

20130631373

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 117 став (3) од Законот за безбедност на храната ("Службен весник на Република Македонија" бр. 157/10, 53/11 и 1/12) директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА БАРАЊАТА ВО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ НА МЕЛЕНО МЕСО, ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

ДЕЛ I ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 1 Предмет

Со овој правилник се пропишуваат барањата во однос на квалитет на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо од животни и живина во однос на:

- 1) класификација, категоризација и називи;
- 2) физички, хемиски, физичко-хемиски и сензорни карактеристики и состав од аспект на квалитет;
- 3) физичко-хемиските и сензорните карактеристики и видот и количество на суровини, адитиви и други материи кои се употребуваат во производството и преработката од аспект на квалитет; и
- 4) посебни барања за пакување и означување во однос на квалитетот и потеклото.

Член 2 Примена

(1) Операторите со храна треба да ги исполнат барањата пропишани со овој правилник во производството, внатрешниот промет и увозот на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо.

(2) За производите за кои со овој правилник не се пропишани барањата за квалитет се применуваат барањата за групата на сродни производи.

(3) Сродните производи се производи од месо чии називи не се уредени со овој правилник, а кои по начинот на производство и особините се слични на производите од член 1 на овој правилник.

(4) Сродните производи од став (3) на овој член не треба да бидат означени на ист или сличен начин како производите кои се предмет на уредување на овој правилник на начин кој би го довел потрошувачот во заблуда.

Член 3 Поими

(1) Поимите дефинирани во Законот за безбедност на храната и прописите донесени врз основа на тој закон се применуваат и во овој правилник.

(2) Одредени поими употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1) "Адитив" е секоја супстанца со точно познат хемиски состав која вообичаено самата не се конзумира како храна и не се користи како карактеристична состојка на храната, без

оглед дали има нутритивна вредност и која намерно се додава во храната со цел да се подобрат технолошките и сензорните својства на храната при што и самата станува директно или индиректно состојка на таквата храна;

2) “Активност на вода (aw)” е количина на вода во производ достапна за хемиска реакција и се изразува со вредности од 0 до 1, каде 0 означува потполна неактивност, а 1 означува 100 % активност на водата;

3) “Бујон” е воден екстракт од месо добиен со варење;

4) “Дефибринација” е постапка на обработка на крвта при што крвниот серум се раздвојува од фибринот и вообичаените крвни елементи;

5) “Длабоко замрзнување” е постапка на конзервирање на производите на многу ниски температури при што во термалниот центар на производот се постигнува температура пониска од -18°C;

6) “Додатни состојки” се прехранбени производи од животинско или растително потекло различни од месо што се употребуваат во производството на производи од месо;

7) “Емулзија” е хомогена смеса на масно ткиво од свињи или говеда и вода, добиена со употреба на протеински препарати од животинско потекло (натриум-казеинат и мускулни протеини) или протеини од квасец, односно протеини од растително потекло (изолати од соја);

8) “Зреење” е постапка на изложување на месото и производите од месо на соодветни физички, физичко-хемиски, хемиски, ензимски и микробиолошки промени со цел да се добијат соодветни карактеристични својства;

9) “Замрзнување” е постапка на конзервирање на производите на многу ниски температури така што во термалниот центар на производот се постигнува температура пониска од -12°C;

10) “Желатин” е природен растворлив протеин, желиран или нежелиран, добиен со делумна хидролиза на колаген од коски, кожа, тетиви и други сврзни ткива;

11) “Крвна плазма” е одвоен течен или исушен дел од крв;

12) “Колаген” е протеин на месо од сврзно ткиво;

13) “Ладење” е постапка на конзервирање на производите на ниски температури при што во термалниот центар на производот се постигнува температура од 0°C до 10°C;

14) “Маринирање” е постапка на обработка месото со суви или влажни смеси т.е. маринади кои може да содржат готварска сол, зачини и други додатоци;

15) “Месо” се делови од домашни чапункари, копитари, живина, лагоморфи, дивеч, фармски одгледуван дивеч, ситен и крупен, вклучувајќи ја и крвта, кои се употребуваат во исхрана на луѓето;

16) “Мелено месо” е обескостено месо кое било сомелено на парчиња и кое содржи помалку од 1 % сол;

17) “Механички одвоено месо” (МОМ) е производ кој е добиен по обескоскувањето, со одвојување на месото од коските, или од трупови на живината, со помош на механички средства кои резултираат со губење или модификација на мускулната фибрилна структура;

18) “Мирудии” е сол наменета за исхрана на луѓе, сенф, зачини и ароматизирани екстракти на зачини, ароматизирани тревки и ароматизирани екстракти;

19) “Месно тесто (прат)” е месна маса добиена со издробување на топло или изладено или смрзнато говедско или свинско месо, со додаток на кујнска сол или соли за саламување и други ингредиенты на саламура и вода во количина потребна да се постигне тестеста конзистенција, при што месното тесто може да се произведува само од месо од соодветна категорија;

20) “Месни обрезаоци” се помали парчиња на месо кои се добиваат при обликување (кроење) и искостување трупови на заклан добиток или саламурено месо кои не содржат повеќе од 25% масно ткиво;

21) “Масни обрезаоци” се парчиња на месо кои не содржат повеќе од 50% масно ткиво;

22) “Масно ткиво” се масни обрезаоци кои содржат повеќе од 50% масно ткиво;

23) “Малку издвоено желе и маст” е желе и маст во количина од 6% од нето-тежината на производот;

24) “Непреработени производи” се производи кои не се преработена и вклучуваат производи кои се поделени, разделени, крупно расечени, тенок расечени, обескостени, мелени, без кожа, раздробени, пресечени, исчистени, тримувани, исушени, сомелени, оладени, замрзнати, длабоко замрзнати или одмрзнати;

25) “Објект за расекување” е објект кој се користи за обескоскување и/или расекување на месото;

26) “Остатоци од сврзно ткиво (штес)” се претежно сврзно ткивните делови преостанати при обработката на месо, без вратна жила (ligamentum nuchae) и ахилова тетива, остатоци од перикард (срцева обвивка) медијастинум и сл.;

27) “Остатоци на масно ткиво” се остатоци на масно ткиво произведени со влажна постапка на топење на маст;

28) “Основни состојки” е месо од животни и живина од сите категории;

29) “Оригинално пакување” е пакување кое е така дизајнирано, кое во случај на отварање, доказот дека е отворено да биде јасен и лесно видлив;

30) “Преработување” е секоја постапка која значително го менува почетниот производ, вклучувајќи термичко преработување, димење, конзервирање, зреење, сушење, маринирање, екстрахирање, формирање или комбинација од овие процеси;

31) “Подготовки од месо” се производи добиени од свежо месо, вклучително и месо кое е иситнето на парчиња, масно ткиво, внатрешни органи на кои се додадени прехранбени производи, зачини или адитиви или кои подлежат на процес недоволен за да се модификува внатрешната фибрилна структура на месото и со тоа да се изменат карактеристиките на свежо месо;

32) “Производи од месо” се производи добиени со преработка на месо или со понатамошна преработка на веќе преработени производи, така што површината на пресекот покажува дека производот нема повеќе карактеристики на свежо месо;

33) “Преработени производи” е храна која е добиена како резултат на преработка на непреработени производи. Овие производи можат да содржат состојки кои се неопходни за нивно производство, или им даваат посебни карактеристики;

34) “Панирање” е постапка на обложување на делови од месо (обликувани, издробени односно неиздробени парчиња) или производи од месо со смеса за панирање која може да биде течна, сува или во гранули и може да содржи разни видови на брашно, лебни трошки, јајца, презла, млеко, сол, зачини, екстракти од зачини, адитиви, јаглехидрати, белковински производи и друга храна;

35) “Пастеризација” е постапка на конзервирање на производите од месо на температури пониски од точката на вриење на водата при што во центарот на производот се постигнува температура од најмалку 70°C;

36) “Пастеризирани (полутрајни) конзерви” се производи што се термички обработувани на температура под 100°C;

37) “Свежо месо” е месо кое не било подложено на ни еден друг процес на конзервирање освен ладење, замрзнување или брзо замрзнување, вклучително и месо кое е вакумски пакувано или спакувано во контролирана атмосфера;

38) “Смеса за обложување (панирање)” е производ добиен со посебна постапка од мелнички или пекарски производи и други додатни состојки и адитиви дозволени со соодветниот пропис;

39) “Солење” е постапка на обработка со кујнска сол;

40) “Саламурење” е обработка на месо со соли за саламурење;

41) “Стерилизирани (трајни) конзерви” се производи што се термички обработувани на температура над 100°C;

42) “Супа” е воден екстракт на јестиви делови од животни за колење добиен со варење, при што, по потреба, може да се користат и мирудиски растенија, односно мирудии;

43) “Суспензија на кожи” е хомогена маса добиена со иситнување и мешање на кожички и вода со додавање или без додавање на масно ткиво чија стабилност се постигнува со додавање на адитиви или други белковински производи;

44) “Сврзно ткиво” се сврзно ткивните делови преостанати при обработката на месо без вратна жила, ахилова тетива, остатоци од перикард и сл;

45) “Соли за саламурење” се хомогена мешавина на готварска сол и нитрати или нитрити или други адитиви согласно прописите за безбедност на храната;

46) “Стерилизација” е постапка на конзервирање на производите на температури повисоки од 100°C при што во термалниот центар на производот се постигнува летална вредност од $t_0=3$;

47) “Содржина на вкупни протеини” е вредност добиена со множење на содржината на азотот што води потекло од месото и додатните состојки, а кој се одредува со стандардна метода, со факторот 6,25 и се изразува во проценти;

48) “Содржина на протеини од месо” е вредност добиена со множење на содржината на азотот што води потекло од месото, а кој се одредува со стандардна метода, со факторот 6,25 и се изразува во проценти;

49) “Содржина на колаген” е вредност добиена со множење на содржината на хидроксипролин, а кој се одредува со стандардна метода, со факторот 8 и се изразува во проценти;

50) “Содржина на колаген во протеини од месо или вкупни протеини” е сооднос помеѓу содржината на колагенот и содржината на протеини од месо, односно помеѓу содржината на колагенот и содржината на вкупни протеини и се изразува во проценти;

51) “Чад” е производ добиен со непотполна пиролиза на тврдо дрво; и

52) “Чадење” е постапка на конзервирање со чад; ладно чадење се одвива на температура до 25°C, топло чадење на температура до 60°C и врело чадење на температура повисока од 60°C.

