

ПРИЛОГ 1.

Календар васпитно-образовног рада основне школе за школску 2015/2016. годину

СЕПТЕМБАР 2015.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				
НОВЕМБАР 2015.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						
ЈАНУАР 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
МАРТ 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
МАЈ 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ОКТОБАР 2015.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	
ДЕЦЕМБАР 2015.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
ФЕБРУАР 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						
АПРИЛ 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
ЈУН 2016.						
П	У	С	Ч	П	С	Н
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

01.09, 25.01.
31.12, 03.06, 17.06.
21.11, 02.05, 09.05.
од 04.01. до 25.01.2016; од 25.04. до 29.04.2016; од 20.06. до почетка наставе у новој школској години

почетак наставе
завршетак наставе
нерадни дани
распуст

769

На основу члана 20. став 2. Закона о храни ("Службени гласник Републике Српске", број 49/09) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12 и 121/12), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

П РА В И Л Н И К
О УСИЋЕНОМ МЕСУ, ПОЛУПРОИЗВОДИМА И
ПРОИЗВОДИМА ОД МЕСА

ГЛАВА I - ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се основни услови који морају бити испуњени за уситњено месо, полупроизводе и производе од меса (у даљем тексту: производи), у про-

изводњи и промету, а односе се на називе, дефиниције, произвођачке спецификације; састав, сензорна својства и сродне групе производа; врсту, количину сировина и других материја које се користе у производњи и промету; технолошке поступке који се примјењују у производњи и промету; додатне или специфичне захтјеве у погледу квалитета паковања, декларисања или означавања и узорковање и аналитичке методе ради контроле квалитета и здравствене исправности производа.

Члан 2.

(1) За производе за које овим правилником нису прописани захтјеви који морају бити испуњени за производе важе услови који су овим правилником прописани за групу сродних производа.

(2) Сродни производи не могу да носе назив који је исти или сличан називу производа који се наводе у овом

правилнику, а називе сродних производа од меса одређује произвођач.

Члан 3.

Поједини изрази који се користе у овом правилнику имају следећа значења:

1) активност воде (aw) је количина воде у производу доступна за микроорганизме који ту воду користе за хемијске реакције, а изражава се индексом од 0 до 1, гдје нула означава потпуну неактивност воде, а један означава 100% активност воде;

2) бујон је водени екстракт меса добијен кувањем;

3) дим је производ добијен контролисаном пиролизом тврдог дрвета у генераторима за производњу дима или на ложистима, течни дим (арома дима) добија се фракцијском дестилацијом осушеног дрвета;

4) димљење је поступак конзервисања производа димом или употребом арома дима при одговарајућој температури, и то до 25 °C - хладно димљење, до 60 °C - топло димљење и на температури већој од 60 °C - вруће димљење;

5) додаци су супстанце или храна која се у току производње, обраде, прераде или паковања додају производима у прописаној или технолошки оправданој количини са намером да се продужи одрживост и постигну карактеристике производа;

6) дефибринација је поступак обраде крви, при чему се крвни серум раздваја од протеина фибрина и уобличених елемената крви;

7) емулзија је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем масног ткива, масти, уља и воде, чија се стабилност постиже употребом емулгатора или протеинским производима (који дјелују као емулгатори);

8) ферментација је поступак конзервисања производа, уз учешће микроорганизама, праћена опадањем рН вриједности, те промјене мириса, укуса и других особина производа;

9) Ф-вриједност је захтјев који се у савременој производњи користи за планирање и контролу успешности топлотне обраде, заснован на научно утврђеним чињеницама;

10) функционална храна обухвата месо и производе, који поред основних нутритивних садрже састојке или додатке за које је утврђено да позитивно утичу на здравље људи, као што су продукти зрења, пробиотичке бактерије, несварљиви угљени хидрати (дијетална влакна, инулин), омега 3 масне киселине, природни антиоксиданси, микроелементи и витамини, а за производе за које је то овим правилником прописано садржај протеина је најмање за 10% већи, а садржај колагена у протеинима за 25% мањи од прописаних вриједности;

11) хлађење је поступак конзервисања производа на ниским температурама, при чему се у термалном центру производа постиже температура до 7 °C зависно од технолошког процеса и оправданости;

12) кување је поступак конзервисања производа на температури кључања воде или на вишој температури, при чему је у термалном центру производа остварена леталност од најмање $F_0 = 0,4$;

13) кулинарска припрема је припремање меса за топлотну обраду разним поступцима, као што су зачињавање, маринирање, обликовање, панирање, размекшавање, сољење и слично;

14) лиофилизација (дехидрација) меса је добијање производа од меса сушењем замрзнутог меса у вакууму сублимацијом, које може да садржи до 4% воде;

15) месо дивљачи подразумева јестиве дијелове дивљих папкара, лагморфа (зечевина, кунићи и глодари), као и осталих копнених сисара, који се лове због исхране људи и који се сматрају ловном дивљачи према посебним прописима, укључујући и сисаре који слободно живе на ограђеној територији (гајена дивљач), слично као ситна и крупна ловна дивљач;

16) месно тијесто је тјеста хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем меса са кухињском соли, водом, односно ледом и адитивима, у којој се протеини меса већим дијелом налазе у стању колоидног раствора и набуцлог гела;

17) месна емулзија је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем месног тијеста и масног ткива, масти и уља са кухињском соли, водом, односно ледом и адитивима, чија се стабилност постиже емулгујућим дјеловањем растворених протеина меса и/или протеинским производима;

18) мало издвојени желе и маст је количина издвојеног желеа и масти која није већа од 6% од нето масе производа;

19) маринирање је поступак потапања или залијевања меса маринадама, које могу да садрже кухињску со, замјену за кухињску со, зачине, шећере, поврће, адитиве и растворе најчешће сирћетне, млијечне, лимунске или винске киселине и других киселина прихватљивих за исхрану људи;

20) месни екстракт је угушћени бујон, без садржаја масти и протеина који се таложе топлотом, добијен концентровањем избистреног воденог екстракта меса;

21) обрада меса је поступак који треба бити тако организован да се спречи или што је могуће више смањи контаминација, и у ту сврху субјект у пословању са храном обезбеђује да се употребљено месо за прераду:

1. одржава на температури од највише 4 °C за живину, 3 °C за клаоничке производе (изнутрице, крв, крвна плазма и крвни серум) и 7 °C за остало месо,

2. доноси у просторију за припремање постепено, по потреби;

22) обресци су дијелови мишићног и масног ткива без коже који настају приликом расијецања, откоштавања и обликовања;

23) основни састојци производа (основне сировине) су мишићно ткиво - месо, машински откоштено месо (у даљем тексту: МОМ), масна и везивна ткива, изнутрице и кожице, крв и производи од крви, те кости;

24) омотач је производ у који се пуни надјев кобасица, а може бити природни или вјештачки;

25) производи од меса су производи који су добијени прерадом меса или даљом прерадом таквих прерађених производа, тако да попречни пресјек показује да производ више нема својства свјежег меса;

26) пастеризација је поступак конзервисања производа на температури нижој од тачке кључања воде, при чему је у термалном центру производа остварена температура од најмање 70 °C, ако то није другачије прописано овим правилником;

27) панирање је облагање меса или производа од меса смјесом за панирање, која може бити течна, сува или у гранулама;

28) прехранбени адитив је свака материја познатог хемијског састава која се уобичајено не употребљава као храна сама за себе, нити је типичан састојак хране, без обзира на прехранбену вриједност, а додаје се намјенски са циљем побољшања технолошких и органолептичких својстава хране у технолошком поступку производње, током припреме, обраде, дораде, прераде, обликовања, паковања, транспорта и чувања, што доводи или се може очекивати да доведе до тога да он сам или његов секундарни производ директно или индиректно постаје састојак те хране;

29) протеини меса су азотна једињења која воде поријекло из основних састојака производа;

30) протеини везивног ткива (садржај колагена) су азотна једињења која воде поријекло из везивног ткива;

31) рН вриједност производа је мјерни показатељ одрживости производа, средња вриједност од најмање три вриједности добијене директним мјерењем рН у централним, средишњим и периферним дијеловима производа;

32) релативан садржај протеина меса, односно укупним про-

теинима производа је вриједност израчуната помоћу следеће формуле:

- садржај колагена (%) · 100 садржај протеина меса (%), односно садржај укупних протеина (%);

33) смрзнуто месо за прераду је месо папкара, копитара, живине, птица и дивљачи које у термалном центру има температуру од највише -18 °С,

34) замрзавање је поступак конзервисања, при чему се у термалном центру производа постиже температура од највише -18 °С,

35) сољење је поступак конзервисања основних састојака производа употребом кухињске соли, односно замјене за кухињску со;

36) саламурење је суви или влажни поступак конзервисања основних састојака производа употребом соли за саламурење;

37) суспензија кожица је хомогена маса добијена уситњавањем и мијешањем кожица и воде, са додавањем или без додавања масног ткива, чија се стабилност постиже употребом протеинских производа (који дјелују као емулгатори);

38) соли за саламурење су хомогене мјешавине кухињске соли, односно замјене за кухињску со, са нитритима, односно нитратима у складу са Правилником о употреби прехранбених адитива, осим боја и заслађивача у храни;

39) суво саламурење је поступак конзервисања основних састојака производа употребом соли за саламурење у чврстом стању;

40) саламура је водени раствор соли за саламурење, у који могу бити додати адитиви, шећери, зачини и протеински производи;

41) сродни производи су производи од меса чији назив се не наводи у овом правилнику, а који су по начину производње и особинама слични производима основне групе;

42) сушење је поступак конзервисања производа, при чему се из меса уклања вода и смањује активност воде (aw);

43) стартер културе су производи који се састоје од једне или више врста микроорганизама, а примјењују се у производњи месних производа са циљем убрзања зрења;

44) стабилизација крви је поступак обраде средствима за спречавање коагулације крви;

45) сепарација крви је поступак обраде стабилизоване крви уређајима за сепарацију, при чему се крвна плазма раздваја од уобличених елемената крви;

46) стерилизација је поступак конзервисања производа на температури вишој од 100 °С, при чему је у термалном центру производа остварена летална вриједност од најмање $F_0 = 3$;

47) супа је водени екстракт јестивих дијелова закраних животиња добијен кувањем, којој се могу додати зачинско биље и зачини, а која се користи у производњи других производа;

48) садржај масти је садржај слободне масти који се изражава у процентима и одређен је стандардном методом;

49) садржај протеина меса изражава се у процентима и то је вриједност која се добија одузимањем количине (%) додатих протеина немесног поријекла од количине укупних протеина у производу (%);

50) садржај укупних протеина у производу (%) је вриједност добијена множењем садржаја азота у процентима фактором 6,25% (садржај укупних протеина у % = % азота · 6,25);

51) садржај протеина везивног ткива у производу, изражен као садржај колагена (%), је вриједност добијена множењем количине хидроксипролина (%) фактором 8 (% колагена = % хидроксипролина · 8);

52) садржај укупних фосфата, изражен као проценат фосфор-пентоксида, је вриједност добијена множењем садржаја укупног фосфора (природног и додатог) у производу стехиометријским фактором 2,29 (садржај укупних фосфата у % = % укупног фосфора · 2,29);

53) топлотна обрада је поступак конзервисања производа која може бити сува, влажна или комбинована на температури пастеризације, кувања или стерилизације са употребом или без употребе дима, те обрадом микроталасима, а у складу са прописима о хигијенској исправности;

54) уситњавање је обрада меса, изнутрица, масних и везивних ткива у машинама за мљењење и сјецкање (поступак мљењења је уситњавање у машини за мљењење меса - вуку, а сјецкање је уситњавање у машини кутеру);

55) укупни протеини су азотна једињења која воде поријекло из основних састојака производа, протеинских производа и намирница које садрже протеине;

56) влажно саламурење је поступак конзервисања производа употребом саламура, при чему се основни састојци потапају у саламуру, односно саламура може бити убризгана у основни састојак, након чега се примјењује одговарајући поступак механичке обраде;

57) висока стерилизација је стерилизација производа на температури вишој од 120 °С, при чему је у термалном центру производа остварена летална вриједност од најмање $F_0 = 12$ и

58) зрење меса представља скуп промјена физичке, хемијске, ензимске и структурне природе, од којих зависе сензорна својства, а тиме и квалитет производа.

Члан 4.

(1) Субјекат у пословању са храном обавезан је да прије почетка производње и стављања производа у промет донесе и изради произвођачку спецификацију, којом се доказује испуњеност услова прописаних овим правилником.

(2) Произвођачка спецификација из става 1. овог члана садржи:

1) назив производа и његово трговачко име, ако га производ има, као и припадност производа групи или подгрупи одређеној у складу са подјелом производа,

2) поријекло сировине и састав производа,

3) опис технолошког поступка производње,

4) опис органолептичких својстава производа,

5) захтјева квалитета производа,

6) извјештај о извршеном лабораторијском испитивању (сензорске, физичке и хемијске особине) и

7) податке из декларације производа у складу са прописима који дефинишу ову област.

