добијен поступком издвајања беланчевине фибрина и крвних ћелија из крви;

32) *прашак за покривање* јесте мешавина која може да садржи талк, брашно, скроб и адитиве;

33) *садржај (количина) колагена* изражава се у процентима и јесте вредност добијена множењем садржаја хидроксипролина са фактором 8;

34) *садржај (количина) колагена у протеинима меса или укупним протеинима* изражава се у процентима и јесте вредност добијена из односа између садржаја колагена и садржаја протеина меса, односно између садржаја колагена и садржаја укупних протеина, према формули: *садржај (количина) колагена у протеинима (%) = садржај колагена (%) x 100 / садржај протеина меса (%) или садржај укупних протеина (%)*;

35) *садржај (количина) масти* изражава се у процентима и јесте садржај слободне масти;

36) *садржај (количина) протеина меса* изражава се у процентима и јесте вредност добијена множењем садржаја азота који води порекло из меса, са фактором 6,25;

37) *садржај (количина) укупних протеина* изражава се у процентима и јесте вредност добијена множењем садржаја азота који води порекло из меса и додатака са фактором 6,25;

38) *садржај (количина) укупног фосфора (g/kg), изражен као фосфор-пентоксид (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> %)*, јесте вредност добијена множењем садржаја фосфора (%) са фактором 2,29; укупан фосфор производа потиче од природног фосфора меса и фосфора додатог са фосфатима и другим додацима;

39) *саламура* јесте водени раствор соли за саламурење, који може да садржи растворене адитиве, зачине, екстракте зачина, ароме дима, природне ароме, шећере, скроб, деривате скроба и беланчевинасте производе;

40) *саламурење* јесте поступак конзервасања меса и производа солима за саламурење;

41) *свеже месо* јесте месо које није излагано другом процесу конзервасања, осим хлађења и замрзавања, укључујући и месо које је упаковано под вакуумом или упаковано у гасовима за паковање;

42) *соли за саламурење* јесу хомогене мешавине кухињске соли са нитритима - *нитритна со за саламурење* или нитратима - *со за саламурење*; нитритна со за саламурење садржи 0,4-0,6 % натријум или калијум нитрита, а со за саламурење садржи до 0,5 % калијум или натријум нитрата;

43) *сољење* јесте поступак конзервасања и обраде меса кухињском соли;

44) *средства за убрзавање зрења* јесу супстанце (ензими, адитиви) и starter културе који се употребљавају ради убрзавања и усмеравања процеса зрења меса и производа;

45) *starter културе* јесу производи који се састоје од једне или више врста микроорганизама, а примењују се у производњи производа у циљу убрзања и стабилизације зрења;

46) *стерилизација* јесте поступак топлотне обраде конзерви на температури вишој од 100 °C, при чему у термалном центру производа мора да се постигне летална вредност од најмање F<sub>0</sub>=3;

47) *суво сољење*, односно *суво саламурење* јесте поступак конзервисања меса употребом кухињске соли, односно соли за саламурење у кристалном стању;

48) *супа* јесте водени екстракт меса и других јестивих делова закланих животиња добијен кувањем, при чему се могу користити и додатни састојци;

49) *сушење* јесте поступак конзервисања производа, којим се одстрањује вода и смањује активност воде у производу;

50) *топлотна обрада* јесте поступак конзервисања и обраде производа на температури пастеризације, кувања и стерилизације, као и применом микроталаса;

51) *топљена маст животињског порекла* (у даљем тексту: топљена маст) јесте маст добијена топљењем меса, односно масног ткива, укључујући кости, која је намењена за исхрану људи;

52) *труп* јесте тело животиње после клања и обраде;

53) *уситњавање* јесте свака промена структуре меса, масног ткива, везивног ткива и изнутрица у уређајима за млевање и сецкање;

54) *уситњено месо* јесте месо без костију које је уситњено и садржи мање од 1% кухињске соли;

55) *унутрашњи органи (изнутрице)* јесу органи грудног коша, трбушне и карличне шупљине, као и душник и једњак животиња, а код птица и вољка;

56) *ферментација* јесте поступак конзервисања производа, при чему се угљени хидрати меса и додати шећери разлажу до млечне киселине и других једињења, у чему учествују микроорганизми, уз опадање рН вредности производа;

57) *хлађење* јесте поступак конзервисања на ниским температурама, при чему се у термалном центру производа постиже температура од 0 до 7 °С.

Услови у погледу безбедности и квалитета сировина и додатака

#### Члан 5.

Сировине и додаци који се употребљавају у производњи производа морају да испуњавају опште услове у погледу безбедности у складу са посебним прописима којима се уређује службена контрола и хигијена хране животињског порекла, као и услове квалитета сировина, врсту и количину сировина и додатака који се употребљавају у производњи производа (у даљем тексту: захтеви квалитета за сировине и додатке), у складу са овом правилником.

Услови у погледу квалитета производа

#### Члан 6.

Производи у производњи и промету морају да испуњавају услове у погледу квалитета, и то за:

1) класификацију, категоризацију и назив производа (у даљем тексту: подела);

2) физичка, физичко-хемијска, хемијска и сензорска својства, састав производа, као и за елементе битних технолошких поступака који се

примењују у производњи производа (у даљем тексту: захтеви квалитета производа);

- 3) методе испитивања квалитета производа;
- 4) паковање и декларисање производа.

### Произвођачка спецификација

#### Члан 7.

Произвођач мора пре почетка производње и стављања производа у промет, да донесе произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

- 1) евиденцијски број;
- 2) датум доношења;
- 3) назив производа и трговачко име, ако га производ има;
- 4) припадност производа групи или подгрупи одређеној у складу са поделом производа;
- 5) састав производа;
- 6) опис технолошког поступка производње;
- 7) физичке, физичко-хемијске, хемијске и сензорне параметре квалитета производа;
- 8) податке из декларације производа у складу са овим правилником и посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Произвођачка спецификација мора да буде потписана и оверена од стране одговорног лица произвођача.

Произвођач мора дати на увид произвођачку спецификацију на захтев инспектора надлежног за контролу квалитета производа, у складу са посебним прописом којим се уређује безбедност хране.

## II. ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА ЗА СИРОВИНЕ И ДОДАТКЕ

### 1. Захтеви квалитета за сировине

#### Врсте сировина

#### Члан 8.

У производњи производа могу да се употребљавају следеће сировине: месо, масно ткиво, везивно ткиво, изнутрице, крв, производи од крви, МСМ и лиофилизовано месо.

Сировине које не могу да се употребљавају у производњи

#### Члан 9.

У производњи производа из члана 1. овог правилника не могу да се употребљавају:

- 1) генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса;
- 2) органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике;

- 3) хрскавица гркљана, душника и екстралобуларних бронхија;
- 4) очи и очни капци;
- 5) спољашњи ушни канал;
- 6) ткиво рогова;
- 7) глава живине, осим кресте, ушију, подбрадњака и меснатих израслина, као и једњак, вољка, црева и генитални органи пореклом од живине;
- 8) делови и ткива који нису безбедни за исхрану људи у складу са посебним прописом о условима хигијене хране животињског порекла.

#### а) Месо за производњу

##### Члан 10.

Месо за производњу производа јесте скелетна мускулатура са припадајућим масним и везивним ткивом, костима и хрскавицама, крвним и лимфним судовима, лимфним и другим жлездама и живцима домаћих папкара, копитара, живине, лагоморфа, као и гајене дивљачи, ситне дивљачи и крупне дивљачи (у даљем тексту: дивљач).

У производњи полупроизвода и производа од меса дивљачи, копитара, живине и лагоморфа, део тог меса може да буде замењен месом свиња и говеда, у количини која не мења карактеристична својства производа од те врсте меса и која мора да буде мања од једне половине тога меса у производ.

#### Месо домаћих папкара и копитара

##### Члан 11.

Месо домаћих папкара и копитара за прераду, у смислу овог правилника, разврстава се на следеће категорије:

1) прва категорија - „месо сиромашно масним и везивним ткивом” које обухвата:

(1) скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо добијено одвајањем са бутова, осим меса потколенице, месо добијено одвајањем са леђа и слабина),

(2) месо код кога је удео везивног и масног ткива обрадом смањен на удео који има месо из подтачке (1) ове тачке;

2) друга категорија - „грубо очишћено месо”, које обухвата месо са природно већим уделом масног и везивног ткива од меса прве категорије, са кога су одвојени грубо везивно ткиво и веће наслаге масног ткива;

3) трећа категорија - „неочишћено месо”, које обухвата месо са природним уделом масног и везивног ткива, месне обреске, месо главе, као и месо подлактице и потколенице.

Месо треће категорије може да се употребљава само у производњи производа од меса који се обрађују топлотом, осим подлактице и потколенице свиња.

#### Месо живине

##### Члан 12.

Месо живине, у смислу овог правилника, разврстава се на следеће категорије:

1) прва категорија - „месо сиромашно масним и везивним ткивом” које обухвата скелетну мускулатуру која по природи садржи мало масног и везивног ткива (месо без коже и костију, добијено одвајањем са груди, батака и карабатака, осим батака ћурке);

2) друга категорија - „грубо очишћено месо” које обухвата месо дела трупа без меса груди, карабатака и батака, осим батака ћурке, са кога су одвојени грубо везивно ткиво и веће наслаге масног ткива.

Месо живине друге категорије може да се употребљава само у производњи производа од меса који се обрађују топлотом.

#### б) Масно ткиво

##### Члан 13.

Масно ткиво је ткиво које садржи претежно масти и обухвата масно ткиво свиња, говеда, других преживара, домаћих копитара и живине, добијено одвајањем од меса, као и из телесних шупљина (бубрежно сало и бубрежни лој, мезентеријум или опорњак, масно ткиво са црева и масно ткиво из трбушне шупљине живине).

Опорњаци и масно ткиво одвојено са црева могу да се употребљавају само у производњи топлјене масти.

