

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 17/19),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК  
О КВАЛИТЕТУ УСИТЊЕНОГ МЕСА, ПОЛУПРОИЗВОДА ОД МЕСА  
И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА**

*(Обајвљено у „Службеном гласнику РС”, број 50/19 од 12. јула 2019. године)*

**I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ**

Предмет уређивања

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса (у даљем тексту: производи), који се односе на:

- 1) класификацију, категоризацију и назив производа;
- 2) физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа;
- 3) физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства сировина, као и врсту и количину сировина, додатака и других супстанци које се употребљавају у производњи производа;
- 4) методе испитивање квалитета производа;
- 5) елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи производа;
- 7) паковање и декларисање;
- 8) додатне захтеве за означавање производа.

Члан 2.

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

Производи који се стављају у промет под другим називом не могу имати назив који је исти или сличан називу производа који је прописан овим правилником, односно у називу не могу садржати речи које су исте или сличне називу производа који је прописан овим правилником.

Одредбе става 2. овог члана не односе се на речи које су садржане у називу групе/подгрупе производа, односно које указују на фазу технолошког поступка производње, као и на производе чији уобичајени назив укључује речи „шунка” или „месни”.

### Члан 3.

Услови квалитета прописани овим правилником не примењују се на:

- 1) традиционалне производе чији су начин производње, квалитет и посебна својства ближе уређени посебним прописом којим се уређује заштита производа традиционалног назива/специјалитета, имена порекла и географске ознаке, односно производа који се налазе на листи регистрованих производа заштићених ознаком географског порекла на националном и међународном нивоу;
- 2) производе који се производе у Републици Србији и стављају у промет на тржишта других земаља, у складу са захтевима земаља увозница.

### Значење израза

#### Члан 4.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) *активност воде* (aw-вредност) јесте део воде у производу, доступан за хемијске реакције и микроорганизме;
- 2) *бујон* јесте водени екстракт меса добијен кувањем меса и кости;
- 3) *влажно саламурење* јесте поступак конзервасања и обраде меса саламуром, при чему месо може да се потапа у саламуру или да се саламура убризгава у месо уз примену одговарајућег поступка механичке обраде;
- 4) *дим* јесте производ добијен непотпуном пиролизом тврдог дрвета односно течним димом (арома дима) који је производ добијен фракционисањем и пречишћавањем кондензованог дима и употребљава се у складу са посебним прописом.
- 5) *димљење* јесте поступак обраде и конзервасања производа димом или течним димом, при чему је хладно димљење на температури до 25°C, топло димљење на температури до 60°C а вруће димљење на температури вишој од 60°C;
- 6) *додаци* јесу супстанце или храна који се у току производње, обраде или паковања додају производима у прописаној или технолошки оправданој количини у намери да се продужи одрживост и постигну карактеристичне особине квалитета производа;
- 7) *екстракти зачина* су производи добијени из природних зачина, зачинских биљака или њихових делова различитим поступцима екстракције ароматичних материја и других растворљивих материја које нису штетне за људско здравље;
- 8) *замрзавање* јесте поступак конзервасања на врло ниским температурама, када се у термалном центру производа постиже температура нижа од -18°C.
- 9) *зачини* су ароматични делови зачинских биљака (корен, лист, кора, цвет, тучак, цветни пупољак, плод, семе и др.), својственог мириса и укуса, који се додају храни да би се постигао одговарајући мирис и укус и/или боја која потиче од самих зачина, као и ради чувања хране;
- 10) *зрење* јесте поступак излагања меса и производа одговарајућим ензимским и микробиолошким процесима, током којих долази до биохемијских и физичко хемијских промена којима се постижу одговарајућа сензорна својства квалитета;

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

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

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

14) *кување* јесте поступак топлотне обраде на температури кључања воде, при чему се у термалном центру производа постиже летална вредност од најмање  $F_0=0,4$ ;

15) *лиофилизовано (дехидрисано) месо* јесте производ добијен сушењем замрзнутог меса у вакуму сублимацијом, који може да садржи до 4% воде;

16) *маринирање* јесте поступак потапања, заливања или посипања меса маринадама. Маринаде могу да садрже со за исхрану људи, зачине, шећере, ензиме, адитиве, уље, поврће, растворе сирћетне, млечне, винске и лимунске киселине, као и вино и пиво.

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

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

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

20) *месно тесто* јесте хомогена маса добијена уситњавањем и мешањем меса са додавањем соли за исхрану људи или соли за саламурење, адитива, воде или леда, у количини која је потребна за постизање тестасте конзистенције, у којој се протеини меса већим делом налазе у стању колоидног раствора или набубрелог гела;

21) *месна емулзија* је хомогена маса добијена уситњавањем и мешањем месног теста и масног ткива и уља, соли за исхрану људи, водом односно ледом и адитивима чија се стабилност постиже емулгационим деловањем растворених протеина меса и/или беланчевинастим производима;

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

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

24) *омотачи* јесу производи у које се пуни надев кобасица и конзерви или комади меса при изради сувомеснатих производа и димљених производа од меса, а могу бити природни и вештачки;

25) *панирање* јесте облагање смешама за панирање које могу да буду течне, суве или у гранулама и да садрже брашно, хлебне мрвице, млеко, јаја, скроб, со за исхрану људи, зачине, адитиве и другу храну;

26) *пастеризација* јесте поступак топлотне обраде на температури нижој од тачке кључања воде, при чему се у термалном центру производа постиже температура од најмање 70°C или ако је поступак топлотне обраде такав да се у термалном центру производа достигне температура од најмање 65°C, кроз временски период потребан да се достигне вредност пастеризације (pv) једнака или изнад 40;

27) *производи од крви* јесу:

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

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

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

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

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

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

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

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

34) *садржај (количина) укупног фосфора (g/kg), изражен као фосфор-пентоксид (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> %)*, јесте вредност добијена множењем садржаја фосфора (%) са фактором 2,29; укупан фосфор производа потиче од природног фосфора меса и фосфора додатог са фосфатима и другим додацима. У производу којем се у току производње додају фосфати у складу са посебним прописом о прехранбеним адитивима, садржај укупног фосфора, изражен као садржај фосфор-пентоксида, је мањи од 8,0 g/kg;

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

36) *саламурење* јесте поступак конзервисања меса и производа солима за саламурење;

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

38) *сољење* јесте поступак конзервисања и обраде меса сољу за исхрану људи;

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

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

41) *стерилизација* јесте поступак топлотне обраде конзерви на температури вишој од 100 °С, при чему се у термалном центру производа постиже летална вредност од најмање  $F_0=3$ ;

42) *суво сољење* односно *суво саламурење* јесте поступак конзервисања меса употребом соли за исхрану људи, односно соли за саламурење у кристалном стању;

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

44) *сушење* јесте поступак конзервисања којим се одстрањује вода и смањује активност воде;

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

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

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

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

49) *F-vrednost* јесте параметар за контролу леталности топлотне обраде.

Услови у погледу безбедности и квалитета сировина и додатака

#### Члан 5.

Сировине и додаци који се употребљавају у производњи производа испуњавају опште и посебне услове у погледу безбедности хране у складу са прописом којим се уређује хигијена хране животињског порекла, као и физичка, хемијска, физичко- хемијска и сензорска својства, врсту и количину сировина и додатака који се употребљавају у производњи производа (у даљем тексту: захтеви

квалитета за сировине и додатке), у складу са овим правилником и посебним прописима.