(3) Произвођач је обавезан да води и евиденцију о донесеним произвођачким спецификацијама, односно опису производа, која садржи следеће податке:

1) евиденцијски број спецификације, односно описа производа,

2) датум доношења произвођачке спецификације, односно описа производа,

3) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији, односно опису производа и

4) датум извршеног испитивања прописаних основних захтјева у складу са овим правилником.

(4) Произвођачка спецификација у случају захтјева мора се дати на увид надлежном органу.

Члан 5.

(1) За производњу производа могу се употребљавати искључиво основне сировине, месо и изнутрица животиња за клање и ловне дивљачи за које је ветеринарским прегледом утврђено да су здравствено исправни и употребљиви за људску исхрану.

(2) Субјект у пословању са храном због обезбјеђивања здравствене исправности производа успоставља и спроводи редовне контроле санитарно-хигијенских и техничких услова производње у сваком објекту под његовом контролом, спровођењем превентивног поступка самоконтроле, развијеног у складу са НАССР (енгл. Hazard analysis and critical control points) принципима.

(3) Субјект у пословању са храном обезбјеђује успоставу и могућност сљедивости у свим фазама производње, прераде, обраде и дистрибуције хране, сировина биљног и животињског поријекла, животиња које производе храну или служе за производњу хране, као и сљедивост било које друге материје која је намијењена уградњи или се може очекивати да ће бити уграђена у храну.

(4) Произвођачи халал производа за употребу термина и регистрованог заштитног знака халал дужни су да се у производњи придржавају захтјева BAS 1049 Халал храна - захтјеви и мјере.

Члан 6.

(1) Осим података који су утврђени у складу са прописима о хигијени хране животињског поријекла, прописима о општем декларисању или означавању упаковане хране и означавању храњивих вриједности хране, производи се стављају у промет под условом да су декларисани или означени у складу и са одредбама овог правилника.

(2) Производи који испуњавају захтјеве прописане овим правилником означавају се и стављају на тржиште у складу са дефинисаним називима.

(3) Осим података из става 1. овог члана декларација мора да садржи и сљедеће податке:

1) у називу упакованог уситњеног меса морају да буду наведени врста, категорија и поријекло меса прописано овим правилником;

2) припадност групи или подгрупи полупроизвода од меса из Прилога 2. овог правилника, који је саставни дио овог правилника, тако што се наводи:

1. код групе производа са двије подгрупе или више подгрупа - припадност подгрупи производа,

2. код конзерви - и назив који означава поступак топлотне обраде,

3. код производа високог квалитета и функционалне хране - и ознаку која на то указује,

4. најмањи садржај протеина меса у готовом производу, односно укупних протеина меса, када је то прописано овим правилником;

3) у називу производа од меса домаћих копитара, живине, лагоморфа, дивљачи и меса домаћих папкара, осим производа од свињског и говеђег меса - и врста меса употребљеног у производу и

4) у случају производа од свињског и говеђег меса, које садржи и месо из тачке 3. овог става, мора да буде назначена и количина употребљене врсте меса у процентима (%).

(4) Приликом навођења додатних састојака, код употребе арома, ензимских препарата и других састојака, мора да се наведе и врста додатка, а код употребе угљених хидрата и протеинских производа наводи се и поријекло додатка.

(5) Сви производи погодни за нарезивање могу се на тржиште стављати нарезани и паковани у вакууму у одговарајућој амбалажи са назнаком: "паковано у вакууму".

Члан 7.

(1) На декларацији производа може се, по потреби, навести поријекло сировине (нпр.: "производ од увозне сировине", "производ од домаће сировине", "производ од домаће и увозне сировине" или слично).

(2) За категорије потрошача, у складу са захтјевима BAS 1049 Халал храна - захтјеви и мјере и општих смјерница за употребу термина и регистрованог заштитног знака халал, као и захтјева за кошер месо и производе зависно од потреба, навика или вјерске припадности, за производе без свињског меса, на декларацији се може навести: "гарантовано без свињског меса", "производ од говеђег/јунећег меса", "производ од живинског меса" или слично.

(3) Производи могу да носе ознаку оригиналности, ознаку географског поријекла или ознаку традиционалног угледа чији је начин регистрације у складу са прописима који дефинишу ову област.

Члан 8.

(1) За производе који се стављају на тржиште као упакована храна дозвољена су одступања од декларисане нето масе, и то за масу до 500 g - до 2%, а за масу већу од 500 g - до 1%.

(2) Просјек нето масе за 20 паковања од 500 g и за 10 паковања тежих од 500 g мора да одговара просјечно декларисаној нето маси.

Члан 9.

Производи од меса могу у називу да носе ознаку прима, деликатес или de luxe, ако је садржај протеина меса у односу на врсту производа у апсолутном износу за један проценат виши и ако је релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса за пет процената нижи.

ГЛАВА II - ОСНОВНИ СASTOJЦИ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

Члан 10.

(1) Под свјежим месом, у смислу овог правилника, подразумијевају се јестиви дијелови животиња погодних за исхрану људи, са природно укљученим масним и везивним ткивом наведених животиња у ставу 2. овог члана, које није прошло ни кроз један процес конзервације, осим расхлађивања, замрзавања или брзог замрзавања, укључујући и месо које је вакуумски умотано или паковано под контролисаним атмосфером.

(2) У производњи производа употребљавају се скелетни мишићи сисара и птица, што укључује и крв, домаћих папкара (говед, укључујући врсте Bubalus и Bison, оваца, коза и свиња), као и домаћих копитара (коња, мула, мазги, магараци), живине (кокоши, ћурки, морки, односно бисерки, гусака и других пловки), птица (питомих голубова и нојева), лагоморфа (зечева, кунића и глодара) и ловне дивљачи.

(3) Максималан садржај масти и везивног ткива као састојак производа, дефинисаних као месо, прописан је у Прилогу 3, који чини саставни дио овог правилника.

(4) Производи који носе ознаку: "мљевено месо" испуњавају захтјеве прописане у Прилогу 4, који чини саставни дио овог правилника.

Члан 11.

(1) Говеђе месо разврстава се на сљедеће категорије:

1) прва категорија - месо сиромашно везивним масним ткивом, које обухвата:

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

2. месо код кога је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено у подтачки 1. ове тачке;

2) друга категорија - грубо очишћено месо, које обухвата месо са природно већим удјелом везивног и масног ткива од меса прве категорије, са којег су одвојени грубље везивно ткиво и веће насlage лоја;

3) трећа категорија - неочишћено месо, које обухвата месо са природним удјелом везивног и масног ткива, месо поткољенице и подлактице, месо глава, крваво месо и месо са дијела врата послје одвајања главе.

(2) Говеђе месо треће категорије може се употребљавати само у производњи производа који се обрађују топлотом.

(3) Свињско месо разврстава се на сљедеће категорије:

1) прва категорија - месо сиромашно везивним масним ткивом, које обухвата:

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

2. месо код кога је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено у подтачки 1. ове тачке;

2) друга категорија - грубо очишћено месо, које обухвата месо са природно већим удјелом везивног и масног ткива од меса прве категорије, са којег су одвојене веће наслаге масног ткива и грубље везивно ткиво;

3) трећа категорија - неочишћено месо, које обухвата месо са природним удјелом масног ткива до једне трећине, као и месо поткољенице и подлактице, месо глава и крваво месо.

(4) Свињско месо треће категорије може да се употребљава само у производњи производа који се обрађују топлотом.

(5) Месо живине разврстава се на следеће категорије:

1) прва категорија - месо сиромашно везивним масним ткивом, које обухвата:

1. скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо без коже, добијено одвајањем са груди, батака и карабатака, осим батака ћурки),

2. месо код кога је удио везивног и масног ткива обрадом смањен на удио које има месо наведено у тачки 1) овог става;

2) друга категорија - грубо очишћено месо, које обухвата месо са природно већим удјелом везивног ткива од меса прве категорије без коже, са кога је одвојено грубље везивно ткиво и

3) трећа категорија - неочишћено месо, које обухвата месо са припадајућом кожом, масним и везивним ткивом.

(6) Месо живине треће категорије може да се употребљава само у производњи производа који се обрађују топлотом.

Члан 12.

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

(2) У масно ткиво се убраја поткожно масно ткиво, чврсто масно ткиво, сало, масно ткиво говеда и других преживара, бубрежни лој, масно ткиво копитара, масно ткиво живине и птица и масно ткиво добијено одвајањем са цријева и опорњака, као и бубрежни лој користе се само за производњу масти, односно лоја.

(3) Масно ткиво свиња је:

1) сланина - поткожно масно ткиво свиња, са остацима скелетних мишића, са кожом или без коже,

2) чврсто масно ткиво - дио поткожног масног ткива свиња, сланина подбрадњака, врата, гребена, леђа и слабина,

3) трбушни дио - поткожно масно ткиво грудно-трбушне регије свиња са припадајућом скелетном мускулатуром и млијечним жлијездама које нису у лактацији,

4) месната сланина - трбушни дио, која у свом саставу садржи више од једне половине припадајуће скелетне мускулатуре,

5) подбрадњак (годер, гроник, кимпак) - доњи дио поткожног масног ткива врата свиња, са припадајућим пљувачним жлијездама и

6) сало које представља депое масног ткива око бубрега свиња.

(4) Масно ткиво говеда, других преживара, домаћих копитара и живине:

1) Масно ткиво говеда и других преживара је лој домаћих преживара и бубрежни лој:

1. лој домаћих преживара је поткожно масно ткиво говеда и других преживара и масно ткиво добијено одвајањем од меса, осим масног ткива тјелесних шупљина и

2. бубрежни лој преживара представља депое масног ткива око бубрега говеда и других преживара.

(5) Масно ткиво копитара су наслаге масног ткива испод коже и у тјелесним шупљинама.

(6) Масно ткиво живине и птица је поткожно масно ткиво и масно ткиво из трбушне шупљине.

Члан 13.

МОМ је производ који је добијен употребом технолошких поступака, одвајања меса са костију на којима је остало месо након откоштавања или са трупа живине, при чему се користе механичка средства која узрокују губитак или модификацију структуре мишићних влакана.

Члан 14.

(1) У производњи и употреби МОМ-а примјењују се следећи захтјеви:

1) мора испуњавати услове за свјеже месо;

2) дијелови се не смију употребљавати за производњу МОМ-а:

1. код живине су то ноге, кожа врата и глава,

2. код осталих животиња су то кости главе, ноге, репови, бедрена кост, гољеница, лисна кост, хумерус, радијус и улна;

3) замрзнути МОМ мора се запаковати или амбалажирати прије складиштења или превоза, не смије се складиштити дуже од три мјесеца, а током складиштења и превоза мора се одржавати температура од најмање -18 °С;

4) МОМ се смије употребљавати једино за производњу топлотно обрађених производа у одобреним објектима.

(2) Након што се једном одмрзне, МОМ се не смије поново замрзавати.

(3) Садржај протеина у МОМ-у мора бити најмање 12%, а садржај калцијума највише 0,1%.

(4) У производњи производа за које је то овим правилником одређено може се употребљавати МОМ свиња, говеда и живине, као и крв, крвна плазма и крвни серум свиња и говеда.

Члан 15.

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

(2) Под колагеном се подразумејева протеински производ, везивно ткиво, добијено од животињских костију, коже и тетива.

(3) Под еластином се подразумејева природно растворљиви протеин, у еластичном облику, добијен дјелимичном хидролизом колагена од костију, коже, жила и тетива животиња:

1) жиле су дијелови везивног ткива који су обрадом одвојени од меса,

2) тетиве су дијелови везивног ткива, и то обреси тетива, тетивне плоче, овојнице тетива, завршеци тетива, дијелови растреситог везивног ткива и дијелови еластичног везивног ткива који су одстрањени са меса приликом обраде,

3) свињске коже су дијелови коже свиња са којих су шурењем и обрадом одстрањени длака и епидермис и са којих је одвојено поткожно масно ткиво,

4) телеће коже су ошурена и од длака очишћена кожа, која је скинута са телећих глава, и

5) коже живине су ошурена и од перја очишћена кожа живине.

Члан 16.

(1) Крв је тјелесна течност добијена искрварењем свиња и говеда директно из крвних судова, системом шупљих ножева и прихватних посуда, у коју могу бити додата средства (стабилизатори) за спречавање коагулације крви.

(2) Крвна плазма је производ од крви добијен сепарацијом стабилизоване крви.

(3) Крвни серум је производ од крви добијен дефибринацијом крви.

Члан 17.

(1) Изнутрице су унутрашњи органи грудне, трбушне и карличне шупљине: јетра, мишићни дио срца, језик, једњак,

плућа, мозак, грудна (пубертетна) жлијезда младих говеда, слезина, бубрези, сјеменици, желудац свиња, преджелуци преживара, трбушна марамица и код живине срце, јетра и мишићни желудац.

(2) Језик, једњак, плућа, јетра, преджелудац преживара и мишићни желудац живине могу да се употребљавају као сировина у производњи производа под условом:

- 1) да је језик одвојен од гркљана, орожале слузокоже, плувачних жлијезда, костију језика и мишића ждријела,
- 2) да је једњак одвојен од слузокоже,
- 3) да су плућа одвојена од дисајних путева,
- 4) да је са јетре одстрањена жучна кеса и
- 5) да је са преджелудаца преживара и мишићног желуца живине одстрањена слузокожа.