#### Масно ткиво свиња

##### Члан 14.

Масно ткиво свиња је поткожно масно ткиво, са кожом или без ње, и масно ткиво телесних шупљина.

Чврсто масно ткиво је поткожно масно ткиво подбрадњака, врата, гребена, леђа и слабина свиња, а меко масно ткиво су остали делови масног ткива, укључујући и масне обреске.

Трбушина је поткожно масно ткиво грудно-трбушне регије свиња са припадајућом скелетном мускулатуром и млечним жлездама које нису у лактацији.

Месната трбушина је трбушина која садржи више од једне половине припадајуће скелетне мускулатуре.

Подбрадњак (гроник) је доњи део поткожног масног ткива врата свиња, са припадајућим пљувачним жлездама.

#### Масно ткиво говеда, других преживара, домаћих копитара и живине

##### Члан 15.

Масно ткиво говеда и других преживара је лој домаћих преживара и бубрежни лој.

Лој домаћих преживара је поткожно масно ткиво говеда и других преживара и масно ткиво добијено одвајањем од меса, осим масног ткива телесних шупљина.

Бубрежни лој су депои масног ткива око бубрега говеда и других преживара.

Масно ткиво домаћих копитара је поткожно масно ткиво и масно ткиво телесних шупљина.



Масно ткиво живине је поткожно масно ткиво и масно ткиво из трбушне шупљине живине.

#### в) Везивно ткиво

##### Члан 16.

Везивно ткиво је ткиво чији протеини се претежно састоје од колагена и еластина.

Жиле и тетиве (одресци тетива, тетивне плоче, овојнице тетива, завршеци тетива) су делови везивног ткива који су обрадом одвојени од меса.

Свињске кожице су делови коже свиња са којих су шурењем и обрадом одстрањени длака и епидермис и са којих је одвојено поткожно масно ткиво.

Телеће кожице су ошурена и од длаке очишћена кожа, која је скинута са телећих глава.

Живинске кожице су ошурена и од перја очишћена кожа живине.

#### г) Изнутрице

##### Члан 17.

Изнутрице су јестиви унутрашњи органи грудне, трбушне и карличне дупље, и то: јетра, мишићни део срца, језик, једњак, плућа, мозак, пубертетна жлезда младих говеда, слезина, бубрези, семеници, желудац свиња, преджелуци преживара, трбушна марамица и код живине срце, јетра, слезина и мишићни желудац.

Језик, једњак, плућа, јетра, преджелудац преживара и мишићни желудац живине, могу да се употребљавају као сировина у производњи производа под условом: да је језик одвојен од гркљана, орожале слузокоже, пљувачних жлезда, костију језика и мишића ждрела; да је једњак одвојен од слузокоже; да су плућа одвојена од дисајних путева; да је са јетре одстрањена жучна кеса; да је са преджелудаца преживара и мишићног желуца живине одстрањена слузокожа.

Изнутрице могу да се употребљавају у производњи производа у складу са посебним прописом којим се уређују мере за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија.

Изнутрице се употребљавају у производњи производа који се обрађују топлотом.

#### д) МСМ

##### Члан 18.

МСМ се производи у складу са посебним прописом којим се уређују ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови хигијене хране животињског порекла.

МСМ мора да садржи калцијум у количини највише до 0,1 % (=100 mg/100 g или 1000 ppm).

МСМ употребљава се у производњи производа од меса који се обрађују топлотом у складу са овим правилником.

## 2. Додаци

### Члан 19.

Када у складу са овим правилником у производњи полупроизвода и производа од меса могу да се користе додаци, као додаци се користе:

- 1) кухињска со (у даљем тексту: со), соли за саламурење, адитиви, зачини, екстракти зачина и шећери;
- 2) вода;
- 3) ензими, стартер културе и културе пробиотичких микроорганизама;
- 4) ароме дима, природне ароме;
- 5) влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје;
- 6) угљени хидрати: скроб и производи од скроба;
- 7) беланчевинасти производи;
- 8) млеко и производи од млека;
- 9) јаја и производи од јаја;
- 10) масти и уља биљног и животињског порекла;
- 11) храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, укључујући вино и друга пића);
- 12) желатин.

Додаци из става 1. овог члана морају да испуњавају услове у погледу квалитета, у складу са посебним прописима којима се уређује њихов квалитет.

### Члан 20.

Адитиви из члана 19. став 1. тачка 1) овог правилника употребљавају се у складу са посебним прописом којим се уређују квалитет и услови употребе прехранбених адитива.

У производу којем се у току производње додају фосфати у складу са посебним прописом којим се уређују квалитет и услови употребе прехранбених адитива, садржај укупног фосфора, изражен као садржај фосфор-пентоксида, мора да је мањи од 8,0 g/kg.

Додаци из члана 19. став 1. овог правилника, чија количина у производу није прописана, употребљавају се у складу са начелима добре произвођачке праксе, у количини која је технолошки оправдана и која не мења карактеристична својства квалитета производа.

## III. КВАЛИТЕТ УСИТЊЕНОГ МЕСА

### Члан 21.

Уситњено месо се добија мљењем охлађеног меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, као и од охлађеног меса живине прве категорије.

Уситњено месо свиња и говеда може да се производи и ставља у промет и као уситњено мешано месо.

Уситњено месо може да се производи и ставља у промет упаковано или да се добија млевењем меса у присуству потрошача.

Уситњено упаковано охлађено месо мора да се чува на температури од 0°C до 2°C, а уситњено упаковано замрзнуто месо на температури од најмање -18°C.

Уситњено месо које се меље у присуству потрошача мора да има температуру охлађеног меса, и то:

- 1) уситњено месо које се добија од меса домаћих папкара и копитара температуру од 0 до 7°C;
- 2) уситњено месо које се добија од меса живине температуру од 0 до 4°C.

#### Члан 22.

Уситњено месо производи се и ставља у промет као:

- 1) уситњено месо прве категорије, и
- 2) уситњено месо друге категорије.

#### Члан 23.

Уситњено месо у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да има боју, мирис и укус меса, зависно од врсте и категорије;
- 2) да је садржај протеина меса у уситњеном месу прве категорије најмање 18%, а садржај колагена у протеинима тог меса највише 10%;
- 3) да је садржај протеина меса у уситњеном месу друге категорије најмање 15%, а садржај колагена у протеинима тог меса највише 15%.

### IV. КВАЛИТЕТ ПОЛУПРОИЗВОДА ОД МЕСА

#### Захтеви квалитета за полупроизоде од меса

#### Члан 24.

Полупроизоде од меса добијају се од свежег меса, као и од меса које је уситњено и коме се додаје остала храна, зачини и/или адитиви, или које је изложено процесима који нису довољни да модификују структуру мишићног влакна и тако елиминишу карактеристике свежег меса.

Полупроизоде од меса намењени су за употребу после топлотне обраде.

Полупроизоде од меса морају да се чувају на температури од 0°C до 4°C, а замрзнути полупроизоде од меса на температури од најмање -18°C.

#### Подела полупроизоде од меса

#### Члан 25.

Полупроизоде од меса производе се и стављају у промет у складу са поделом датај у Табели 1. - Подела полупроизоде од меса.

Табела 1. - Подела полупроизвода од меса

Група	Подгрупа	Назив
1. Уситњено необликовано месо	-	-
2. Уситњено обликовано месо	-	ћевапчићи
		пљескавица
		производ под другим називом*
3. Свеже кобасице	-	свежа кобасица
		производ под другим називом*
4. Маринирано месо*	-	-
5. Зрело месо и стекови	-	стекови
		производ под другим називом*
6. Сирова јела од меса*	-	-

\* Назив производа одређује произвођач

#### 1. Захтеви квалитета за уситњено необликовано месо

##### Члан 26.

Уситњено необликовано месо је несаламурени полупроизвод од меса добијен од уситњеног свежег меса, масног ткива и додатака, који је намењен за производњу уситњеног обликованог меса.

Уситњено необликовано месо у производњи и промету мора да испуњава захтеве квалитета који су овим правилником прописани за уситњено обликовано месо.

#### 2. Захтеви квалитета за уситњено обликовано месо

##### Члан 27.

Уситњено обликовано месо је несаламурени полупроизвод од меса добијен обликовањем уситњеног необликованог меса.

Уситњено обликовано месо се производи и ставља у промет под називом ћевапчићи и пљескавице или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи уситњеног обликованог меса као додаци могу да се користе со, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви и вода.

У производњи уситњеног обликованог меса које се производи и ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 1. тач. 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10) и 11) овог правилника.

##### Члан 28.

Уситњено обликовано месо у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је правилно и уредно обликовано;
- 2) да има стабилну боју својствену врсти меса;

3) да су мирис и укус пријатни и својствени врсти меса и додатака;

4) да је садржај протеина меса најмање 14% и релативан садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса у полупроизводу од меса живине највише до 10%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 3) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса или у укупним протеинима највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса или у укупним протеинима у производу од меса живине највише до 10%.

### Ђевапчићи и плјескавице

#### Члан 29.

Ђевапчићи су полупроизвод од меса добијени обликовањем уситњеног свежег меса, масног ткива и додатака из члана 27. став 3. овог правилника.

Плјескавица је полупроизвод од меса добијен обликовањем уситњеног свежег меса и масног ткива и додатака из члана 27. став 3. овог правилника, коме може да се дода лук.

### 3. Захтеви квалитета за свеже кобасице

#### Члан 30.

Свеже кобасице су несаламурени полупроизвод од меса добијени од уситњеног свежег меса, масног ткива и додатака, чији надев се пуни у омотаче од танког црева овце или свиње или у одговарајуће вештачке омотаче.

Свеже кобасице се производе и стављају у промет под називом свежа кобасица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи свежих кобасица као додаци могу да се користе со, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви и вода.