Член 4

Производителска спецификација

(1) Операторите со храна треба да поседуваат производителска спецификација пред почетокот на производството на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо.

(2) Производителската спецификација треба да содржи:

1) краток опис на технолошката постапка за производството на производот;

2) опис на органолептичките својства на производот;

3) опис на основните барања за квалитет (сензорски, физички и хемиски карактеристики) со лабораториски извештај за извршено испитување на барањата за квалитет; и

4) податоци од декларацијата согласно одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на

означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*), како и групата на производите на која и припаѓа (на пример: „полутраен колбас“, „конзерви од месо во парчиња“, и сл.).

(3) Операторот со храна, ја дава производителската спецификации на увид на Агенцијата за храна и ветеринарство на нејзино барање.

Член 5

Категории на месо

(1) Според количеството на масно и сврзно ткиво месото од животни кое е наменето за производство на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо се распоредува во четири категории, и тоа:

1) I категорија: месо од бут, слабини, грб кое е исчистено од масното и сврзното ткиво, поголемите крвни садови и лимфни јазли и кое содржи до 5% на масти;

2) II категорија: месо кое е грубо исчистено од масното и сврзното ткиво и кое содржи до 20% на масти;

3) III категорија: месо со пропратно масно и сврзно ткиво и кое содржи до 35% на масти (“месни обрезаоци”);

4) IV категорија: месо кое содржи до 50% на масти (“масни обрезаоци”), месо од глава со масно и сврзно ткиво, месо од местото на раздвојување на главата и вратот и крваво месо. Месото од оваа категорија се употребува за производство на производи кои се конзервираат со топлотна обработка.

(2) Според количеството на масно и сврзно ткиво месото од живина кое е наменето за производство подготовките од месо и производи од месо се распоредува во три категории, и тоа:

1) I категорија: месо од градите без кожа и месо од надкопан без кожа на кое количеството на масно и сврзно ткиво е смалено на ниво на месото од гради;

2) II категорија: месо од копан без кожа со пропратното масно и сврзно ткиво, без грубите тетиви;

3) III категорија: месо со пропратната кожа, масно и сврзно ткиво. Месото од оваа категорија се употребува за производство на производи кои се конзервираат со топлотна обработка.

Член 6

Класификација

Подготовките од месо и производите од месо се произведуваат и се класифицираат на следниот начин:

ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ДОМАШНИ ЖИВОТНИ			
КАТЕГОРИЈА	ГРУПА	ПОДГРУПА	ПРОИЗВОДИ
ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО	Производи од издробено месо	Издробено месо	Мелено месо
		Издробено обликувано месо	Плескавица, кебап, хамбургер и сродни производи
	Производи	Маринирано месо	
КОЛБАСИ	подготвени за понатамошна обработка	Месо третирано со ензими	
		Панирано месо	
		Сродни производи	
	Ферментирани колбаси	Трајни колбаси	Кулен
			Зимска
			Чајна
			Сремска
		Колбаси за мачкање	
			Сродни производи
	Термички обработени колбаси	Барени колбаси	Кренвиршла
			Сафалада
			Екстра колбас
			Сродни производи
		Полутрајни колбаси	Крањска
			Тиролска
			Говедски колбас
			Сродни производи
		Колбаси од месо во парчиња	Шунка во црево
			Сродни производи
		Варени колбаси	Шваргла
			Крвавица
			Паштета
			Сродни производи
		Останати термички обработени производи	Производи во желе
			Месен леб
			Полусуви колбаси
			Сродни производи
	Свежи колбаси	Колбаси за печење	
СУВОМЕСНАТИ	Трајни		Пршут

ПРОИЗВОДИ	сувомеснати производи		Сув шунка
			Сува плешка
			Сув врат
			Сува печеница
			Говедски пршут
			Овчја пастрма
			Козја пастрма
	Полутрајни сувомеснати производи		Чадена шунка
			Чадена плешка
			Чадена печеница
			Чаден врат
			Чадени ребра
	Останати сувомеснати производи		
ПОЛУГОТОВИ И ГОТОВИ ЈАДЕЊА ОД МЕСО	Полуготови јадења од месо	Полуготови делимично топлински обработени јадења од месо	
	Готови јадења од месо	Печења	
		Готови топли јадења	
		Готови ладни јадења	
		Готови замрзнати јадења	
КОНЗЕРВИ	Конзерви од месо во парчиња		Варена шунка
	Конзерви од месо во сопствен сок		Говедско месо во сопствен сок
			Свинско месо во сопствен сок
	Конзерви од издробено месо		Месен доручек
			Месен сендвич
	Колбаси во конзерва		Кренвиршла во конзерва

	Паштети и нарезок во конзерви	Паштета во конзерва Нарезок во конзерва	
	Јадња во конзерва	Јадења од месо	Гулаш
		Јадења од изнутрици	
		Јадења од производи од месо	
СЛАНИНА	Сурова солена сланина		
	Полутрајна сланина	Печена, Варена, Чадена	
	Трајна сланина	Сува сланина	Панцета
ОСТАНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО			
ПОДГОТОВКИ И ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА			
ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	производи од основен дел од трупот		
	месо во парчиња		
	издробено обликувано месо од живина		
КОЛБАСИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	краткотрајни колбаси	свежи колбаси (за печење)	
		барени колбаси	
		варени колбаси	
	полутрајни колбаси		
КОНЗЕРВИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	полутрајни (пастеризирани) и трајни (стерилизирани)	полутрајни и трајни конзерви од месо од живина	
		полутрајни и трајни	паштети од месо од

		конзерви од месо од живина во сопствен сок	живина или паштети од живински црн дроб
		конзерви од мелено месо од живина	
		готови јадења	готови јадења од месо од живина
			готови јадења од внатрешни органи од живина
			готови јадења со производи од месо од живина
		колбаси во херметички затворени садови	
СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА	трајни сувомеснати производи		
	полутрајни сувомеснати производи		
МАСТ ОД ЖИВИНА	кокошкина маст, гускина маст, пајкина маст и др		
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО СО ПОНИЗОК КВАЛИТЕТ			

Член 7

Отстапки од нето тежината

(1) Меленото месо, подготовките од месо и производите од месо во пакување може да отстапуваат од декларираната нето-тежина, и тоа:

1) производи во пакување до 800 g нето-тежината, може да отстапуваат до 2% од декларираната нето-тежина; и

2) производи во пакување над 800 g, може да отстапуваат до 1% од декларираната нето-тежина.

(2) Просечната нето-тежина кај 20 производи во пакувања до 800 g и кај 10 производи во пакувања над 800 g треба да одговара на просечно декларираната нето-тежина.

Член 8

Месо за производство на производи и подготовки од месо

(1) При производство на производи од месо може да се употреби и механички одвоено месо доколку во процесот на производство истите подлежат на термичка обработка.

(2) Во производството на подготовките од месо и производи од месо можат да се употребуваат само месо и органи од животни и живина кои ги исполнуваат соодветните барања за квалитет согласно овој правилник.

(3) Месото и органите од животни и живина за кои при преглед од официјален ветеринар е утврдено дека се условно исправни за исхрана на луѓето поради потеклото на животните од регион, кој е предмет на рестрикција во поглед на здравствената заштита на животните или други причини, можат да се употребуваат во производството на производи од месо само доколку тој податок се внесе во декларацијата на производот.

Член 9

Делови од животни кои не се употребуваат во производство

Во производство на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо не се употребуваат:

1) генитални органи од женски и машки животни, освен тестиси;

2) органи од уринарниот тракт, освен бубрези и бешика;

3) рскавица на гркланот (larynx), дишникот (trachea) и екстралобуларните бронхи;

4) очи и очни капаци;

5) надворешен ушен канал;

6) рогови; и

7) глава на живина, сем крестата, ушите, подбрадникот и меснатите израслини, као и хранопроводот, волката, цревата и гениталните органи со потекло од живина.

Член 10

Месо што може да се употребува за производство на подготовки од месо и производи од месо

(1) Месо кое може да се употребува за производство на подготовки од месо и производи од месо од животни се подразбира месо од домашни чапункари, копитари, лагоморфи, вклучувајќи ја и крвта кои се употребуваат за исхрана на луѓето.

(2) Месо кое може да се употребува за производство на подготовките од месо и производи од месо од живина се подразбира месо од : кокошки, мисирки, гуски, пајки, морки и питоми гулаби и тоа од еден или повеќе видови живина.

(3) Месото од свински глави може да се користи единствено во варени колбаси и во производи што се декларирани како специјалитети од свинска глава.

Член 11

Масно ткиво од свињи

(1) Масното ткиво од свињи што се употребува во производството на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо се распоредува на цврсто масно ткиво, масно ткиво и сало.

(2) Како цврсто масно ткиво се смета поткожното масно ткиво од вратот, плешките и грбот, а како масно ткиво – другите делови од масно ткиво, освен салото и опорците.

(3) Како сало се сметаат наслојките (депоа) на масно ткиво во стомачната празнина, а како опорци наслојките на масно ткиво помеѓу цревните листови на потрбушница од свињи.

