**MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE**

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

PRAVILNIK O MESNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

*Predmet Pravilnika*

Članak 1.

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

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

Članak 2.

1. Ovaj se Pravilnik donosi uzimajući u obzir postupak obavješćivanja na temelju Direktive (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241, 17.9.2015.).
2. Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici Europske unije ili Turskoj ili koji su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine.
3. Provedba ovoga Pravilnika podložna je Uredbi (EZ) br. 764/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. srpnja 2008. o utvrđivanju postupaka koji se odnose na primjenu određenih nacionalnih tehničkih propisa na proizvode koji se zakonito stavljaju na tržište u drugoj državi članici i o stavljanju izvan snage Odluke br. 3052/95/EZ (SL L 218 13. 8. 2008., str. 21.).
4. Neovisno o stavku 2. ovoga članka, nije dopušteno stavljati na tržište proizvode pod nazivima definiranim ovim Pravilnikom ukoliko se ti proizvodi razlikuju po svojstvima i načinu proizvodnje definiranim odredbama ovoga Pravilnika.
5. Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se ne dovodeći u pitanje zahtjeve o hrani propisane posebnim odredbama Europske unije i nacionalnim propisima.

*Pojmovi*

Članak 3.

(1) Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeće definicije:

1. „aroma dima“ iz članka 3. stavka 2. točke f) **Uredbe (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ**
2. „domaći papkari i kopitari“, „krupna slobodno živuća divljač”, iz točaka 1.2. i 1.8. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30.4.2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) 2016/355 (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 853/2004)
3. „hrana” i „stavljanje na tržište” iz članka 2. i članka 3. točke 8. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002.), kako je posljednji put izmijenjena Uredbom (EU) br. 652/2014
4. „prehrambeni aditiv”, iz članka 3. stavka 2. točke (a) Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 2017/335
5. „prehrambeni enzim“ iz članka 3. stavka 2. točke a) Uredbe (EU) br. 1332/2008 Europskoga parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima i izmjenama i dopunama Direktive Vijeća 83/417EEZ, Uredbe Vijeća (EZ-a) br. 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (SL L 354, 31. 12. 2008.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom Komisije (EU) br. 1056/2012
6. „prerada”, „neprerađeni proizvod” i „prerađeni proizvod” iz članka 2. stavka 1. točaka (m), (n) i (o) Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom (EZ) br. 219/2009 i
7. „sastojak“ iz članka 2. stavka 2. točke f) [Uredbe (EU) br. 1169/2011](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1466433151238) Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.), kako je posljednji puta izmijenjena Delegiranom uredbom Komisije (EU) br. 78/2014 (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011)
8. Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se i sljedeće definicije:
9. *aktivitet vode (aw)* je količina vode u proizvodu dostupna za kemijske reakcije, a izražava se indeksom 0 do 1, gdje 0 označava potpunu neaktivnost vode, a 1 označava 100% aktivnosti vode
10. *dimljenje* je postupak obrade mesnih proizvoda dimom dobivenim gorenjem drva ili dimom koji se regenerira atomizacijom aroma dima u komori za dimljenje u vremenskim i temperaturnim uvjetima sličnim onima za toplo i hladno dimljenje
11. *divljač iz uzgoja su* kopneni sisavci iz uzgoja koji nisu obuhvaćeni točkom 1.2. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004
12. *fermentacija* je postupak konzerviranja proizvoda pri čemu dolazi do razgradnje ugljikohidrata mesa, odnosno dodanih šećera do mliječne kiseline i drugih spojeva u čemu sudjeluju mikroorganizmi, a praćeno je opadanjem pH proizvoda
13. *iznutrice* su svježe meso osim mesa trupa, uključujući unutarnje organe i krv
14. *količina bjelančevina mesa u proizvodu* (%) je vrijednost koja se dobije oduzimanjem količine (%) dodanih bjelančevina koje nisu mesnog podrijetla od količine ukupnih bjelančevina u proizvodu (%)
15. *meso* su jestivi dijelovi životinja iz točaka 1.2., 1.5. 1.6. i 1.8. Priloga I. Uredbe (EZ) br. 853/2004
16. *mesni proizvodi* su prerađeni proizvodi koji nastaju preradom mesa ili daljnjom preradom tako prerađenih proizvoda, tako da je na površini reza vidljivo da proizvod nema više značajke svježeg mesa
17. *masno tkivo* životinja koje se koristi u proizvodnji mesnih proizvoda dijeli se na: potkožno, intermuskularno, intramuskularno masno tkivo, masno tkivo trbušne šupljine (salo) i masno tkivo između crijevnih listova potrbušnice svinja
18. *ovitak* je proizvod u koji se puni nadjev, a može biti prirodni ili umjetni, jestivi i nejestivi
19. *pasterizacija* je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama do +100°C pri čemu temperatura u središtu proizvoda mora biti najmanje +70°C
20. *sol za salamurenje* je suha smjesa soli, Na-nitrita i/ili K-nitrita i/ili Na-nitrata i/ili K-nitrata
21. *soljenje* je postupak obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova solju (NaCl)
22. *salamurenje* je postupak suhe ili mokre obrade mesa, masnog tkiva i drugih jestivih dijelova u kojoj se koristi sol za salamurenje i drugi sastojci
23. *starter kultura* je proizvod koji se sastoji od jedne ili više vrsta mikroorganizama, a primjenjuje se u proizvodnji mesnih proizvoda s ciljem kontrole fermentacije
24. *sterilizacija* je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama iznad +100°C pri čemu je u središtu proizvoda ostvarena letalna vrijednost od najmanje F0 = 3, a visoka sterilizacija je postupak toplinske obrade proizvoda s ostvarenom letalnom vrijednošću u središtu proizvoda od najmanje F0 = 12
25. *strojno otkošteno* meso ili *„SOM”* je proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju koje sadrže dijelove mesa, mehaničkim sredstvima kojima se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana
26. *sušenje* je postupak konzerviranja kojim se iz mesa uklanja voda i smanjuje aktivitet vode (aw)
27. *vezivno tkivo* su tetive životinja za klanje osim vratnih ligamenata goveda, te svinjske i teleće kože koje su većinom sastavljene od bjelančevina kolagena i elastina i
28. *zrenje* je proces u proizvodnji toplinski neobrađenih mesnih proizvoda kojeg karakterizira proteolitička i lipolitička razgradnja mišićnog i masnog tkiva mesa te posljedično i druge složene biokemijske reakcije koje doprinose specifičnim fizikalno-kemijskim i senzorskim svojstvima te kvaliteti proizvoda. Za regulirano i ubrzano zrenje mesnim proizvodima mogu se dodavati starter kulture mikroorganizama ili tvari kemijskog podrijetla.

