

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1292

Na temelju članka 71. stavka 2. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, broj 30/15),
ministar poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

O MESNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju standardi kvalitete kojima u proizvodnji i pri stavljanju na tržište moraju udovoljavati mesni proizvodi koji su predmet ovoga Pravilnika, a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve
- sastav, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva
- vrstu i količinu sirovina te drugih sastojaka koje se koriste u proizvodnji i preradi i
- dodatne zahtjeve označavanja.

Postupak obavješćivanja i primjena odredbi ovoga Pravilnika

Članak 2.

(1) Ovaj Pravilnik je notificiran u skladu s postupkom utvrđenim Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241, 17. 9. 2015.).

(2) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj ili koji su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine koja je potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

Pojmovi

Članak 3.

Pojedini pojmovi u smislu ovoga Pravilnika imaju sljedeće značenje:

1. aroma dima iz članka 3. stavka 2. točke f) Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ (SL L 354, 31. 12. 2008.)

2. domaći papkari i kopitari, krupna slobodno živuća divljač, iz točaka 1.2. i 1.8. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30. 4. 2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2016/355 (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 853/2004)

3. hrana i stavljanje na tržište iz članka 2. i članka 3. točke 8. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002.), kako je posljednji put izmijenjena Uredbom (EU) br. 652/2014

4. prehrambeni aditiv, iz članka 3. stavka 2. točke (a) Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31. 12. 2008.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 2017/335

5. prehrambeni enzim iz članka 3. stavka 2. točke a) Uredbe (EU) br. 1332/2008 Europskoga parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima i izmjenama i dopunama Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ-a) br. 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (SL L 354, 31. 12. 2008.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 1056/2012

6. prerada, neprerađeni proizvod i prerađeni proizvod iz članka 2. stavka 1. točaka (m), (n) i (o) Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom (EZ) br. 219/2009

7. sastojak iz članka 2. stavka 2. točke f) Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.), kako je posljednji puta izmijenjena Delegiranom uredbom Komisije (EU) br. 78/2014 (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011)

8. aktivitet vode (a_w) je količina vode u proizvodu dostupna za kemijske reakcije, a izražava se indeksom 0 do 1, gdje 0 označava potpunu neaktivnost vode, a 1 označava 100% aktivnosti vode

9. dimljenje je postupak obrade mesnih proizvoda dimom dobivenim gorenjem drva ili dimom koji se regenerira atomizacijom aroma dima u komori za dimljenje u vremenskim i temperaturnim uvjetima sličnim onima za toplo i hladno dimljenje

10. divljač iz uzgoja su kopneni sisavci iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni točkom 1.2. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004

11. fermentacija je postupak konzerviranja proizvoda pri čemu dolazi do razgradnje ugljikohidrata mesa, odnosno dodanih šećera do mliječne kiseline i drugih spojeva u čemu sudjeluju mikroorganizmi, a praćeno je opadanjem pH proizvoda

12. iznutrice su svježe meso osim mesa trupa, uključujući unutarnje organe i krv

13. količina bjelančevina mesa u proizvodu (%) je vrijednost koja se dobije oduzimanjem količine (%) dodanih bjelančevina koje nisu mesnog podrijetla od količine ukupnih bjelančevina u proizvodu (%)

14. meso su jestivi dijelovi životinja iz točaka 1.2., 1.5., 1.6. i 1.8. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004

15. mesni proizvodi su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa

16. masno tkivo životinja koje se koristi u proizvodnji mesnih proizvoda dijeli se na: potkožno, intermuskularno, intramuskularno masno tkivo, masno tkivo trbušne šupljine (salo) i masno tkivo između crijevnih listova potrbušnice svinja

17. ovitak je proizvod u koji se puni nadjev, a može biti prirodni ili umjetni, jestivi i nejestivi

18. pasterizacija je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama do $+100^{\circ}\text{C}$ pri čemu temperatura u središtu proizvoda mora biti najmanje $+70^{\circ}\text{C}$

19. sol za salamurenje je suha smjesa soli, Na-nitrita i/ili K-nitrita i/ili Na-nitrata i/ili K-nitrata

20. soljenje je postupak obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova solju (NaCl)