Член 12

Употреба на адитиви

(1) Ако со овој правилник, со прописите за квалитет на храната или со прописите за безбедност на храната не е пропишано поинаку, не треба да се употребуваат средства за конзервирање, врзување на вода и поврзување на состојки од фил, како и за обојување на производите во производството на меленото месо, подготовките од месо и производи од месо.

(2) Во производството на подготовките од месо и производи од месо како додатоци можат да се употребуваат адитиви согласно Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна (*).

Член 13

Додатни состојки

(1) Во производството на подготовките од месо и производи од месо, како додатни состојки може да се употребуваат и други прехранбени производи од животинско потекло (млеко и производи од млеко, јајца и производи од јајца, производи од риба) или прехранбени производи од растително потекло (зеленчук, печурки, житарици) кога тоа е пропишано со одредбите на овој правилник за одредени производи односно доколку тоа е содржано во производителската спецификација за производите кои не се уредени со овој правилник.

(2) Додатните состојки од став (1) на овој член треба да се во согласност со барањата пропишани со прописите со кои е определен нивниот квалитет, како и со прописите за безбедност на храна.

(3) Додатните состојки од став (1) на овој член за кои со овој правилник не е одредена најголемата дозволена количина, можат да се употребуваат во количина која е технолошки оправдана, односно во количина која не ги менува карактеристичните сензорни особини на производот.

(4) На декларацијата на производот треба да бидат наведени состојките од став (1) од овој член кои се употребени во производството на подготовките од месо и производите од месо (како на пример: “полутраен колбас со додаток на зеленчук”).

(5) Ако со овој правилник не е пропишано поинаку, на подготовките од месо и производите од месо што не се поединечно наведени во овој правилник (сите производи што се произведуваат според производителска спецификација) можат да им се додадат додатни состојки (други прехранбени производи од растително потекло или нивни комбинации до 20% од нето масата доколку се декларираат како подготовки од месо или производи од месо.

(6) Производите кои содржат помалку од 80 % месо не треба да бидат означени како “подготовки од месо” или “производ од месо” освен доколку не е посебно пропишано со овој правилник.

(7) Ако на подготовките од месо и производите од месо им се додаде концентрат на чад, во декларацијата треба да се наведе составот, количеството и видот на концентратот на чадот, како и да се означи со ознаката “не е чаден по природен процес на чадење”.

ДЕЛ II ПОСЕБНИ ОДРЕДБИ ЗА МЕСО ОД ЖИВОТНИ

Глава I МЕЛЕНО МЕСО

Член 14 Мелено месо

(1) Мелено месо кое е добиено со мелење на говедско и свинско месо од I и II категорија, на кое му е додадено помалку од 1% сол и употребената количина на мускулно, сврзно и масно ткиво треба да одговара на соодветната категорија месо.

(2) На меленото месо не треба да му се додава сврзно ткиво или масно ткиво, внатрешни органи, солено, варено, барено, чадено, саламурено или на друг начин преработено месо, како и вода.

(3) Меленото месо кое се подготвува во специјализиран малопродажен објект – месара, мелењето на месото се врши во присуство на купувачот.

(4) Меленото месо кое е подготвено во објект одобрен за преработка на месо се става во промет во оригинално пакување.

Член 15 Барања за суровини

При производство на мелено месо, суровините кои се користат треба да:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхеретните масни ткива;
- 3) не потекнуваат од:
 - остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);
 - механички одвоено месо (МОМ);
 - месо кое содржи делови од коска или кожа; или
 - месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од белата линија (linea alba), месо од регионот на карпалниот и тарзалниот зглоб (carpus и tarsus), месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

Член 16

Барања за производство

- (1) Мелено месо може да се произведува од свежо разладено и замрзнато месо.
- (2) Меленото месо произведено од разладено свежо месо треба да се произведува:
 - 1) најдоцна шест дена во случај на месо од домашни животни по нивното колење; или
 - 2) најдоцна 15 дена од колењето на животните во случај на обескоскено, вакумирано телешко или јунешко месо.
- (3) Меленото месо може да се произведува од замрзнато месо кое е обескостено пред замрзнувањето, при што рокот на траење на замрзнатото месо треба да е јасно означен на пакувањето.
- (4) Замрзнатото свежо месо кое се користи за подготовка на мелено месо треба да не е складирано подолго од 18 месеци за говедско и телешко месо, 12 месеци за месо од овци и 6 месеци за месо од свињи по замрзнувањето.
- (5) Одмрзнувањето на замрзнатото месо треба да се врши во одделна комора со обезбеден термички режим, во која истовремено не се врши складирање на пакувано и непакувано месо или тоа се врши на начин на кој материјалот за пакување и начинот на складирање не претставуваат извор на контаминација на месото.

Член 17

Мелено месо од замрзнато месо и разладено

- (1) Меленото месо произведено од замрзнато месо треба да биде подготвено во објект одобрен за преработка на месо и истото не треба да се замрзнува по мелењето.
- (2) Меленото месо од став (1) на овој член треба да е во оригинално пакување со точно означена декларација, согласно одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*) кои се однесуваат на идентификационата ознака.
- (3) Меленото месо од став (1) на овој член произведено од свежо разладено месо може да се замрзне со постигнување на внатрешна температура не повисока од -18°C.
- (4) Замрзнување на меленото месо од став (3) на овој член треба да се врши согласно одредбите од Правилникот за посебните барања за безбедност на брзо замрзнатата храна (*), а процесот на мрзнење да се изведе на начин со кој зоната на кристализација е помината во најкус временски рок.
- (5) За замрзнување на меленото месо од став (3) на овој член потребно е соодветна опрема за замрзнување во која се постигнува температура од најмалку – 35°C. Температурата на производот во внатрешноста на меленото месо по термичката стабилизација треба да се одржува најмалку на – 18°C. По исклучок, за време на транспортот можни се краткотрајни покачувања на температурата, но не повеќе од 3°C.
- (6) Меленото месо произведено од свежо разладено месо треба да се замрзне само еднаш и по одмрзнувањето не треба повеќе да се замрзнува.

Член 18

Пакување и означување на меленото месо

- (1) Меленото месо се пакува, веднаш по производството во оригинално пакување согласно прописите за безбедност на храната така што во случај на отварање на пакувањето, доказот за отворање да биде јасен и лесно видлив.

(2) Меленото месо треба да помине на режим на ладење во период не подолг од еден час по мелењето и пакувањето, освен во случаи кога се користени процеси кои доведуваат до намалување на внатрешната температура на месото за време на производството, а месото е постојано под соодветен температурен режим.

(3) Операторот со храна треба да го чува меленото месо во оригинално пакување на температура не повисока од 2⁰С најмногу 96 часа, а на температура од -18⁰С најмногу 90 дена.

(4) Доколку меленото месо е произведено од замрзнато свежо месо крајниот рок на траење на производт не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото свежо месо.

(5) На пакувањето на мелено месо кое се произведува од месо со различен датум на производство и/или замрзнување, треба да биде наведен најстариот датум на производство и/или замрзнување.

(6) Под датум на производство на меленото месо од став (5) на овој член се подразбира датумот на мелење.

(7) Во случај на замрзнато мелено месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на мелење се наведува и датумот на замрзнување на меленото месо, ако е различен од датумот на неговото мелење, а пакувањето треба да е обележано со ознаката “да не се замрзнува повторно по одмрзнувањето”.

Глава II

ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО

Член 19

Подготовки од месо

(1) Подготовките од месо се ставаат во промет како топлински необработени односно разледени, смрзнати или длабоко смрзнати.

(2) Подготовките од месо може да се произведуваат од еден или повеќе видови месо, доколку со овој правилник не е поинаку пропишано, при означувањето јасно се декларираат видовите на месо кои се употребени.

Член 20

Барања за суровини

При производство на подготовки од месо, суровините кои се користат треба да:

- 1) се во согласност со барањата за свежо месо;
- 2) потекнуваат од скелетен мускул, вклучително адхеретните масни ткива;
- 3) не потекнуваат од:
 - остатоци од расекување и тримување на месо (освен цели парчиња мускул);
 - механички одвоено месо (МОМ);
 - месо кое содржи делови од коска или кожа; или
 - месо од главата, освен масетери, немускулниот дел од linea alba, месо од регионот на carpus и tarsus, месо стругано од коски и мускули од дијафрагма (освен ако серозата не е отстранета).

Член 21

Класификација на подготовките од месо

(1) Подготовките од месо според начинот на обработка може да се класифицираат како маринирано месо, месо третирано со ензими, стартер култури и антиоксиданси, панирано месо и обликувано издробено месо.

(2) Маринирано месо се цели или сечени парчиња на месо, со или без коска третирани со постапка на маринирање.

(3) Месо третирано со ензими, стартер култури и антиоксиданси согласно одредбите за употреба на адитиви во храната согласно член 12 од овој правилник, се произведува од основни или исечени парчиња на говедско месо, или месо од други видови на животни, со или без коска. Во производство на овие производи можат да се употребуваат и други додатни состојки.

(4) Панирано месо се произведува од обликувани парчиња месо, со или без коска, мелено обликувано месо или месо од став (3) на овој член, кое се обложува со смеса за панирање. Смесата за панирање треба добро да е нанесена на месото по целата површина. Покрај смеса за панирање на овој производ му се додаваат и додатни состојки и масно ткиво.

(5) Обликувано мелено месо се произведува од разни видови месо од I, II и III категорија, од масно ткиво и од додатни состојки, а може да биде:

1) Кебапи се производ од валчест облик добиен со мелење на месо од I и II категорија на кое му се додаваат сол и мирудии;

2) Плескавица е производ добиен од грубо мелење на месо од I и II категорија на кое му се додаваат сол, кромид до 10% и други мирудии; и

3) Хамбургер е производ добиен од месо на говеда, на кое према потреба може да им се додаде и кујнска сол.