#### Услови у погледу квалитета производа

##### Члан 6.

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

- 1) класификацију, категоризацију и назив производа (у даљем тексту: подела);
- 2) физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства, као и састав производа, као и за елементе битних технолошких поступака који се примењују у производњи производа (у даљем тексту: захтеви квалитета производа);
- 3) методе испитивања квалитета производа;
- 4) паковање и декларисање производа;
- 5) додатне захтеве за означавање производа.

#### Произвођачка спецификација

##### Члан 7.

Произвођач пре почетка производње и стављања производа у промет доноси произвођачку спецификацију.

Произвођачка спецификација из става 1. овог члана нарочито садржи:

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

Произвођач води податке о донетим произвођачким спецификацијама, и то:

- 1) евиденцијски број;
- 2) датум доношења;
- 3) датум почетка производње према произвођачкој спецификацији.

Произвођачка спецификација потписује се и оверава од стране одговорног лица произвођача.

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

## II. ЗАХТЕВИ КВАЛИТЕТА ЗА СИРОВИНЕ И ДОДАТКЕ

### 1. Захтеви квалитета за сировине

#### Врсте сировина

##### Члан 8.

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

Сировине које не могу да се употребљавају у производњи

##### Члан 9.

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

- 1) генитални органи женских или мушких животиња, осим тестиса;
- 2) органи уринарног тракта, осим бубрега и бешике;
- 3) хрскавица гркљана, душника и екстралобуларних бронхија;
- 4) очи и очни капци;
- 5) спољашњи ушни канал;
- 6) ткиво рогова;
- 7) глава живине осим кресте, ушију, подбрадњака и меснатих израслина;
- 8) једњак, вољка, црева и генитални органи пореклом од живине.

#### а) Месо за производњу

##### Члан 10.

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

У производњи полупроизвода и производа од меса дивљачи, копитара, и лагоморфа, део тог меса може да буде замењен месом свиња, говеда и/или живине, што се на декларацији означава у складу са чланом 147. овог правилника.

#### Месо домаћих папкара и копитара

##### Члан 11.

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

- 1) прва категорија - која обухвата:
  - (1) скелетну мускулатуру која природно садржи мало везивног и масног ткива (месо добијено одвајањем са бутова, осим меса потколенице, месо добијено одвајањем са леђа и слабина),
  - (2) месо код кога је удео везивног и масног ткива обрадом смањен на удео који има месо из подтачке (1) ове тачке;

2) друга категорија, која обухвата месо са природно већим уделом масног и везивног ткива од меса прве категорије, са кога су одвојени грубо везивно ткиво и веће насlage масног ткива;

3) трећа категорија, која обухвата месо са природним уделом масног и везивног ткива, месне обреске, месо главе, као и месо подлактице и потколенице.

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

#### Месо живине

##### Члан 12.

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

1) прва категорија, која обухвата скелетну мускулатуру која по природи садржи мало масног и везивног ткива (месо без кожице и костију, добијено одвајањем са груди, батака и карабатака, осим батака ћурке);

2) друга категорија, која обухвата месо дела трупа без меса груди, карабатака и батака, осим батака ћурке, са кога су одвојени грубо везивно ткиво и веће насlage масног ткива.

Месо живине друге категорије може да се употребљава само у производњи производа од меса који се обрађују топлотом или код полуприпремљених јела од меса намењених за конзумирање после топлотне обраде.

#### Месо дивљачи

##### Члан 13.

Месо дивљачи у смислу овог правилника обухвата месо гајене дивљачи, ситне дивљачи и крупне дивљачи, чија је подела као и услови производње прописана посебним прописом.

#### б) Масно ткиво

##### Члан 14.

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

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

#### Масно ткиво свиња

##### Члан 15.

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



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

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

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

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

Масно ткиво говеда, других преживара, домаћих копитара и живине

#### Члан 16.

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

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

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

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

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

### в) Везивно ткиво

#### Члан 17.

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

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

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

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

Живинске кожице су ошурена и од перја очишћена кожа живине.

### г) Изнутрице

#### Члан 18.

Изнутрице су јестиви унутрашњи органи и то:

1) цели органи: мозак, језик, срце, гркљан, душник, плућа, грудна жлезда, јетра, слезина, бубрези, бели бубрези - тестиси и крв;

2) цели органи или делови органа пробавног тракта: желудац свиња и телади, преджелуци говеда, телади и оваца (бураг и капура), мишићни желудац живине (бубац), танка црева телади, прасади и јагњади и део дебелог црева свиња, телади, говеда, оваца и јагњади.

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

Изнутрице се употребљавају у производњи производа у складу са посебним прописом којим се уређују мере за спречавање ширења, сузбијања и искорењивања трансмисивних спонгиоформних енцефалопатија.

Изнутрице се употребљавају у производњи производа који се обрађују топлотом.

#### д) МСМ

#### Члан 19.

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

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

У производњи производа од меса за које је овим правилником прописано да могу да садрже МСМ, месо или део меса може да се замени са МСМ исте врсте животиње или других врста животиња.

Производи од меса из става 3. овог члана у којима је месо или део меса замењен са МСМ, означавају се и декларацију у складу са чланом 147. овог правилника.

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

## 2. Додаци

#### Члан 20.

У производњи полупроизвода и производа од меса као додаци употребљавају се: со за исхрану људи (у даљем тексту: со), соли за саламурење, адитиви, зачини, екстракти зачина и шећери; вода; ензими, стартер културе и културе пробиотичких микроорганизама; ароме дима, природне ароме; влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје; угљени хидрати: скроб и производи од скроба; беланчевинасти производи; млеко и производи од млека; јаја и производи од јаја; уља и масти биљног и животињског порекла; храна и производи биљног порекла (печурке,

житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића, желатин и колаген, у складу са овим правилником

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

#### Употреба беланчевинастих производа

##### Члан 21.

У производњи полупроизвода и производа од меса могу се употребити беланчевинасти производи у складу са посебним прописом о беланчевинастим производима.

Желатин се производи у складу са посебним прописом којим се уређују ветеринарско-санитарни услови, односно општи и посебни услови хигијене хране животињског порекла, а може да се употреби у производњи конзерви од меса у комадима, конзерви од меса у сопственом соку и куваних кобасица са желеом, у количини која је технолошки оправдана.

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

Крв и производи од крви могу да се употребе у производњи производа од меса под другим називом из групе барених кобасица, куваних кобасица и конзерви од меса, у складу са овим правилником.

Други беланчевинасти производи, хидролизати беланчевинастих производа и њихове мешавине могу се употребљавати у производњи полупроизвода од меса из групе роштиљ месо, производа од меса под називом „виршла” и производа од меса под другим називом из групе барених кобасица, куваних кобасица и димљених производа од меса, као и производа од меса из подгрупе конзерви од меса у комадима, конзерви од уситњеног меса и јела од меса у конзерви, на начин прописан овим правилником.

Беланчевинасти производи од млека могу се додавати и у ферментисане кобасице.

#### Употреба влакана

##### Члан 22.

Влакна као несварљиви угљени хидрати могу да се употребе у производњи полупроизвода од меса из групе роштиљ месо, производа од меса под називом „виршла”, производа од меса под другим називом из групе барених кобасица, ферментисаних кобасица и конзерви од меса, као и производа од меса из групе јела од меса под називом друга јела од меса и друга јела са месом и групе конзерве од меса под називом друга јела од меса и друга јела са месом.

### III. КВАЛИТЕТ УСИТЊЕНОГ МЕСА

#### Члан 23.

Уситњено месо добија се млевењем охлађеног меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, у смислу овог правилника, као и од охлађеног меса живине прве категорије.

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

Уситњено месо ставља се у промет као упакована храна у складу са посебним прописом.