У производњи свежих кобасица које се стављају у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 1. тач. 4), 5), 7), 8), 9), 10) и 11) овог правилника.

Свеже кобасице могу да се диме на дан производње по хладном поступку. У том случају у називу свеже кобасице се наводи реч: „димљена”.

#### Члан 31.

Свеже кобасице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да омотач добро прилеже уз надев, да није оштећен и запрљан;
- 2) да је боја својствена врсти меса и зачина;
- 3) да су мирис и укус пријатни и својствени врсти меса и додатака;

4) да је садржај протеина меса најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10 %;

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 3) овог члана, садржај протеина меса

или садржај укупних протеина је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 10%.

#### Свежа кобасица

##### Члан 32.

Свежа кобасица је полупроизвод од меса добијен од уситњеног свежег меса и масног ткива и додатака из члана 30. став 3. овог правилника.

#### 4. Захтеви квалитета за маринирано месо

##### Члан 33.

Маринирано месо је полупроизвод од меса, са припадајућим костима или без костију, добијен маринирањем тога меса.

Маринирано месо се производи и ставља у промет под називом маринирано месо, а у називу производа мора да се наведе врста меса.

##### Члан 34.

Маринирано месо у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је боја карактеристична за врсту меса и врсту маринаде;
- 2) да је пријатног и својственог мириса и укуса.

#### 5. Захтеви квалитета за зрело месо и стекове

##### Члан 35.

Зрело месо је полупроизвод од меса добијен излагањем меса, са припадајућим костима или без костију, процесу природног зрења, на ваздуху и/или у вакуум-паковању, у чему учествују сопствени ензими меса, или полупроизвод добијен обрадом тог меса средствима за убрзавање зрења.

Зрело месо се производи и ставља у промет под називом „стек” или под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника.

##### Члан 36.

Зрело месо и стек у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да имају карактеристичну боју, арому и конзистенцију, који могу да се разликују од боје, ароме и конзистенције меса које није подвргавано зрењу;
- 2) да су пријатног и својственог мириса и укуса после топлотне обраде.

##### Члан 37.

Стек је одрезак од меса, добијен сечењем тог меса попречно на правац пружања мишићних влакана.

Стек добијен од меса леђа говеда производи се и ставља у промет под називом *Club Steak*, *Florentina Steak* и *Rib Eye Steak*, а стек добијен од слабина говеда производи се и ставља у промет под називом *T-Bone Steak* и *Porterhouse Steak*.

Стек може да се производи ставља у промет и под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

#### 6. Захтеви квалитета за сирова јела од меса

##### Члан 38.

Сирова јела од меса су полупроизводи од меса добијени од свежег меса, изнутрица и додатака из овог правилника.

Сирова јела од меса морају да имају карактеристичан изглед, боју и пријатан мирис и укус после препоручене топлотне обраде.

### V. КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

#### Подела производа од меса

##### Члан 39.

Производи од меса, у зависности од начина производње и конзервисања, могу да се производе и стављају у промет:

- 1) без топлотне обраде, и
- 2) са топлотном обрадом.

##### Члан 40.

Производи од меса производе се и стављају у промет у складу са поделом, која је дата у Табели 2. - Подела производа од меса.

Табела 2. - Подела производа од меса

Група	Подгрупа	Назив
1. Ферментисане кобасице <sup>1)</sup>	а) Ферментисане суве кобасице	домаћи кулен
		зимска салама
		сремска кобасица
		суцук
		чајна кобасица
		производ под другим називом*
	б) Ферментисане полусуве кобасице	панонска кобасица
		чајни намаз
		производ под другим називом*
	2. Сувомеснати производи <sup>1)</sup>	
сува шунка без кости		
пршута		

		суви врат	
		буђола	
		стеља	
		пастрма	
		производ под другим називом*	
3. Димљени производи од меса <sup>2)</sup>		димљена шунка	
		димљена плећка	
		димљени каре	
		димљено говеђе месо	
		димљени живински филе	
		димљени батак и/или карабатак	
		производ под другим називом*	
4. Барене кобасице <sup>2)</sup>	а) Fino уситњене барене кобасице	франкфуртер	
		хреновка	
		паризер	
		бела кобасица	
		производ под другим називом*	
	б) Грубо уситњене барене кобасице	моравска кобасица	
		српска кобасица	
		тиролска кобасица	
		Мортадела	
		производ под другим називом*	
	в) Барене кобасице са комадима меса	шункарица	
		производ под другим називом*	
	г) Месни хлебови	месни хлеб	
	5. Куване кобасице <sup>2)</sup>	а) Јетрене кобасице и паштете	јетрена кобасица
			јетрена паштета
месна паштета			
производ под другим називом*			
б) Крвавице		крвавица са језицима	



		домаћа крвавица
		производ под другим називом*
	в) Куване кобасице са желеом	језици са желеом
		месо са желеом
		домаћа шваргла
		производ под другим називом*
6. Јела од меса <sup>2)</sup>	а) Полуприпремљена јела од меса <sup>2)</sup>	<i>Cordon blue</i>
		панирано месо, бечка шницла, париска шницла
		производ под другим називом*
	б) Припремљена јела од меса <sup>2)</sup>	месо са роштиља
		печење
		печење у масти
		пихтије (аспик)
		месна салата
		гулаш
		друго јело од меса и друго јело са месом*
7. Конзерве од меса <sup>2)</sup>	а) Конзерве од меса у комадима	кувана шунка
		кувана плећка
		кувани каре
		кувани живински филе
		кувана сланина
		производ под другим називом*
	б) Конзерве од меса у сопственом соку	говедина у сопственом соку
		свињетина у сопственом соку
		производ под другим називом*
	в) Конзерве од уситњеног меса	<i>Corned beef</i>
		<i>Chopped meat</i>
		<i>Luncheon meat</i>

		месни доручак
		производ под другим називом *
	г) Кобасице у конзерви	одговара врсти/називу барених и куваних кобасица
	д) Јела од меса у конзерви	Гулаш
		друга јела од меса и друга јела са месом *
8. Сланина		саламурена сланина <sup>1)</sup>
		сува сланина (хамбуршка сланина, бела сланина) <sup>1)</sup>
		панцета <sup>1)</sup>
		барена сланина <sup>2)</sup>
		димљена сланина <sup>2)</sup>
		паприцирана сланина <sup>2)</sup>
		сланина у омотачу <sup>2)</sup>
		пуњена сланина <sup>2)</sup>
		производ под другим називом <sup>1), 2)*</sup>
9. Топљена маст и чварци <sup>2)</sup>	а) Топљена маст	свињска маст
		домаћа свињска маст
		лој преживара (говеђи, овчији, козји)
		масти живине (гушчија, кокошија, ћурећа, пачија)
	б) Чварци	домаћи чварци
		дуван чварци
		живински (гушчији) чварци
в) Производи од масти и чварака*	-	

<sup>1)</sup> Производи од меса који се производе и стављају у промет без топлотне обраде

<sup>2)</sup> Производи од меса који се производе и стављају у промет са топлотном обрадом

\* Назив производа одређује произвођач

## 1. Захтеви квалитета за ферментисане кобасице

### Члан 41.

Ферментисане кобасице су производи од меса добијени од меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи, масног ткива и додатака, који се после пуњења у омотаче конзервишу поступцима ферментације и сушења, односно зрењем, са димљењем или без димљења.

У производњи ферментисаних кобасица као додаци могу да се користе со, соли за саламурење, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви, стартер културе и пића (вино и друга).

У производњи ферментисаних кобасица које се производе и стављају у промет под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника, могу да се употребљавају и додаци из чл. 19. став 1. тач. 4), 5), 8) и 11) овог правилника.

Омотач ферментисаних кобасица може да буде обрађен прашком за покривање, а површина производа може да буде обложена средствима за облагање, која могу да садрже желатин, беланчевинасте производе, скроб, зачине и адитиве.

#### а) Захтеви квалитета за ферментисане суве кобасице

### Члан 42.

Ферментисане суве кобасице су зрели и осушени производи од меса који садрже највише до 35% влаге.

Ферментисане суве кобасице се производе и стављају у промету под називом домаћи кулен, зимска салама, сремска кобасица, суџук и чајна кобасица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

Ферментисане суве кобасице се чувају на температури коју је одредио произвођач, а упаковани наресци ових кобасица на температури од 0 до 7 °С.

### Члан 43.

Ферментисане суве кобасице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да површина није деформисана, да омотач није оштећен и да добро прилеже уз надев;

2) да надев на пресеку има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса и масног ткива, који су равномерно распоређени и међусобно повезани;

3) да на пресеку нема шупљина и пукотина;

4) да имају стабилну боју и пријатан и карактеристичан мирис и укус;

5) да имају чврсту конзистенцију;

6) да се састојци надева приликом нарезивања не раздвајају;

7) ако то није друкчије прописано овим правилником, да је рН вредност најмање 5,0;

8) ако то није друкчије прописано овим правилником, садржај протеина меса мора да је најмање 20%, садржај колагена у протеинима меса

највише 15%, а саджај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 7) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина је најмање 20%, садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 10%.

#### Домаћи кулен

##### Члан 44.

Домаћи кулен је производ од меса добијен од свињског меса, чврстог масног ткива, соли или соли за саламурење, млевене црвене зачинске паприке, екстракта црвене зачинске паприке и других зачина.

Надев кулена је средње до грубо уситњен и мора да се пуни у слепо црево или задње црево (кулар) од свиња.

У домаћем кулену, садржај протеина меса мора да је најмање 24 %, садржај колагена у протеинима меса највише до 10 %, а рН вредност мора да је најмање 5,3.

#### Зимска салама

##### Члан 45.

Зимска салама је производ од меса добијен од свињског меса, говеђег меса и чврстог масног ткива и додатака из члана 41. став 2. овог правилника

Надев зимске саламе је финије до средње уситњен и мора да се пуни у танко црево од коња или у одговарајуће вештачке омотаче.