(6) Подготовките од месо при ставање во промет се означуваат со називите од став (1) од овој член, или согласно производителската спецификација од член 4 став (2) точка 4 од овој правилник.

(7) Доколку во производството на производот се користени повеќе видови на месо на декларацијата на производите треба да бидат наведени сите видови на месо од кои е направена подготовката од месо.

Член 22

Сродни видови на подготовки од месо

(1) Сродни видови на подготовки од месо можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација од член 4 став (2) од овој правилник од месо од I, II и III категорија .

(2) Во производството на подготовки од месо од став (1) на вој член можат да се користат и производи од растително и животинско потекло до 20%, .

(3) Во производството на производите од став (1) на овој член може да се користи и саламулено, солено, чадено месо и масно ткиво.

(4) Видот и количеството на додатните состојки од став (2) на овој член треба да бидат видно означени на декларацијата според видот и количеството.

Член 23

Пакување и означување

(1) При ставање во промет подготовките од месо кои се добиени со операции на мелење, обликување или друг третман се пакуваат во оригинално-неделиво пакување согласно прописите за безбедност на храната и се означуваат со соодветна декларација.

(2) Подготовките од месо што се направени од цели парчиња месо и ја задржале формата на месото од кое се добиени (саламурен стек, ражњичи, увијач и сл) се пакуваат во оригинално збирно пакување, кое подоцна во објектите за малопродажба може да се дели, при што декларацијата од збирното пакување е изложена во објектот за продажба во близина на производите и е достапна на увид на крајниот потрошувач.

(3) Подготовките од месо треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура од $+2^{\circ}\text{C}$ за подготовки од месо добиени од мелено месо, $+7^{\circ}\text{C}$ за подготовки добиени од свежо месо и $+3^{\circ}\text{C}$ за подготовки кои содржат внатрешни органи или доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок;

(4) Доколку подготовките од месо се произведени од разладено месо под датум на производство на подготовките од месо се подразбира датумот на колење на животните.

(5) Доколку подготовките од месо се произведени од замрзнато месо, покрај датумот на производство треба да се наведе и датумот на кој месото било замрзнато.

(6) На декларацијата на подготовките од месо произведени од месо од животни со различен датум на колење и на замрзнување треба да биде означен најстариот датум на производство и/или замрзнување.

(7) Доколку подготовките од месо се произведуваат од замрзнато месо, краен рок на траење на производот не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото месо.

(8) Подготовките од месо произведени од свежо разладено месо можат да се замрзнат само еднаш, додека подготовките од месо произведени од замрзнато месо по производството не треба да се замрзнуваат.

(9) Во случај на замрзнати подготовки од месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на подготовка се наведува и датумот на замрзнување на подготовките од месо, ако е различен од датумот на нивното подготвување.

Глава III

ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 24

Класификација на производите од месо

Производите од месо може да се класифицираат како:

- 1) колбаси;
- 2) сувомеснати производи;
- 3) сланина;
- 4) маст, топен лој и цимирики;
- 5) конзерви;
- 6) јадења од месо;
- 7) други производи од месо; и
- 8) сродни производи.

Оддел I КОЛБАСИ

Член 25

Општи карактеристики

(1) Колбаси се производи добиени од различни видови и количества месо, внатрешни органи, крв, масно и сврзно ткиво, со различен степен на иситнетост, со полнење на природни или вештачки обвивки со додадок на сол, зачини и екстракти и кај одредени видови колбаси и други прехранбеи производи, кои подлежат на различни типови на обработка и прерабока.

(2) Изгледот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата на колбасите треба да бидат својствени за односниот вид колбаси.

Член 26

Обвивки за колбаси

(1) Како природни обвивки за колбаси можат да се користат обработените делови на црева од животни за колење, слузници од хранопроводи на говеда и свињи и мочен меур од говеда, свињи и овци.

(2) Вештачките обвивки што се користат во производството на колбаси треба да бидат од материјали кои не се штетни по здравјето и треба да ги исполнуваат барањата пропишани со прописите за безбедност на храна.

(3) Обоени вештачки обвивки можат да се употребуваат под услов бојата да не преминува на содржината на производот и да не се растворува во некоја од неговите компоненти.

Член 27

Класификација на колбасите

Според составот, физичко-хемиски и сензорни карактеристики, употребената суровина, технолошкиот процес на производството и начинот на конзервирање, колбасите се произведуваат и се ставаат во промет како: ферментирани колбаси, термички обработени колбаси (барени колбаси, варени колбаси и останати) и свежи колбаси.

Член 28

Ферментирани колбаси

(1) Ферментирани колбаси се производи од месо и масно ткиво, кои по обработката и полнењето подлежат на постапки на ферментација, сушење и зреење, со или без чадење. Производите кои не се чадени може да бидат означени со ознаката “сушен на воздух” или “сушен без чадење”.

(2) Во зависност од степенот на зреење (исушеност), ферментираниите колбаси може да бидат ферментирани трајни колбаси или колбаси за мачкање.

Член 29

Ферментирани трајни колбаси

(1) Ферментирани трајни колбаси се произведуваат од издробено свинско и говедско месо од I или II категорија (основна маса), од цврсто масно ткиво и од додатни состојки (особено лук и пиперка) и не подлежат на термичка обработка.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство ферментираниите трајни колбаси се произведуваат и ставаат во промет како салами, кулен, чаен, зимски, сремски и сродни видови ферментирани трајни колбаси.

(3) Во производството на ферментирани трајни колбаси можат да се употребуваат други видови месо само доколку е пропишано со овој правилник.

(4) Во ферментираниите трајни колбаси не треба да има повеќе од 40% вода, освен ако со овој правилник не е пропишано поинаку.

(5) Филот на ферментираниите трајни колбаси се полни во природни или вештачки црева. Обвивките на трајните колбаси не треба да бидат оштетени, ниту позначително промастени.

Член 30

Физичко-хемиски карактеристики

Ферментираниите трајни колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) пресекот да има изглед на мозаик составен од приближно воедначени парченца од мускулно ткиво во црвена боја и од цврсто масно ткиво во белузлава боја;

2) парченцата од цврсто масно ткиво да се рамномерно распоредени во основната маса и при сечење да не се размачкуваат и да не испаѓаат од нарезокот;

3) на пресекот од колбасот да нема шуплини и пукнатини; и

4) обвивката добро да налегнува на филот и филот да може лесно да се сече во тенки листови.

Член 31

Салами

Саламите се ферментирани трајни колбаси полнети во црева со пречник од најмалку 50 mm подложени на подолг процес на ферментација. На површината на саламите остатоците на мувла и прашок за покривање (посипување, обложување) треба да бидат што порамномерно распоредени.

Член 32

Кулен

(1) Кулен е ферментиран траен колбас добиен од грубо издробено свинско месо од I категорија и од цврсто масно ткиво, на кое може да му се додаде до 10% говедско месо од I или II категорија.

(2) Во производството на кулен се употребуваат додатни состојки како лук и пиперка.

(3) Филот за кулен се полни во свинско слепо црево или други обвивки согласно член 27 од овој правилник.

(4) Во куленот од став (1) на овој член не треба да има повеќе од 35% вода.

Член 33

Чајна

(1) Чајна е ферментиран траен колбас добиен од говедско и свинско месо од I и II категорија, со цврсто масно ткиво, кујнашка сол, замена за сол, адитиви, мирудии и екстракти од мирудии, шеќер и стартер култура.

(2) Филот за чајна треба да е фино иситнет и наполнет во обвивка со помал пречник.

Член 34

Зимска

(1) Зимска е ферментиран траен колбас од иситнето свинско месо, масно ткиво, сол, адитиви, шеќер, зачини, екстракти и стартер култура а може да се додаде и до 10% говедско месо.

(2) Филот за зимскиот колбас се полни во природни или вештачки црева, а обвивката може да биде прекриена со мувла.

Член 35

Сремска

(1) Сремска е ферментиран траен колбас добиен од грубо издробено свинско месо од I и II категорија и од цврсто масно ткиво на кое може да му се додаде и до 10% говедско месо од I и II категорија.

(2) Во производството на сремска како додатни состојки се употребуваат адитиви, лук и пиперка.

(3) Филот за сремскиот колбас од став (1) на овој член се полни во природно, свинско црево.

Член 36

Сродни видови ферментирани трајни колбаси

(1) Сродни видови ферментирани трајни колбаси покрај од свинско месо, можат да се произведуваат и од говедско, живинско или овчо месо врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 29 и 30 од овој правилник.

(2) На сродните видови ферментирани трајни колбаси од став (1) на овој член кои се произведуваат од свинско месо може да им се додаде до 35% говедско месо од I или II категорија. Ако се користи повеќе од 35% говедско месо, колбасот треба да се означи како „говедски колбас“.

(3) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби и цврсто масно ткиво до 35% при што не треба да има повеќе од 40% вода.

Член 37

Ферментрани колбаси за мачкање

Чаен намаз

(1) Ферментрани колбаси за мачкање се производи добиени од различни видови на месо и масно ткиво, со додавање на сол, шеќери, зачини и стартер култури, кои се конзервирани со постапка на ферментација.

(2) Ферментраните колбаси за мачкање од став (1) на овој член треба да се чуваат на температура до +7°C, а се ставаат во промет како „чаен намаз“.

Член 38

Декларација

Декларацијата за ферментраните колбаси од член 29 став (2) на овој правилник се става врз етикетата која се прицврстува за еден крај на производот или на бандеролата која се обвивува околу производот, а за салама и кулен – на бандеролата.

Член 39

Термички обработени колбаси

(1) Термички обработени колбаси се производи добиени од различни видови на месо, масно и сврзно ткиво, внатрешни органи и крв со различен степен на уситнетост, со додавање на сол, зачини, шеќери и други додатни состојки, кои после полнење во природни или вештачки обвивки или калупи, се конзервираат со пастеризација со или без чадење.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на термички обработени колбаси може да се користи и механички одвоено месо (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

(3) Термички обработени колбаси се чуваат на температура од 0 до +4°C.