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

Уситњено месо домаћих папкара и копитара може се добити млевењем меса у присуству потрошача.

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

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

#### Члан 24.

Уситњено месо у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) има боју, мирис и укус меса, зависно од врсте и категорије;
- 2) садржи мање од 1% соли.
- 3) производи се према критеријумима датим у Табели 1 - Критеријуми квалитета уситњеног меса.

Табела 1. Критеријуми квалитета уситњеног меса

	Садржај масти	Однос колаген/протеини меса <sup>(1)</sup>
Уситњено месо са мање масти	≤ 7%	≤ 12%
Уситњено говеђе месо	≤ 20%	≤ 15%
Уситњено месо које садржи свињско месо*	≤ 30%	≤ 18%
Уситњено месо других животиња**	≤ 25%	≤ 15%

<sup>(1)</sup> Однос колаген/протеин меса изражен је као проценат колагена у протеинима меса. Садржај колагена значи садржај хидроксипролина помножен са фактором 8.

\* укључујући и уситњено само свињско месо

\*\* све осим свињског и говеђег меса

## Члан 25.

Уситњено месо не сме да се производи од претходно одмрзнутог меса.

Једном одмрзнуто уситњено месо не сме се поново замрзавати.

У уситњено месо не додаје се везивно или масно ткиво, изнутрице или на било који начин прерађено месо и вода.

## IV. КВАЛИТЕТ ПОЛУПРОИЗВОДА ОД МЕСА

## Захтеви квалитета за полупроизоде од меса

## Члан 26.

Полупроизоде од меса намењени су за употребу после топлотне обраде.

Изузетно од става 1. овог члана, полупроизоде од меса тартар/татарски бифтек и карпаћо могу бити намењени за употребу без топлотне обраде, односно сирови.

У полупроизоде од меса не могу се додавати везивно ткиво, изнутрице и на било који начин прерађено месо.

У производњи полупроизоде од меса не могу да се употребљавају нитрити и нитрати, сумпордиоксид, сулфити и фосфати.

У производњи полупроизоде од меса који се у промет стављају као упакована храна, могу се додавати адитиви у складу са посебним прописом о прехрамбеним адитивима.

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

Једном одмрзнути полупроизоде од меса не смеју се поново замрзавати.

## Подела полупроизоде од меса

## Члан 27.

Полупроизоде од меса производе се и стављају у промет у складу са поделом датом у Табели 2 - Подела полупроизоде од меса.

Табела 2 - Подела полупроизоде од меса

Група	Подгрупа	Назив
1. Уситњено месо са додацима	-	ћевапчићи/ћевапи
		пљескавица
		хамбургер/бургер
		уситњено месо са додацима за припрему полупроизоде
2. Роштиљ месо	-	необликовано роштиљ месо

		обликовано роштиљ месо
3. Свеже кобасице	-	свежа кобасица
		производ под другим називом*
4. Маринирано месо*	-	-
5. Зрело месо и стекови	-	зрело месо
		стекови
		производ под другим називом*

\* Назив производа одређује произвођач

### 1. Захтеви квалитета за уситњено месо са додацима

#### Члан 28.

Уситњено месо са додацима је несаламурени полупроизвод од меса који се ставља у промет под називом ћевапчићи/ћевапи, плескавице, хамбургер/бургер.

Уситњено месо са додацима из става 1. овог члана може се стављати у промет и као уситњено месо са додацима за припрему полупроизвода под називом ћевапчићи/ћевапи, плескавице, хамбургер/бургер, у складу са чланом 29. овог правилника.

У производњи уситњеног меса са додацима које се у промет ставља као упакован храна могу да се додају адитиви у складу са посебним прописом о прехранбеним адитивима.

Уситњено месо са додацима у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) има стабилну боју својствену врсти меса;
- 2) мирис и укус су пријатни и својствени врсти меса и додатака;
- 3) садржај протеина меса је најмање 14% и релативан садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса у полупроизводу од меса живине највише до 10%.

#### Ћевапчићи/ћевапи, плескавица, хамбургер/бургер

#### Члан 29.

Ћевапчићи/ћевапи добијају се обликовањем уситњеног свежег меса, масног ткива, соли и зачина.

Плескавица се добија обликовањем уситњеног свежег меса, масног ткива, соли и зачина, којима се може додати лук.

Хамбургер/бургер добија се обликовањем уситњеног свежег меса говеда, масног ткива, соли и зачина.

## 2. Захтеви квалитета за роштиљ месо

### Члан 30.

Роштиљ месо добија се од уситњеног меса, масног ткива и додатака: со, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви, вода, ароме дима, природне ароме, влакна, укључујући инулин, као и омега 3-масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати: скроб и производи од скроба, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, уља и масти биљног и животињског порекла, храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

Роштиљ месо у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) има стабилну боју својствену врсти меса и додатака;
- 2) мирис и укус су пријатни и својствени врсти меса и додатака;
- 3) садржај укупних протеина меса или укупних протеина је најмање 14% и релативан садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса или укупних протеина у полупроизводу од меса живине највише до 10%.

Роштиљ месо ставља се у промет као упакована храна, и то као необликовано и обликовано роштиљ месо.

## 3. Захтеви квалитета за свеже кобасице

### Члан 31.

Свеже кобасице добијају се од уситњеног свежег меса, масног ткива и додатака и пуне се у омотаче од танког црева овце или свиње или у одговарајуће јестиве омотаче, и конзервишу поступцима хлађења или замрзавања.

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

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

У производњи свежих кобасица које се стављају у промет под другим називом могу да се употребљавају и следећи додаци: ароме дима, природне ароме; влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, уља и масти биљног и животињског порекла; храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

Свеже кобасице могу да се диме на дан производње хладним поступком, када се у називу „свеже кобасице” наводи реч: „димљена”.

### Члан 32.

Свеже кобасице у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) омотач добро прилеже уз надев и није оштећен;

- 2) боја је својствена врсти меса и зачина;
- 3) мирис и укус су пријатни и својствени врсти меса и додатака;
- 4) садржај протеина меса је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%, а садржај колагена у протеинима меса у полупроизводу од меса живине највише 10 %;

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

#### Свежа кобасица

##### Члан 33.

Свежа кобасица добија се од уситњеног свежег меса, масног ткива и додатака из члана 31. став 3. овог правилника.

#### 4. Захтеви квалитета за маринирано месо

##### Члан 34.

Маринирано месо добија се маринирањем меса, са или без припадајућих костију и/или масног и/или везивног ткива.

У називу производа наводи се назив „маринирано месо” и врста меса.

##### Члан 35.

Маринирано месо у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

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

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

##### Члан 36.

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

Месо које се обрађује средствима за убрзавање зрења ставља се у промет под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника.

##### Члан 37.

Зрело месо, стекови и производи под другим називом у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

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



## V. КВАЛИТЕТ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА

## Подела производа од меса

## Члан 38.

Производи од меса добијају се од меса, масног и везивног ткива, МСМ, крви, производа од крви и осталих јестивих делова животиња за клање, лиофилизованог меса и додатака, различитим поступцима конзервисања и обраде и код њих је месо тако промењено да производи више немају својства свежег меса.

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

- 1) без топлотне обраде;
- 2) са топлотном обрадом.

## Члан 39.

Производи од меса производе се и стављају у промет у складу са поделом, која је дата у Табели 3 - Подела производа од меса.