За време зрења, омотач зимске саламе обрастају плесни беле боје, а бела боја омотача готовог производа мора да потиче од остатака мицелијума плесни и прашка за покривање.

У зимској салами садржај протеина меса мора да је најмање 22 % и садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а рН вредност мора да је најмање 5,3.

#### Сремска кобасица

##### Члан 46.

Сремска кобасица је производ од меса добијен од свињског меса, чврстог масног ткива и додатака из члана 41. став 2. овог правилника.

Надев сремске кобасице је средње уситњен и пуни се у танко црево од свиње.

#### Суџук

##### Члан 47.

Суџук је производ од меса добијен од говеђег меса, лоја и додатака из члана 41. став 2. овог правилника.

Надев суцука пуни се у танко црево од говеда или у одговарајуће вештачке омотаче.

### Чајна кобасица

#### Члан 48.

Чајна кобасица је производ од меса добијен од меса, масног ткива и додатака из члана 41. став 2. овог правилника.

Надев чајне кобасице је фино до средње уситњен и пуни се у вештачке омотаче.

#### б) Захтеви квалитета за ферментисане полусуве кобасице

#### Члан 49.

Ферментисане полусуве кобасице су ферментисани, делимично осушени производи од меса, који могу да имају конзистенцију или за нарезивање или за мазање.

Ферментисане полусуве кобасице за нарезивање чувају се на температури коју је одредио произвођач, а упаковани наресци ових кобасица и ферментисане кобасице за мазање на температури од 0 до 7 °С.

Ферментисане полусуве кобасице се производе и стављају у промет под називом панонска кобасица и чајни намаз или под другим називом у скаду са чланом 2. овог правилника.

Ферментисане полусуве кобасице за нарезивање које се производе и стављају у промет под другим називом могу да се обрађују топлотом после завршене ферментације.

#### Члан 50.

Ферментисане полусуве кобасице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да површина није деформисана и да омотач добро прилеже уз надев;

2) да надев грубље уситњеног производа има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса и масног ткива, а да је надев фино уситњених производа хомоген без видљивих делова ткива;

3) да су састојци надева равномерно распоређени и повезани;

4) да на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина;

5) да имају стабилну боју и пријатан киселкаст мирис и укус на ферментацију и зачине;

б) да је у производу који има конзистенцију за нарезивање садржај протеина меса најмање 16% и садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10%.

7) да је у производу који има конзистенцију за мазање садржај протеина меса најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10 %.

## Панонска кобасица

### Члан 51.

Панонска кобасица је ферментисана полусува кобасица за нарезивање, добијена од меса, чврстог масног ткива и додатака из члана 41. став 2. овог правилника.

Надев панонске кобасице је финије уситњен и пуни се у омотаче ширег пречника.

## Чајни намаз

### Члан 52.

Чајни намаз је ферментисана полусува кобасица мазиве конзистенције, добијена од меса, масног ткива и додатака из члана 41. став 2. овог правилника.

Надев чајног намаза је фино уситњен и пуни се у омотаче ужег пречника.

## 2. Захтеви квалитета за сувомеснате производе

### Члан 53.

Сувомеснати производи су производи од меса добијени од меса у комадима, са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих, и додатака, који се у току производње конзервишу поступцима сољења, саламурења и сушења, са димљењем или без димљења.

Сувомеснати производи се производе и стављају у промет под називом сува шунка (пршут), сува шунка без кости, пршута, суви врат, буђола, стеља и пастрма или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи сувомеснатих производа као додаци могу да се користе со, соли за саламурење, шећери, зачини, екстракти зачина, адитиви, ароме дима и стартер културе.

Сувомеснати производи могу да се стављају у промет у омотачу када у називу морају да имају ознаку која на то указује.

Сувомеснати производи чувају се на температури коју је одредио произвођач, а упаковани наресци ових производа на температури од 0 до 7 °С.

Сувомеснати производи добијени од меса преживара, копитара, живине и дивљачи морају у називу да имају ознаку која указује на ту врсту меса.

### Члан 54.

Сувомеснати производи у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да им је површина сува и чиста;
- 2) да су спољашњи изглед, изглед пресека, мирис, укус, конзистенција и текстура својствени врсти меса и зрелом производу;
- 3) да изглед, боја, мирис и укус димљених производа потичу и од дима;

4) да су карактеристичног облика, уредно обрађених рубова и без засека;

5) да је боја меснатих делова на пресеку карактеристична и стабилна;

6) да је масно ткиво беле боје, а површински слојеви могу да имају жућкасту нијансу;

7) да је однос између садржаја воде и садржаја протеина меса у меснатом делу тог производа највише 2,5:1.

#### Сува шунка (пршут) и сува шунка без кости

##### Члан 55.

Сува шунка (пршут) је производ од меса добијен од свињског бута, без ногице, репа, крсне кости, са или без карличних костију, потпуно или делимично прекривен масним ткивом и кожом и додатака из чл. 53. став 3. овог правилника.

Сува шунка без кости је производ од меса добијен од свињског бута, без ногице, репа, крсне кости, карличних костију, бутне кости и потколенице, са припадајућом кожом и масним ткивом или без њих и од додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

У току производње површина производа може да се премазује, односно обрађује масом од животињских масти, брашна и зачина или вином и зачинима.

#### Пршута

##### Члан 56.

Пршута је производ од меса добијен од правилно обликованих комада меса прве категорије, без кости и додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

У називу производа из става 1. овог члана мора да се наведе врста меса.

#### Суви врат и буђола

##### Члан 57.

Суви врат је производ од меса добијен од свињског врата, без кости, површинског масног ткива и коже и додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

Буђола је производ од меса добијен од свињског врата, без кости, површинског масног ткива и коже, који је зачињен и осушен у омотачу и/или мрежици и додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

#### Стеља и пастрма

##### Члан 58.

Стеља је производ од меса добијен од овчијег трупа из ког су извађене велике кости и додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

Пастрма је производ од меса добијен од овчијег трупа са припадајућим костима и додатака из члана 53. став 3. овог правилника.

### 3. Захтеви квалитета за димљене производе од меса

#### Члан 59.

Димљени производи од меса су производи добијени од меса у комадима са или без припадајућих костију, коже, поткожног масног ткива и додатака, који се диме и обрађују топлотом на температури пастеризације, као и производи добијени од костију на којима је заостало месо после ручног откоштавања.

Димљени производи од меса се производе и стављају у промет под називом димљена шунка, димљена плећка, димљени каре, димљено говеђе месо, димљени живински филе, димљени батак и/или карабатак или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи димљених производа од меса као додаци могу да се користе со, соли за саламурење, вода, зачини, екстракти зачина, ароме дима, шећери и адитиви.

У производњи димљених производа који се стављају у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 1. тач. б) и 7) овог правилника.

Димљени производи који се стављају у промет у омотачу морају да имају у називу ознаку која на то указује.

Димљени производи од меса и упаковани наресци ових производа чувају се на температури од 0 до 4 °С.

Димљени производи добијени од меса преживара, копитара, живине и дивљачи морају у називу да имају ознаку која указује на ту врсту меса.

#### Члан 60.

Димљени производи у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да им је површина сува и чиста;
- 2) да су правилног облика, уредно обрађених рубова и без засека;
- 3) да је боја меснатих делова карактеристична и стабилна;
- 4) да је масно ткиво и беле боје, а површински слојеви могу да имају жућкасту нијансу;
- 5) да је кожа светлије до тамније смеђе боје, без засека и других оштећења;
- 6) да су пријатног и својственог мириса и укуса на дим и врсту меса;
- 7) да је садржај протеина меса у меснатом делу производа најмање 16%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до б) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина у меснатом делу производа, добијеног од меса бута и меса слабина, леђа, белог меса живине, батака и карабатака је најмање 16%.

#### Димљена шунка

#### Члан 61.

Димљена шунка је производ од меса добијен од свињског бута, без ногице и карличних костију, са или без припадајуће бутне кости и



поткожног масног ткива и коже, као и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

#### Димљена плећка

##### Члан 62.

Димљена плећка је производ од меса добијен од свињске плећке, без ногице и костију, са или без припадајуће коже и поткожног масног ткива и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

#### Димљени каре

##### Члан 63.

Димљени каре је производ од меса добијен од меса слабине и леђа свиња, без кости, са или без припадајуће коже и поткожног масног ткива и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

#### Димљено говеђе месо

##### Члан 64.

Димљено говеђе месо је производ од меса добијен од меса прве категорије говеда, без кости и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

#### Димљени живински филе

##### Члан 65.

Димљени живински филе је производ од меса добијен од меса груди живине, без кости и коже и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

У називу производа из става 1. овог члана мора да се наведе врста живинског меса.

#### Димљени батак и/или карабатак

##### Члан 66.

Димљени батак и/или карабатак је производ добијен од батака и/или карабатака живине и додатака из члана 59. став 3. овог правилника.

У називу производа из става 1. овог члана мора да се наведе врста живинског меса.

#### 4. Захтеви квалитета за барене кобасице

##### Члан 67.

Барене кобасице су производи од меса добијени од меса, масног ткива, везивног ткива, изнутрица, производа од крви и додатака, код којих део надева може да чини месно тесто и који се, после пуњења у омотаче или у калупе, обрађују топлотом на температури пастеризације, са или без димљења.

У производњи барених кобасица као додаци могу да се користе со, соли за саламурење, вода, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви, ароме дима и природне ароме.

У производњи производа који се производи и ставља у промет под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника, могу да се употребљавају МСМ и додаци из члана 19. став 1. тач. 5), 6), 7), 8), 9), 10) и 11) овог правилника.

Барене кобасице и упаковани наресци ових производа чувају се на температури од 0 до 4°C;

а) Захтеви квалитета за фино уситњене барене кобасице

#### Члан 68.

Фино уситњене барене кобасице су производи од меса код којих је надев фино уситњен, а код производа са додатком коцкица масног ткива, сира и хране биљног порекла ови састојци могу бити видљиви.