21. salamurenje je postupak suhe ili mokre obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova u kojoj se koristi sol za salamurenje i drugi sastojci

22. starter kultura je proizvod koji se sastoji od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primjenjuje se u proizvodnji mesnih proizvoda s ciljem kontrole fermentacije

23. sterilizacija je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama iznad $+100^{\circ}\text{C}$ pri čemu je u središtu proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje $F_0 = 3$, a visoka sterilizacija je postupak toplinske obrade proizvoda s ostvarenom letalnom vrijednošću u središtu proizvoda od najmanje $F_0 = 12$

24. strojno otkoštено meso ili SOM je proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju koje sadrže dijelove mesa, mehaničkim sredstvima kojima se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana

25. sušenje je postupak konzerviranja kojim se iz mesa uklanja voda i smanjuje aktivitet vode (aw)

26. vezivno tkivo su tetive životinja za klanje osim vratnih ligamenata goveda, te svinjske i teleće kože koje su većinom sastavljene od bjelancevina kolagena i elastina i

27. zrenje je proces u proizvodnji toplinski neobrađenih mesnih proizvoda kojeg karakterizira proteolitička i lipolitička razgradnja mišićnog i masnog tkiva mesa te posljedično i druge složene biokemijske reakcije koje doprinose specifičnim fizikalno-kemijskim i senzorskim svojstvima te kvaliteti proizvoda. Za regulirano i ubrzano zrenje mesnim proizvodima mogu se dodavati starter kulture mikroorganizama ili tvari kemijskog podrijetla.

II. POSEBNE ODREDBE

Označavanje

Članak 4.

(1) Mesni proizvodi moraju biti označeni u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011, Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (»Narodne novine«, broj 144/14) te ostalih uredbi iz članka 3. ovoga Pravilnika.

(2) Mesni proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište sukladno propisanim nazivima iz Priloga koji je sastavni dio ovoga Pravilnika te nije potrebno dodatno navoditi naziv skupine i kategorije.

(3) Mesni proizvodi koji ne udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom za pojedine propisane nazive za mesne proizvode, a udovoljavaju zahtjevima određene kategorije ili skupine iz ovoga Pravilnika stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivom te nazivom skupine odnosno kategorije.

(4) Mesni proizvodi koji ne udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom za pojedine propisane nazive za mesne proizvode ni zahtjevima određene kategorije ili skupine, proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji i stavljaju na tržište pod opisnim ili uobičajenim nazivom.

(5) Mesni proizvodi koji izgledaju kao da su dobiveni od cijeloga komada mesa, ali se zapravo sastoje od različitih komada spojenih drugim sastojcima, uključujući prehrambene aditive i prehrambene enzime ili druge tvari, moraju biti označeni navodom: »sastavljeno i oblikovano meso od komada mesa«, kako je propisano člankom 3. stavkom 4. Zakona o informiranju potrošača o hrani (»Narodne novine«, br. 56/13, 14/14 i 56/16) te sukladno članku 17. stavku 5. i Prilogu VI. Dijelu A točki 7. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

(6) Mesni proizvod koji u nazivu ima istaknutu vrstu životinje mora sadržavati najmanje 75% mesa koje potječe od te vrste životinje računato na ukupnu količinu mesa upotrijebljenog u procesu proizvodnje.

Stavljanje na tržište

Članak 5.

- (1) Sistematizacija proizvoda definiranih ovim Pravilnikom prikazana je u Prilogu koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.
- (2) Mesni proizvodi dijele se u dvije kategorije: toplinski obrađeni mesni proizvodi i toplinski neobrađeni mesni proizvodi.
- (3) Mesni proizvodi definirani ovim Pravilnikom mogu se stavljati na tržište u obliku većih ili manjih komada ili narezani.

1. TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Toplinski obrađeni mesni proizvodi

Članak 6.