(3) Изнутрице могу да се употребљавају само у производњи производа од меса који се конзервишу топлотном обрадом, у складу са овим правилником.

(4) Изнутрице могу да се употребљавају у производњи производа од меса у складу са посебним прописом којим се уређују мјере за спречавање ширења, сузбијања и искорјешавања трансмисивних спонгиформних енцефалопатија.

ГЛАВА III - ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА

Члан 18.

(1) Под производима од меса животиња за клање и дивљачи (у даљем тексту: производи) сматрају се производи од основних састојака (основних сировина) наведених у ставу 2. овог члана и додатних састојака наведених у Глави IV овог правилника (у даљем тексту: додатни састојци), добијени прерадом или даљом прерадом таквих производа, тако да рез по површини показује да производ више нема својство свјежег меса.

(2) Основни састојци (основне сировине) за производњу производа су мишићно ткиво - месо, масно ткиво, изнутрице и кожице, цијели комади меса, месни обресци или уситњено месо и масно ткиво, МОМ, те кости.

(3) Производи се технолошки производе откоштавањем, уситњавањем, сољењем, саламурењем, мијешањем, хлађењем, смрзавањем, маринирањем, панирањем, емулговањем, паковањем, димљењем, сушењем, екстракцијом, топлотном обрадом, ферментацијом или неким другим поступком конзервирања.

Члан 19.

(1) Услови за производе, у производњи и промету, који су подијелени у категорије, групе, подгрупе и поједине производе, дефинисани су у систематизацији производа у Прилогу 1, који чини саставни дио овог правилника.

(2) У производима који нису дефинисани овим правилником 30% меса може се замијенити месом живине које треба назначити на декларацији.

(3) Производи од меса дивљачи производе се на основу произвођачке спецификације, те стављају на тржиште декларисани као производи од меса дивљачи, уз услов да садрже најмање 25% меса дивљачи.

(4) Производи од меса копитара производе се на основу произвођачке спецификације и стављају на тржиште декларисани као производи од меса копитара, уз услов да садрже најмање 25% меса копитара.

(5) Производи од меса лагоморфа (зечеви, кунићи, глодари) производе се на основу произвођачке спецификације и стављају на тржиште декларисани као производи од наведене врсте меса лагоморфа, уз услов да садрже најмање 25% меса те врсте животиња.

(6) У производњи димљених и сухомеснатих производа од свињског меса и меса живине под месом се подразумевају и припадајуће кости са хрскавицом, као и припадајући дио коже са поткожним масним ткивом.

(7) У производњи производа од меса домаћих копитара, живине, меса лагоморфа и дивљачи до 30% тог меса може

бити замијењено месом говеда и свиња, масним ткивом и изнутрицама које треба назначити на декларацији.

ГЛАВА IV - ДОДАТНИ САСТОЈЦИ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

Члан 20.

(1) У производњи производа као додатни састојци употребљавају се адитиви у складу са посебним прописима о употреби адитива, ароме у складу са посебним прописом о захтјевима за ароме; ензими у складу са посебним прописом о употреби прехранбених ензима у производњи хране; зачини или екстракти зачина; кухињска со и замјене за кухињску со; угљени хидрати (моносахариди, дисахариди, олигосахариди и нативни скроб); протеински производи; крв и производи од крви; витамини, минералне материје, стартер културе микроорганизама, влакна, као и друге намирнице наведене у члану 23. овог правилника.

(2) Додатни састојци за које није одређена највећа дозвољена количина могу се употребљавати на основу добре произвођачке праксе у количини која је технолошки оправдана, односно у количини која не мијења карактеристична сензорна својства производа.

Члан 21.

(1) У производњи производа као протеински производи могу се употребљавати желатин, колаген, сува крвна плазма, други протеински производи, хидролизати протеинских производа и њихове мјешавине.

(2) Желатин се може употребљавати у производњи конзерви од меса у комадима, конзерви од меса у сопственом соку и производа од меса са желеом из групе куваних кобасица у количини која је технолошки оправдана.

(3) Крв и производи од крви могу се употребљавати у производњи сродних врста барених кобасица, у производњи куваних кобасица и у производњи конзерви од уситњеног саламуриног меса, ако је то прописано овим правилником.

(4) Други протеински производи, хидролизати протеинских производа и њихове мјешавине могу се употребљавати у производњи сродних врста производа из група уситњеног меса припремљеног за обликовање, уситњеног обликованог меса, барених кобасица, куваних кобасица, свјежих кобасица, конзерви од меса, у комадима, као и јела у конзерви од меса и производа од меса са додатком од поврћа и других намирница са додатком меса и производа од меса.

Члан 22.

Влакна су несварљиви угљени хидрати (дијетална влакна, инулин), а могу се употребљавати у производњи сродних врста производа из група уситњеног меса припремљеног за обликовање, уситњеног обликованог меса, барених кобасица, куваних кобасица и свјежих кобасица у производњи јела у конзерви од меса и производа од меса са додатком поврћа и других намирница и јела од поврћа и других намирница са додатком меса и производа од меса, као и функционалне хране.

Члан 23.

(1) Као додаци производима може се употребљавати и храна животињског поријекла (млијеко и производи од млијека, јаја и производи од јаја, производи од риба), као и храна биљног поријекла (житарице, поврће, воће, гљиве и друге намирнице или њихови други прехранбени производи).

(2) Додаци функционалној храни су супстанце за које је утврђено да позитивно дјелују на здравље људи као што су продукти зрења, пробиотичке бактерије, дијетална влакна, инулин, омега 3 масне киселине и уља богата овим киселинама, фитостероли, природни антиоксиданси, витамини и минералне материје.

ГЛАВА V - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 24.

За утврђивање усклађености производа са захтјевима из овог правилника користе се најновија издања ВАС стан-

дарда метода за испитивање наведених у Прилогу 5, који чини саставни дио овог правилника.

Члан 25.

Службене контроле и инспекцијски надзор над примјеном овог правилника врши Републичка управа за инспекцијске послове и инспектори јединица локалне самоуправе, у складу са овлашћењима утврђеним прописима.

Члан 26.

Ступањем на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету производа од меса ("Службени лист СФРЈ", бр. 29/74, 13/78, 41/80 и 55/91 и "Службени лист РБиХ", број 2/92) и Правилник о квалитету производа од меса пернате живине ("Службени лист СФРЈ", број 55/91 и "Службени лист РБиХ", број 2/92).

Члан 27.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Српске".

Број: 12.05-335-484/15
2. јуна 2015. године
Бања Лука

Министар,
Др **Стево Мирјанић**, с.р.

ПРИЛОГ 1.

ПОГЛАВЉЕ I - СИСТЕМАТИЗАЦИЈА ПРОИЗВОДА

Производи су систематизовани и подијељени у категорије, групе, подгрупе и поједине производе, како сlijеди у даљем тексту, а табеларно су приказани у Прилогу 2. овог правилника:

- 1) производи од свјежег меса,
- 2) кобасице,
- 3) димљени производи (полутрајни сухомеснати производи),
- 4) сухомеснати производи (трајни сухомеснати производи),
- 5) јела од меса,
- 6) конзерве,
- 7) сланине и
- 8) топлена животињска маст.

Одјелак 1. Производи од свјежег меса

1.1. Услови производње, чувања и стављања на тржиште

(1) Производ од свјежег меса је уситњено месо, несаламури производ добијен мљењем или уситњавањем на друге начине различитих врста меса и додатних састојака.

(2) Полупроизводима од меса подразумевају се свјеже месо, укључујући и месо које је уситњено, коме се додају прехранбени производи, зачини или адитиви, односно месо које је било изложено процесима који нису успјели да модификују довољно унутрашњу структуру мишићног влакна и тако елиминишу карактеристике свјежег меса.

(3) У производњи уситњеног меса и месних полупроизвода примјењује се сљедеће:

1) уколико надлежни орган не допусти откоштавање непосредно прије мљењења, смрзнуто или дубоко смрзнуто месо које се употребљава за припремање мљењеног меса или месних полупроизвода мора се откостити прије замрзавања и оно може бити ускладиштено само током ограниченог периода;

2) уколико се припрема од расхлађеног меса, мљењено месо се мора припремити:

1. у року од највише три дана од клања ако је ријеч о живини,
2. у року од највише шест дана од клања ако је ријеч о другим животињама,
3. у року од највише 15 дана од клања животиња ако је ријеч о откоштеној, вакуумом пакованој говедини и јунетини;

3) одмах након производње, мљењено месо и месни полупроизводи морају се запакovati, амбалажирати и:

1. расхладити до унутрашње температуре од највише 2 °C за мљењено месо и 4 °C за месне полупроизводе,
2. замрзнути до унутрашње температуре од највише -18 °C,
3. услови температуре се морају одржавати током ускладиштења и превоза.

(4) Под датумом производње уситњеног меса сматра се датум уситњавања, односно мљењења меса.

(5) Уситњено месо ставља се у промет као:

- 1) мљењено месо,
- 2) уситњено месо припремљено за обликовање и
- 3) уситњено обликовано месо.

(6) Није дозвољена производња производа из става 5. овог пододјелка од претходно одмрзнутог меса. Након што се једном одмрзну, мљењено месо и месни полупроизводи не смију се поново замрзавати.

(7) Забрањено је мљењеном месу додавати везивно или масно ткиво, изнутрице и на било који начин прерађено месо и воду.

(8) У производњи полупроизвода од меса не могу се употребљавати нитрати, нитрити, сумпор-диоксид и сулфити.

(9) Производи од свјежег меса стављају се на тржиште као упаковани или неупаковани производи.

1.1.1. Мљењено месо

(1) Под мљењеним месом подразумева се месо без костију које је самљењено на ситне парчиће и које садржи мање од 1% соли, а производи се мљењем охлађеног меса домаћих папкара (говед и/или свиња) и копитара, прве и друге категорије, као и меса живине прве категорије, ако овим правилником није другачије прописано.

(2) Мљењено месо при стављању на тржиште мора бити означено наводима: "процент масти мањи од..." и "омјер колагена и протеина меса мањи од..."

(3) Мљењено месо се ставља у промет као мљењено месо I и II категорије са обавезним навођењем врсте и поријекла меса у декларацији.

(4) Мљењено месо треба да има стабилну ружичасту до ружичастоцрвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса.

(5) Месо за производњу мљењеног меса у директној продаји мора да се ситни, односно меље у присуству потрошача, осим ако се не продаје унапријед упаковано.

(6) Мљењено месо које се меље у присуству потрошача мора да има температуру охлађеног меса, и то мљењено месо које се добија од меса домаћих папкара и копитара температуру од 0 °C до 7 °C, а мљењено месо које се добија од меса живине температуру од 0 °C до 4 °C.

1.1.1.1. Категорије мљењеног меса

(1) Мљењено месо I категорије је производ од меса говеда и свиња чији садржај протеина у производу не смије бити мањи од 18%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не смије бити већи од 10%.

(2) Мљењено месо II категорије је производ од меса говеда и свиња чији садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 15%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

(3) У мљењеном месу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

1.1.2. Уситњено месо припремљено за обликовање

(1) Уситњено месо припремљено за обликовање је полупроизвод од меса, једне или више различитих врста меса и додатних састојака.

(2) Уситњено месо припремљено за обликовање треба да има стабилну ружичасту до ружичастоцрвену боју, мирис и укус који су својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.

(4) Производи од уситњеног свињског меса могу садржавати максимално 30% масти, а од говеђег и овчијег меса, те меса копитара максимално 25% масти.

(5) Производи од уситњеног меса произведеног од више врста меса могу садржавати максимално до 30% масти.

1.1.3. Уситњено обликовано месо

(1) Уситњено обликовано месо је полупроизвод од меса, једне или више различитих врста меса и додатних састојака, уз обликовање.

(2) Уситњено обликовано месо мора да буде правилно и умјерено обликовано, да има стабилну ружичасту до ружичастоцрвену боју, мирис и укус својствени врсти употријебљеног меса и додатних састојака.

(3) Уситњено обликовано месо може да се производи и ставља у промет као:

1. ћевап,
2. плескавица,

3. хамбургер и
 4. друге врсте сродних производа.
- 1.1.3.1. Ђевап

(1) Ђевап је полупроизвод од уситњеног свјежег меса домаћих папкара и додатних састојака, уз обликовање.

(2) Садржај протеина меса у производњи не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.

- 1.1.3.2. Пљескавица

(1) Пљескавица је полупроизвод добијен обликовањем разних врста уситњеног свјежег меса домаћих папкара и додатних састојака у који може бити додато до 10% уситњеног црног лука.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.

- 1.1.3.3. Хамбургер

(1) Хамбургер је полупроизвод од свјежег меса говеда и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.

- 1.1.3.4. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса и додатних састојака, чији садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%.

(2) У производима од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

- 1.2. Други производи за даљу обраду

(1) Маринирано месо су цијели или нарезани комади меса са костима или без њих, добијени кулинарском припремом, третирано потапањем или заливањем меса маринадама. Месо третирано поступком маринирања производи се од основних или нарезаних комада говеђег, свињског и пилећег меса или других врста животиња за клање и дивљачи, са костима или без костију. У производњи ових производа могу се употребљавати и други додатни састојци.