Фино уситњене барене кобасице се производе и стављају у промет под називом франкфуртер, хреновка, паризер и бела кобасица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

#### Члан 69.

Фино уситњене барене кобасице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су једре и сочне и да под лаким притиском не отпуштају течност;
- 2) да су без оштећења, већих набора и деформација;
- 3) да је надев хомоген, уједначене и стабилне боје, и да нема издвојеног желеа и масти;
- 4) да омотач прилеже уз надев;
- 5) да су пријатног и својственог мириса и укуса;
- 6) ако то није друкчије прописано овим правилником, да је садржај протеина меса најмање 10% и садржај колагена у протеинима меса највише до 20%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише до 10%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 5) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина мора да је најмање 10%, садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 25%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 15%.

### Франкфуртер

#### Члан 70.

Франкфуртер је производ од меса добијен од меса и масног ткива свиње, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

Надев франкфуртера се пуни у танко црево од овце или у вештачке омотаче одговарајућег пречника.

У франкфуртеру садржај протеина меса мора да је најмање 11% и садржај колагена у протеинима меса највише до 20%.

## Хреновка

### Члан 71.

Хреновка је производ од меса добијен од меса, масног ткива, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

Надев хреновке се пуни у танко црево од овце или у вештачке омотаче одговарајућег пречника.

У хреновки садржај протеина меса мора да је најмање 11% и садржај колагена у протеинима меса највише до 20%, а у производу од меса живине садржај колагена у протеинима меса највише до 10%.

## Паризер

### Члан 72.

Паризер је производ од меса добијен од меса, масног ткива, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

У надеву паризера могу да се налазе коцкице чврстог масног ткива беле боје, надев се пуни у слепо црево од говеда или овце или у вештачке омотаче широког пречника.

## Бела кобасица

### Члан 73.

Бела кобасица је несаламурени производ од меса добијен од меса, масног ткива, производа од крви и додатака из чл. 67. став 2. овог правилника.

Надев беле кобасице може да се пуни у танко црево овце или у јестиве вештачке омотаче одговарајућег пречника.

### б) Захтеви квалитета за грубо уситњене барене кобасице

### Члан 74.

Грубо уситњене барене кобасице су производи од меса код којих је део надева грубо уситњен.

Грубо уситњене барене кобасице се производе и стављају у промет под називом моравска кобасица, српска кобасица, тиролска кобасица и мортадела или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

### Члан 75.

Грубо уситњене барене кобасице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да омотач прилеже уз надев и да нема издвојеног желеа и масти;

2) да је месо уједначене стабилне боје и да су састојци надева равномерно распоређени и повезани;

3) да је масно ткиво беличасте боје и да приликом сечења не испада из надева;

4) да су пријатног и својственог мириса и укуса;

5) ако то није друкчије прописано овим правилником, садржај протеина меса мора да је најмање 12% и садржај колагена у протеинима меса

највише до 20%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише до 10 %.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 4) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина мора да је најмање 12% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 25%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 15 %.

### Моравска кобасица

#### Члан 76.

Моравска кобасица је производ од меса добијен од меса свиње, чврстог масног ткива, производа од крви и додатака из члана 67. став. 2 овог правилника.

Надев моравске кобасице се пуни у танко црево од свиње, кобасица се парује на кратко и дими приликом топлотне обраде.

У моравској кобасици, садржај протеина меса је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%.

### Српска кобасица

#### Члан 77.

Српска кобасица је производ од меса добијен од меса, чврстог масног ткива, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

Надев српске кобасице се пуни у танко црево од свиње или у одговарајуће вештачке омотаче, кобасица се парује на кратко и дими приликом топлотне обраде.

### Тиролска кобасица

#### Члан 78.

Тиролска кобасица је производ од меса добијен од меса, чврстог масног ткива, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

Надев тиролске кобасице се пуни у омотаче широког пречника црне боје.

### Мортадела

#### Члан 79.

Мортадела је производ од меса добијен од меса, чврстог масног ткива, везивног ткива, желудаца, соли за саламурије, производа од крви, беланчевинастих производа, скроба, зачина, екстракта зачина, шећера, адитива, воде и хране биљног порекла.

Надев мортаделе се пуни у прозирне вештачке омотаче широког пречника, у надеву се налазе коцке чврстог масног ткива беле боје, а могу да буду видљиви зрна бибера, других зачина, пистације, шампињони, маслине без коштице и друга храна биљног порекла.

У мортадели, садржај протеина меса или садржај укупних протеина је најмање 12%, а садржај колагена у протеинима највише до 30%.

в) Захтеви квалитета за барене кобасице са комадима меса

Члан 80.

Барене кобасице са комадима меса су производи од меса код којих део надева чине комади саламуреног меса прве категорије.

Барене кобасице са комадима меса се производе и стављају у промет под називом шункарица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

Члан 81.

Барене кобасице са комадима меса у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да омотач добро прилеже уз надев и да нема издвојеног желеа и масти;

2) да су комади меса уједначене и стабилне боје, равномерно распоређени и повезани са другим састојцима надева;

3) да је масно ткиво беличасте боје и да приликом сечења не испада из надева;

4) да су пријатног и својственог мириса и укуса;

5) да је садржај протеина меса најмање 14% и да је садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а релативан садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише до 10%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 4) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина мора да је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 20%, а релативан садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 15%.

Шункарица

Члан 82.

Шункарица је производ од меса добијен од меса, чврстог масног ткива, воде, производа од крви и додатака из члана 67. став 2. овог правилника.

У надеву шункарице морају да се налазе комади меса прве категорије, а надев мора да се пуни у омотаче широког пречника.

г) Захтеви квалитета за месне хлебове

Члан 83.

Месни хлеб је производ од меса из групе барених кобасица који се производи и ставља у промет у складу са чланом 69. овог правилника и који се обрађује топлотом у калупима.

Месни хлеб мора да има уједначену стабилну боју на пресеку, повезан надев и пријатан мирис и укус, а на површини тог производа може да се налази покорица светло смеђе до смеђе боје.

У месном хлебу, садржај протеина мяса или садржај укупних протеина мора да је најмање 10% и садржај колагена у протеинима мяса или укупним протеинима највише до 25%, а садржај колагена у протеинима мяса или укупним протеинима у производу од мяса живине највише до 15%.

## 5. Захтеви квалитета за куване кобасице

### Члан 84.

Куване кобасице су производи од мяса добијени од мяса, масног ткива, везивног ткива, изнутрица, крви, производа од мяса, производа од крви, воде, бујона, супе и додатака, који се после пуњења у омотаче или посуде обрађују топлотом на температурама пастеризације или кувања.

У току производње куваних кобасица сировине могу да се баре, кувају или прже у масти.

У производњи куваних кобасица као додаци могу да се употребљавају со, соли за саламурене, вода, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви, ароме дима и природне ароме.

Куване кобасице се чувају на одговарајућој температури, и то: пастеризовани производи на температури од 0 до 4°C, кувани производи на температури до 7 °C и упаковани наресци од ових производа на температури од 0 до 4°C.

### а) Захтеви квалитета за јетрене кобасице и паштете

### Члан 85.

Јетрене кобасице и паштете су производи од мяса добијени од мяса, јетре и других изнутрица, масног ткива, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе и додатака.

Јетрене кобасице и паштете могу да буду фино или грубо уситњене, што се наводи у називу производа.

Јетрене кобасице и паштете обрађују се топлотом у природним или вештачким омотачима, а паштете могу да се обрађују топлотом и у калупима, при чему се облажу танким листовима масног ткива или сланине.

Јетрене кобасице и паштете се производе и стављају у промет под називом јетрена кобасица, јетрена паштета и месна паштета или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи јетрених кобасица и паштета које се производе и стављају у промет под другим називом могу да се употребљавају МСМ, а поред додатака из члана 84. став 3. могу да се користе и додаци из члана 19. став 1. тач. 5), 6), 7), 8), 9), 10) и 11).

### Члан 86.

Јетрене кобасице и паштете у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да омотач прилеже уз надев, да није оштећен и запрљан;
- 2) да је надев на пресеку уједначене и стабилне боје;
- 3) да нема издвојене масти и желеа и да имају мазиву конзистенцију;
- 4) да су пријатног и својственог мириса и укуса;

5) да је садржај протеина меса или садржај укупних протеина најмање 9% и садржај колагена у протеинима највише 25%, а садржај колагена у протеинима у производу од меса живине највише 15%;

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 4) овог члана, садржај протеина меса или укупних протеина мора да је најмање 8% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 30%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 15%.

#### Јетрена кобасица

##### Члан 87.

Јетрена кобасица (јетрењача, цигерњача) је производ од меса добијен од меса, масног ткива, јетре најмање 10 %, других изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе, лука и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

#### Јетрена паштета

##### Члан 88.

Јетрена паштета је производ од меса добијен од меса, масног ткива, јетре најмање 10%, других изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе, лука и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

Јетрена паштета која се производи и ставља у промет као стерилна конзерва може да садржи и беланчевинасте производе.

#### Месна паштета

##### Члан 89.

Месна паштета је производ од меса добијен од меса, масног ткива, изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе, лука и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

#### б) Захтеви квалитета за крвавице

##### Члан 90.

Крвавице су производи од меса добијени од меса, крви, кожица, масног ткива и изнутрица свиња, бујона или супе и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

Основну маса надева крвавице чине уситњене куване кожице и крв.

Крвавице се производе и стављају у промет под називом крвавица са језицима и домаћа крвавица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

##### Члан 91.

Крвавице у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да омотач добро прилеже уз надев, да није оштећен и запрљан;

2) да је боја основне масе надева црвена до тамно црвена, да су коцкице масног ткива беле боје и да су комади меса и језици просаламурени;

3) да су састојци надева на пресеку што равномерније распоређени и међусобно повезани и да је конзистенција таква да производ може нарезивати;

4) да су пријатног и својственог мириса и укуса;

5) да је садржај масти највише до 35%.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом, морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1. тачка 1) до 5) овог члана.