- (1) Toplinski obrađeni mesni proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože s dodanim drugim sastojcima.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja te toplinske obrade pasterizacije ili sterilizacije, a mogu biti podvrgnuti postupku dimljenja.
- (3) Postupci toplinske obrade koji se koriste u proizvodnji mesnih proizvoda mogu biti suhi, vlažni i kombinirani, uz mogućnost obrade mikrovalovima.
- (4) Postupci iz stavaka 2. i 3. ovoga članka moraju se primjenjivati sukladno posebnim propisima o higijeni hrane.
- (5) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se puniti u odgovarajuće ovitke.
- (6) Toplinski obrađeni mesni proizvodi dijele se u četiri skupine:
 - polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa
 - polutrajni proizvodi od komada mesa
 - proizvodi od usitnjenog mesa i
 - polutrajne kobasice.

1.1. Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa

Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa

Članak 7.

(1) Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa su pasterizirani proizvodi od svinjskog mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože s dodanim drugim sastojcima.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa mogu se proizvoditi i od mesa drugih vrsta životinja te stavljati na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

(3) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

(4) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka mogu se proizvoditi i stavljati na tržište punjeni u različite ovitke i oblikovani u različite oblike (rolani, prešani i slično).

Dimljena šunka

Članak 8.

Dimljena šunka je polutrajni suhomesnati proizvod od salamurenog obrađenog svinjskog buta sa ili bez kože, potkožnog masnog tkiva i kosti, sa ili bez dodanih drugih sastojaka i koji je podvrgnut postupku dimljenja.

Dimljena lopatica

Članak 9.

Dimljena lopatica je polutrajni suhomesnati proizvod od salamurene obrađene svinjske lopatice sa ili bez kože, potkožnog masnog tkiva i kosti, sa ili bez dodanih drugih sastojaka i koji je podvrgnut postupku dimljenja.

Dimljena pečenica

Članak 10.

Dimljena pečenica je polutrajni suhomesnati proizvod od salamurenog obrađenog mesa svinjskih slabina i leđa, bez kože, potkožnog masnog tkiva i kosti, sa ili bez dodanih drugih sastojaka i koji je podvrgnut postupku dimljenja.

Dimljena vratina

Članak 11.

Dimljena vratina je polutrajni suhomesnati proizvod od salamurenog obrađenog mesa svinjskog vrata, bez kože, potkožnog masnog tkiva i kosti, sa ili bez dodanih drugih sastojaka i koji je podvrgnut postupku dimljenja.

Dimljena slanina

Članak 12.

Dimljena slanina je polutrajni suhomesnati proizvod koji se proizvodi od salamurene obrađene svinjske potrbušine s kožom ili bez nje, sa ili bez dodanih drugih sastojaka i koji je podvrgnut postupku dimljenja.

1.2. Polutrajni proizvodi od komada mesa

Polutrajni proizvodi od komada mesa

Članak 13.

(1) Polutrajni proizvodi od komada mesa su pasterizirani proizvodi od jednog ili više komada svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, polutrajni proizvodi od komada mesa mogu se proizvoditi i od mesa drugih vrsta životinja te stavljati na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

(3) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Kuhana šunka

Članak 14.

(1) Kuhana šunka je polutrajni proizvod od jednog ili više komada salamurenog svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 13% bjelančevina mesa.

(3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora imati okus i miris svojstven kuhanom i salamurenom mesu.

1.3. Proizvodi od usitnjenog mesa

Proizvodi od usitnjenog mesa

Članak 15.

(1) Proizvodi od usitnjenog mesa su pasterizirani ili sterilizirani proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 6% bjelančevina mesa i najviše 30% masti.

Mesni doručak

Članak 16.

- (1) Mesni doručak je proizvod od različitih vrsta usitnjenog mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora biti kompaktan tako da se može narezivati, a na presjeku mora imati vidljive komadiće usitnjenog mesa i masnog tkiva te mora biti svojstvenog okusa i mirisa.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 10% bjelančevina mesa.

Pašteta

Članak 17.

- (1) Pašteta je proizvod od različitih vrsta usitnjenog mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti te drugih sastojaka.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora biti mazive konzistencije te svojstvenog okusa i mirisa.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 6% bjelančevina mesa.
- (4) Jetrena pašteta mora sadržavati najmanje 10% jetre.

1.4. Polutrajne kobasice

Polutrajne kobasice

Članak 18.

- (1) Polutrajne kobasice su pasterizirani proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkošenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka pune se u ovitke, a mogu se podvrgnuti i postupku dimljenja.
- (3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 8% bjelančevina mesa.
- (4) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:
 - ovitak mora dobro prijanjati uz nadjev, a površina kobasica ne smije biti deformirana
 - sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani i
 - na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina.