(4) Во зависност од составот на производот, начинот на производство и степенот на иситнетост, термички обработени колбаси се произведуваат и ставаат во промет како барени колбаси (фино иситнети, полутрајни - грубо иситнети колбаси и колбаси од месо во парчиња), варени колбаси и сродни термички обработени колбаси.

Член 40

Барени - Фино иситнети колбаси

(1) Фино иситнети барени колбаси се произведуваат од различни видови месо, масно и сврзно ткиво и додатни состојки чија основа на смесата е фина иситнетост.

(2) Содржината на вкупни протеини од месо во фино иситнети барените колбаси треба да е најмалку 9%.

(3) Во зависност од составот на производот и начинот на производство фино иситнети барените колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како: кренвиршли, сафалади, екстра-колбас и сродни видови фино иситнети барени колбаси.

(4) Фино иситнетите барени колбаси од став (3) на овој член можат да се ставаат во промет и без обвивка, под услов да се спакувани во оригинално пакување.

Член 41

Физичко-хемиски карактеристики

Фино иситнети барените колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да се цврсти и сочни и под лесен притисок да не отпуштаат течност;
- 2) по површината да се во костенливоцрвена боја, без оштетувања, поголеми набори и деформации;
- 3) филот кај кренвиршлите, сафаладата, екстра-колбасите и паризерот да е во уедначена розовоцрвена боја; и
- 4) обвивката кај колбасите цврсто да налегнува на филот, така што при прекршување на колбасот да не се одвојува од филот.

Член 42

Кренвиршла и сафалада

(1) Кренвиршла и сафалада се производи од свинско, говедско и живинско месо, масно, сврзно ткиво, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот за кренвиршли се полни во обвивки со пречник од 18 до 24 mm, а филот за сафалади се полни во обвивки со пречник од 25 до 40 mm.

(3) Филот за кренвишли и сафалади со термокоагулација се обликува во колбаси во пречници од став (2) на овој член.

(4) Вештачките обвивки од став (2) на овој член треба по квалитетот да им одговараат на природните обвивки (лесно да пукаат, да не се жилави и да не се одвојуваат од филот).

(5) Содржината на вкупни протеини од месо во кренвишли и сафаладите треба да е најмалку 10%, а содржината на колагенот во протеините од месо треба да е најмногу 20% .

Член 43 **Екстра-колбаси**

(1) Филот за екстра-колбаси се произведува од свинско, говедско и живинско месо , сврзно ткиво, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот за екстра-колбасите од став (1) на овој член се полни во вештачки црева со пречник од најмалку 40 мм.

(6) Содржината на вкупни протеини од месо во екстра колбасот треба е најмалку 10 %, а содржината на колагенот во протеините од месо треба да е најмногу 20% .

Член 44 **Сродни видови фино иситнети барени колбаси**

(1) Сродни видови фино иситнети барени колбаси можат да се произведуваат само врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 40 и 41 на овој правилник.

(2) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби до 2% обрано млеко во прав, до 5% јајца, (жолчка, белка, меланж) и до 5% маслинки. Во оваа група на колбаси спаѓаат и колбасите со зеленчук (кисели краставици, пиперки и др.) кој може да се додаде во количина до 10%.

Член 45 **Означување**

Кај фино иситнетите барени колбаси декларацијата се става на обвивката или етикетата прицврстена за еден крај на производот. Кај поситните колбаси што се ставаат во промет во низи, цела низа може да има заедничка декларација која може да се стави и на пакувањето доколку производот се продава во оригинална пакување.

Член 46 **Полутрајни - Грубо иситнети барени колбаси**

(1) Полутрајни грубо иситнети барени колбаси се произведуваат од разни видови мелено месо, од масни и сврзни ткива, од месно тесто, од внатрешни органи, од кожички, од остатоци на сврзно и масно ткиво, адитиви и од дозволени додатни состојки и подлежат на термичка обработка.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство полутрајните грубо иситнети барени колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како: говедски колбас, крањски колбас, тиролски колбас и сродни видови грубо иситнети барени колбаси.

Член 47

Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните грубо иситнети барени колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) на пресекот на колбасот да нема несаламурено месо;
- 2) состојките во филот што порамномерно да се распоредени;
- 3) филот добро да налегнува на обвивката; и
- 4) масните ткива да се во белузлава боја и при сечење да не испаѓаат од филот.

Член 48

Говедски колбас

(1) Говедски колбас е колбас произведен од иситнето говедско месо од I, II или III категорија, од месно тесто до 25% и од масни ткива до 25%.

(2) Говедското месо може во количина до 25% да биде заменето со месо од срце и од хранопроводи.

(3) Филот на говедскиот колбас се полни во говедски или свински тенки црева.

Член 49

Крањски колбас

(1) Крањски колбас е производ добиен од свинско месо, цврсто масно ткиво, сврзно ткиво, вода, готварска сол, зачини, екстракти, додатни состојки и адитиви.

(2) Филот на крањскиот колбас се полни во свински тенки црева и во него јасно се воочуваат парченца на издробено свинско месо.

(3) Содржината на вкупни протеини од месо во крањскиот колбас треба да е најмалку 12% .

Член 50

Тиролски колбас

(1) Тиролски колбас е производ добиен од свинско месо, цврсто масно ткиво, сврзно ткиво, вода, готварска сол, зачини, екстракти, додатни состојки и адитиви во кој јасно да се воочуваат парченца на издробено свинско месо.

(2) Филот на тиролскиот колбас се полни во вештачки црева со калибар поголем од 60мм.

(3) Содржината на вкупни протеини од месото во тиролскиот колбас треба да е најмалку 12% .

Член 51

Сродни видови грубо иситнети барени колбаси

(1) Сродни видови грубо иситнети барени колбаси покрај од свинско месо, можат да се произведуваат и од месо од копитари или од овчо месо врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 46 и 47 на овој правилник.

(2) Ако колбасите од став (1) на овој член се произведуваат како сланински колбаси, таквите колбаси треба да содржат најмалку 20% месно тесто, а другиот дел од содржината

на колбасите сочинува цврсто масно ткиво кое може да биде заменето со издробено свинско месо.

(3) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби до 2% обрано млеко во прав, до 30% сирење, до 5% јајца (жолчка, белка, меланж) и до 5% маслинки.

(4) Содржината на вкупни протеини од месото во сродни видови грубо иситнети барени колбаси треба да е најмалку 11%.

Член 52

Барени колбаси од месо во парчиња

(1) Барени колбаси од месо во парчиња се производи од различни видови месо од I и II категорија чиј фил го сочинуваат парчиња месо, масно и сврзно ткиво, вода, додатни состојки, зачини и адитиви.

(2) Во зависност од составот на производот и начинот на производство барените колбаси од месо во парчиња се произведуваат и ставаат во промет како шунка во црево и сродни видови ферментирани трајни колбаси.

Член 53

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Барените колбаси од месо во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) филот добро да налегнува на обвивката и да нема издвоено желе и масти;
- 2) парчињата месо да се со уедначена и стабилна боја, рамномерно распоредени и поврзани со другите состојки од филот;
- 3) масното ткиво да е со бела боја и при сечење да не испаѓа од филот; и
- 4) да се со пријатен и својствен мирис и вкус.

(2) Барените колбаси кои содржат живинско и говедско месо на декларацијата во називот на производот треба да го содржат видот на месото.

Член 54

Шунка во црево

(1) Шунка во црево е производ од грубо иситнети парчиња свинско месо од I категорија.

(2) Филот на шунката во црево се полни во вештачки црева и во него треба да бидат видно уочливи крупно сечените парчиња саламурено свинско месо.

(3) Содржината на вкупни протеини од месото во шунката во црево треба да е најмалку 12%.

(4) Доколку шунката се произведува од друг вид на месо, видот на месото треба да се содржи во името на производот (пр. пилешка шунка, мисиркина шунка и тн.).

Член 55

Сродни производи на барени колбаси од месо во парчиња

Сродни производи на барени колбаси од месо во парчиња можат да се произведуваат по производна спецификација и треба да ги исполнува барањата од член 52 и 53 од овој правилник.

Член 56

Означување

(1) Декларацијата на полутрајните и барените колбаси се става на обвивката или етикетата прицврстена за еден крај на производот.

(2) Барените колбаси што се ставаат во промет во низи или парови можат да имаат заедничка декларација, а етикетата се прицврстува за низа или за повеќе сврзани парови.

Член 57

Варени колбаси

(1) Варени колбаси се месни производи добиени од различни видови на месо, масно и сврзно ткиво и внатрешни органи, кои во текот на производството може да бидат обработени со топлина, како и од крв, а може да им се додава и бујон, супа, сол, зачинин, шеќери и други прехранбени производи, кои по полнењето во обвивки или садови се конзервираат со топлотна обработка од најмалку $+75^{\circ}\text{C}$, а во крварици, шваргли и кавурма температура од $+80^{\circ}\text{C}$.

(2) Пастеризираниите варени колбаси се чуваат на температура до $+4^{\circ}\text{C}$, производите конзервирани со варење на температура до $+10^{\circ}\text{C}$, а стерилизирани производи на температура до $+25^{\circ}\text{C}$.

(3) Варените колбаси се произведуваат и се ставаат во промет како шваргла, крвавица, паштета од црн дроб во црево и сродни видови варени колбаси.

Член 58

(1) Во производството на варени колбаси, освен кај шварглата може да се употреби до 2% емулгатор.

(2) Филот на варените колбаси се полни во природни или вештачки црева.

(3) Варени колбаси можат да се ставаат во промет и без обвивка, доколку се пакувани во оригинално пакување.