Табела 3 - Подела производа од меса

Група	Подгрупа	Назив
1. Ферментисане кобасице <sup>1)</sup>	а) Ферментисане суве кобасице	домаћи кулен
		кулен
		зимска салама
		сремска кобасица
		суцук
		чајна кобасица
		производ под другим називом*
	б) Ферментисане полусуве кобасице	панонска кобасица
		чајни намаз
		производ под другим називом*
2. Топлотом обрађене сушене кобасице <sup>2)</sup>		*
3. Сувомеснати производи <sup>1)</sup>		сува шунка са и без костију (пршут)
		пршута
		суви врат
		буђола
		стеља
		пастрма
4. Димљени производи од меса <sup>2)</sup>		димљена шунка
		димљена плећка

		димљени каре
		димљено говеђе месо
		димљени живински филе
		димљени батак и/или карабатак
		производ под другим називом*
5. Барене кобасице <sup>2)</sup>	а) Fino уситњене барене кобасице	виршла
		франкфуртер
		паризер
		бела кобасица
		производ под другим називом*
	б) Грубо уситњене барене кобасице	српска кобасица
		тиролска кобасица
		Мортадела
		производ под другим називом*
	в) Барене кобасице са комадима меса	шункарица
производ под другим називом*		
г) Месни хлебови	месни хлеб	
6. Куване кобасице <sup>2)</sup>	а) Јетрене кобасице и паштете	јетрена кобасица
		јетрена паштета
		месна паштета
		производ под другим називом*
	б) Крвавице	крвавица са језицима
		домаћа крвавица
		производ под другим називом*
	в) Куване кобасице са желеом	језици са желеом
		месо са желеом
		домаћа шваргла и шваргла
производ под другим називом*		
7. Јела од меса <sup>2)</sup>	а) Полуприпремљена јела од меса <sup>2)</sup>	панирано месо
	б) Припремљена јела од меса <sup>2)</sup>	гулаш
		друга јела од меса и друга јела са месом*
8. Конзерве од меса <sup>2)</sup>	а) Конзерве од меса у комадима	кувана шунка
		кувана плећка
		кувани каре
		кувани живински филе
		кувана сланина
		производ под другим називом*
	б) Конзерве од меса у	говедина у сопственом соку

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

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

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

\* Назив производа одређује произвођач

## 1. Захтеви квалитета за ферментисане кобасице

### Члан 40.

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

У производњи ферментисаних кобасица као додаци могу да се употребљавају со, соли за саламурање, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви, starter културе, као и вино, пиво и јака алкохолна пића.

У производњи ферментисаних кобасица које се производе и стављају у промет под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника, могу да се употребљавају и следећи додаци: ароме дима, природне ароме, влакна укључујући и инулин, омега 3-масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати, млеко и производи од млека и беланчевинасти производи од млека, храна и производи биљног порекла и то печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи.

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

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

##### Члан 41.

Ферментисане суве кобасице су зрели и осушени производи од меса који се производе и стављају у промет под називом домаћи кулен, кулен, зимска салама, сремска кобасица, суџук и чајна кобасица или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

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

##### Члан 42.

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

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

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

3) на пресеку нема шупљина и пукотина;

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

5) имају чврсту конзистенцију;

6) састојци надева се приликом нарезивања не раздвајају;

7) рН вредност је најмање 5,0;

8) садрже највише до 35% влаге;

9) садржај протеина меса је најмање 20%, садржај колагена у протеинима меса највише 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10%.

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) - 8) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина је најмање 20%, садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима у производу од меса живине највише до 10%.

## Домаћи кулен

## Члан 43.

Домаћи кулен добија се од свињског меса прве категорије, чврстог масног ткива, соли или соли за саламурење, млевене црвене зачинске паприке, екстракта црвене зачинске паприке и других зачина и starter култура.

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

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

## Кулен

## Члан 44.

Кулен се добија од свињског меса прве и друге категорије, чврстог масног ткива, соли или соли за саламурење, шећера, адитива, млевене црвене зачинске паприке, екстракта црвене зачинске паприке и других зачина и starter култура.

Надев кулена је средње до грубо уситњен и пуни се у природне и вештачке омотаче већег пречника.

У кулену садржај протеина меса је најмање 22%, садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а рН вредност је најмање 5,0.

## Зимска салама

## Члан 45.

Зимска салама добија се од свињског меса, говеђег меса и чврстог масног ткива и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

Надев зимске саламе је финије до средње уситњен и пуни се у природне и вештачке омотаче већег пречника.

За време зрења, омотач зимске саламе обрастају плесни беле боје које потичу од остатака мицелијума, а готов производ може да садржи и прашак за покривање.

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

## Сремска кобасица

## Члан 46.

Сремска кобасица добија се од свињског меса, чврстог масног ткива и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

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

## Суџук

## Члан 47.

Суџук се добија од говеђег меса, лоја и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

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

### Чајна кобасица

#### Члан 48.

Чајна кобасица добија се од меса, масног ткива и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

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

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

#### Члан 49.

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

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

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

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

#### Члан 50.

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

- 1) површина није деформисана и омотач добро прилеже уз надев;
- 2) надев грубље уситњеног производа има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса и масног ткива, а надев fino уситњених производа је хомоген без видљивих делова ткива;
- 3) састојци надева су равномерно распоређени и повезани;
- 4) на пресеку кобасица нема шупљина и пукотина;
- 5) имају стабилну боју и пријатан киселкаст мирис и укус на ферментацију и зачине;
- 6) у производу који има конзистенцију за нарезивање садржај протеина меса је најмање 16% и садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10%;
- 7) у производу који има конзистенцију за мазање садржај протеина меса је најмање 14% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10 %.

## Панонска kobасица

## Члан 51.

Панонска kobасица је ферментисана полусува kobасица за нарезивање, добијена од меса, чврстог масног ткива и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

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

## Чајни намаз

## Члан 52.

Чајни намаз је ферментисана полусува kobасица мазиве конзистенције, добијена од меса, масног ткива и додатака из члана 40. став 2. овог правилника.

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

## 2. Захтеви квалитета за топлотом обрађене сушене kobасице

## Члан 53.

Топлотом обрађене сушене kobасице добијају се од меса домаћих папкара и копитара прве и друге категорије, меса живине прве категорије и меса дивљачи, масног ткива и додатака, који се после пуњења у омотаче обрађују топлотом при температурама изнад 50 °C и сушењем, са или без ферментације и/или димљења.

У производњи топлотом обрађених сушених kobасица као додаци могу да се употребљава со, соли за саламурије, зачини, екстракти зачина, шећери, адитиви и starter културе.

## Члан 54.

Топлотом обрађене сушене kobасице у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) површина није деформисана, омотач није оштећен и добро прилеже уз надев;
- 2) надев на пресеку има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића меса и масног ткива, који су равномерно распоређени и међусобно повезани;
- 3) на пресеку нема шупљина и пукотина;
- 4) имају стабилну боју и пријатан и карактеристичан мирис и укус;
- 5) имају чврсту конзистенцију;
- 6) састојци надева се приликом нарезивања не раздвајају;
- 7) садржај протеина меса је најмање 18%, садржај колагена у протеинима меса највише 20%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише 10%.

### 3. Захтеви квалитета за сувомеснате производе

#### Члан 55.

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

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

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

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

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

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

#### Члан 56.

Сувомеснати производи у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) површина им је сува и чиста;
- 2) спољашњи изглед, изглед пресека, мирис, укус, конзистенција и текстура су својствени врсти меса и зрелом производу;
- 3) изглед, боја, мирис и укус димљених производа потичу и од дима;
- 4) карактеристичног су облика, уредно обрађених рубова и без засека;
- 5) боја меснатих делова на пресеку је карактеристична и стабилна;
- 6) масно ткиво је беле боје, а површински слојеви могу да имају жућкасту нијансу;
- 7) однос између садржаја воде и садржаја протеина меса у меснатом делу тог производа је највише 2,5:1.