### Крвавица са језицима

#### Члан 92.

Крвавица са језицима је производ од меса добијен од језика, крви, кожица и масног ткива свиња, бујона или супе и додатака из члана 84. став 3 овог правилника.

Надев крвавице са језицима чине мањи или већи комади саламурених свињских језика, коцкице масног ткива беле боје и хомогена маса од куваних кожица и крви.

Надев крвавице са језицима може да се пуни у желудац од свиње или у одговарајуће вештачке омотаче.

### Домаћа крвавица

#### Члан 93.

Домаћа крвавица је производ од меса добијен од крви, кожица, масног ткива и меса глава свиња, бујона или супе и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

Надев домаће крвавице може да се пуни у дебело црево од свиње или у одговарајуће вештачке омотаче.

### в) Захтеви квалитета за куване кобасице са желеом

#### Члан 94.

Куване кобасице са желеом су производи од меса добијени од меса, производа од меса, језика, свињских или телећих кожица, масног ткива, желатина и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

Куване кобасице са желеом се производе и стављају у промет под називом језици са желеом, месо са желеом и домаћа шваргла или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

#### Члан 95.

Куване кобасице са желеом у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да омотач прилеже уз надев, да није оштећен и запрљан;

2) да је желатинска маса компактна, жућкаста и прозачна, као и да су комади меса, језика и производа просаламурени и уједначеног облика и величине;



3) да су основни састојци тих производа равномерно распоређени у желатинској маси и да је конзистенција производа таква да се могу нарезивати;

4) да су пријатног и својственог мириса и укуса;

5) да садрже најмање 50% језика или меса или производа од меса.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1 тачка 1) до 5) овог члана.

#### Језици са желеом

##### Члан 96.

Језици са желеом су производи од меса добијени од свињских језика, желатина и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

Надев производа чине комади саламурених језика и желатинска маса.

Надев из става 2. овог члана пуни се у омотаче широког пречника.

#### Месо са желеом

##### Члан 97.

Месо са желеом је производ од меса добијен од комада саламуреног меса, производа од меса, желатина и додатака из члана 84. став 3. овог правилника.

У желатинској маси производа поред комада саламуреног меса и производа од меса може да се налази и друга храна (печурке и/или поврће).

Надев производа пуни се у омотаче широког пречника.

#### Домаћа шваргла

##### Члан 98.

Домаћа шваргла је производ од меса добијен од меса свињских глава, свињских срца и језика, кожица, бујона или супе, соли или соли за саламуарење, зачина и екстраката зачина.

Надев домаће шваргле пуни се у желудац или слепо црево од свиње.

### 7. Захтеви квалитета за јела од меса

##### Члан 99.

Јела од меса су производи добијени од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, изнутрица и додатака, који се после кулинарске и топлотне обраде могу стављати у промет као полуприпремљена јела од меса и припремљена јела од меса.

Полуприпремљена јела од меса могу да се производе и стављају у промет као хладна јела и замрзнута јела, а припремљена јела од меса могу да се производе и стављају у промет као топла јела, хладна јела и замрзнута јела.

Топла јела од меса чувају се и служе на температури од најмање 63°C, хладна јела од меса чувају се на температури од 0°C до 4 °C, а замрзнута јела од меса на температури од најмање -18°C.

## а) Захтеви квалитета за полуприпремљена јела од меса

## Члан 100.

Полуприпремљена јела од меса су јела добијена од свежег меса и додатака, која су после кулинарске обраде делимично обрађени топлотом и намењена су за конзумирање после топлотне обраде.

Полуприпремљена јела од меса се производе и стављају у промет под називом Cordon blue и панирано месо (бечка шницла, париска шницла) или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

## Члан 101.

Полуприпремљена јела од меса у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да је површински слој (панада) без оштећења и да има уједначену боју;
- 2) да су после препоручене топлотне обраде пријатног мириса и укуса.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1. овог члана.

## Cordon blue и панирано месо

## Члан 102.

Cordon blue је производ добијен панирањем одреска меса без кости у коме се налазе тањи комади суве или димљене шунке и сира.

Панирано месо је производ добијен панирањем одреска меса без кости и може да се ставља у промет под називом бечка шницла, париска шницла или под другим називом.

## б) Захтеви квалитета за припремљена јела од меса

## Члан 103.

Припремљена јела од меса су потпуно обрађена топлотом и могу да се конзумирају после производње или као хладна јела или после краткотрајног загревања.

Припремљена јела од меса се производе и стављају у промет под називом месо са роштиља, печење, печење у масти, пихтије, месна салата и гулаш или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника, као друга јела од меса и друга јела са месом.

## Члан 104.

Припремљена јела од меса у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су основни састојци тих производа уједначеног и правилног облика;
- 2) да је течни део тих производа без грудвица и својствен употребљеним састојцима;
- 3) да је желатинска маса код пихтија прозирна и да се приликом сечења не распада;
- 4) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1. овог члана.

### Месо са роштиља

#### Члан 105.

Месо са роштиља је производ од меса добијен топлотном обрадом на роштиљу уситњеног обликованог меса и свежих кобасица, као и мањих комада свежег меса које може да садржи соли, зачине и екстракте зачина или може да буде димљено, маринирано или подвргавано зрењу.

### Печење

#### Члан 106.

Печење је производ од меса добијен топлотном обрадом у сувој топлоти или на ражњу већих комада меса или трупа, са или без припадајућег масног и везивног ткива, коже и костију, који може да садржи соли, зачине и екстракте зачина.

У називу печења мора да се наведе врста меса од којег је производ добијен.

### Печење у масти

#### Члан 107.

Печење у масти је производ од меса добијен топлотном обрадом у масти мањих комада свежег меса и свежих кобасица, наливен мастима, који може да садржи соли, зачине и екстракте зачина.

У називу производа наводи се врста меса и врста кобасице од којих је производ добијен.

У печењу у масти количина меса и/или кобасица, мора да је најмање 50%.

### Пихтије

#### Члан 108.

Пихтије (аспик) су производ од меса добијен од меса, укључујући и месо свињских глава и месо телећих глава, кожица, желатина, соли, зачина, екстракта зачина, воде и хране биљног порекла.

Количина меса у производу из става 1. овог члана мора да је најмање 50%.

### Месна салата

#### Члан 109.

Месна салата је производ од меса добијен од охлађених нарезака топлотом обрађеног меса прве и друге категорије, односно нарезака топлотом обрађених производа од меса, мајонеза и друге хране, соли, зачина, екстракта зачина и адитива.

Количина меса и/или производа од меса у месној салати мора да је најмање 35%.

## Гулаш

### Члан 110.

Гулаш је производ од меса добијен од говеђег меса, воде, бујона или супе, соли, зачина, екстраката зачина, адитива, брашна, скроба, лука, парадајза, масти и уља.

Месо у гулашу исечено је на комаде приближно једнаке величине. Количина меса у гулашу мора да је најмање 35%.

### Друга јела од меса и друга јела са месом

### Члан 111.

Друга јела од меса и друга јела са месом су производи добијени од меса, полупроизвода од меса, производа од меса или изнутрица, бујона или супе и додатака.

У називу јела из става 1. овог члана мора да се наведе врста јела и врста меса од којег је јело добијено.

Количина меса, полупроизвода од меса, производа од меса или изнутрица у другим јелима од меса мора да је најмање 30%, а количина тих састојака у другим јелима са месом мора да је најмање 20%.

## 8. Захтеви квалитета за конзерве од меса

### Члан 112.

Конзерве од меса су производи од меса добијени од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, масног ткива, везивног ткива, изнутрица, крви, производа од крви и додатака, који се у херметички затвореним посудама или омотачима обрађују топлотом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

Конзерве од меса које се стављају у промет у омотачу, носе ознаку која на то указује.

Пастеризоване конзерве чувају се на температури од 0 до 4°C, куване конзерве на температури до 7°C, стерилисане конзерве на температури коју је одредио произвођач, а упаковани наресци ових производа на температури од 0 до 4°C.

### Члан 113.

Конзерве од меса у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су херметичне (заптивене);
- 2) да нису деформисане;
- 3) да је спољна површина лименки чиста и без знакова корозије;
- 4) да су дно и поклопац незнатно улегнути, да под притиском не федерирају, осим код лименки са лако-отварајућим поклопцем, које могу благо да федерирају и дно може бити равно или незнатно избочено;
- 5) да су дупли спојевима лименке правилно формирани, без деформација на спојевима и у њиховој околини;
- 6) да је уздужни спој тела троделних лименки преклопни, с тим да површине овог споја морају са обе стране да буду заштићене допунским слојем лака;

7) да су унутрашње површине лименке заштићене превлаком лака која мора да буде хемијски отпорна према дејству садржаја лименке и која мора да има добру адхезивност и да су без дисколорација;

8) да су изглед, састав, укус, мирис, боја и текстура садржаја својствени за одговарајућу врсту производа;

9) да је укупна количина издвојеног желеа и масти највише до 5% од декларисане нето масе производа.

а) Захтеви квалитета за конзерве од меса у комадима

#### Члан 114.

Конзерве од меса у комадима су производи добијени од меса и додатака.

Конзерве од меса у комадима се производе и стављају у промет под називом кувана шунка, кувана плећка, кувани каре, кувани живинске филе и кувана сланина или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника

У производњи конзерви од меса у комадима као додаци могу да се користе соли за саламурење, шећери, зачини, екстракти зачина, желатин, адитиви и вода.

У производњи производа који се ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 1. тач. 4), 5), 6), 7), 8). и 11).