Член 59

Физичко-хемиски карактеристики

Варените колбаси треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

1) обвивката добро да налегнува на филот, да не е оштетена, извалкана, мувлована, слузава и леплива;

2) состојките на филот да се добро проварени и на пресекот да се добро меѓусебно поврзани; и

3) колбасите што се ставаат во промет без обвивка да имаат правилен облик без поголеми деформации.

Член 60

Шваргла

(1) Шварглата е варен колбас кој се произведува од крупно издробено свинско месо и масни ткива. Во производството на овие колбаси можат да се употребуваат и внатрешни органи, булјон и супа.

(2) Шварглата треба да содржи најмалку 50% издробено свинско месо, а може да содржи и до 15% масни ткива.

(3) Црна шваргла е шваргла која содржи до 20% крв.

(4) Филот за шваргла се полни во слепо црево, во свински желудници или во вештачки црева од поголеми пречници.

Член 61 **Крвавица**

(1) Крвавицата е варен колбас произведен од крв и од други внатрешни органи, издробено свинско или говедско месо, масни ткива, цимирики до 10% маст, супа и булјон.

(2) Во производството на крвавицата од став (1) на овој член може да е употреби до 20% леб, ориз, гершла, просо, елда или пченкарно брашно, како и до 2% обрано млеко во прав, а може да содржи до 20% крв.

(3) Филот за крвавица се полни во говедски тенки и свински дебели црева или во вештачки обвивки.

Член 62 **Паштета од црн дроб во црево**

(1) Паштетата од црн дроб во црево е варен колбас кој содржи најмалку 15% мелен црн дроб, најмалку 10% месо од I, II, III и IV категорија, а другиот дел од филот го сочинуваат други внатрешни органи, издробено свинско или говедско месо, масни ткива, маст и супа.

(2) Филот за паштета од црн дроб треба на пресекот да биде со уедначена карактеристична боја, а конзистенцијата треба да е мачкава, но нелеплива и не треба да содржи повеќе од 45% маст.

(3) Филот за паштета од црн дроб во црево од став (1) на овој член се полни во природни или вештачки обвивки.

Член 63 **Сродни видови варени колбаси**

(1) Сродните видови варени колбаси можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 57, 58 и 59 на овој правилник.

(2) Во производството на колбасите од став (1) на овој член може да се употреби маломасно соино брашно и гриз до 3%, гершла, елда, ориз, брашно, обрано млеко до 4%, млеко во прав до 2% и јајца до 5% (жолчка, белка и меланж) и протеини од растително и животинско потекло.

(3) Содржината на вкупни протеини од месо во сродните варени колбаси треба да е најмалку 7%, при што во истите може да има најмногу 30% колаген.

Член 64 **Означување**

(1) Декларацијата на варените колбаси се става на етикетата прицврстена за еден крај на производот или на амбалажната единица во која се продава производот.

(2) Производите што ги исполнуваат барањата за варени колбаси на овој правилник, а не се полнети во црева, односно обвивки и немаат облик на колбас, можат да се ставаат во промет под називот: „месен леб“ и „кавурма“.

(3) Останати термички обработени колбаси се произведуваат од различни видови месо, масно и сврзно ткиво, внатрешни органи, крв, додатни состојки, адитиви и вода. Останати термички обработени производи се ставаат на пазар како: месен леб, производи во желе, кавурма и слично.

(4) По исклучок на одредбите од став (3) на овој член во производството на останатите термички обработени колбаси може да се користи и механички одвоено месо (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

Член 65

Свежи колбаси

(1) Свежите колбаси се производи од различни видови свежо месо и масно ткиво со додадни состојки, кои по полнење во обвивски се конзервираат единствено со постапки за ладење или замрзнување.

(2) Свежите колбаси кои се произведуваат како колбаси за кои е неопходна понатамошна обработка пред конзумација на декларацијата треба да биде содржана ознаката “свеж колбас” како и начинот на подготовка пред употреба “со топлинска обработка”.

(3) Свежите колбаси кои на денот на производството подлежат на третман на краткотрајно чадење по ладна постапка во називот на колбасот треба да стои називот “чадена”.

(4) Свежите колбаси како пакувани производи се чуваат на температура до +4°C.

(5) Свежите колбаси се произведуваат и ставаат во промет како колбаси за печење или колбаси произведени согласно производителска спецификација.

(6) Содржината на вкупни протеини од месо во свежите колбаси треба да е најмалку 12%.

Член 66

Колбаси за печење

(1) Колбаси за печење се сурови производи добиени од покрупно издробено свинско месо од I и II категорија, од масни ткива и од додадени состојки. Во готовиот производ може да има најмногу до 30% маст.

(2) Колбасите за печење може да се произведуваат и од други видови месо од I, II и III категорија, од масни ткива и од додатни состојки.

(3) Во зависност од составот на производот и начинот на производство колбасите за печење се произведуваат и ставаат во промет како „колбас за печење“ и сродни видови на колбаси за печење.

Член 67

Сродни видови колбаси за печење

(1) Сродните видови колбаси за печење можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација. Ако во производството на овие колбаси се употреби овчо месо повеќе од 10%, колбасот во кој е употребено тоа месо треба да се декларира како “колбас со овчо месо”.

(2) Сродните видови колбаси за печење не треба да имаат повеќе од 30% маст.

(3) При производство на колбасите од став (1) на овој член произведени од замрзнато месо се применуваат одредбите од член 17 ставови (1) и (4) на овој правилник.

Оддел II СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ

Член 68

Општи карактеристики

Сувомеснати производи се производи добиени од разни видови месо во парчиња со коски, поткожно масно ткиво и кожа, со или без нив, со додавање на сол и зачини кои се конзервирани со постапки на солење или саламурење и сушење, со или без топлинска обработка, со чадење или без чадење на месото, до степен погоден за конзумација без претходна топлинска обработка.

Член 69

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Сувомеснатите производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) површината да им е чиста и сува, по која може да има на одделни места и во потенок слој помали наслојки на мувла;
- 2) да имаат мирис и вкус својствени за производот и за видот на употребеното месо, а ако се чадени да имаат мирис и вкус на чад;
- 3) да се со што поправилен облик, со уредно обрежани рабови и без засеци;
- 4) месестите делови на производот да се во светло црвена до темно црвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја;
- 5) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса; и
- 6) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

(2) Сувомеснатите производи се ставаат во промет со кожа или без кожа. Доколку производот е со кожа, таа треба да биде во светла до темнокостенлива боја, без засеци и други оштетувања.

Член 70

Класификација на сувомеснатите производи

(1) Според видот и деловите на месото од кое се произведени, физичко-хемиски и сензорни карактеристики, начинот на технолошката обработка и трајноста, сувомеснатите производи кои се ставаат во промет се класифицираат како трајни сувомеснати производи, полутрајни сувомеснати производи и сродни видови сувомеснати производи.

(2) Трајни, односно термички необработени, сушени на чад или без чад, сувомеснати производи се ставаат во промет како: пршут, сува шунка, сува плешка, сув врат, сув врат во црево или мрежичка, сува свинска печеница, сув свински каре, суви ребра, говедски пршут и овча и козја пастрма.

(3) Полутрајни, односно термички обработени сувомеснати производи се ставаат во промет како: чадена шунка, чадена плешка, чадено каре, чадена печеница, чадена вратина, чадена вратина во црево или во мрежичка, суви ребра, сува глава, сува коленица, сува ногичка и сува опашка.

(4) Покрај производите од ставовите (2) и (3) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови трајни и полутрајни сувомеснати производи согласно производителска спецификација.

(5) Производите од ставовите (2) и (3) на овој член кои не се чадени носат ознака “сушен на воздух”.

(6) Сувомеснатите производи од ставовите (2) и (3) на овој член се чуваат на температура до +15°C, а наредоци од производите кои се амбалажирани на температура до +10°C.

(7) Сувомеснати производи произведени од други видови месо различно од свинско, во називот треба да имаат и ознака која го одредува видот на месо и производи.

Член 71

Трајни сувомеснати производи

(1) Трајните сувомесни производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) површината да им е чиста и сува, по која може да има наместа и во потенок слој помали наслојки на мувла;

2) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

3) да се со карактеристичен облик (типичен за парчето месо/производот), со уредно обрежани рабови и без засеци;

4) месестите делови на производот да се во светлоцрвена до затвореноцрвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја; и

5) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса.

(2) На ознаката на трајните сувомеснати производи произведени од други видови на месо на декларацијата треба јасно да бидат наведени видовите на месо и името на производот.

(3) Сувомеснатите трајни производи се чуваат на температура до +15°C, а наредоци од производите кои се амбалажирани до +10°C.

Член 72

Пршут

(1) Пршут е производ од свински бут со или без кожа, без крсна и бедрена коска, без опашка и ногички, со или без додаток на зачини, конзервиран со суво солење или саламурење, со или без ладно чадење, долго сушен на воздух и зреење кој има специфичен вкус.

(2) Пршутот треба да биде на пресек со темноцрвена боја, конзистенцијата на производот треба да биде еластична, а масното ткиво треба да има бела или розова нијансирана боја.

Член 73

Сува шунка и сува плешка

(1) Сува шунка и сува плешка се производи добиени со саламурење, чадење и сушење на бутови или нивни делови, односно плешки на месести свињи.

(2) Сува шунка е бут или дел од него, со кожа или без кожа, од кој се отстранети ногичките, бедрената коска, крсната коска и опашката.

(3) Сува плешка е плешка со кожа или без кожа, од која се отстранети ногичките, со или без кожа и поткожно масно ткиво обезкостена или не, конзервирана со постапка на суво солење или саламурење, ладно чадење и сушење со воздух и зреење.

Член 74 **Сув врат**

(1) Сув врат со коски е производ конзервиран со постапка на суво солење или саламурење, ладно чадење и сушење со воздух и зреење, свински врат во должината на сите вратни и првите три градни пршлени со припаѓачкиот дел ребра во широчина на вратните пршлени.