Сува шунка са и без костију (пршут)

#### Члан 57.

Сува шунка је производ од свињског бута, без ногице, репа, крсне кости, са или без карличних костију, потпуно или делимично прекривен масним ткивом и кожом и додатака из члана 55. став 3. овог правилника.

Сува шунка без кости је производ од меса добијен од свињског бута, без ногице, репа, крсне кости, карличних костију, бутне кости и потколенице, са припадајућом кожом и масним ткивом или без њих и од додатака из члана 55. став 3. овог правилника.



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

#### Пршута

##### Члан 58.

Пршута се добија од правилно обликованих комада меса прве категорије без кости и од додатака из члана 55. став 3. овог правилника.

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

#### Суви врат и буђола

##### Члан 59.

Суви врат добија се од свињског врата без кости, површинског масног ткива и коже, као и од додатака из члана 55. став 3. овог правилника.

Буђола се добија од меса свињског врата без кости, површинског масног ткива, коже и додатака из члана 55. став 3. овог правилника, сушењем у омотачу и/или мрежици.

#### Стеља и пастрма

##### Члан 60.

Стеља се добија од овчијег трупа из ког су извађене велике кости и додатака из члана 55. став 3. овог правилника.

Пастрма се добија од овчијег трупа са припадајућим костима и додатака из члана 55. став 3. овог правилника.

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

##### Члан 61.

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

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

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

У производњи димљених производа од меса који се стављају у промет под другим називом могу да се употребљавају као додаци и угљени хидрати: скроб и производи од скроба и беланчевинасти производи.

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

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

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

#### Члан 62.

Димљени производи од меса у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

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

У производу који се производи и ставља у промет под другим називом, поред услова из става 1. тач. 1) - 6) овог члана, садржај протеина меса или садржај укупних протеина у меснатом делу производа, добијеног од меса бута, слабина, леђа, белог меса живине, батака и карабатака је најмање 16%, а у меснатом делу производа од меса врата најмање 14%.

#### Димљена шунка

##### Члан 63.

Димљена шунка добија се од свињског бута, без ногице и карличних костију, са или без припадајуће бутне кости и поткожног масног ткива и коже, као и додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

#### Димљена плећка

##### Члан 64.

Димљена плећка добија се од свињске плећке, без ногице и костију, са или без припадајуће коже и поткожног масног ткива и додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

#### Димљени каре

##### Члан 65.

Димљени каре добија се од меса слабине и леђа свиња, без кости, са или без припадајуће коже и поткожног масног ткива, као и од додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

#### Димљено говеђе месо

##### Члан 66.

Димљено говеђе месо добија се од меса прве категорије говеда без кости и од додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

### Димљени живински филе

#### Члан 67.

Димљени живински филе добија се од меса груди живине без кости и кожице, као и од додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

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

### Димљени батак и/или карабатак

#### Члан 68.

Димљени батак и/или карабатак добија се од батака и/или карабатака живине и додатака из члана 61. став 3. овог правилника.

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

## 5. Захтеви квалитета за барене кобасице

#### Члан 69.

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

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

У производњи барених кобасица под називом виршла и мортадела могу се додавати додаци у складу са чл. 72. и 80. овог правилника.

Производи који се стављају у промет под другим називом, у складу са чланом 2. овог правилника, могу да се израђују и од МСМ, а у њиховој производњи могу да се употребљавају и следећи додаци: влакна укључујући и инулин, као и омега 3-масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, масти и уља биљног и животињског порекла, храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, мед, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

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

#### а) Захтеви квалитета за фино уситњене барене кобасице

#### Члан 70.

Фино уситњене барене кобасице добијају се од меса које је фино уситњено, а код производа са додатком коцкица масног ткива, сира и хране биљног порекла ови састојци могу бити видљиви.

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

#### Члан 71.

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

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

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

#### Виршла

#### Члан 72.

Виршла се добија од меса и масног ткива, највише до 2% беланчевинастих производа, скроба, воде, влакана, соли, соли за саламурење, екстракта зачина, фосфата, антиоксиданаса и зачина.

Надев виршле пуни се у природне или у вештачке омотаче уског пречника.

У виршли садржај протеина меса или укупних протеина је најмање 11% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 20%, а у производу од меса живине садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише до 10 %.

#### Франкфуртер

#### Члан 73.

Франкфуртер се добија од меса и масног ткива свиње, производа од крви и додатака из члана 69. став 2. овог правилника.

Надев франкфуртера пуни се у природне омотаче уског пречника.

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

#### Паризер

#### Члан 74.

Паризер се добија од меса, масног ткива, производа од крви и додатака из члана 69. став 2. овог правилника.

Надев паризера садржи коцкице чврстог масног ткива беле боје и пуни се у природне или вештачке омотаче широког пречника.

## Бела кобасица

## Члан 75.

Бела кобасица добија се од меса, масног ткива, производа од крви и додатака из члана 69. став 2. овог правилника.

Надев беле кобасице може да се пуни у природне или у јестиве омотаче одговарајућег пречника.

б) Захтеви квалитета за грубо уситњене барене кобасице

## Члан 76.

Грубо уситњене барене кобасице добијају се од меса код којих је део надева грубо уситњен.

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

## Члан 77.

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

- 1) омотач прилеже уз надев и нема издвојеног желеа и масти;
- 2) месо је уједначене стабилне боје и састојци надева су равномерно распоређени и повезани;
- 3) масно ткиво је беличасте боје и приликом сечења не испада из надева;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса;
- 5) ако то није друкчије прописано овим правилником, садржај протеина меса је најмање 12% и садржај колагена у протеинима меса највише до 20%, а садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише до 10 %.

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

## Српска кобасица

## Члан 78.

Српска кобасица је производ који се добија од меса свиња и то: 20% месне емулзије која је сачињена од 40% меса, 40% чврстог масног ткива и 20% воде и 80% уситњеног свињског меса и масног ткива у коме је удео меса 80%, а чврстог масног ткива 20%, соли, нитрита, фосфата и антиоксиданаса и следећих зачина: паприка, бибер, бели лук.

У српској кобасици садржај протеина меса је најмање 16% и садржај колагена у протеинима меса највише 15%.

## Тиролска кобасица

## Члан 79.

Тиролска кобасица добија се од меса, чврстог масног ткива, производа од крви и додатака из члана 69. став 2. овог правилника.

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

## Мортадела

## Члан 80.

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

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

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

в) Захтеви квалитета за барене кобасице са комадима меса

## Члан 81.

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

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

## Члан 82.

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

- 1) омотач добро прилеже уз надев и нема издвојеног желеа и масти;
- 2) комади меса су уједначене и стабилне боје, равномерно распоређени и повезани са другим састојцима надева;
- 3) масно ткиво је беличасте боје и приликом сечења не испада из надева;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса;
- 5) садржај протеина меса је најмање 14% и да је садржај колагена у протеинима меса највише до 15%, а релативан садржај колагена у протеинима меса у производу од меса живине највише до 10%.

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

## Шункарица

## Члан 83.

Шункарица се добија од меса, чврстог масног ткива, воде, производа од крви и додатака из члана 69. став 2. овог правилника.

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

## г) Захтеви квалитета за месне хлебове

## Члан 84.

Месни хлеб добија се од меса из групе барених кобасица и производи се и ставља у промет у складу са чланом 69. овог правилника.

Месни хлеб се обрађује топлотом у калупима.