(2) Панирано месо је производ добијен кулинарском припремом, поступком панирања, облагањем меса или производа смјесом за панирање, а производи се од обликованих комада живинског меса, уситњеног обликованог меса или меса других врста животиња за клање и дивљачи, са костима или без костију. Смјеса за панирање мора добро приљати уз месо цијелом површином.

Одјељак 2. Кобасице

(1) Кобасице су производи од различитих врста и количина меса, МОМ, изнутрица, крви, масног и везивног ткива, различитог степена уситњености и других додатних састојака, који се после различитих видова обраде, прераде и пуњења у природне или вјештачке омотаче или другу амбалажу конзервишу одговарајућим поступцима.

(2) У случају да омотач није јестив, то мора бити означено.

(3) На основу састава, технолошког поступка производње и начина конзервисања, кобасице се могу производити и стављати у промет као:

1. ферментисане кобасице,
2. топлотно обрађене кобасице,
3. куване кобасице и
4. свјеже кобасице.

- 2.1. Ферментисане кобасице

(1) Ферментисане кобасице су производи од различитих врста меса и чврстог масног ткива домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи, различитог степена уситњености и додатних састојака, који се после пуњења у одговарајуће природне или вјештачке омотаче конзервишу поступцима ферментације и сушења, са димљењем или без димљења.

(2) Производ који није димљен може носити ознаку сушен на ваздуху или сушен без димљења.

(3) На основу степена сушења и зрења, ферментисане кобасице могу бити: суве трајне кобасице и кобасице за мазање.

- 2.1.1. Ферментисане суве трајне кобасице

(1) Ферментисане суве кобасице су производи од различитих врста меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи и чврстог масног

ткива различитог степена уситњености и додатних састојака, који се после пуњења у одговарајуће природне или вјештачке омотаче конзервишу поступцима ферментације, сушења и зрења и који садрже максимално до 40% влаге.

(2) Садржај протеина меса у производу мора бити најмање 20%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) највише 20% ако то није другачије прописано овим правилником.

(3) На основу степена осушености и зрења, ферментисане суве кобасице могу бити: трајне кобасице и кобасице за мазање, чувају се на температури до 15 °С, а наресци кобасица у оригиналном паковању на температури до 10 °С.

(4) Ферментисане суве трајне кобасице се производе и стављају у промет под називом: кулен, зимска салама, сремска кобасица, сузук, чајна, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Ферментисане суве трајне кобасице морају испуњавати следеће:

1) да површина готовог производа није деформисана и да омотач добро прилијеже уз надјев,

2) да надјев на пресеку има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића мишићног ткива црвене боје и чврстог масног ткива бјеличасте боје,

3) да су састојци надјева равномјерно распоређени и међусобно чврсто повезани,

4) да на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина,

5) да имају стабилну боју и пријатну арому зрелог производа и

6) да се могу лако нарезивати.

- 2.1.1.1. Кулен

(1) Кулен је производ од крупније уситњеног свињског меса прве категорије, чврстог масног ткива, кухињске соли, адитива, зачина или екстраката зачина, шећера, стартер култура, а може се додати и до 10% говеђег меса.

(2) Надјев кулена је грубо самљевен и пуни се у природне или вјештачке омотаче различитог пречника, међу зачинима доминира црвена мљевена зачинска паприка, слатка и љута или екстракт паприке.

(3) Кулен са ознаком поријекла, географском ознаком или ознаком која указује на начин производње пуни се у свињско слијето цријево или у друге природне омотаче одговарајућег пречника, а вриједност рН производа не смије бити мања од 5,3.

(4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

- 2.1.1.2. Зимска салама

(1) Зимска салама је производ од фино до средње уситњеног свињског меса прве категорије и чврстог масног ткива, као и кухињске соли или замјене за кухињску со, адитива, шећера, зачина, стартер култура и пљески којем се може додати до 10% говеђег меса.

(2) Надјев за зимску саламу се пуни у коњско танко цријево или вјештачке омотаче, а зрење производа је праћено развојем племенитих пљески бијеле или сивобијеле боје. Бијела боја омотача готовог производа потиче од остатака мицелијума пљески и прашка за покривање.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

(4) Вриједност рН производа не смије бити мања од 5,3.

- 2.1.1.3. Сремска кобасица

(1) Сремска кобасица је производ од уситњеног свињског меса, чврстог масног ткива, кухињске соли или замјене за кухињску со, адитива, зачина или екстраката зачина, шећера, стартер култура, а којој се може додати и до 10% говеђег меса.

(2) Надјев за сремску кобасицу се пуни у свињска танка цријева или у вјештачке омотаче.

(3) Међу зачинима доминира црвена мљевена зачинска паприка, слатка и љута, или екстракт паприке.

(4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

- 2.1.1.4. Сузук

(1) Сузук је производ од уситњеног говеђег меса, масног ткива говеда, кухињске соли или замјене за кухињску со, шећера, адитива, зачина или екстраката зачина и стартер култура.

(2) Надјев за сузук се пуни у танка говеђа цријева или у друге говеђе природне или вјештачке омотаче одговарајућег пречника.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.1.1.5. Чајна кобасица

(1) Чајна кобасица је производ од фино до средње уситњеног свињског или говеђег меса, чврстог масног ткива, кухињске соли, замјене за кухињску со, адитива, зачина или екстракта зачина, шећера и стартер култура.

(2) Надјев за производ се пуни у природне или вјештачке омотаче.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.1.1.6. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, чврстог масног ткива и додатних састојака, кухињске соли, замјене за кухињску со, зачина или екстракта зачина, шећера и стартер културе.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 16%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%, а у сродном производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

(3) Садржај протеина меса у производу са називом салама или саламин не смије бити мањи од 22%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а рН вриједност производа је најмање 5,3.

2.1.2. Ферментисане кобасице за мазање

(1) Ферментисане кобасице за мазање су производи од различитих врста меса и масног ткива и додатних састојака различитог степена уситњености, које су конзервисане поступком краткотрајне ферментације.

(2) Садржај протеина меса у производу мора бити минимално 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а у производу од меса живине највише 10%.

(3) Ферментисане кобасице за мазање се производе и стављају у промет под називом чајни намаз, а могу да се производе и друге врсте сродних производа, чувају се на температури до највише 10 °С.

Захтјеви (сензорна својства)

Ферментисане кобасице за мазање морају испуњавати следеће:

1) да површина готовог производа није деформисана и да омотач добро прилијеже уз надјев,

2) да надјев грубо уситњеног производа има на пресеку изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса црвене боје и чврсто масног ткива бјеличасте боје, а да је надјев од фино уситњених производа хомен без видљивих дијелова ткива,

3) да су састојци надјева грубо уситњеног производа равномерно распоређени и да нису међусобно чврсто повезани,

4) да на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина,

5) да имају стабилну боју и пријатно киселкасту арому на ферментацију и

6) да имају мазиву конзистенцију.

2.1.2.1. Чајни намаз

(1) Чајни намаз је производ од свињског и говеђег меса, меса живине, масног ткива, различитог степена уситњености, кухињске соли, замјена за кухињску со, адитива, зачина или екстракта зачина, шећера и стартер култура.

(2) Надјев за производ је фино уситњен и напуњен у омотаче мањег пречника.

2.1.2.2. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, масног ткива различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%, а у производу од меса живине највише 10%.

2.2. Топлотно обрађене кобасице

(1) Топлотно обрађене кобасице су производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица, крви и

производа од крви, различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) Дно надјева за топлотно обрађене кобасице чини месно тијесто или месна емулзија, пуне се у вјештачке и природне омотаче или калупе и конзервишу поступком пастеризације, са димљењем или без димљења или на температури кувања и стерилизације.

(3) Топлотно обрађене кобасице пастеризацијом се чувају на температури до 4 °С, куване на температури до највише 10 °С, а стерилисани производи на температури највише до 25 °С.

(4) На основу састава производа, начина производње и степена уситњености, топлотно обрађене кобасице се производе и стављају у промет као фино уситњене барене кобасице, грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице, барене кобасице од меса у комадима, месни хљебови, односно месни сиреви и куване кобасице.

2.2.1. Фино уситњене барене кобасице

(1) Фино уситњене барене кобасице су производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, производа од крви и додатних састојака, чији је надјев фино уситњен и који чини месна емулзија, без видљивих комада меса, масног и везивног ткива, уколико то није другачије прописано овим правилником.

(2) Фино уситњене барене кобасице производе се и стављају у промет као виршла, париска кобасица, екстракобасица или посебна и бијела кобасица, а могу да се производе и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Фино уситњене барене кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

1) да су једре и сочне и под лаким притиском не отпуштају течност,

2) да су по површини смеђецрвене боје ако су производи напуњени у природне или колагене омотаче без оштећења, већих напора и деформација,

3) да је надјев уједначене ружичасте боје, осим производа у чијој производњи се не употребљавају нитрати и нитрити, као и да нема издвојеног желеа и масти,

4) да омотач код кобасица чврсто прилијеже уз надјев и да се код производа у природним или колагеним омотачима, приликом преламања кобасице, не одваја од надјева и

5) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

2.2.1.1. Виршла

(1) Виршла је производ од различитих врста свињског и говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за виршле пуни се у природне или у вјештачке омотаче одговарајућег пречника. Производ се може стављати у промет и без омотача у одговарајућој амбалажи, упакован.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У производу само од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

(4) Садржај протеина меса у производу у конзерви не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

2.2.1.2. Париска кобасица, екстракобасица или посебна кобасица

(1) Париска кобасица и екстракобасица су производи од различитих врста свињског и говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за париску кобасицу и екстракобасицу пуни се у природне и вјештачке омотаче одговарајућег пречника.

(3) У надјеву париске кобасице мањи дно масног ткива може да буде присутан у облику коцкица бијеле боје.

(4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%, релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.1.3. Бијела кобасица

(1) Бијела кобасица је несаламурени производ од различитих врста свињског и говеђег меса, меса живине, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за бијелу кобасицу се пуни у природне, односно у јестиве вјештачке омотаче одговарајућег пречника.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

(4) У бијелој кобасици од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.1.4. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

(3) У сродном производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.2. Грубо уситњене барене кобасице - полутрајне кобасице

(1) Грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице су производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице састоји се од месног тијеста, односно месне емулзије, као и грубо уситњеног саламуреног меса и чврстог масног ткива.

(3) Грубо уситњене барене кобасице се производе и стављају у промет под називом крањска кобасица, тиролска кобасица, роштиљска кобасица, мортадела и шункарица, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Грубо уситњене барене кобасице или полутрајне кобасице морају испуњавати сљедеће захтјеви:

- 1) да на пресеку кобасица нема непросаламуреног меса,
- 2) да су састојци у надјеву што равномјерније распоређени и међусобно чврсто повезани,
- 3) да надјев прилијеже добро уз омотач и да нема издвојеног желеа и масти,
- 4) да су комадићи масног ткива бјеличасте боје и да приликом сјечења не испадају из надјева и
- 5) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

2.2.2.1. Крањска кобасица

(1) Крањска кобасица је производ од свињског и/или говеђега меса, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) У надјеву за крањску кобасицу морају се налазити зрна кима. Надјев се пуни у природне или вјештачке омотаче, а кобасице се накратко паре и интензивно диме приликом термичке обраде.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.2.2.2. Тиролска кобасица

(1) Тиролска кобасица је производ од свињског и/или говеђега меса, месног тијеста, чврстог масног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за тиролску кобасицу пуни се у вјештачке омотаче широког пречника, црне боје.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 10%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

(4) Производ на пресеку мора имати видљиве равномјерно распоређене ситније комадиће меса и масног ткива.

2.2.2.3. Роштиљска кобасица

(1) Роштиљска кобасица је саламурени или несаламурени производ од свињског и/или говеђега меса, меса живине, МОМ, чврстог масног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев за роштиљску кобасицу пуни се у природно свињско или овчије танко цријево или у одговарајуће вјештачке омотаче.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

2.2.2.4. Мортадела

(1) Мортадела је производ од свињског и/или говеђега меса, МОМ, чврстог масног и везивног ткива, желудаца и додатних састојака.

(2) Надјев за мортаделу се пуни у прозирне вјештачке омотаче врло широког пречника.

(3) У надјеву мортаделе могу се налазити коцкице чврстог масног ткива бијеле боје, а могу да буду видљива и зрна зачина бибера, односно пистације, шампињони, маслина без коштица итд.

(4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 30%.

2.2.2.5. Шункарица

(1) Шункарица је производ од саламурених комада свињског и/или говеђега меса, месног тијеста, односно месне емулзије, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Комади меса у надјеву шункарице припадају меду прве категорије, а надјев се пуни у вјештачке омотаче широког пречника.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

(4) Производ на пресеку мора имати видљиве равномјерно распоређене крупније саламурене комадиће меса и масног ткива.

2.2.2.6. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса прве категорије, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса или укупних протеина у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%. У сродном производу од живинског меса релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

(3) Ако се сродни производ производи и ставља у промет под називом сланинска кобасица, садржај протеина меса или укупних протеина меса не смије бити већи од 9%.