(2) Сув врат без коски е производот од став (1) на овој член од кој се извадени коските.

(3) Сув врат во црево е саламурен врат без коски, завиткан во слепо или задно говедско црево, серозни или вештачки обвивки, мрежички и др.

(4) Сув врат во црево, што се става во промет под називот „буѓола“, се произведува со подолога ферментација и не подлежи на термичка обработка.

Член 75 **Сува свинска печеница**

Сува свинска печеница е производ добиен од надворешниот дел од свински грб од кој претходно се отстранети коските, сврзното и масното ткиво, конзервиран со постапка на солење или саламурење, ладно чадење, сушење и зреење.

Член 76 **Говедски пршут, овча и козја пастрма**

Говедски пршут, овча и козја пастрма се солени или саламурени и на ладен чад и воздух добро просушени помали или поголеми делови говедски труп, цели овчи или козји труп, половинки и четвртинки, со коски или без нив.

Член 77 **Полутрајни сувомеснати производи**

(1) Полутрајни сувомеснати производи се производи од парчиња свинско месо со или без коски, кожа, поткожно масно ткиво како и додатни состојки, кои се чадат и се термички обработени до температура на пастеризација.

(2) Полутрајните сувомеснати производи кои се ставаат во промет во обвивки, треба да бидат означени и така што во називот да имаат и ознака која јасно ќе укажува на тоа.

(3) Полутрајните сувомеснати производи се чуваат на температура од 0°C до 4°C.

(4) Полутрајните сувомеснати производи добиени од месо на преживари, копитари и живина треба во името да имаат ознака која укажува на видот на месото.

Член 78 **Физичко-хемиски и сензорни карактеристики**

Полутрајните сувомеснатите производи треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да се доволно исчистени и изгледот, мирисот, вкусот, конзистенцијата и другите својства да им одговараат на односниот производ, а ако се чадени – да имаат мирис и вкус на чад.

2) да се со карактеристичен облик (типичен за парчето месо/производот), со уредно обрежани рабови и без засеци;

3) месестите делови на производот да се во светлоцрвена до затвореноцрвена боја, при што периферните делови можат да бидат во потемна боја; и

4) масното ткиво да е пластично и во бела боја, а површински слоеви можат да имаат жолтеникава нијанса.

Член 79

(1) Полутрајните сувомеснати производи може да се ставаат во промет полнети во обвивки и обликувани во различни облици (ролувани, пресувани и сл).

(2) Покрај производите од ставови (1) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови полутрајни сувомеснати производи.

(3) Полутрајните сувомеснати производи кои не се чадени носат ознака “сушен на воздух”.

Член 80

Чадена шунка

Чадена шунка е производ од свински бут со кожа, поткожно масно ткиво, коски или без нив и додадени состојки, конзервиран со солење или саламурење, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 81

Чадена плешка

Чадена плешка е производ од свински плешка со и без кожа, поткожно масно ткиво, коски или без нив и додадени состојки, конзервиран со солење или саламурење, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 82

Чадена печеница

Чадена печеница е производ од обескостени и обработени свински слабини и грб, без кожа и површинско масно ткиво и додатни состојки кој се конзервира со солење или саламурење до температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 83

Чаден врат

Чаден врат е производ од обескостен и обработен свински врат, без кожа и површинско масно ткиво и додатни состојки кој се конзервира со солење или саламурење до температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 84

Чадено говедско месо

Чадено говедско месо е производ од месо добиен од месо од бут, грбот и слабините на говедата, со или без додаток на зачини, конзервиран со солење или саламурење, на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

Член 85

Останати сувомесни производи

Останати сувомесни производи се производи од различни видови на месо со различен степен на иситнетост, со коски, поткожно масно ткиво и кожа или без нив и додатни состојки, кои се конзервираат со постапка на солење или саламурење и пастеризација со или без чадење.

Член 86

Сродни видови сувомеснати производи

Сродни видови сувомеснати производи можат да се произведуваат врз основа на производителска спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 68 и 69 на овој правилник.

Член 87

Означување

Декларацијата за сувомеснатите производи се става на производот или на етикетата која треба да биде прицврстена на производот. Кај помали парчиња сувомеснати производи (ногички, опашка, јазици и сл.) може поголем број производи да имаат заедничка декларација.

**Оддел III
СЛАНИНА**

Член 88

Општи карактеристики

(1) Сланина е производ добиен со солење, саламурење, сушење и зреење, со или без чадење, со или без топлинска обработка на цврсто масно ткиво или масно ткиво од свињи, со или без пропратното мускулно ткиво, со кожа или без кожа.

(2) Сланината се произведува од следните делови на трупот на свињата:

- 1) подвратник (годер) долниот дел на вратната сланина, грбната сланина;
- 2) грбна сланина – сланина од вратот до крсната коска;
- 3) сланина од плешка – четвртасто обликувана лопатка без кожа и поткожно масно ткиво;
- 4) царско месо – дело од градниот кош со стомачниот зид; и
- 5) месната сланина – четвртасто обликуван дел од градниот кош со делот од стомачниот зид, без коски, со или без рскавица.

(3) Сланината според начинот на кој е произведена се класифицира како сирова солена сланина, сува сланина, печена сланина и варена сланина.

Член 89

Сирова солена сланина

(1) Сирова солена сланина е производ добиен со солење на грбна сланина од трупот на свињата.

(2) Сировата солена сланина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да е правилно обликувана, без делови кои висат;
- 2) да е чиста, во бела боја; и
- 3) да има својствена мирис и вкус.

(3) Сировата сланина од став (1) на овој член може да биде со кожичка или без неа.

Член 90

**Физички, физичко-хемиски и сензорни
карактеристики на сува и печена сланина**

(1) Сува сланина е производ добиен од саламурено или солено и чадено цврсто масно ткиво и масно ткиво од свињи.

(2) Печената сланина се добива на ист начин како и сувата сланина, при што не се чади и треба да биде обработена со сува топлина на температура од 70°C до 80°C.

(3) Сувата и печената сланина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да се правилно обликувани, без засекотини и делови што висат;
- 2) да имаат чисти и суви површини, без мувла, а боја жолтокостенлива до костенлива, освен сланината потурена со пипер;
- 3) масното ткиво на пресек да има бела боја која по површината може да биде светложолта, а месестите делови уедначена црвена боја;
- 4) да се цврсто еластични, но не жилави, така што да можат лесно да се сечат во тенки листови; и
- 5) да имаат мирис и вкус својствени за одделен вид сланина.

Член 91

Класификација на сува и печена сланина

(1) Сува сланина се произведува и се става во промет како: сув подбрадник (годер), грбна сланина, грбна сланина, царско месо и месеста сланина.

(2) По исклучок, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови на сува сланина согласно производителска спецификација.

(3) Печена сланина се става во промет како сланина од плешка, царско месо и месеста сланина.

Член 92

Варена сланина

(1) Варената сланина е грбна сланина без кожа, долгнавесто обликувана со прави агли, во дебелина до 4 cm, суво солена и натриена со мелена црвена пиперка потурена.

(2) Варената сланина се става во промет како варена сланина потурена со мелена црвена пиперка, а можат да се ставаат во промет и други видови варена сланина.

Член 93

Сродни видови сланина

Сродни видови на сланина можат да се произведуваат треба да ги исполнуваат барањата од членовите 88, 89, 90 и 92 од овој правилник и се произведуваат согласно производителска спецификација.

Член 94

Означување

Декларацијата за сланината од член 88 став (2) од одвој правилник се става на производот или на етикетата прицврстена на производот.

Оддел IV

МАСТ, ГОВЕДСКИ ЛОЈ И ЦИМИРИНКИ (ЧВАРКИ)

Член 95

Класификација на маст

(1) Маст е производ добиен со топење на масно ткиво, сало и опороци од свињи и говеда.

(2) Според видот на животното од кое потекнува масното ткиво, маста може да биде свинска маст и говедски лој.

Член 96

Свинската маст

(1) Свинската маст се произведува и се става во промет како домашна свинска маст и свинска маст.

(2) Рафинирање на запалена или на друг начин расипана маст не треба да се врши.

Член 97

Домашна свинска маст

(1) Домашна свинска маст е производ добиен по сува постапка на топење на масни ткива, сало и опороци од свињи.

(2) Домашната свинска маст треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да има бела боја, или бела боја со слаба жолтеникава или сивкава нијанса;
- 2) да има мирис и вкус на свежи цимирики, при што не треба да има никаква туѓа мирис;
- 3) на температура од 70°C да е просирна со појава на слабо златно-жолта нијанса;
- 4) да има мачкава конзистенција при температура од 15°C до 25°C;
- 5) да има мазна или зрнеста структура;
- 6) да не содржи талог од цимирики повеќе од 0,2%; и
- 7) да не содржи повеќе од 0,3% вода и киселинскиот степен да не поголем од 3.

Член 98
Свинската маст

(1) Свинската маст е производ добиен со влажна постапка на топење на масни ткива, сало и опороци од свињи.

(2) Свинската маст треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да има бела боја, мирис и вкус на варено свинско месо;
- 2) да нема никакви туѓи или неспецифични вкус и мирис;
- 3) да е просирна на температура од 70°C;
- 4) да е пластична и мазна на температура од 15°C; и
- 5) да не содржи над 0,3% вода и киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 99
Говедски лој

(1) Говедскиот лој е производ добиен со топење на масно ткиво од говеда.

(2) Говедскиот лој треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да се свеж и чист;
- 2) да има бела, беложолтеникава или жолтеникава боја;
- 3) да има својствена мирис и вкус; и
- 4) да не содржи повеќе од 0,3% вода и киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 100
Џимирилки

(1) Џимирилки (чварки) се остатоци од масно ткиво на свињи добиени во производството на домашна свинска маст.