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

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

## 6. Захтеви квалитета за куване кобасице

## Члан 85.

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

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

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

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

## а) Захтеви квалитета за јетрене кобасице и паштете

## Члан 86.

Јетрене кобасице и паштете добијају се од меса, јетре и других изнутрица, масног ткива, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе и додатака.

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

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

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

У производњи јетрених кобасица и паштета које се производе и стављају у промет под другим називом може да се употребљава МСМ, а поред додатака из члана 85. став 3. овог правилника могу да се употребљавају и следећи додаци: влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати: скроб и производи од скроба, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека, јаја и производи од јаја, масти и уља биљног и животињског порекла, храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, мед, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

#### Члан 87.

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

- 1) омотач прилеже уз надев и није оштећен;
- 2) надев је на пресеку уједначене и стабилне боје;
- 3) нема издвојене масти и желеа и имају мазиву конзистенцију;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса;
- 5) садржај протеина меса или садржај укупних протеина је најмање

9% и садржај колагена у протеинима меса или укупним протеинима највише 25%, а садржај колагена у протеинима или укупним протеинима у производу од меса живине највише 15%.

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

#### Јетрена кобасица

##### Члан 88.

Јетрена кобасица (јетрењача, цигерњача) добија се од меса, масног ткива, јетре најмање 10 %, других изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе, лука и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

#### Јетрена паштета

##### Члан 89.

Јетрена паштета добија се од меса, масног ткива, јетре најмање 10 %, других изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, скроба, бујона, супе, лука и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

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



### Месна паштета

#### Члан 90.

Месна паштета добија се од меса, масног ткива, изнутрица, везивног ткива, крви, производа од крви, бујона, супе, лука и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

#### б) Захтеви квалитета за крвавице

#### Члан 91.

Крвавице се добијају од меса, крви, кожица, масног ткива и изнутрица свиња, бујона или супе и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

Основну масу надева крвавице чине уситњене куване кожице и крв.

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

#### Члан 92.

Крвавице у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) омотач добро прилеже уз надев и није оштећен;
- 2) боја основне масе надева је црвена до тамно црвена, коцкице масног ткива су беле боје и комади меса и језици су просаламурени;
- 3) састојци надева су на пресеку што равномерније распоређени и међусобно повезани и конзистенција је таква да се производ може нарезивати;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса;
- 5) садржај масти је највише до 35%.

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

### Крвавица са језицима

#### Члан 93.

Крвавица са језицима добија се од језика, крви, кожица и масног ткива свиња, бујона или супе и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

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

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

### Домаћа крвавица

#### Члан 94.

Домаћа крвавица добија се од крви, кожица, масног ткива и меса глава свиња, бујона или супе и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

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

в) Захтеви квалитета за куване кобасице са желеом

Члан 95.

Куване кобасице са желеом добијају се од меса, производа од меса, језика, свињских или телећих кожица, масног ткива, желатина и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

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

Члан 96.

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

- 1) омотач прилеже уз надев и није оштећен;
- 2) желатинска маса је компактна, жућкаста и прозачна, комади меса, језика и производа су просаламурени и уједначеног облика и величине;
- 3) основни састојци тих производа равномерно су распоређени у желатинској маси и конзистенција производа је таква да се могу нарезивати;
- 4) пријатног су и својственог мириса и укуса;
- 5) садрже најмање 50% језика или меса или производа од меса.

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

Језици са желеом

Члан 97.

Језици са желеом добијају се од свињских или говећих језика, желатина и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

Надев производа чине комади саламурених језика и желатинска маса.

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

Месо са желеом

Члан 98.

Месо са желеом добија се од комада саламуреног меса, производа од меса, желатина и додатака из члана 85. став 3. овог правилника.

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

Надев производа пуни се у омотаче широког пречника.

Домаћа шваргла и шваргла

Члан 99.

Домаћа шваргла и шваргла добијају се од меса свињских глава, свињских срца и језика, кожица, бујона или супе, соли или соли за саламурење, зачина и екстраката зачина.

Надев домаће шваргле пуни се у желудац или слепо црево од свиње, а надев за шварглу у вештачке омотаче широког пречника.

## 7. Захтеви квалитета за јела од меса

### Члан 100.

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

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

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

Јела од меса садрже месо, полупроизводе или производе од меса, у количини од најмање 30%, уколико то није другачије прописано овим правилником.

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

#### а) Захтеви квалитета за полуприпремљена јела од меса

### Члан 101.

Полуприпремљена јела од меса добијају се од свежег меса и додатака и која су после кулинарске обраде намењена за конзумирање након топлотне обраде.

Полуприпремљена јела од меса се стављају у промет под називом панирано месо или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника.

### Члан 102.

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

1) ако садрже панаду, да је површински слој без оштећења и да има уједначену боју;

2) да су после препоручене топлотне обраде пријатног мириса и укуса.

## Панирано месо

### Члан 103.

Панирно месо добија се панирањем одреска меса без кости и може да се ставља у промет под називом Карађорђева шницла, Бечка шницла, Париска шницла или под другим називом.

Производ под другим називом може да се израђује од мањих комада меса који су повезани у целину и обложени панадом, а који се означавају у складу са посебним прописом.

## б) Захтеви квалитета за припремљена јела од меса

## Члан 104.

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

Припремљена јела од меса производе се и стављају у промет под називом гулаш или под другим називом у складу са чланом 2. овог правилника, као друга јела од меса и друга јела са месом.

## Члан 105.

Припремљена јела од меса су потпуно обрађена топлотом и у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

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

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

## Гулаш

## Члан 106.

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

Месо у гулашу исечено је на комаде који су приближно једнаке величине.

Количина меса у гулашу је најмање 35%.

## Друга јела од меса и друга јела са месом

## Члан 107.

Друга јела од меса и друга јела са месом добијају се од меса, полупроизвода од меса, производа од меса или изнутрица, бујона или супе и додатака.

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

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

## 8. Захтеви квалитета за конзерве од меса

### Члан 108.

Конзерве од меса добијају се од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, масног ткива, везивног ткива, изнутрица, крви, производа од крви и додатака.

Конзерве од меса херметички затвореним посудама или омотачима обрађују се топлотом на температурама пастеризације, кувања или стерилизације.

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

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

### Члан 109.

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

- 1) херметичне су (заптивене);
- 2) нису деформисане;
- 3) спољна површина лименки је чиста и без знакова корозије;
- 4) дно и поклопац су незнатно улегнути, под притиском не федерирају, осим код лименки са лако-отварајућим поклопцем, које могу благо да федерирају и дно може бити равно или незнатно избочено;
- 5) дупли спојеви лименке су правилно формиран, без деформација на спојевима и у њиховој околини;
- 6) уздужни спој тела троделних лименки је преклопни, с тим да су површине овог споја са обе стране заштићене допунским слојем лака;
- 7) унутрашње површине лименке су заштићене превлаком лака која је хемијски отпорна према дејству садржаја лименке и која има добру адхезивност и нема дисколорација;
- 8) изглед, састав, укус, мирис, боја и текстура садржаја су својствени за одговарајућу врсту производа;
- 9) укупна количина издвојеног желеа и масти је највише до 5% од декларисане нето масе производа.

#### а) Захтеви квалитета за конзерве од меса у комадима

### Члан 110.

Конзерве од меса у комадима добијају се од меса и додатака.

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

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

У производњи производа који се ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и следећи додаци: ароме дима, природне ароме, влакна, укључујући инулин, као и омега 3-масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека храна и производи биљног прекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

#### Члан 111.

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

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

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

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

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

#### Кувана шунка

##### Члан 112.

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

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

#### Кувана плећка

##### Члан 113.

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

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

#### Кувани каре

##### Члан 114.

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

#### Кувани живински филе

##### Члан 115.

Кувани живински филе добија се од комада меса живинских груди без кожице, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

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

#### Кувана сланина

##### Члан 116.

Кувана сланина добија се од меснате потрбушине, соли за саламурење, воде, шећера и адитива.