#### Члан 115.

Конзерве од меса у комадима у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да имају боју, мирис и укус, који су својствени куваном саламуреном месу;

2) да је месо у готовом производу чврсте конзистенције, да под лакшим притиском не испушта течност и да су комади меса међусобно повезани;

3) да је садржај протеина меса најмање 16%, осим код куване сланине;

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) и 2) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина мора да је најмање 12%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 10%.

#### Кувана шунка

#### Члан 116.

Кувана шунка је производ од меса добијен од комада меса свињског бута, које је очишћено од остатака видљивог масног и везивног ткива и лимфних жлезда, са додатком соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

У производњи куване шунке може да се употребљава уситњено месо свињског бута највише до 5%.

### Кувана плећка

#### Члан 117.

Кувана плећка је производ од меса добијен од комада меса свињске плећке, које је очишћено од везивног и масног ткива, са додатком, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

У производњи куване плећке може да се употребљава уситњено месо свињске плећке највише до 5%.

### Кувани каре

#### Члан 118.

Кувани каре је производ од меса добијен од комада меса свињских леђа и слабина, очишћеног од масног и везивног ткива, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

### Кувани живински филе

#### Члан 119.

Кувани живински филе је производ од меса добијен од комада меса живинских груди без кожице, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

У називу производа из става 1. овог члана наводи се врста живинског меса.

### Кувана сланина

#### Члан 120.

Кувана сланина је производ од меса добијен од меснате потрбушине, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

#### б) Захтеви квалитета за конзерве од меса у сопственом соку

#### Члан 121.

Конзерве од меса у сопственом соку сусаламурени или несаламурени производи од меса добијени од меса, везивног ткива, масног ткива и додатака.

Конзерве од меса у сопственом соку се производе и стављају у промет под називом говедина у сопственом соку и свињетина у сопственом соку или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи конзерви од меса у сопственом соку као додаци могу са се користе со, соли за саламурење, зачини, екстракти зачина, желатин, шећери, вода и адитиви.

У производњи производа који се ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 2. тач. 4), 5), 6), 7), 10), 11).

#### Члан 122.

Конзерве од меса у сопственом соку у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

1) да имају боју, мирис, укус и конзистенцију својствене куваном саламуреном или несаламуреном месу;

- 2) да је садржај конзерве охлађен до 10°C компактан да се може нарезивати;
- 3) да у садржају конзерве има више од 50% крупније млевених комада меса;
- 4) да је садржај протеина меса најмање 14%, а садржај колагена у протеинима меса највише до 25%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) до 3) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина мора да је најмање 14%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 25%

На површини садржаја конзерве може да буде мало издвојеног желеа и масти.

#### Говедина у сопственом соку

##### Члан 123.

Говедина у сопственом соку је производ од меса добијен од говеђег меса, везивног ткива говеда и додатака из члана 121. став 3. овог правилника.

#### Свињетина у сопственом соку

##### Члан 124.

Свињетина у сопственом соку је производ од меса добијен од свињског меса, кожица и додатака из члана 121. став 3. овог правилника.

#### б) Захтеви квалитета за конзерве од уситњеног меса

##### Члан 125.

Конзерве од уситњеног меса су производи од меса добијени од меса, масног ткива, везивног ткива, изнутрица, производа од крви и додатака.

Конзерве од уситњеног меса се производе и стављају у промет под називом *Corned beef*, *Chopped meat*, *Luncheon meat* и месни доручак или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи конзерви од уситњеног меса као додаци могу са се користе со, соли за салмурење, зачини, екстракти зачина, шећери, скроб, вода и адитиви, ако то није друкчије прописано овим правилником.

У производњи производа који се производи и ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и додаци из члана 19. став 2. тач. 4), 5), 7), 8), 10) и 11) овог правилника.

##### Члан 126.

Конзерве од уситњеног меса у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да је садржај производа компактан, да није мазив, да се може нарезивати и да има постојану уједначену боју;
- 2) да на пресеку садрже видљиве комадиће уситњеног меса, хомогено помешане у уситњеној месној маси са комадићима масног ткива;
- 3) да су пријатног и својственог мириса и укуса;
- 4) да је садржај масти највише 30%, ако то није друкчије прописано овим правилником.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1. овог члана.

На површини садржаја производа из ст. 1. и 2. овог члана може да буде мало издвојеног желеа и масти.

#### Corned beef

##### Члан 127.

Corned beef је производ од меса добијен од обареног говеђег меса, топлотом необрађеног говеђег меса до 5%, масног ткива говеда и соли за саламурење.

Садржај протеина меса у производу из става 1. овог члана мора да је најмање 21%.

#### Chopped meat

##### Члан 128.

Chopped meat је производ од меса добијен од меса свиња и говеда или меса живине или мешавине ових врста меса, меса глава, језика и срца свиња и говеда, производа од крви и додатака из члана 125. став 3. овог правилника.

Производ из става 1. овог члана мора да садржи најмање 90% меса, при чему је једна половина тога меса крупније уситњена.

Садржај масти у производу из става 1. овог члана је највише 25%.

#### Luncheon meat

##### Члан 129.

Luncheon meat је производ од меса добијен од меса свиња и говеда или меса живине или мешавине ових врста меса, меса глава, језика и срца свиња и говеда, производа од крви, и додатака из члана 125. став 3. овог правилника.

Производ из става 1. овог члана мора да садржи најмање 80% меса, при чему је једна половина тога меса крупније уситњена.

#### Месни доручак

##### Члан 130.

Месни доручак је производ од меса добијен од меса свиња и говеда или меса живине или мешавине ових врста меса, као и меса глава, језика и срца свиња и говеда, као и производа од крви и додатака из члана 125. став 3. овог правилника.

Производ из става 1. овог члана мора да садржи најмање 70% меса, при чему је део тога меса крупније уситњен.

#### г) Захтеви квалитета за кобасице у конзерви

##### Члан 131.

Кобасице у конзерви су производи од меса добијени од барених кобасица и куваних кобасица, који се у херметички затвореним посудама обрађују топлотом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

Кобасице у конзерви се производе и стављају у промет под истим називом као барене кобасице и куване кобасице.



Кобасице у конзерви морају да испуњавају захтеве квалитета, који су овим правилником прописани за барене кобасице и куване кобасице.

#### д) Захтеви квалитета за јела од меса у конзерви

##### Члан 132.

Јела од меса у конзерви су производи добијени од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, изнутрица и додатака из овог правилника.

Јела од меса у конзерви производе се и стављају у промет као гулаш, а могу да се производе и стављају у промет и друга јела од меса и друга јела са месом у конзерви.

У називу јела од меса у конзерви наводи се врста јела и врста меса од којих су добијена.

Гулаш у конзерви мора да испуњава захтеве квалитета из члана 110. овог правилника, а друга јела од меса и друга јела са месом у конзерви захтеве квалитета из члана 111. овог правилника.

#### 9. Захтеви квалитета за сланину

##### Члан 133.

Сланина је производ од меса добијен од поткожног масног ткива свиња и додатака, који се у току производње конзервише сољењем, саламурењем, сушењем или топлотном обрадом на температури пастеризације, са димљењем или без димљења.

Сланина се производи и ставља у промет под називом саламурена сланина, сува сланина, панцета, барена сланина, димљена сланина, паприцирана сланина, сланина у омотачу и пуњена сланина или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

У производњи сланине као додаци могу да се користе со, соли за саламурење, зачини, екстракти зачина, шећери, ароме дима, адитиви и вода.

Саламурена сланина, све врсте топлотом обрађене сланине и наресци ових производа чувају се на температури од 0°C до 4°C, сува сланина и панцета на температури коју је одредио произвођач, а упаковани наресци суве сланине и панцете на температури од 0 до 7°C.

##### Члан 134.

Сланина у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је без засека и правилно обликована;
- 2) да је површина чиста и сува, и да има карактеристичну боју која потиче од дима и/или зачина;
- 3) да је боја масног ткива на пресеку бела, а меснатих делова ружичастоцрвена до црвена;
- 4) да је конзистенција чврстоеластична, али не жилага;
- 5) да су мирис и укус пријатни и својствени врсти сланине.

Производи који се производе и стављају у промет под другим називом морају да испуњавају захтеве квалитета из става 1. овог члана.

### Саламурена сланина

#### Члан 135.

Саламурена сланина је производ од меснате трбушине свиња, са кожицом или без кожице, и додатака из члана 133. став 3. овог правилника, добијен саламурењем и димљењем.

### Сува сланина

#### Члан 136.

Сува сланина је производ од трбушине свиња (хамбуршка сланина) или од леђне сланине свиња (бела сланина), соли или соли за саламурење, шећера, зачина, арома дима и адитива, добијен сољењем или саламурењем, сушењем и димљењем.

### Панцета

#### Члан 137.

Панцета је производ од од меснате трбушине свиња, соли или соли за саламурење, шећера, зачина и адитива, добијен сољењем или саламурењем, сушењем и димљењем, зачињен по површини.

### Барена сланина

#### Члан 138.

Барена сланина је производ од трбушине свиња и додатака из члана 133. став 3. овог правилника, добијен саламурењем, барењем и димљењем на температури пастеризације.

### Димљена сланина

#### Члан 139.

Димљена сланина је производ од трбушине свиња и додатака из члана 133. став 3. овог правилника, добијен саламурењем и димљењем на температури пастеризације.

### Паприцирана сланина

#### Члан 140.

Паприцирана сланина је производ од подбрадњака и других делова чврстог масног ткива свиња, соли и зачина, добијен сољењем, кувањем или барењем, зачињен по површини млевеном црвеном зачинском паприком и белим луком.

### Сланина у омотачу

#### Члан 141.

Сланина у омотачу је производ од меснате трбушине свиња и додатака из члана 133. став 3. овог правилника, добијен топлотном обрадом на температури пастеризације, после пуњења саламурене сланине у омотаче.