2.2.3. Кобасице од меса у комадима

(1) Кобасице од меса у комадима су топлотно обрађени производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, различитог степена уситњености надјева и додатних састојака.

(2) Надјев за кобасице од меса у комадима састоји се од комада саламуреног меса, месног тијеста, односно месне емулзије и уситњеног масног ткива.

(3) Кобасице од меса у комадима се производе и стављају у промет под називом шунка у омоту или кувана шунка, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

Кобасице од меса у комадима морају испуњавати сљедеће захтјеви:

- 1) да на пресеку кобасица нема комада непросаламуреног меса,
- 2) да су састојци у надјеву што равномјерније распоређени и међусобно чврсто повезани,
- 3) да надјев прилијеже добро уз омотач и
- 4) да су пријатног и својственог мириса и укуса.

2.2.3.1. Шунка у омоту / кувана шунка

(1) Шунка у омоту / кувана шунка је топлотно обрађени производ од саламуреног свињског меса у комадима прве категорије, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Комади саламуреног свињског меса за производњу шунке у омоту / кувана шунке морају бити без већих наслага масног и везивног ткива.

(3) Дио комада саламуреног свињског меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњен.

(4) Надјев за шунку у омоту / кувану шунку пуни се у вјештачке омотаче широког пречника.

(5) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 15%.

2.2.3.2. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 20%.

(3) У производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.2.4. Месни хљебови / месни сиреви

(1) Месни хљебови / месни сиреви су барене кобасице, производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака, који су конзервирани топлотном обрадом у калупима, производи који садрже више од 10% јетре носе назив јетрени хљебови, односно јетрени сиреви.

(2) Надјев месних хљебова / месних сирева може бити фино или грубо уситњен или састављен од месног тијеста, односно месне емулзије и уситњеног саламуреног меса, а степен уситње-

ности надјева мора бити назначен у називу производа, на пресеку мора бити просаламурен, а састојци надјева равномјерно распоређени и међусобно повезани.

(3) Месни хљебови / месни сиреви морају имати уједначену стабилну боју, повезан надјев и својствен и пријатан мирис и укус, а на површини производа може се налазити покорица смеђе боје.

(4) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

(5) У производу од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

2.3. Куване кобасице

(1) Куване кобасице су производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица, крви и производа од крви, бујона, супе и додатних састојака, који се послје пуњења у природне или вјештачке омотаче или посуде конзервишу топлотном обрадом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

(2) Сировине за куване кобасице морају се барити, кувати и/или пржити у мастима.

(3) Куване кобасице могу се стављати у промет и без омотача ако се продају као упакован производ.

2.3.1. Врсте куваних кобасица

(1) Према врсти употребијелбених сировина и начину производње, куване кобасице се производе и стављају у промет као јетрене кобасице и паштете, крвавице и кобасице са желеом, као и друге врсте сродних производа.

(2) У термалном центру производа који је конзервисан поступком пастеризације мора бити остварена температура од 75 °С, а у крвавицама и шваргли температура од 80 °С.

(3) Пастеризовани производи чувају се на температури до 4 °С, производи конзервисани кувањем на температури до 10 °С, а стерилисани производи на температури до 25 °С.

Захтјеви (сензорна својства)

Куване кобасице морају испуњавати следеће захтјеве:

1) да омотач добро прилијеже уз надјев, да није оштећен и задржан,

2) да су пријатног и својственог мириса и укуса, а код јетрених кобасица и јетрених паштета мириса и укуса на јетру,

3) да је надјев на пресеку уједначене и карактеристичне боје, да су комади меса производа и изнутрица (језици) просаламурени, да је основна маса крвавица црвена до тамноцрвена крв, коцкице масног ткива да су бијеле боје и без примјеса крви и да је желатинска маса кобасица са желеом компактна, жућкаста и прозирна и

4) да су састојци надјева на пресеку међусобно повезани, да је конзистенција јетрених кобасица и паштета мазива, а крвавица и производа са желеом таква да се могу нарезивати.

2.3.1.1. Јетрене кобасице и паштете

(1) Јетрене кобасице и паштете су производи од јетре, различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, других изнутрица и додатних састојака.

(2) Надјеви за производе могу бити фино или грубо уситњени, могу се пунити у посуде различитог облика или у одговарајуће природне или вјештачке омотаче, а могу бити обложени и танким листовима сланине.

(3) Јетрене кобасице и паштете морају садржавати најмање 10% јетре, производ са ознаком прима, деликатес или de luxe мора садржавати количину јетре која без употребе адитива, из групе емулгатора и стабилизатора, обезбјеђује стабилност готовог производа.

(4) Јетрене кобасице и паштете могу се производити и стављати у промет под називом јетрена кобасица / јетрењача, јетрена паштета и месна паштета, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.1.2. Јетрена кобасица / јетрењача

(1) Јетрена кобасица / јетрењача је производ од различитих врста јетре и меса, МОМ, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 9%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

(3) Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.3. Јетрена паштета

(1) Јетрена паштета је производ од различитих врста меса и јетре, других изнутрица, МОМ, масног и везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе и додатних састојака.

(2) Паштета која се декларише као јетрена мора садржавати најмање 10% јетре.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

(4) Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.4. Месна паштета

(1) Месна паштета је производ од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица, крви и производа од крви, бујона, супе и додатних састојака.

(2) У производу од меса живине, птица и дивљачи, количина меса по којој паштета носи назив мора износити најмање 60% од укупне количине меса у производу.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%. Релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у месној паштети од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.1.5. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, и изнутрица и додатних састојака.

(2) Производи који се стављају у промет под називом паштета морају у називу носити ознаку која ближе одређује састав производа.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 8%, релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 30%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) у јетреној кобасици од меса живине не смије бити већи од 15%.

2.3.2. Крвавице

(1) Крвавице су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива (кожица), крви, изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.

(2) Основ надјева крвавица сачињава маса од куваних кожица и крви, у којој могу бити распоређени и други састојци надјева.

(3) Количина масти у готовом производу може бити максимално до 35%.

(4) Крвавице се производе и стављају у промет под називом домаћа крвавица и крвавица са језицима, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.2.1. Домаћа крвавица и крвавица са језицима

(1) Домаћа крвавица је производ од меса, крви, кожица, масног ткива, меса глава, бујона или супе и додатних састојака, а надјев домаће крвавице може се пунити у дебела цријева од свиња или у одговарајуће вјештачке омотаче.

(2) Крвавица са језицима је производ од саламурених језика, крви, кожица, масног ткива, бујона или супе и додатних састојака, а надјев крвавице са језицима може се пунити у свињски желудац или у одговарајуће вјештачке омотаче.

(3) Количина језика у готовом производу крвавица са језиком не смије бити мања од 40%.

2.3.2.2. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, крви, изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.

2.3.3. Остале топлотно обрађене кобасице

(1) Остале топлотно обрађене кобасице су производи од различитих врста саламуреног меса, производа од меса, масног и везивног ткива (кожица), језика, других изнутрица и додатних састојака.

(2) Остале топлотно обрађене кобасице производе се и стављају у промет под називом месо са желеом, језици са желеом, шваргла, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

2.3.3.1. Месо са желеом

(1) Месо са желеом је производ од различитих врста саламуреног меса или производа од меса, комада барених кобасица или конзерви од меса у комадима и желатинске масе, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака (мариниране печурке и/или поврће).

(2) У називу производа наводи се врста меса, односно производа од меса који се налазе у саставу производа.

(3) Количина меса, односно производа од меса у готовом производу не смије бити мања од 45%.

(4) Надјев производа пуни се у вјештачке провидне омотаче широког пречника.

2.3.3.2. Језици са желеом

(1) Језици са желеом су производи од саламурених свињских, односно говеђих језика, желатинске масе и додатних састојака, гдје количина језика у готовом производу не смије бити мања од 45%.

(2) Надјев производа пуни се у вјештачке провидне омотаче широког пречника.

2.3.3.3. Шваргла

(1) Шваргла је производ од меса свињских глава, изнутрица (срца и језика), кожица, масног и везивног ткива, бујона или супе и додатних састојака.

(2) Шваргла са ознаком поријекла или ознаком која указује на начин производње (домаћа шваргла) пуни се у природне омотаче великог пречника (свињски желуцац, слијепо цријево свиња).

(3) Количина меса свињских глава, језика и срца у шваргли не смије бити мања од 50%.

2.3.3.4. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, производа од меса и изнутрица, бујона, супе и додатних састојака.

2.4. Свјеже кобасице

(1) Свјеже кобасице су несаламурени полупроизводи од различитих врста уситњеног охлађеног свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног ткива и додатних састојака који се послје пуњења у јестиве омотаче од танких цријева оваца или свиња или у одговарајуће вјештачке омотаче конзервишу поступцима хлађења или смрзавања.

(2) Полупроизвод се може на дан производње краткотрајно димити по хладном поступку, а у називу кобасице наводи се ријеч димљена.

(3) Упаковани производи чувају се на температури до 4 °С највише до 48 часова, а на температури до -18 °С највише до 60 дана.

(4) Производи упаковани у гасовима за паковање чувају се на температури до 4 °С.

(5) Свјеже кобасице производе се и стављају у промет под називом кобасица за печење, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

(6) Свјеже кобасице морају имати мирис и укус својствен врсти употребљеног меса и дататака.

2.4.1. Кобасица за печење

(1) Кобасица за печење је производ од охлађеног свињског и/или говеђег меса, меса живине, масног ткива и додатних састојака.

(2) Надјев кобасица за печење пуни се у природна танка овчија или свињска цријева, односно у вјештачке омотаче.

(3) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%, а у свјежој кобасици за печење од меса живине релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса мора (садржај колагена) бити највише 10%.

2.4.2. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста охлађеног меса, масног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај меса протеина у производу не смије бити мањи од 12%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 16%, релативан садржај протеина везивног ткива у укупним протеинима (садржај колагена) не смије бити већи од 10%.

Одјељак 3. Димљени производи (Полутрајни сухомеснати производи)

(1) Димљени производи су полутрајни сухомеснати производи од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака који се конзервишу поступцима сољења или саламурања и пастеризације са димљењем или без димљења.

(2) Димљени производи који се стављају у промет у омотачу носе ознаку у цријево, у омоту или мрежици, а чувају се на температури до 4 °С.

(3) Димљени производи од свињског меса стављају се у промет под називом димљена шунка, димљена плећка, димљена печеница и димљени врат, а могу се производити и друге врсте производа.

(4) Димљени производи од других врста меса у називу носе ознаку која ближе одређује врсту меса и производа.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Димљени производи морају испуњавати следеће захтјеве:

1) да је површина сува и чиста,

2) да је што правилнијег облика, уредно обрезаних рубова и без засјека,

3) да су меснати дијелови просаламурени, свијетлоцрвене боје, с тим да периферни дијелови могу бити тамније боје,

4) да је масно ткиво бијеле боје, а површински слојеви могу имати жућкасту нијансу, да има боју, укус и мирис својствен за ову врсту производа и

5) да су пријатног и својственог мириса и укуса на димљено саламурено месо.

(2) Ако се димљено месо ставља у промет са кожом, она мора бити свијетлосмеђе боје, без засјека и других оштећења.

(3) Садржај протеина меса у меснатом дијелу производа и других сродних производа не смије бити мањи од 16%.

3.1. Димљена шунка

Димљена шунка је производ од свињског бута са припадајућим костима или без њих, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака, која се конзервише сољењем или саламурањем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.2. Димљена плећка / лопатица

Димљена плећка / лопатица је производ од свињске плећке са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом или без њих, са припадајућим костима или без њих и додатних састојака, која се конзервише сољењем или саламурањем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.3. Димљена печеница / каре и димљени врат

Димљена печеница / каре и димљени врат је производ од откоштених и обрађених свињских слабина, леђа и врата без коже и поткожног масног ткива и додатних састојака, који се конзервишу сољењем или саламурањем пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом.

3.4. Димљено говеђе месо

Димљено говеђе месо је производ од леђа и слабина говеда или комада меса без костију и додатних састојака, које се конзервише сољењем или саламурањем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

3.5. Димљено бијело месо / филе

(1) Димљено бијело месо / филе је производ од бијелог меса, груди живине, без коже и костију и додатних састојака која се конзервише сољењем или саламурањем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

(2) У називу производа обавезно се наводи ознака која указује на врсту меса живине.

3.6. Димљени батак / карабатак

(1) Димљени батак, односно димљени карабатак је производ од батака, односно карабатака живине, са припадајућим костима и кожом и додатних састојака, који се конзервише сољењем или саламурањем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

(2) У називу производа обавезно се наводи ознака која указује на врсту меса живине.

3.7. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака, који се конзервишу сољењем или саламурањем, пастеризацијом и димљењем умјерено топлим или топлим димом, зрењем или њиховим комбинацијама.

Одјељак 4. Сухомеснати производи (Трајни сухомеснати производи)

(1) Сухомеснати производи су трајни производи од различитих врста меса у комадима са припадајућим костима, поткожним масним ткивом и кожом или без њих и додатних састојака који се конзервишу поступцима сољења, саламурања, сушења и зрења са димљењем или без димљења до степена примјереног за конзумацију без претходне топлотне обраде.