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

##### Члан 117.

Конзерве од меса у сопственом соку добијају се од меса, везивног ткива, масног ткива и додатака, и могу бити саламурене или несаламурене.

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

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

У производњи производа који се ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и следећи додаци: ароме дима, природне ароме, влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје, угљени хидрати: скроб и производи од скроба, беланчевинасти производи, уља и масти биљног и животињског порекла, храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

##### Члан 118.

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

- 1) боја, мирис, укус и конзистенција су својствене куваном саламуреном или несаламуреном месу;
- 2) садржај конзерве охлађен до 10°C је компактан да се може нарезивати;
- 3) у садржају конзерве има више од 50% крупније млевених комада меса;
- 4) садржај протеина меса је најмање 14%, а садржај колагена у протеинима меса највише до 25%.

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

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

## в) Захтеви квалитет за конзерве од уситњеног меса

## Члан 119.

Конзерве од уситњеног меса добијају се од меса, масног ткива, везивног ткива, кожице, изнутрица, производа од крви и додатака.

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

У производњи производа који се производи и ставља у промет под другим називом могу да се употребљавају и следећи додаци: ароме дима, природне ароме, влакна, укључујући и инулин, као и омега-3 масне киселине, витамини, минералне материје, беланчевинасти производи, млеко и производи од млека, уља и масти биљног и животињског порекла, храна и производи биљног порекла (печурке, житарице, поврће, воће и њихови производи, вино и пиво), као и јака алкохолна пића.

## Члан 120.

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

1) садржај производа је компактан, није мазив, може се нарезивати и има постојану уједначену боју;

2) на пресеку садрже видљиве комадиће уситњеног меса, хомогено помешане у уситњеној месној маси са комадићима масног ткива;

3) пријатног су и својственог мириса и укуса;

4) садржај масти је највише 30%, ако то није другачије прописано овим правилником.

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

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

## Месни доручак

## Члан 121.

Месни доручак добија се од меса свиња и говеда или меса живине или мешавине ових врста меса, као и меса глава, језика и срца свиња и говеда, као и производа од крви и додатака из члана 119. став 2. овог правилника.

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

## г) Захтеви квалитета за кобасице у конзерви

## Члан 122.

Кобасице у конзерви добијају се од барених кобасица и куваних кобасица, које се у херметички затвореним посудама обрађују топлотом на температурама кувања, пастеризације или стерилизације.



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

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

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

##### Члан 123.

Јела од меса у конзерви добијају се од меса, полупроизвода од меса, производа од меса, изнутрица и додатака.

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

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

Гулаш у конзерви испуњава захтеве квалитета из члана 106. овог правилника, а друга јела од меса и друга јела са месом у конзерви захтеве квалитета из члана 107. овог правилника.

#### 9. Захтеви квалитета за сланину

##### Члан 124.

Сланина се добија од поткожног масног ткива свиња (трбушина, месната трбушина и других делова чврстог масног ткива свиња) и додатака, и у току производње конзервише сољењем, саламурењем, сушењем или топлотном обрадом на температури пастеризације, са димљењем или без димљења.

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

У производњи сланине као додаци могу да се употребљавају со, соли за саламурење, зачини, екстракти зачина, шећери, ароме дима, адитиви, вода, као и starter културе код сланине која се не обрађује топлотом.

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

##### Члан 125.

Сланина у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

- 1) нема засека и правилно је обликована;
- 2) површина је чиста и сува, и има карактеристичну боју која потиче од дима и/или зачина;

3) боја масног ткива на пресеку је бела, а меснатих делова ружичастоцрвена до црвена;

4) конзистенција је чврстоеластична, али не жилава;

5) мирис и укус су пријатни и својствени врсти сланине.

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

#### Саламурена сланина

##### Члан 126.

Саламурена сланина добија се саламурењем и хладним димљењем од меснате трбушине свиња и/или чврстог масног ткива, са кожицом или без кожице, и додатака из члана 124. став 3. овог правилника.

#### Сува сланина

##### Члан 127.

Сува сланина добија се сољењем или саламурењем, сушењем и димљењем од трбушине свиња или од леђне сланине свиња, соли или соли за саламурење, шећера, зачина, арома дима, стартер култура и адитива.

#### Панчета/Панцета

##### Члан 128.

Панчета/Панцета се добија сољењем или саламурењем, сушењем и димљењем од меснате трбушине свиња, соли или соли за саламурење, шећера, зачина, стартер култура и адитива, и може бити зачињена по површини.

#### Барена сланина

##### Члан 129.

Барена сланина добија се од трбушине свиња и додатака из члана 124. став 3. овог правилника, топлотном обрадом на температури пастеризације, саламурењем и димљењем.

#### Димљена сланина

##### Члан 130.

Димљена сланина добија се од трбушине свиња и додатака из члана 124. став 3. овог правилника, топлотном обрадом на температури пастеризације, саламурењем и димљењем.

#### Паприцирана сланина

##### Члан 131.

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

## Сланина у омотачу

## Члан 132.

Сланина у омотачу добија се од меснате трбушине свиња и додатака из члана 124. став 3. овог правилника, топлотном обрадом на температури пастеризације, после пуњења саламурене сланине у омотаче.

## Пуњена сланина

## Члан 133.

Пуњена сланина добија се од саламурене трбушине свиња надевањем масом од уситњеног меса, масног ткива и додатака из члана 124. став 3. овог правилника и димљењем производа на температури пастеризације.

## 10. Захтеви квалитета за топљену маст и чварке

## Члан 134.

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

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

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

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

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

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

## Свињска маст

## Члан 135.

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

Свињска маст у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

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

## Домаћа свињска маст

## Члан 136.

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

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

- 1) беле је боје или беле боје са слабом жућкастом или сивкастом нијансом;
- 2) има мирис и укус на свеже чварке;
- 3) на температури од 70°C је потпуно прозачна, уз појаву слабо златножуте нијансе;
- 4) мазиве је конзистенције при температури од 15°C до 20°C;
- 5) глатке је или зрнасте структуре;
- 6) садржи највише 0,3% (m/m) воде и највише 0,5% (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;
- 7) садржај слободних масних киселина је највише 0,75% (m/m % олеинске киселине);
- 8) пероксидни број је највише 4 меq кисеоника/kg.

## Лој преживара

## Члан 137.

Лој преживара је производ добијен топљењем меса, односно масног ткива преживара.

Лој преживара у производњи и промету испуњава следеће захтеве квалитета:

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

## Масти живине

## Члан 138.

Масти живине су производи добијени топљењем меса, односно масног ткива гуске, кокошке, ћурке или патке.

Масти живине у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) имају боју својствену масном ткиву живине од које су добијене;
- 2) имају пријатан мирис и укус својствене за масти живине;
- 3) мазиве је конзистенције на температурама од 15°C до 20°C;
- 4) глатке је или зрнасте структуре;
- 5) садржи највише 0,3% (m/m) воде и највише 0,5% (m/m) укупних нерастворљивих нечистоћа;

6) садржај слободних масних киселина је највише 1,25 % (m/m % олеинске киселине);

7) пероксидни број је највише 4 меq кисеоника/kg.

#### Чварци

##### Члан 139.

Чварци се добијају топљењем меса, односно масног ткива из којих су делимично издвојени маст и вода.

Чварцима могу да се додају со, зачини, млеко или производи од млека.