Hrenovke

Članak 19.

- (1) Hrenovke su polutrajne kobasice od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka na tržište se mogu stavljati sa ili bez ovitka.
- (3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 10% bjelančevina mesa.

Šunka u ovitku

Članak 20.

- (1) Šunka u ovitku je polutrajna kobasica koja se proizvodi od više komada salamurenog svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 12% bjelančevina mesa.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora imati okus i miris svojstven kuhanom i salamurenom mesu.

2. TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Toplinski neobrađeni mesni proizvodi

Članak 21.

- (1) Toplinski neobrađeni mesni proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože, s dodanim drugim sastojcima.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja, salamurenja te procesima sušenja i zrenja, sa ili bez fermentacije, a mogu se podvrgnuti postupku dimljenja.
- (3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka ne prolaze proces toplinske obrade.
- (4) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se puniti u odgovarajuće ovitke.
- (5) Toplinski neobrađeni mesni proizvodi dijele se u tri skupine:
 - trajni suhomesnati proizvodi
 - trajne kobasice i
 - fermentirane polusuhe kobasice.

2.1. Trajni suhomesnati proizvodi

Trajni suhomesnati proizvodi

Članak 22.

- (1) Trajni suhomesnati proizvodi su toplinski neobrađeni proizvodi od svinjskog mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože, s dodanim drugim sastojcima.
- (2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, trajni suhomesnati proizvodi mogu se proizvoditi i od mesa drugih vrsta životinja te stavljati na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.
- (3) Aktivitet vode (a_w) u proizvodima iz stavaka 1. i 2. ovoga članka može biti najviše 0,93.
- (4) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:
- površina treba biti suha i čista, s mjestimičnim mogućim manjim naslagama plijesni u tankom sloju
 - koža mora biti svijetle do tamnosmeđe boje i bez oštećenja
 - moraju biti dovoljno osušeni, a vanjski izgled, izgled presjeka, miris, okus, konzistencija i tekstura moraju odgovarati zreлом proizvodu i vrsti mesa, a ako su dimljeni moraju imati miris i okus dima
 - moraju biti što pravilnijeg oblika, uredno obrezanih rubova i bez oštećenja
 - mesnati dijelovi moraju biti svijetlocrvene do tamnocrvene boje i
 - masno tkivo mora biti čvrsto i bijele boje, a površinski slojevi mogu imati žućkastu nijansu.

Pršut

Članak 23.

- (1) Pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kostima, sa ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, sa ili bez nogice, bez repa, sa ili bez zdjeličnih kostiju.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom suhog soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja, nakon čega slijede procesi sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
- (3) Nakon sušenja i zrenja, proizvod iz stavka 1. ovoga članka, može se stavljati na tržište otkošten.
- (4) Proces postupka proizvodnje iz stavka 2. ovoga članka mora trajati najmanje devet mjeseci.
- (5) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka nije dozvoljeno proizvoditi upotrebom arome dima.

Suha šunka

Članak 24.

- (1) Suha šunka je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta, sa ili bez kože i kostiju.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Suha lopatica

Članak 25.

- (1) Suha lopatica je trajni suhomesnati proizvod od svinjske lopatice, sa ili bez kože i kostiju.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Suha vratina ili buđola

Članak 26.

- (1) Suha vratina ili buđola je trajni suhomesnati proizvod od svinjske vratine bez kosti, površinskoga masnog tkiva i kože.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Suha pečenica

Članak 27.

- (1) Suha pečenica je trajni suhomesnati proizvod od svinjskih leđa i slabina, bez kosti, masnog tkiva i kože.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Suha slanina

Članak 28.

- (1) Suha slanina je trajni suhomesnati proizvod koji se proizvodi od mišićnog i/ili masnog tkiva svinja, sa ili bez kože.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

Panceta

Članak 29.

- (1) Panceta je trajni suhomesnati proizvod pravokutnog oblika koji se proizvodi od svinjske potrbušine, sa ili bez hrskavice i kože.
- (2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja i njihovih ekstrakata.
- (3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka podvrgava se procesima sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

2.2. Trajne kobasice

Trajne kobasice

Članak 30.