(2) Производ који није димљен носи ознаку сушен на ваздуху.

(3) Сухомеснати производи чувају се на температури до 15 °С, а упаковани наресци производа на температури до 10 °С.

(4) Сухомеснати трајни производи од свињског меса производе се и стављају у промет под називом сува шунка и сува шунка

без кости, пршут, сува плећка, суви врат, буђола, сува свињска печеница, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

(5) Сухомеснати трајни производи произведени од других врста меса преживара, копитара, живине и дивљачи морају у називу носити ознаку која одређује врсту меса и производа (нпр. говеђи пршут).

(6) Садржај воде у меснатом дијелу готовог производа мора бити мањи од 60%.

(7) Активност воде (aw) производа може бити максимално 0,93.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Трајни сухомеснати производи морају у производњи и промету испуњавати сљедеће захтјеве:

- 1) да им је површина сува и чиста,
- 2) да су довољно осушени и да спољашњи изглед, изглед пресека, мирис, окус, конзистенција и текстура одговарају зрелом производу и врсти употребљеног меса, а ако су димљени - да имају мирис и укус на дим,
- 3) да су што правилнијег облика, уредно обрезаних рубова и без засјека,
- 4) да су меснати дијелови свијетлокрвене до затворенокрвене боје, с тим да периферни дијелови могу бити тамније боје и
- 5) да је масно ткиво пластично и бијеле боје, а површински слојеви могу имати жућкасту нијансу.

(2) Ако се сухомеснати производи стављају у промет са кожом, она мора бити свијетле до тамносмеђе боје, без засјека и других оштећења.

4.1. Сува шунка и сува шунка без кости

Сува шунка и сува шунка без кости је производ од свињског бута са кожом или без коже, без ногица, репа, крсне и евентуално карличне кости, или потпуно откоштен, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступком сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.2. Пршут

Пршут је производ од свињског бута са или без коже и поткожног масног ткива, са или без ногица, без репа, са или без карличних костију, потпуно откоштен или не, са или без додатка зачина, који се конзервише поступком сувог сољења или саламурења са или без хладног димљења, подвргнут дугим процесима сушења и зрења.

4.3. Сува плећка

Сува плећка је производ од свињске плећке без ногице са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом или без њих, потпуно или дјелимично откоштен, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.4. Суви врат и буђола

(1) Суви врат је производ од свињског врата са којег су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

(2) Буђола је производ добијен од свињског врата, са ког су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења и који је осушен у омотачу и/или мрежици.

4.5. Сува свињска печеница

Сува свињска печеница је производ од свињских леђа и слабина, без кости, масног ткива и коже, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.6. Говеђи пршут

Говеђи пршут је производ од мањих или већих дијелова говеђег меса, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.7. Овчија / козја стеља и пастрма - суво овчије и козје месо

(1) Овчија или козја стеља је производ од цијелог трупа или дијелова трупа оваца или коза или овчијег и козјег меса, без великих костију, исјеченог у комаде правилног облика и површински очишћеног од масног и грубог везивног ткива, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

(2) Овчија или козја пастрма је суво овчије или козје месо, производ добијен од овчијег или козјег меса са костима, са додатком или без додатка зачина, која се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

4.8. Сродни производи

Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса са припадајућим костима и хрскавицама, масним ткивом и кожом или без њих, са додатком или без додатка зачина, који се конзервише поступцима сољења или саламурења, хладног димљења, сушења и зрења.

Одјељак 5. Јела од меса

(1) Јела од меса су несаламурени производи добијени од различитих врста меса, полупроизвода и производа од меса, масног и везивног ткива, изнутрица и додатних састојака, која послје различитих поступака кулинарске и технолошке обраде могу бити дјелимично или потпуно припремљена за јело.

(2) Јела од меса се производе и стављају у промет под називом који одговара врсти меса, односно врсти јела.

(3) Јела од меса се производе и стављају у промет као полуготова јела и припремљена готова јела.

Захтјеви (сензорна својства)

Јела од меса у производњи и промету морају испуњавати сљедеће захтјеве:

- 1) да су основни састојци производа уједначеног и што правилнијег облика,
- 2) да је течни дио производа без грудвица и својствен употребљеним састојцима,
- 3) да је желатинска маса прозирна и да се приликом сјечења не распада и
- 4) да су пријатног, својственог мириса и укуса.

5.1. Полуготова јела

(1) Полуготова јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, месних производа и додатних састојака који се прије употребе морају обрадити топлотом.

(2) Полуготова јела се производе и стављају у промет као полуготова сирова јела и полуготова дјелимично топлотом обрађена јела.

(3) На декларацији наведених производа мора се обавезно навести потребна топлотна обрада.

5.1.1. Полуготова сирова јела

(1) Полуготова сирова јела су производи од меса са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, месних производа и додатних састојака, који су поступцима кулинарске обраде, омекшавањем, мариновањем, сољењем, зачињавањем, обликовањем, глазирањем, односно панирањем припремљени за топлотну обраду.

(2) Полуготова сирова јела стављају се на тржиште охлађена или смрзнута.

(3) Упаковани производи конзервисани хлађењем чувају се на температури до 4 °C највише до три дана, а конзервисана замрзавањем на температури до -18 °C највише до 60 дана и чувају се на температури до 4 °C.

5.1.2. Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела

(1) Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела су производи од меса са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица месних производа и додатних састојака, који су послје кулинарске обраде, сољења, омекшавања, мариновања, зачињавања, обликовања, глазирања, односно паковања обрађени топлотом до 60 °C у термалном центру производа.

(2) Упаковани производи чувају се на температури до 4 °C највише до седам дана, а на температури до -18 °C највише до 90 дана и чувају се на температури до 4 °C.

5.2. Припремљена готова јела

(1) Припремљена готова јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака, која су потпуно топлотно обрађена, а могу бити употребљена непосредно послје производње или након краткотрајне припреме.

(2) Количина меса, односно изнутрица, односно производа од меса у готовом производу мора бити минимално 20%, ако то није другачије одређено овим правилником.

(3) Припремљена готова јела производе се и стављају у промет као печења, готова топла јела, готова хладна јела и смрзнута јела.

5.2.1. Печења

(1) Печења су производи од трупова или комада различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих и додатних састојака, који су потпуно обрађени топлотом а могу бити употребљени непосредно након производње.

(2) У називу производа наводи се врста меса, а могу се стављати у промет топла и охлађена.

5.2.2. Готова топла јела

(1) Готова топла јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, са кожом или без коже, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.

(2) Готова топла јела производе се и стављају у промет као јела од меса, изнутрица или производа од меса са поврћем или производима биљног поријекла.

(3) Готова топла јела стављају се у промет у посудама које одржавају температуру од најмање 60 °С.

5.2.3. Готова хладна јела

(1) Готова хладна јела су производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.

(2) Припремљена хладна јела производе се и стављају у промет као јела у желеу (пихтије или хладетина) и месне салате, а могу се производити и друге врсте ових јела.

(3) Упаковани производи чувају се на температури до 4 °С.

5.2.3.1. Јела у желеу

(1) Јела у желеу (пихтије - хладетина) јесу производи од различитих врста меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.

(2) Количина меса у готовом производу не смије бити мања од 25%.

5.2.3.2. Месне салате

(1) Месне салате су производи од охлађених нарезака топло-но обрађеног меса прве категорије, производа од меса и додатних састојака.

(2) Количина меса, односно производа од меса у готовом производу не смије бити мања од 35%, а количина мајонезе не смије бити већа од 40%.

5.2.4. Готова смрзнута јела

(1) Готова смрзнута јела су производи од меса, са припадајућим масним и везивним ткивом и костима или без њих, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.

(2) Готова смрзнута јела се производе и стављају у промет као готова смрзнута јела од меса, готова смрзнута јела од меса са поврћем, готова смрзнута јела од изнутрица, готова смрзнута јела од производа од меса или под неким другим називом у складу са чланом 2. став 5. овог правилника.

(3) Упаковани производи чувају се на температури до -18 °С највише до три мјесеца.

Одјељак 6. Конзерве

Конзерве су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива, изнутрица, МОМ, крви и производа од крви и додатних састојака, које се послје различитих видова обраде и прераде пуне и херметички затварају у одговарајућу амбалажу и конзервншу поступцима пастеризације, кувања или стерилизације.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Конзерве морају испуњавати следеће захтјеве:

1) да су херметички затворене,

2) да нису деформисане,

3) да је спољна површина чиста и без знакова корозије и

4) да су изглед, састав, укус, мирис, боја, конзистенција и текстура својствени за одговарајућу врсту производа.

(2) Конзерве пуњене у лимену амбалажу, осим одредаба из става 1. захтјева, морају испуњавати и следеће захтјеве:

1) да су дно и поклопац незнатно улегнути, да под притиском не реагују, осим код лименки са поклопцем од алуминијума који је нарезан и отвара се на потез, који може благо федерирати, а дно може бити равно или незнатно благо избочено, као и да су посуде напуњене,

2) да су дупли шавови лименке правилно формиран, без деформација на шавовима и у њиховој околини,

3) да је уздужни шав лименке преклопни или дупли, с тим што лименке са преклопним уздужним шавом морају бити заштићене допусним слојем лака послје израде шавова,

4) да су унутрашње површине лименке заштићене допусним слојем лака, који мора бити хемијски отпоран према дјеловању садржаја лименке и да добро приања,

5) да мрке и црне мрље не прелазе на садржај конзерве и

6) да је количина издвојеног желеа и масти највише 6% од декларисане нето масе производа.

(3) Пастеризоване конзерве чувају се на температури до 4 °С, стерилисане конзерве на температури до 25 °С, куване конзерве на температури до 10 °С, а високо стерилисане (тзв. тропске) конзерве на температури вишој од 40 °С.

(4) Према врсти употријебљених састојака и начину производње, конзерве се производе и стављају у промет као: конзерве од меса у комадима, конзерве од меса у сопственом соку, конзерве од уситњеног меса, кобасице у конзерви, јела од меса у конзерви, паштете и намази.

6.2.1. Конзерве од меса у комадима

(1) Конзерве од меса у комадима су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива, изнутрица и производа од меса различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) Конзерве од меса у комадима производе се и стављају у промет као кувана шунка, кувана плећка, кувани каре, кувана прса, а могу да се производе обликовани (формирани) производи, пресовани (стијешњени) производи, као и друге врсте сродних производа.

(3) У производњи конзерви од већих комада меса може се употребљавати уситњено месо исте врсте и категорије у количини која не смије бити већа од 5%.

(4) У називу производа од свињског меса не наводи се врста меса, а у називу производа од других врста меса мора бити наведена врста меса од које је направљен производ.

(5) Производи који се стављају у промет у омотачима у свом називу морају да носе и ознаку у цријеву или у омотачу.

(6) Готов производ може садржати максимално 6% излученог желеа.

Захтјеви (сензорна својства)

Конзерве од меса у комадима морају да испуњавају следеће захтјеве:

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

2) да је месо у готовом производу чврсте конзистенције и да су дијелови меса међусобно повезани.

6.2.1.1. Кувана шунка

(1) Кувана шунка је производ од меса свињског бута очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака, дио меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњена.

(2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.2. Кувана плећка

(1) Кувана плећка је производ од меса свињске плећке очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака, дио меса, масног и везивног ткива у количини која је потребна за повезивање надјева може бити фино уситњен.

(2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 15%.

6.2.1.3. Кувани каре

(1) Кувани каре је производ од меса свињских слабина и леђа очишћеног од везивног и масног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.4. Кувана прса

(1) Кувана прса су производ од бијелог меса живине без коже и додатних састојака.

(2) У називу производа испред ријечи прса мора да буде наведена врста меса живине.

(3) Садржај протеина меса у готовом производу не смије бити мањи од 16%.

6.2.1.5. Обликовани производи од мањих комада и различитих врста меса

(1) Обликовани производи производе се од мањих комада и различитих врста меса различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) У називу производа наводи се врста меса и производа.

(3) Садржај укупних протеина у готовом производу не смије бити мањи од 13%.

6.2.1.6. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса и додатних састојака.

(2) У називу производа наводи се врста меса и производа.

(3) Садржај укупних протеина у сродном производу не смије бити мањи од 10%.

6.2.2. Конзерве од меса у сопственом соку

(1) Конзерве од меса у сопственом соку су производи од различитих врста меса говеда и свиња, кожица или остатака везивног ткива додатних састојака.

(2) Конзерве 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.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Конзерве од меса у сопственом соку морају испуњавати следеће захтјеве:

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

2) да је садржај конзерве охлађен до 10 °C компактан и да се може нарезивати и

3) да у садржају конзерве има минимално 50% крупније млевених комада саламуреног меса.

(2) Површина садржаја конзерви може бити мало прекривена желатином и наслагама издвојене масти.

6.2.2.1. Говедина у сопственом соку

(1) Говедина у сопственом соку је производ од саламуреног или сољеног млевеног говеђег меса, везивног ткива и кожица и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.2.2. Свињетина у сопственом соку

(1) Свињетина у сопственом соку је производ од млевеног саламуреног свињског меса, кожица и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Садржај протеина меса у производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.2.3. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста меса и додатних састојака.