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

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

##### Члан 140.

Чварци у производњи и промету испуњавају следеће захтеве квалитета:

- 1) нису препечени, загорели и ужегли;
- 2) не садрже длаке, веће остатке кожица или друге примесе;
- 3) мирис и укус им је пријатан и својствен.

#### Производи од масти и чварака

##### Члан 141.

Производи од масти и чварака су производи добијени од масти, чварака, соли, зачина, екстраката зачина и адитива, а могу се додати и млеко, воће и поврће.

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

- 1) састојци у производу су добро измешани и производ има стабилну боју и мазиву конзистенцију;
- 2) мирис и укус им је пријатан и својствен.

## VI. МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

##### Члан 142.

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

## VII. ПАКОВАЊЕ И ДЕКЛАРИСАЊЕ ПРОИЗВОДА

## 1. Паковање производа

Омотачи

Члан 143.

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

Члан 144.

Природни омотачи могу да буду обрађени желудац, црева, бешика и други шупљи делови желудачно-цревног тракта говеда, телади, свиња, оваца и коња.

Природни омотач од говеда је:

- 1) једњак без мишићног слоја, преврнут;
- 2) зид преджелудаца, без слузокоже, преврнут;
- 3) танко црево без слузокоже, преврнуто, са или без мишићних слојева;
- 4) слепо црево са почетним делом дебелог црева без слузокоже, преврнуто, са или без мишићних слојева;
- 5) сероза слепог црева;
- 6) дебело црево без слузокоже, преврнуто, са или без мишићног слоја;
- 7) задње црево без слузокоже, преврнуто, са или без мишићних слојева;
- 8) мокраћна бешика са слузокожом, преврнута.

Природни омотач од телета је:

- 1) слепо црево без слузокоже, преврнуто;
- 2) танко црево старијих телади без слузокоже, преврнуто;
- 3) мокраћна бешика са слузокожом, преврнута.

Природни омотач од свиње је:

- 1) желудац са слузокожом, преврнут;
- 2) танко црево без слузокоже, мишићних слојева и серозе (свињски сајтлинг), непреврнуто;
- 3) слепо црево са слузокожом, преврнуто;
- 4) дебело црево са слузокожом, преврнуто;
- 5) задње црево са слузокожом (кулар), преврнуто;
- 6) мокраћна бешика са слузокожом, преврнута.

Природни омотач од овце је:

- 1) танко црево без слузокоже, мишићних слојева и серозе (овчији сајтлинг), непреврнуто;
  - 2) слепо црево без слузокоже, преврнуто;
  - 3) мокраћна бешика са слузокожом, преврнута.
- Природни омотач од коња је преврнуто танко црево без слузокоже.

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

#### Члан 145.

Вештачки омотач може да буде јестив, који се израђује од природних материјала (колаген, целулоза, алгинати и други) или нејестив, који се израђује од полимерних (пластичних) материјала.

#### Материјали за израду амбалаже и амбалажа

#### Члан 146.

Материјали за израду амбалаже и амбалажа испуњавају услове у складу са посебним прописом којим се уређује безбедност материјала који долазе у контакт са храном.

## 2. Декларисање производа

#### Члан 147.

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

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

1) припадност групи - код полупроизвода од меса из члана 27. овог правилника и производа од меса из члана 39. овог правилника;

2) припадност подгрупи - код производа од меса из члана 39. овог правилника ако група производа има две или више подгрупа;

3) поступак топлотне обраде - код конзерви;

4) најмањи садржај протеина меса, односно најмањи садржај укупних протеина и то тако што се наводи:

(1) најмањи садржај протеина меса - ако производ садржи само протеине меса,

(2) најмањи садржај укупних протеина - ако производ поред протеина меса садржи и беланчевинасте производе који не потичу од меса;

5) врста животиње од које месо потиче:

(1) наводи се у називу полупроизвода и производа од меса домаћих копитара, живине, лагоморфа, дивљачи и домаћих папкара, осим производа од свињског и говеђег меса,

(2) наводи се у називу упакованог уситњеног меса;

6) количину употребљене врсте меса изражену у процентима - наводи се код полупроизвода и производа од свињског и говеђег меса, који садржи и месо из тачке 5) подтачка (1) овог става.

Назив полупроизвода и производа од меса дивљачи, копитара и лагоморфа, у којима је део меса из члана 10. овог правилника замењен месом свиња, говеда и/или живине садржи израз „са месом свиња и/или говеда и/или

живине”, ако је проценат ових врста меса мањи од процента меса дивљачи, копитара и лагоморфа.

Ако је проценат меса свиња, говеда и/или живине из става 3. овог члана већи од процента меса дивљачи, копитара и лагоморфа на декларацији се наводи податак у складу са ставом 2. тачка б) овог члана.

На декларацији полупроизвода и производа од меса из ст. 3. и 4. овог члана у списку састојака наводи се количина и врста меса у процентима у моменту производње.

Назив групе или подгрупе производа од меса у којима је месо или део меса замењен са МСМ, садржи израз „од механички сепарисаног меса”, ако је проценат МСМ већи од процента меса односно израз „са механички сепарисаним месом” ако је проценат МСМ мањи од процента меса, при чему се наводи и врста животиње од које је МСМ добијен. У списку састојака наводи се количина меса и МСМ у процентима у моменту производње.

#### Члан 148.

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

### VIII. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 149.

Производи упаковани у амбалажу, декларисани, односно означени и стављени у промет до дана почетка примене овог правилника, а који не испуњавају услове прописане овим правилником, могу се налазити у промету до истека рока трајања.

#### Члан 150.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса („Службени гласник РС”, бр. 94/15, 104/15 и 19/17 – др. правилник) и члан 94. Правилника о квалитету меса стоке за клање, перади и дивљачи („Службени лист СФРЈ”, бр. 34/74, 26/75, 13/78 – др. правилник, 1/81 – др. правилник и 2/85 – др. правилник).

#### Члан 151.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. марта 2020. године.

Број: 110-00-00050/2019-09  
У Београду, 19. јуна 2019. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић



МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА

- 1) SRPS ISO 937:1992: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја азота (референтна метода);
- 2) SRPS ISO 1442:1998: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја влаге (референтна метода);
- 3) SRPS ISO 1444:1998: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја слободне масти;
- 4) SRPS ISO 2917:2004: Месо и производи од меса - Мерење рН – Референтна метода;
- 5) SRPS ISO 2918:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрита (Референтна метода);
- 6) SRPS ISO 3091:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја нитрата (Референтна метода);
- 7) SRPS ISO 3496:2002: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја хидроксипролина;
- 8) SRPS ISO 13730:1999: Месо и производи од меса - Одређивање садржаја укупног фосфора - Спектрометријска метода;
- 9) SRPS EN ISO 660:2015: Масти и уља животињског и биљног порекла - Одређивање киселинског броја и киселости;
- 10) SRPS EN ISO 3960:2017: Уља и масти биљног и животињског порекла - Одређивање пероксидног броја - Јодометријско (визуелно) одређивање завршне тачке;
- 11) SRPS EN ISO 662:2017: Уља и масти биљног и животињског порекла - Одређивање садржаја влаге и испарљивих материја;
- 12) SRPS EN ISO 663:2017: Уља и масти биљног и животињског порекла - Одређивање садржаја нерастворљивих нечистоћа;
- 13) Одређивање садржаја калцијума у механички сепарисаном месу може се вршити применом валидованих и интернационално признатих метода;
- 14) SRPS M.Z2.032:1986: Лименке за конзервисање хране - Методе проверавања квалитета формираних спојева и заптивености лименке.