II. POSEBNE ODREDBE

*Označavanje*

Članak 4.

1. Na označavanje proizvoda iz ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe propisane odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011, Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (»Narodne novine«, broj 144/14), ostalih uredbi iz članka 3. stavka 1. ovoga Pravilnika te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.
2. Proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište sukladno propisanim nazivima te nije potrebno dodatno navoditi naziv skupine ili kategorije.
3. Proizvodi koji po svojim svojstvima i postupku proizvodnje pripadaju određenoj kategoriji ili skupini, a za koje ovim Pravilnikom nije propisan naziv, označavaju se i stavljaju na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivom te nazivom skupine ili kategorije i moraju udovoljavati propisanim zahtjevima.
4. Proizvodi koji izgledaju kao da su dobiveni od cijeloga komada mesa, ali se zapravo sastoje od različitih komada spojenih drugim sastojcima, uključujući prehrambene aditive i prehrambene enzime ili druge tvari, moraju biti označeni navodom: »sastavljeno i oblikovano meso od komada mesa«, kako je propisano člankom 3. stavkom 4. Zakona o informiranju potrošača o hrani (»Narodne novine«, br. 56/13, 14/14 i 56/16) te sukladno članku 17. stavku 5. i Prilogu VI. Dijelu A točki 7. Uredbe (EU) br. 1169/2011.
5. Proizvod koji u nazivu ima istaknutu vrstu životinje mora sadržavati najmanje 75% mesa koje potječe od te vrste životinje računato na ukupnu količinu mesa upotrijebljenog u procesu proizvodnje.
6. Proizvodi koji ne udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom proizvode se prema proizvođačkoj specifikaciji i stavljaju na tržište pod opisnim ili uobičajenim nazivom.
7. Proizvodi definirani ovim Pravilnikom mogu se stavljati na tržište u obliku većih ili manjih komada ili narezani.

# TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Članak 5.

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

## 1. 1. POLUTRAJNI SUHOMESNATI PROIZVODI OD JEDNOG KOMADA MESA

Članak 6.

1. Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa su pasterizirani proizvodi od svinjskog mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože u koje se dodaju drugi sastojci.
2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.

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

(4) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima iz Priloga koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio ili pod drugim uobičajenim ili opisnim nazivima.

(5) Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa proizvedeni od mesa drugih vrsta životinja stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

### Dimljena šunka

Članak 7.

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

### Dimljena lopatica

Članak 8.

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

### Dimljena pečenica

Članak 9.

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

### Dimljena vratina

Članak 10.

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

### Dimljena slanina

Članak 11.

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

## 1.2. POLUTRAJNI PROIZVODI OD KOMADA MESA

Članak 12.

1. Polutrajni proizvodi od komada mesa su pasterizirani proizvodi od jednog ili više komada svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.
2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
3. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivom iz Priloga koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio ili pod drugim uobičajenim ili opisnim nazivima.
4. Polutrajni proizvodi od komada mesa proizvedeni od mesa drugih vrsta životinja stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

### Kuhana šunka

Članak 13.

1. Kuhana šunka je polutrajni proizvodi od jednog ili više komada salamurenog svinjskog mesa, čvrstog masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.
2. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 13% bjelančevina mesa.

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

## 1.3. PROIZVODI OD USITNJENOG MESA

Članak 14.

1. Proizvodi od usitnjenog mesa su pasterizirani ili sterilizirani proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.
2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 6% bjelančevina mesa i najviše 30% masti.
3. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima iz Priloga koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio ili pod drugim uobičajenim ili opisnim nazivima.

### Mesni doručak

Članak 15.

(1) Mesni doručak je proizvod od različitih vrsta usitnjenog mesa, strojno otkoštenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora biti kompaktan tako da se može narezivati, a na presjeku mora imati vidljive komadiće usitnjenog mesa i masnog tkiva te mora biti svojstvenog okusa i mirisa.

(3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 10% bjelančevina mesa.

### Pašteta

Članak 16.

1. Pašteta je proizvod od različitih vrsta usitnjenog mesa, strojno otkoštenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.
2. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora biti mazive konzistencije te svojstvenog okusa i mirisa.

(3) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 6% bjelančevina mesa.

(4) Jetrena pašteta mora sadržavati najmanje 10% jetre.

## 1.4. POLUTRAJNE KOBASICE

Članak 17.

1. Polutrajne kobasice su pasterizirani proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno otkoštenog mesa, masnog i vezivnog tkiva i iznutrica, različitog stupnja usitnjenosti, te drugih sastojaka.
2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka pune se u ovitke, a mogu se podvrgnuti i postupku dimljenja.
3. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 8% bjelančevina mesa.
4. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:

– ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasica ne smije biti deformirana

– sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani i

– na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina.

1. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se i stavljaju se na tržište pod nazivima iz Priloga koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio ili pod drugim uobičajenim ili opisnim nazivima.

### Hrenovke

Članak 18.

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

### Šunka u ovitku

Članak 19.

(1) Šunka u ovitku je polutrajna kobasica koja se proizvodi od više komada salamurenog svinjskog mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 12% bjelančevina mesa.

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

# 2. TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Članak 20.

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

## 2.1. TRAJNI SUHOMESNATI PROIZVODI

Članak 21.

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

### Pršut

Članak 22.

1. Pršut je trajni suhomesnati proizvod od svinjskog buta s kostima, sa ili bez kože i potkožnog masnog tkiva, sa ili bez nogice, bez repa, sa ili bez zdjeličnih kostiju.
2. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupkom suhog soljenja ili salamurenja, uz mogućnost dodatka drugih začina ili začinskog bilja, nakon čega slijede procesi sušenja i zrenja, sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
3. Nakon sušenja i zrenja, proizvod iz stavka 1. ovoga članka, može se stavljati na tržište otkošten.
4. Proces postupka proizvodnje iz stavka 2. ovoga članka mora trajati najmanje 9 mjeseci.
5. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka nije dozvoljeno proizvoditi upotrebom arome dima.

### Suha šunka

Članak 23.

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

### Suha lopatica

Članak 24.

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

### Suha vratina ili buđola

Članak 25.

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

### Suha pečenica

Članak 26.

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

### Suha slanina

Članak 27.