(2) У називу производа наводи се врста меса и производа.

(3) Садржај укупних протеина у сродном производу не смије бити мањи од 13%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса (садржај колагена) не смије бити већи од 25%.

6.2.3. Конзерве од уситњеног меса

(1) Конзерве од уситњеног меса су саламурени производи од различитих врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, изнутрица различитог степена уситњености, производа од крви и додатних састојака.

(2) Конзерве од уситњеног меса производе се и стављају у промет под називом месни доручак / месни нарезак, а могу се производити и друге врсте сродних производа.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Конзерве од уситњеног меса морају испуњавати следеће захтјеве:

1) да је садржај производа хомоген и компактан, да се може нарезивати, да не смије бити мазив, да има постојану уједначену боју,

2) да на пресеку садрже видљиве комадиће уситњеног меса и масног ткива и

3) да имају својствен мирис и укус и да има постојану уједначену боју.

(2) На површини садржаја готовог производа може бити до 10% издвојеног желеа и масти.

6.2.3.1. Месни доручак / месни нарезак

(1) Месни доручак / месни нарезак је производ од различитих врста уситњеног саламуреног меса свиња или говеда или меса живине или мјешавине ових врста меса, МОМ, масног и везивног ткива, меса глава, изнутрица различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) У састав производа мора бити најмање 60% меса, при чему једна трећина меса мора бити крупније самљевена. Садржај масти у готовом производу не смије бити већи од 30%.

(3) Садржај протеина меса у готовом производу мора бити минимално 12%, а у месном нареску минимално 10%.

6.2.3.2. Сродни производи

(1) Друге врсте сродних производа производе се од различитих врста уситњеног саламуреног меса, затим меса глава, изнутрица свиња, говеда, живине и додатних састојака.

(2) У саставу производа мора бити најмање 55% меса, при чему дио меса мора бити крупније самљевен. Садржај масти у го-

товом производу може да износи до 35%, а садржај протеина меса у готовом производу мора бити минимално 8%.

6.2.4. Кобасице, паштете и намази у конзерви

(1) Кобасице у конзерви су производи из групе барених кобасица и куваних кобасица, који се у херметички затвореним посудама обрађују топлотом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

(2) Производе се и стављају у промет под називом хреновке у конзерви, јетрена паштета у конзерви, месна паштета и друге врсте намаза у конзерви, крвавица у конзерви, језици у желеу у конзерви. Могу да се производе и друге врсте кобасица у конзерви.

(3) Производи из става 2. овог пододјелка и друге врсте кобасица, паштета и намаза у конзерви морају осим захтјева прописаних за категорију конзерви удовољавати и основним захтјевима, који су овим правилником прописани за одговарајуће производе из категорије кобасица и паштета.

(4) Намази у конзерви морају садржавати минимално 3% протеина меса.

6.2.5. Јела од меса у конзерви

(1) Јела од меса у конзерви су производи од различитих врста меса, са костима или без костију, МОМ, масног или везивног ткива, изнутрица, производа и полупроизвода од меса, различитог степена уситњености и додатних састојака.

(2) Јела од меса у конзерви могу да се производе и стављају у промет као:

1) јела од меса у конзерви,

2) јела од меса, изнутрица и производа од меса у умаку,

3) јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама и

4) јела од поврћа или других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса.

(3) Количина меса, односно изнутрица, односно производа од меса у готовом производу мора бити минимално 20%, ако то није другачије одређено овим правилником.

(4) Готови производи који садрже минимално 3% меса и/или изнутрица и/или производа од меса, декларишу се као јела од поврћа или других производа са месом, односно изнутрицама, односно производима од меса.

(5) Јела у конзерви се производе и стављају у промет под називом који одговара врсти меса, односно врсти јела.

(6) Јела од меса у конзерви се производе и стављају у промет под називом гулаш, као и други сродни производи наведени у ставу 2. т. 2), 3) и 4) овог пододјелка.

6.2.5.1. Гулаш

(1) Гулаш је производ од различитих врста сировог или бланшираног говеђег меса (говеђи гулаш), свињског меса (свински гулаш), са припадајућим масним и везивним ткивом различитог степена уситњености и умака. Умак се састоји од различитих врста јестивих масноћа, бујона, супе или воде и додатних састојака.

(2) Месо у гулашу мора бити исјечено на приближно једнаке комаде, а у течном дијелу гулаша не смије бити грудвица запршке.

(3) Количина меса у готовом производу не смије бити мања од 30%.

6.2.5.2. Сродни производи, јела од меса, изнутрица и производа од меса у умаку

(1) Сродни производи, јела од меса, изнутрица или производа од меса у умаку су производи од различитих врста меса, масног и везивног ткива различитог степена уситњености, изнутрица, производа од меса и додатних састојака.

(2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

6.2.5.3. Сродни производи, јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама

(1) Сродни производи, јела од меса, изнутрица и производа од меса са поврћем или другим намирницама су производи од различитих врста меса, производа од меса, изнутрица, масног и везивног ткива и додатних састојака.

(2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

6.2.5.4. Сродни производи, јела од поврћа или других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса

(1) Сродни производи, јела од поврћа и других намирница са месом, изнутрицама или производима од меса су производи од различитих врста меса, производа од меса, изнутрица, умака и додатних састојака.

(2) Месо, производи од меса и изнутрице у готовом производу морају бити приближно једнаког облика, а у течном дијелу производа не смије бити грудвица запршке.

Одјељак 7. Сланина

(1) Сланина се производи од поткожног масног ткива свиња поступцима сољења, саламурења, сушења и зрења са димљењем или без димљења, са топлотном обрадом чврстог масног ткива или без обраде, са припадајућим мишићним ткивом и кожом и додатним састојцима или без њих.

(2) Сланина се производи од сљедећих дијелова трупа свиња:

- 1) подбрадњак (годер, гроник), доњи дио вратне сланине,
- 2) леђна сланина је сланина леђа од врата до крсне кости,
- 3) лопатична сланина је четвртасто обликована лопатица без костију са кожом и поткожним масним ткивом,
- 4) царско месо је дио грудног коша са трбушним дијелом свиња и

5) месната сланина је четвртасто обликовани дио грудног коша свиња са трбушним дијелом свиња, без костију, са хрскавицом или без хрскавице.

(3) Сланина се производи и ставља у промет као: сирова/свјежа, полутрајна и трајна сланина.

7.1. Сирова / свјежа сланина

Сирова / свјежа сланина се производи сољењем или саламурењем дијелова из става 2. Одјељка 7. овог правилника и додатних састојака.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Сирова / свјежа сољена и сирова / свјежа саламурена сланина морају испуњавати сљедеће основне захтјеве у производњи и промету:

- 1) да су правилно обликоване, без засјекотина или дијелова који висе,
- 2) да је масно ткиво бијеле боје, да меснати дијелови имају ружичасто црвену боју и да је површина чиста и сува,
- 3) да имају мирис и укус својствен за ову врсту сланине и
- 4) да је конзистенција чврсто еластична, али не жилава.

(2) Сирова / свјежа сланина ставља се у промет са кожом или без коже.

7.2. Полутрајна и трајна сланина

(1) Полутрајна сланина се производи поступцима сољења или саламурења те пастеризације са димљењем или без димљења дијелова из става 2. Одјељка 7. овог правилника.

(2) Трајна сланина се производи поступцима сољења или саламурења и зрења са димљењем или без димљења дијелова из става 2. Одјељка 7. овог правилника.

(3) Месната сланина произведена на начин из става 2. ставља се на тржиште под називом панцета или под другим називом у складу са ставом 1. овог пододјељка.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Полутрајна и трајна сланина морају испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- 1) да су правилно обликоване, без засјекотина или дијелова који висе,
- 2) да имају чисте и суве површине, боју жутосмеђу до смеђу од дима, осим паприциране сланине, која потиче од зачина,
- 3) да масно ткиво на пресеку има бијелу боју која по површини може бити свијетложута, а меснати дијелови уједначену црвену боју,
- 4) да су чврсто еластичне, али не жилаве, тако да се могу лако сјећи у танке листове и
- 5) да имају мирис и укус својствен за ову врсту сланине.

(2) Све врсте топлотом обрађене сланине морају се чувати на температури од 0 °C до 4 °C, сува сланина мора се чувати на одговарајућој температури, а упаковани наресци суве сланине на температури не вишој од 10 °C.

7.3. Сродни производи

Друге врсте сродних производа могу се производити од чврстог масног ткива или масног ткива свиња и морају испуњавати основне захтјеве из Одјељка 7. овог правилника.

Одјељак 8. Топљена животињска маст

(1) Под топљеном животињском масти подразумијева се маст добијена топљењем масног ткива меса, укључујући кости и која се користи за исхрану људи.

(2) Према врсти животиње од које потиче масно ткиво, топљене масти се производе и стављају у промет као свињска маст, лој преживара и масти живине.

8.1. Свињске масти - производња и стављање у промет

Свињска маст се производи и ставља у промет као домаћа свињска маст и свињска маст.

8.1.1. Домаћа свињска маст

Домаћа свињска маст је производ добијен сувим поступком топљења масних ткива, сала и опорњака свиња.

Домаћа свињска маст мора испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- 1) да је бијеле боје или бијеле боје са слабом жућкастом или сивкастом нијансом,
- 2) да има мирис и укус на свјеже чварке и не смије имати никакав страни мирис,
- 3) да је на температури од 70 °C потпуно прозачна са слабо златножутим нијансом,
- 4) да је мазиве конзистенције при температури од 15 °C до 20 °C,
- 5) да је глатке или зрнасте културе,
- 6) да не садржи талог од чварака више од 0,2% (m/m),
- 7) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа,
- 8) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% и
- 9) да пероксидни број износи највише до 4 meq/kg.

8.1.2. Свињска маст

Свињска маст је производ добијен влажним поступком топљења масних ткива, сала и опорњака свиња.

Свињска маст мора испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- 1) да је бијеле боје, да има укус и мирис на кувано свињско месо,
- 2) да нема никакав страни или неспецифичан укус и мирис,
- 3) да је на температури од 70 °C потпуно прозачна,
- 4) да је пластична и глатка на температури од 10 °C,
- 5) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа,
- 6) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% и
- 7) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.2. Лој преживара

Лој преживара је производ добијен топљењем масног ткива преживара. Производи се и ставља у промет као говеђи, овчији и козији лој.

Лој преживара мора испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- 1) да је свјеж и чист,
- 2) да је бијеле, бијеложућкасте или жућкасте боје,
- 3) да је својственог мириса и укуса,
- 4) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,15 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа,
- 5) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% и
- 6) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.3. Масти живине

(1) Масти живине се производе и стављају у промет као гушчија, кокошја, ћурећа и пачја маст, а могу се производити и друге врсте производа.

(2) Масти живине приликом стављања у промет морају испуњавати сљедеће основне захтјеве:

- 1) да имају боју својствену масном ткиву живине од које је добијена,
- 2) да има пријатан мирис и укус својствен за маст одговарајуће врсте живине,
- 3) да је мазиве конзистенције на температури од 15 °C до 20 °C,
- 4) да је глатке или зрнасте структуре,
- 5) да не садржи више од 0,3% (m/m) воде и најмање 0,5 (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа,
- 6) да је садржај слободних масних киселина највише 0,75% и
- 7) да пероксидни број не смије бити већи од 4 meq/kg.

8.4. Рафинисање масти

Ужгла или на било који начин покварена маст не смије се рафинисати.

8.5. Чварци

(1) Чварци су остаци добијени након топљења масног ткива и меса, који садрже протеине након дјелимичног одвајања масти и воде.

(2) Чварци се добијају и стављају у промет као домаћи чварци, дуван чварци и друге врсте сродних производа од масти и чварака.

8.5.1. Домаћи чварци

Добијају се топљењем масног ткива свиња без коже, у производњи домаће свињске масти.

8.5.2. Дуван чварци

Добијају се топљењем масног ткива свиња без коже, у производњи домаће свињске масти, које се накнадно излаже поступку пресовања, које значајно мијења структуру ткива и раздваја ткивна влакна.

8.5.3. Сродни производи

Сродни производи од масти и чварака производе се од масти, чварака и додатних састојака.

Захтјеви (сензорна својства)

(1) Чварци и сродни производи од масти и чварака у производњи и промету морају испуњавати следеће захтјеве:

- 1) да нису препечени, загорјели и ужегли,
- 2) да не садрже длаке, веће остатке коже и друге примјесе и
- 3) да су пријатног, својственог укуса и мириса.

(2) Топљена маст, чварци и производи од масти и чварака морају се чувати на температури од 0 °С до 7 °С.

ПОГЛАВЉЕ II - ОМОТАЧИ, ПОСУДЕ И АМБАЛАЖНИ МАТЕРИЈАЛИ

1. Омотачи

За пуњење производа употребљавају се природни и вјештачки омотачи који спадају у материјале и предмете у контакту са храном, чији услови употребе и стављања на тржиште су дефинисани у прописима који дефинишу ову област.

