MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1292

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

PRAVILNIK

O MESNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

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

– nazive, definicije i opće zahtjeve

– sastav, fizikalno-kemijska i senzorska svojstva

– vrstu i količinu sirovina te drugih sastojaka koje se koriste u proizvodnji i preradi i

– dodatne zahtjeve označavanja.

Postupak obavješćivanja i primjena odredbi ovoga Pravilnika

Članak 2.

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

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

Pojmovi

Članak 3.

Pojedini pojmovi u smislu ovoga Pravilnika imaju sljedeće značenje:

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

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

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

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

5. prehrambeni enzim iz članka 3. stavka 2. točke a) Uredbe (EU) br. 1332/2008 Europskoga parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim enzimima i izmjenama i dopunama Direktive Vijeća 83/417EEZ, 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. pasterizacija je postupak toplinske obrade proizvoda na temperaturama do +100°C pri čemu temperatura u središtu proizvoda mora biti najmanje +70°C

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

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

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

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

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

24. strojno 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

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

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

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

II. POSEBNE ODREDBE

Označavanje

Članak 4.

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

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

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

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

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

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

Stavljanje na tržište

Članak 5.

(1) Sistematizacija proizvoda definiranih ovim Pravilnikom prikazana je u Prilogu koji je sastavni dio ovoga Pravilnika.

(2) Mesni proizvodi dijele se u dvije kategorije: toplinski obrađeni mesni proizvodi i toplinski neobrađeni mesni proizvodi.

(3) Mesni proizvodi definirani ovim Pravilnikom mogu se stavljati na tržište u obliku većih ili manjih komada ili narezani.

1. TOPLINSKI OBRAĐENI MESNI PROIZVODI

Toplinski obrađeni mesni proizvodi

Članak 6.

(1) Toplinski obrađeni mesni proizvodi su proizvodi od različitih vrsta mesa sa ili bez pripadajućih kosti, potkožnog masnog tkiva i kože s dodanim drugim sastojcima.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka proizvode se postupcima soljenja ili salamurenja te toplinske obrade pasterizacije ili sterilizacije, a mogu biti podvrgnuti postupku dimljenja.

(3) Postupci toplinske obrade koji se koriste u proizvodnji mesnih proizvoda mogu biti suhi, vlažni i kombinirani, uz mogućnost obrade mikrovalovima.

(4) Postupci iz stavaka 2. i 3. ovoga članka moraju se primjenjivati sukladno posebnim propisima o higijeni hrane.

(5) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se puniti u odgovarajuće ovitke.

(6) Toplinski obrađeni mesni proizvodi dijele se u četiri skupine:

– polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa

– polutrajni proizvodi od komada mesa

– proizvodi od usitnjenog mesa i

– polutrajne kobasice.

1.1. Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa

Polutrajni suhomesnati proizvodi od jednog komada mesa

Članak 7.

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

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

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

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

Dimljena šunka

Članak 8.

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

Dimljena lopatica

Članak 9.

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

Dimljena pečenica

Članak 10.

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

Dimljena vratina

Članak 11.

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

Dimljena slanina

Članak 12.

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

1.2. Polutrajni proizvodi od komada mesa

Polutrajni proizvodi od komada mesa

Članak 13.

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

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

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

Kuhana šunka

Članak 14.

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

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

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

1.3. Proizvodi od usitnjenog mesa

Proizvodi od usitnjenog mesa

Članak 15.

(1) Proizvodi od usitnjenog mesa su pasterizirani ili sterilizirani proizvodi od različitih vrsta mesa, strojno 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.

Mesni doručak

Članak 16.

(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 17.

(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

Polutrajne kobasice

Članak 18.

(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.

Hrenovke

Članak 19.

(1) Hrenovke su polutrajne kobasice od svinjskog i/ili goveđeg mesa, masnog i vezivnog tkiva i drugih sastojaka.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka na tržište se mogu stavljati sa ili bez ovitka.

(3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju sadržavati najmanje 10% bjelančevina mesa.

Šunka u ovitku

Članak 20.

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

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

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