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

### Panceta

Članak 28.

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

## 2.2. TRAJNE KOBASICE

Članak 29.

* 1. Trajne kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od različitih vrsta mesa, čvrstog masnog tkiva i drugih sastojaka koji se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
  2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu sadržavati najviše 40% vode.
  3. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 16% bjelančevina mesa.
  4. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:

– ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasica ne smije biti deformirana

– nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od komadića mišićnog tkiva crvene boje i masnog tkiva bijele boje

– sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani

– na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina i

– kobasice se moraju lako narezivati.

* 1. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima iz Priloga koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio ili pod drugim uobičajenim ili opisnim nazivima.

### Kulen

Članak 30.

1. Kulen je trajna kobasica koja se proizvodi od krupnije usitnjenoga svinjskog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, crvene začinske paprike i češnjaka, uz mogućnost dodatka drugih začina ili ekstrakata začina, starter kultura, aditiva i arome dima.
2. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka proizvodi se postupcima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
3. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 22% bjelančevina mesa.

### Zimska/Zimska salama

Članak 31.

1. Zimska salama je trajna kobasica od usitnjenoga svinjskog mesa i čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakata začina te starter kultura, uz mogućnost dodatka aditiva i arome dima.
2. U proizvod iz stavka 1. ovoga članka može se dodati i do 10% goveđeg mesa.
3. Proizvod iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati najmanje 22 % bjelančevina mesa.

### Čajna/Čajna kobasica

Članak 32.

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

### Srijemska/Srijemska kobasica

Članak 33.

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

## 2.3. FERMENTIRANE POLUSUHE KOBASICE

Članak 34.

1. Fermentirane polusuhe kobasice su toplinski neobrađeni proizvodi od usitnjenoga svinjskog i/ili goveđeg mesa, čvrstog masnog tkiva, soli, šećera, začina i/ili ekstrakata začina, uz mogućnost dodatka starter kultura, aditiva i arome dima.
2. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka se nakon obrade i punjenja u ovitke podvrgavaju procesima fermentacije, sušenja i zrenja sa ili bez provedbe postupka dimljenja.
3. Ovitak proizvoda iz stavka 1. ovoga članka može biti presvučen plijesnima.
4. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu sadržavati najviše 45% vode.
5. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 25% bjelančevina mesa.
6. Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju također ispunjavati sljedeće uvjete:

– ovitak mora dobro prianjati uz nadjev, a površina kobasica ne smije biti deformirana

– nadjev na presjeku treba imati izgled mozaika sastavljenog od približno ujednačenih komadića mišićnog i masnog tkiva

– sastojci nadjeva trebaju biti ravnomjerno raspoređeni i međusobno čvrsto povezani

– na presjeku kobasica ne smije biti šupljina i pukotina i

– kobasice se moraju lako narezivati.

1. Fermentirane polusuhe kobasice proizvedene od mesa drugih vrsta životinja stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivima, uz koje mora biti istaknuta vrsta životinje od koje meso potječe.

III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

Članak 35.

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

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 36.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o mesnim proizvodima (»Narodne novine« br. 131/12).

Članak 37.

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika mogu se i dalje proizvoditi i označavati prema propisu iz članka 36. ovoga Pravilnika i stavljati na tržište do najviše 24 mjeseca od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a mogu se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja.

Članak 38.

Ovaj Pravilnik objavit će se u »Narodnim novinama«, a stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

### Prilog - Nazivi kategorija, skupina i mesnih proizvod

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kategorija** | **Skupina** | **Mesni proizvod** |
| TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI | Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa | Dimljena šunkaDimljena lopaticaDimljena pečenicaDimljena vratinaDimljena slanina |
| Polutrajni proizvodi od komada mesa | Kuhana šunka |
| Proizvodi od usitnjenog mesa | Mesni doručakPašteta |
| Polutrajne kobasice | HrenovkeŠunka u ovitku |
| TOPLINSKI NEOBRAĐENI MESNI PROIZVODI | Trajni suhomesnati proizvodi | PršutSuha šunkaSuha lopaticaSuha vratina ili BuđolaSuha pečenicaSuha slaninaPanceta |
| Trajne kobasice | KulenZimska/Zimska salamaČajna/Čajna kobasicaSrijemska/Srijemska kobasica |
| Fermentirane polusuhe kobasice |  |