## Пуњена сланина

### Члан 142.

Пуњена сланина је производ од саламурене трбушине свиња добијен надевањем те трбушине масом од уситњеног меса, масног ткива и додатака из члана 133. став 3. овог правилника и димљењем производа на температури пастеризације.

### 10. Захтеви квалитета за топљену маст и чварке

### Члан 143.

Топљена маст је производ добијен топљењем меса, односно масног ткива, који је намењен за исхрану људи.

Топљена маст се производи и ставља у промет под називом свињска маст, лој преживара и масти живине.

Свињска маст се производи и ставља у промет под називом свињска маст и домаћа свињска маст.

Лој преживара се производи и ставља у промет под називом говеђи лој, овчији лој и козји лој.

Масти живине се производе и стављају у промет под називом гушчија маст, кокошија маст, ћурећа маст и пачија маст.

Топљена маст, чварци и производи од масти и чварака чувају се на температури од 0 до 7°C.

### Свињска маст

### Члан 144.

Свињска маст је производ добијен влажним поступком топљења масног ткива свиња.

Свињска маст у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је беле боје, да има укус и мирис на кувано свињско месо;
- 2) да је потпуно прозрачна на температури од 70°C;
- 3) да је пластична и глатка на температури од 10°C;
- 4) да садржи највише 0,3% (м/м) воде и највише 0,5% (м/м) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- 5) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% (м/м% олеинске киселине);
- 6) да је пероксидни број највише 4 меq кисеоника/kg.

### Домаћа свињска маст

### Члан 145.

Домаћа свињска маст је производ добијен сувим поступком топљења масног ткива свиња.

Домаћа свињска маст у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је беле боје, или беле боје са слабом жућкастом или сивкастом нијансом;
- 2) да има мирис и укус на свеже чварке;

- 3) да је на температури од 70°C потпуно прозачна, уз појаву слабо златножуте нијансе;
- 4) да је мазиве конзистенције при температури од 15°C до 20°C;
- 5) да је глатке или зрнасте структуре;
- 6) да садржи највише 0,3% (м/м) воде и највише 0,5% (м/м) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- 7) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% (м/м % олеинске киселине);
- 8) да је пероксидни број највише 4 меq кисеоника/kg.

### Лој преживара

#### Члан 146.

Лој преживара је производ добијен топљењем масног ткива преживара.

Лој преживара у производњи и промету мора да испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) да је свеж и чист;
- 2) да је беложућкасте или жућкасте боје;
- 3) да је својственог мириса и укуса;
- 4) да садржи највише 0,3% (м/м) воде и највише 0,15% (м/м) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- 5) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% (м/м % олеинске киселине);
- 6) да је пероксидни број највише 4 меq кисеоника/kg.

### Масти живине

#### Члан 147.

Масти живине су производи добијени топљењем масног ткива гуске, кокошке, ћурке и патке.

Масти живине у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да има боју својствену масном ткиву живине од које су добијене;
- 2) да има пријатан мирис и укус својствене за масти живине;
- 3) да је мазиве конзистенције на температурама од 15°C до 20°C;
- 4) да је глатке или зрнасте структуре;
- 5) да садржи највише 0,3% (м/м) воде и највише 0,5% (м/м) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- 6) да је садржај слободних масних киселина највише 1,25 % (м/м % олеинске киселине);
- 7) да је пероксидни број највише 4 меq кисеоника/kg.

### Чварци

#### Члан 148.

Чварци јесу производи добијени топљењем масног ткива и меса, из којих су делимично издвојени маст и вода.

Домаћи чварци се добијају топљењем масног ткива свиња без кожице, у производњи домаће свињске масти.

Дуван чварци се добијају топљењем масног ткива и меса свиња без кожице, у производњи домаће свињске масти, које се накнадно излаже поступку пресовања, који значајно мења структуру меса и масног ткива.

Живински чварци се добијају топљењем масног ткива са припадајућом кожицом од гуске и друге живине у производњи живинске масти по сувом поступку.

#### Члан 149.

Чварци у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да нису препечени, загорели и ужегли;
- 2) да не садрже длаке, веће остатке кожаца или друге примесе;
- 3) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

#### Производи од масти и чварака

#### Члан 150.

Производи од масти и чварака су производи добијени од масти, чварака, соли, зачина, екстраката зачина и адитива.

Производи од масти и чварака у производњи и промету морају да испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) да су састојци у производу добро измешани и да производ има стабилну боју и мазиву конзистенцију;
- 2) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

### VI. МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

#### Члан 151.

Усаглашеност производа са захтевима квалитета прописаним овим правилником утврђује се методама датим у Прилогу - Методе испитивања производа, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

### VII. ПАКОВАЊЕ И ДЕКЛАРИСАЊЕ ПРОИЗВОДА

#### 1. Паковање производа

##### Омотачи

#### Члан 152.

За пуњење производа могу да се употребљавају природни и вештачки омотачи.

#### Члан 153.

Природни омотачи могу да буду обрађени желуци, црева, бешике и други шупљи делови желудачно-цревног тракта свиња, говеда, других преживара и домаћих копитара.

Омотачи од говеда могу да се производе и употребљавају у складу са посебним прописом којим се уређују мере за спречавање ширења, сузбијање и искорењивање трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија.

#### Члан 154.

Вештачки омотачи могу да буду од природних материјала (колаген, целулоза, алгинати и други) или полимерних (пластичних) материјала.

#### Материјали за израду амбалаже и амбалажа

#### Члан 155.

Материјали за израду амбалаже за директно омотавање и паковање производа и амбалажа су производи добијени од природних и полимерних (пластичних) материјала, као и различитих врста лимова (бели, хромирани, алуминијумски), фолија од алуминијума и стакла.

Материјали за израду амбалаже и амбалажа из става 1. овог члана, морају да испуњавају услове у складу са посебним прописом којим се уређује хигијена материјала, односно предмета опште употребе, који долазе у контакт са храном.

#### Члан 156.

Посуде за конзерве су лименке, стакленке, тубе и друге врсте посуда, добијене од различитих врста лимова (бели, хромирани, алуминијумски), стакла, фолија од алуминијума и фолија од полимерних (пластичних) материјала.

Лименке се затварају формирањем двоструког споја (шава) између поклопца и тела лименке, а друге врсте посуда се затварају на начин који обезбеђује задовољавајућу заптивеност (херметичност) конзерве.

Масти могу да се пакују у бурад или картонске кутије, који изнутра морају бити обложени фолијама од пластичних материјала, као и у посуде од алуминијума и пластичних материјала, вештачке омотаче и у омоте од пергаментне хартије.

Топла јела се стављају у промет у металним нерђајућим посудама, а приликом продаје пакују се у одговарајуће посуде од пластичних материјала, који се могу затварати.

#### Члан 157.

Производи се стављају у промет у повратној или неповратној амбалажи, која обезбеђује очување квалитета и безбедност производа.

## 2. Декларисање производа

#### Члан 158.

Производи се стављају у промет под условом да су декларисани и обележени у складу са овим правилником и посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Поред података који су утврђени у складу са посебним прописом којим се уређују декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација мора да садржи и следеће податке:

1) у називу упакованог уситњеног меса мора да се наведе врста и категорија меса прописана овим правилником;

2) припадност групи или подгрупи полупроизвода од меса из члана 25. и производа од меса из члана 40. овог правилника, тако што се наводи:

(1) код групе производа са две или више подгрупа - припадност подгрупи,

(2) код конзерви - поступак топлотне обраде,

3) најмањи садржај протеина меса, односно укупних протеина, када је то прописано овим правилником;

4) у називу полупроизвода и производа од меса домаћих копитара, живине, лагоморфа, дивљачи и меса домаћих папкара, осим производа од свињског и говеђег меса, и врста меса која је употребљена у производу;

5) код полупроизвода и производа од свињског и говеђег меса, који садржи и месо из тачке 4) овог става, мора да буде назначена и количина употребљене врсте меса изражена у процентима.

#### Члан 159.

Дозвољена одступања стварних количина од декларисаних/означених називних количина, морају бити у складу са посебним прописом којим се уређују метролошки захтеви које морају да испуне количине претходно упакованих производа.

### VIII. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 160.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса („Службени гласник РС”, бр. 31/12и 43/13-др.правилник), осим одредбе члана 137. став 2, која престаје да важи 1. јануара 2016. године.

#### Члан 161.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, осим одредаба члана 18. став 2, члана 77. и члана 115. став 2. овог правилника, које се примењују од 1. јануара 2016. године.

Број: 110-00-00240/2015-09  
У Београду, 26. октобра 2015. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДА

- 1) SRPS ISO 937:1992: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја азота (референтна метода);
- 2) SRPS ISO 1442:1998: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја влаге - Референтна метода;
- 3) SRPS ISO 1444:1998: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја слободне масти;
- 4) SRPS ISO 2917:2004: Месо и производи од меса - Мерење рН - Референтна метода;
- 5) SRPS ISO 2918:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрита (Референтна метода);
- 6) SRPS ISO 3091:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрата (Референтна метода);
- 7) SRPS ISO 3496:2002: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја хидроксипролина;
- 8) SRPS ISO 13730:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја укупног фосфора - Спектрометријска метода;
- 9) SRPS EN ISO 660:2011: Масти и уља животињског и биљног порекла - Одређивање киселинског броја и киселости;
- 10) SRPS EN ISO 3960:2011: Уља и масти биљног и животињског порекла - Одређивање пероксидног броја - Јодометријско (визуелно) одређивање завршне тачке;
- 11) SRPS EN ISO 662:2009: Масти и уља животињског и биљног порекла - Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја;
- 12) SRPS EN ISO 663:2011: Уља и масти биљног и животињског порекла - Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа;
- 13) AOAC 983.19: Одређивање садржаја калцијума у механички сепарисаном месу;
- 14) SRPS M.Z2.032:1986: Лименке за конзервисање хране - Методе проверавања квалитета формираних спојева и заптивености лименки.