1.1. Природни омотачи

Под природним омотачима подразумевају се желуци, бешике, цријева и други шупљи дијелови желудачно-цријевог тракта говеда, телаци, свиња, оваца и коња, који су подвргнути обради као што је усољавање, загријавање или сушење, након што су набавлени и очишћени.

1.1.1. Природни омотачи од говеда/јунади су:

- 1) једњак без мишићног слоја, изврнут,
- 2) зид преджелудаца, без слузокоже, изврнут,
- 3) танко цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја,
- 4) слијепо цријево са почетним дијелом дебелог цријева без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја,
- 5) сероза слијепог цријева,
- 6) дебело цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја,
- 7) задње цријево без слузокоже, изврнуто, са мишићним слојем или без мишићног слоја и
- 8) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.2. Природни омотачи од телаци су:

- 1) слијепо цријево без слузокоже, изврнуто,
- 2) танко цријево старијих телаци без слузокоже, изврнуто, и
- 3) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.3. Природни омотачи од свиња су:

- 1) желудац са слузокожом, изврнут,
- 2) танко цријево без слузокоже и мишићног слоја, неизврнуто (свињски сајтлинг),
- 3) слијепо цријево са слузокожом, изврнуто,
- 4) дебело цријево са слузокожом, изврнуто,
- 5) задње цријево са слузокожом, изврнуто (кулар), и
- 6) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.4. Природни омотачи од оваца су:

- 1) танко цријево без слузокоже, мишићног слоја и серозе, неизврнуто (овчији сајтлинг),
- 2) слијепо цријево без слузокоже, изврнуто, и
- 3) мокраћна бешика са слузокожом, изврнута.

1.1.5. Природни омотачи од коња су:

- 1) танко цријево без слузокоже, изврнуто.

1.2. Вјештачки омотачи

(1) Вјештачки омотачи од природних материјала су омотачи произведени од колагена, биљних влакана, целулозе и полимерних (пластичних) материјала.

(2) Вјештачки омотачи од полимерних материјала су омотачи произведени од политилена, полипропилена, полиамида, поливинилиден дихлорида, етилен-винил ацетата, етилен-винил алкохола, полиетилен терефталата, полистирола, полиестера, најлона, јономера и адхезива за вишеслојне омотаче.

(3) Штампарске боје које се употребљавају за декларисање или означавање производа на омотачу не смију пролазити кроз омотач нити прелазити на садржај производа.

(4) Бојени омотачи не смију на један m² садржавати више од: 0,3 mg арсена, 1 mg олова и 4 mg тешких метала, укупно.

(5) За заштиту омотача од плијесни могу се користити раствори сорбинске киселине, лимунске, винске, млијечне и сирћетне киселине или раствори соли тих киселина, који нису штетни по здравље људи.

2. Посуде за конзерве

Посуде за конзерве су лименке, стакленке, тубе и друге врсте посуда произведене од различитих врста лимова (бијелог, хромбраног, алуминијског), стакла, фолија од алуминијума и фолија од полимерних (пластичних) материјала за пуњење производа, које се затварају двоструким шавом или на друге начине који обезбјеђују херметичност производа.

3. Амбалажни материјали и амбалажа

Амбалажни материјали и амбалажа која се употребљава за директно омотавање и паковање производа су полимерни (пластични) материјали: полиетилен, полипропилен, хомополимери и кополимери стирена, поливинил-хлорид, поливинилиден-хлорид, полиамиди, полиетилен-фталат, полиметил-метакрилат, политетрафлуоретилен, еластомери и целулозни полимери.

ПОГЛАВЉЕ III - ПАКОВАЊЕ, ТРАНСПОРТ И НАЧИН ЧУВАЊА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

1. Паковање

(1) Производи се пакују у повратну или неповратну транспортну амбалажу.

(2) Топла готова јела могу се стављати у промет у посудама од алуминијума или сличној амбалажи, која се може затварати.

(3) Маст се пакује у пластичне посуде, лимену бурад или картонске кутије, који изнутра морају бити обложени фолијама од вјештачких маса.

(4) Масти се могу паковати и у лименке или посуде од алуминијума, вјештачке омотаче, омоте од пергаментне хартије или у друге амбалажне материјале.

2. Транспорт производа

Производи се транспортују у транспортним средствима на температурама које су овим правилником прописане за њихово чување.

3. Начин чувања производа

(1) Производи се чувају у одговарајућим просторијама или просторима, на температури која је овим правилником прописана за врсту производа.

(2) Ако производи нису стављени у промет упаковани, морају да висе, не смију додиривати зидове и друга мјеста и морају бити заштићени од глодара и инсеката.

(3) У истим просторијама или просторима не смије се складиштити друга врста робе са страним мирисом.

(4) Конзерве се чувају на сувом мјесту, на температури која је овим правилником прописана за одговарајућу врсту конзерви и морају бити заклоњене од свјетлости.

(5) Топљена маст чува се у хладним, тамним, сувим и провјетреним просторијама.

(6) Чварци и сродни производи од масти и чварака чувају се на хладном и сувом мјесту.

ПРИЛОГ 2.

СИСТЕМАТИЗАЦИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА – ТАБЕЛАРНИ ПРИКАЗ

КАТЕГОРИЈА	ГРУПА	ПОДГРУПА	ПРОИЗВОДИ
ПРОИЗВОДИ ОД СВЈЕЖЕГ МЕСА	Производи од уситњеног меса	Мљевено месо	Ћевап
		Уситњено обликовано месо	Пљескавица
	Производи припремљени за даљу обраду		Маринирано месо
		Панирано месо	Друге врсте сродних производа

КОБАСИЦЕ	Ферментисане кобасице	Трајне кобасице	Кулен	ЈЕЛА ОД МЕСА	Полуготова јела од меса	Полуготова сирова јела							
			Зимска			Полуготова дјелимично топлотом обрађена јела							
			Сремска			Печења							
			Чајна						Готова топла јела				
			Сушук						Готова хладна јела	Јела од желатина (пихтије или хладетина)			
			Сродни производи							Месне салате			
	Чајни намаз	Готова смрзнута јела											
	Сродни производи												
	Топлотно обрађене кобасице				Барене кобасице	Виршле			Конзерве од меса у комадима	Кувана шунка			
						Париска кобасица					Кувана плећка		
						Екстра или посебна кобасица					Кувани каре		
						Бијела кобасица					Кувана прса		
		Сродни производи				Обликовани производи од мањих комада и различитих врста меса							
		Сродни производи				Сродни производи							
		Полутрајне кобасице			Крањска	Конзерве од меса у властитом соку					Говедина у властитом соку		
					Тиrolска							Свињетина у властитом соку	
					Роштиљска кобасица								Месни доручак / месни нарезак
					Мортадела							Сродни производи	
					Шункарица								
					Сродни производи								
	Кобасице од меса у комадима	Шунка у омоту / кувана шунка			Конзерве од уситњеног меса				Месни доручак / месни нарезак				
		Сродни производи											
		Сродни производи											
		Сродни производи											
	Куване кобасице	Јетрене кобасице и паштета			Јетрена кобасица / јетрењача				Сродни производи				
					Јетрена паштета								
					Месна паштета								
Сродни производи													
Кухане кобасице	Крвавице	Крвавица		Виршле у конзерви									
		Крвавица са језицима											
		Сродни производи											
Остале топлотно обрађене кобасице	Кобасице са желеом	Месни хљебови / сиреви		Паштете и намази у конзерви	Паштете у конзерви								
		Месо са желеом				Намази у конзерви							
		Језици са желеом											
		Шваргла/гладеница											
		Сродни производи											
Свјеже кобасице		Кобасица за печење	Јела у конзерви	Јела од меса	Гулаш								
		Сродни производи		Јела од меса, изнутрица и производа у умаку	Сродни производи								
		Сродни производи		Јела од меса, изнутрица, производа од меса са поврћем и другим намирницама									
СУХОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ	Полутрајни сухомеснати димљени производи	Димљена шунка	Јела у конзерви	Јела од поврћа или других намирница са месом, изнутрица или производа од меса	Сродни производи								
		Димљена плећка / лопатица											
		Димљена печеница / каре											
		Димљени врат											
		Димљено говеђе месо											
		Димљено бијело месо / филе											
		Димљени батак / карабатак											
		Споредни производ											
		Сува шунка		СЛАНИНА		Сирова / свјежа сланина							
		Пршут				Полутрајна сланина							
	Сува плећка	Трајна сланина	Панцета										
	Суви врат	ТОПЉЕНА МАСТ И ЧВАРЦИ	Свињска маст	Домаћа свињска маст									
	Буђола												
	Сува свињска печеница				Лој преживара	Свињска маст							
	Говеђи пршут					Говеђи лој							
Овчија / козија стеља	Овчији лој												
Овчија /козија пастрма	Маст перади				Козији лој								
Споредни производи					Гушчија маст								
					Кокошија маст								
					Ђурећа маст								
						Пачија маст							

		Чварци	Домаћи чварци
		Производи од масти и чварка	Дуван чварци
ОСТАЛИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСА	Функционална храна		Сродни производи

ПРИЛОГ 3.

МАКСИМАЛНА КОЛИЧИНА МАСНОГ И ВЕЗИВНОГ ТКИВА ЗА САСТОЈКЕ КОЈИ СЕ ОЗНАЧАВАЈУ КАО „... МЕСО“:

ВРСТА	(%) МАСТИ	(%) ВЕЗИВНОГ ТКИВА*
Сисари (осим меса зечева, свиња) и мијешано месо у којем преовладава месо сисара	25	25
Свињско месо	30	25
Месо перади и зечије месо	15	10

* Количина везивног ткива је рачуната на основу односа између количине колагена и мишићних протеина. За количину колагена се узима количина хидроксипролина, помноженог фактором 8.

ПРИЛОГ 4.

ЗАХТЈЕВИ У ОДНОСУ НА ОЗНАКУ „МЉЕВЕНО МЕСО“

	Садржај масти	Протеински однос колаген / месо (*)
Маломасно мљевено месо	≤ 7%	≤ 12%
Мљевена чиста говедина	≤ 20% ≤	≤ 15%
Мљевено месо које садржи свињетину	≤ 30%	≤ 18%
Мљевено месо осталих врста	≤ 25%	≤ 15%

(*) Протеински однос колаген/месо изражава се као проценат колагена у протеинима меса. Садржај колагена представља садржај хидроксипролина помноженог фактором 8.

ПРИЛОГ 5.

VAS СТАНДАРДИ МЕТОДА ЗА ИСПИТИВАЊЕ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

VAS EN 12014-3	Прехрамбени производи – Одређивање садржаја нитрата и/или нитрита – Дио 3: Спектрометријско одређивање садржаја нитрата и нитрита у производима од меса након ензиматске редукције нитрата у нитрите
----------------	--

BAS EN 12014-4	Прехрамбени производи – Одређивање садржаја нитрата и/или нитрита – Дио 4: Метода хроматографије на основу јонских измјењивача (ИЦ) за одређивање садржаја нитрата и нитрита у производима од меса
BAS ISO 937	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја нитрогена (Референтна метода)
BAS ISO 1442	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја влаге (Референтна метода)
BAS ISO 1444	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја слободне масти
BAS ISO 1443	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја укупне масти
BAS ISO 2917	Месо и производи од меса – Мјерење pH – Референтна метода
BAS ISO 3496	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја хидроксипролина
BAS ISO 13730	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја укупног фосфора – Спектрометријска метода
BAS ISO 2918	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја нитрита (Референтна метода)
BAS ISO 3091	Месо и производи од меса – Одређивање садржаја нитрата (Референтна метода)
BAS EN ISO 3960	Животињска и биљна уља и масти – Одређивање пероксидног броја – Јодометријско (визуелно) одређивање завршне тачке
BAS ISO 936	Месо и производи од меса – Одређивање укупног пепела
BAS EN ISO 662	Животињске и биљне масти и уља – Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја
BAS EN ISO 663	Животињске и биљне масти и уља – Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа
BAS EN ISO 660	Животињске и биљне масти и уља – Одређивање киселинског броја и киселости
АОАС 983.19	Одређивање садржаја калцијума у MOM
JUS M.Z2.032	Лименке за конзервисање хране; провјеравање квалитета формираних спојева и заптивености лименки
BAS 1049	Халал храна – захтјеви и мјере

770

На основу члана 20. ст. 2. и 3. Закона о храни (“Службени гласник Републике Српске”, број 49/09) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи (“Службени гласник Републике Српске”, бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12 и 121/12), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

П РА В И Л Н И К

О ИЗМЈЕНИ ПРАВИЛНИКА О УПОТРЕБИ ПРЕХРАМБЕНИХ АДТИВА У ХРАНИ, ОСИМ БОЈА И ЗАСЛАЂИВАЧА

Члан 1.

У Правилнику о употреби прехранбених адитива у храни, осим боја и заслађивача (“Службени гласник Републике Српске”, број 118/14), у члану 5. у ставу 4. Прилог 4. мијења се.

Члан 2.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у “Службеном гласнику Републике Српске”.

Број: 12.05-335-495/15
2. јуна 2015. године
Бања Лука

Министар,
Др Стево Мирјанић, с.р.