- (1) Trajne kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva i drugih sastojaka koji se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
- (2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu sadržavati najviše 40% vode.
- (3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 16% bjelančevina mesa.
- (4) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:
 - ovitak mora dobro prijanjati uz nadjev, a površina kobasica ne smije biti deformirana
 - nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva bijele boje
 - sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani
 - na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina i

– kobasice se moraju lako narezivati.

Kulen

Članak 31.

(1) Kulen je trajna kobasica koja se proizvodi od krupnije usitnjenoga svinjskog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, crvene začinske paprike i češnjaka, uz mogućnost dodatka šećera, drugih začina ili ekstrakata začina, starter kultura, aditiva i arome dima.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupcima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

(3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 22% bjelančevina mesa.

Zimska/Zimska salama

Članak 32.

(1) Zimska salama je trajna kobasica od usitnjenoga svinjskog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakata začina te starter kultura, uz mogućnost dodatka aditiva i arome dima.

(2) U proizvod iz stavka 1. ovoga članka može se dodati i do 10% goveđeg mesa.

(3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 22 % bjelančevina mesa.

Čajna/Čajna kobasica

Članak 33.

Čajna kobasica je trajna kobasica od usitnjenoga svinjskog i/ili goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakata začina te starter kultura, uz mogućnost dodatka aditiva i arome dima.

Srijemska/Srijemska kobasica

Članak 34.

Srijemska kobasica je trajna kobasica od usitnjenoga svinjskog i/ili goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera i crvene začinske paprike, uz mogućnost dodatka drugih začina i ekstrakata začina, starter kultura, aditiva i arome dima.

2.3. Fermentirane polusuhe kobasice

Fermentirane polusuhe kobasice

Članak 35.

(1) Fermentirane polusuhe kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od usitnjenoga svinjskog i/ili goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakata začina, uz mogućnost dodatka starter kultura, aditiva i arome dima.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, fermentirane polusuhe kobasice mogu se proizvoditi i od mesa drugih vrsta životinja te stavljati na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

(3) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

(4) Ovitak proizvoda iz stavaka 1. i 2. ovoga članka može biti presvučen plijesnima.

(5) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka mogu sadržavati najviše 45% vode.

(6) Proizvodi iz stavaka 1. i 2. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 25% bjelančevina mesa.

(7) Proizvodi iz stavka 1. i 2. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:

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

Utvrđivanje sukladnosti

Članak 36.

Za uzorkovanje i utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima standarda kvalitete propisanim ovim Pravilnikom, u svrhu službene kontrole, koriste se validirane i međunarodno priznate metode.

III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Prestanak važenja propisa

Članak 37.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o mesnim proizvodima (»Narodne novine« broj 131/12).

Prijelazno razdoblje

Članak 38.

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika mogu se i dalje proizvoditi i označavati prema propisu iz članka 37. ovoga Pravilnika i stavljati na tržište do najviše 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a mogu se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

Stupanje na snagu

Članak 39.

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

Klasa: 011-01/17-01/17

Urbroj: 525-09/1229-18-29

Zagreb, 4. srpnja 2018.

Potpredsjednik
Vlade Republike Hrvatske i ministar poljoprivrede
Tomislav Tolušić, dipl. iur., v. r.

PRILOG

NAZIVI KATEGORIJA, SKUPINA I MESNIH PROIZVODA

Kategorija	Skupina	Mesni proizvod
TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI	Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa	Dimljena šunka Dimljena lopatica Dimljena pečenica Dimljena vratina Dimljena slanina
	Polutrajni proizvodi od komada mesa	Kuhana šunka
	Proizvodi od usitnjenog mesa	Mesni doručak Pašteta
	Polutrajne kobasice	Hrenovke Šunka u ovitku
TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI	Trajni suhomesnati proizvodi	Pršut Suha šunka Suha lopatica Suha vratina ili budola Suha pečenica Suha slanina Panceta
	Trajne kobasice	Kulen Zimska/Zimska salama Čajna/Čajna kobasica Srijemska/Srijemska kobasica
	Fermentirane polusuhe kobasice	