(2) Џимирилки (чварките) треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да не се препржени, загорени и запалени;
- 2) да не содржат поголеми остатоци од кожички или други примеси; и
- 3) да имаат својствена мирис и вкус.

Оддел V
КОНЗЕРВИ

Член 101
Општи карактеристики

Конзервите се производи добиени од разни видови месо, масни ткива, внатрешни органи и додатни состојки, кои на различни начин се обработуваат, се полнат и херметички затвараат во оригинално пакување и подлежат на дејството на топлотен третман (пастеризација или стерилизација) во херметички затворени садови (лименки, стаклени, туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 102
Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзервите треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да не се деформирани;
- 2) надворешната површина да е чиста и без знаци на корозија;
- 3) дното и капакот да се незначително вдлабнати, под притисок да не федерираат, освен кај лименките со капак од алуминиум кој е нарежан и се отвора на потег (tir hor); кои можат благо да федерираат и дното може да биде рамно или незначително издадено, како и сатовите да се добро наполнети;
- 4) двојните работи на лименката да се правилно формирани, без деформации на рабовите и во нивната околина;
- 5) надолжниот раб на лименката да е преклопувачки или двоен, при што лименките со преклопувачки надолжен раб треба да бидат заштитени со дополнителен слој на лак по изработката на надолжниот раб;
- 6) внатрешните површини на лименката да се заштитени со превлака на лак која треба да биде хемиски отпорна спрема дејството на содржината на лименката и да имаат добра атхезивност;
- 7) пастеризираниите козерви да се одрживи под условите на складирање до 10°C, а стерилизираните конзерви – на собна температура; и
- 8) изгледот, составот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата на месото во конзервите да се својствени за односниот вид производ.

Член 103

Класификација на конзервите

Во зависност од составот на производот и технолошкиот процес на производството, конзервите се произведуваат и се ставаат во промет како: конзерви од месо во парчиња, конзерви од месо во сопствен сок, конзерви од издробено месо, јадења во конзерви и колбаси во конзерви.

Член 104

Конзерви од месо во парчиња

(1) Конзервите од месо во парчиња се конзерви произведени од парчиња саламурено или саламурено и чадено свинско, говедско или овчо месо, јазици, цврсто масно ткиво и додатни состојки.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член може да се употреби и желатин.

Член 105

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзервите од месо во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да имаат боја, мирис и вкус, што се својствени на варено саламурено месо;
- 2) месото да е исчистено од грубо сврзно ткиво и лимфни јазли, слојот на масно ткиво по површината да не преминува 15 mm така што во производот да бидат застапени природните односи на месо и масно ткиво;
- 3) месото во готовиот производ да е од цврста конзистенција, а одделни делови од месото да се меѓусебно поврзани;

- 4) да не содржат во поголеми количини издвоени масти и течности и додатниот желатин што подобро да е растворен;
- 5) да нема додадени кожички или супа; и
- 6) да не содржат повеќе од 14% издвоено желе, сметано на нето-тежината на производот.

Член 106

Класификација на конзервите од месо во парчиња

Во зависност од употребеното месо и начинот на преработката, конзервите од месо во парчиња се произведуваат и се ставаат во промет како шунка во конзерва или плешка во конзерва и сродни видови конзерви од месо во парчиња.

Член 107

Шунка и плешка во конзерва

- (1) Шунката во конзерва е производ добиен од месо на саламурени свински бутови од кои се отстранети коските, поголемите наслојки на масно и грубо споено ткиво.
- (2) Плешката во конзерва е производ добиен од месо од саламурени свински плешки од кои се отстранети коските, поголемите наслојки на масло и грубо сврзно ткиво.
- (3) Во конзервите од ставовите (1) и (2) на овој член празнините настанати по одвојувањето на коските, треба да бидат пополнети од мускулно ткиво од бут, плешка или коленица.

Член 108

Сродни видови конзерви од месо во парчиња

Сродни видови конзерви од месо во парчиња можат да се произведуваат врз согласно производителски спецификации и треба да ги исполнуваат барањата од членовите 101, 102, 104 и 105 од овој правилник.

Член 109

Означување

- (1) Производите што ги исполнуваат барањата од членовите 101, 102, 104 и 105 од овој правилник можат да се ставаат во промет во оригинално пакување, како и без пакување.
- (2) Производите од став (1) на овој член може да се ставаат во промет под називот „варена шунка“, „пресувана шунка“, „варена плешка“, „варена пресувана глава“ и „варен ролан врат“.
- (3) Производите од став (1) на овој член не треба да имаат издвоено желе.

Член 110

Конзерви од месо во сопствен сок

- (1) Конзервите од месо во сопствен сок се произведуваат од месо од животни од I и II категорија, освен месо од копитари, или остатоци на сврзно ткиво, желатин и додатни состојки.
- (2) Конзервите од став (1) на овој член се произведуваат според производителската спецификација и треба да ги исполнуваат барањата од овој член и барањата од член 111 на овој правилник.

Член 111

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Конзервите од месо во сопствен сок треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) да имаат боја, вкус, мирис и конзистенција својствени на варено саламурено или несаламурено месо;

2) парчињата од месо да се исчистени од грубо спојено ткиво и лимфни јазли, како и од поголеми наслојки на масно ткиво;

3) содржината на конзервите да е изладена на 10°C и да е толку компактна за да може да се нарежува; и

4) во производ да има најмалку 60% месо во поситни или покрупни парчиња.

(2) Површината на конзервите од став (1) на овој член може да биде покриена со желатин и со наслојка на издвоена маст.

Член 112

Конзерви од издробено месо

(1) Конзервите од издробено месо се конзерви произведени од саламурено или несаламурено издробено свинско, говедско или овчо месо.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член можат да се употребуваат масни ткива, внатрешни органи, остатоци од сврзно ткиво, кожички и додатни состојки.

(3) Конзервите од став (1) на овој член може да се произведуваат и се ставаат во промет како конзерви од покрупно и поситно издробено месо и како конзерви од fino издробено месо.

Член 113

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Конзервите од издробено месо треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

1) содржината на производот да е компактна, да не е мачкава, да може да се нарежува и да има постојана уедначена боја; и

2) маста во содржината да е што порамномерно распоредена.

(2) На површината на содржината на конзервите од став (1) на овој член може да има малку издвоено желе или маст.

Член 114

Конзерви од покрупно и поситно издробено месо

(1) Во зависност од видот на употребеното месо и начинот на преработката, конзервите од покрупно и од поситно издробено месо може да се произведуваат и се ставаат во промет како месен појадок и сродни видови конзерви од издробено месо.

(2) Конзервите од став (1) на овој член може да содржат најмногу до 30% маст.

Член 115

Месен појадок

(1) Месниот појадок треба да содржи најмалку 80% издробено саламурено свинско или говедско месо од I, II и III категорија, а може да се додаде до 4% скроб разматен во истата

количина на вода и вкупно до 14% внатрешни органи, при што крвна плазма може да има до 4%.

(2) Месниот појадок треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

1) на пресекот да содржи видливи парченца издробено месо хомогено помешано со ситно издробено месо и со масно ткиво; и

2) да има својствен вкус и мирис.

Член 116

Сродни видови конзерви од издробено месо

(1) Сродни видови конзерви од издробено месо кои се произведуваат согласно производителска спецификација треба да ги исполнуваат барањата од членовите 112 и 113 на овој правилник, при што во производството на овие конзерви може да се употребува месо од животни од I, II и III категорија.

(2) Конзервите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 55% месо, а другиот дел од содржината го сочинуваат масни ткива, внатрешни органи до 25% - од кои може да има до 4% крвна плазма, скроб до 6% разматен во иста количина вода и остатоци на масно ткиво – вкупно до 10%.

(3) Конзервите од став (1) на овој член може да содржат до 35% маст.

Член 117

Конзерви од фино издробено месо

(1) Конзервите од фино издробено месо кои се произведуваат согласно производителска спецификација се ставаат во промет под називот „нарезок за сендвич“.

(2) Во производството на конзервите од став (1) на овој член треба да се употреби од 20% до 50% месно тесто и 25% месо, масни ткива, внатрешни органи, остатоци на сврзно и масно ткиво, скроб до 6% разматен во иста количина на вода, како и додатни состојки.

(3) Конзервите од став (1) на овој член треба да содржат најмногу 30% масти и најмногу 60% вода.

(4) Содржината на конзервите од став (1) на овој член треба да биде хомогенизирана, така што на пресекот на содржината да можат да се воочат парченца на масно ткиво.

Член 118

Јадења во конзерви

(1) Јадењата во конзерви (готови јадења) се конзерви произведени од месо од животни од I, II и III категорија, внатрешни органи, или производи од месо, со зеленчук или без зеленчук или други производи од растително потекло, јајца и други додатни состојки.

(2) Јадењата во конзерви од став (1) на овој член во зависност од составот се произведуваат и се ставаат во промет како:

1) јадења од месо;

2) јадења од внатрешни органи;

3) јадења од месо или внатрешни органи или производи од месо со зеленчук; или

4) други производи од растително потекло и јадења од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо.

(3) Јадења во конзерви од став (1) на овој член можат да се збогатат со витамини и протеини од растително и животинско потекло во количина од 3%, при што во декларацијата треба посебно да се наведе тој податок.

(4) Количеството на месо, внатрешни органи и други производи од месо употребени во производите од став (1) на овој член треба да биде декларирано во однос на нето-тежината на готовиот производ.

Член 119

Класификација на јадењата од месо

(1) Јадења од месо во конзерви се произведуваат и се ставаат во промет како гулаш и сродни видови јадења од месо во конзерви.

(2) Јадења од месо во конзерви од став (1) на овој член треба да содржат најмалку половина месо во однос на течниот дел на производот.

Член 120

Гулаш

(1) Гулашот се произведува од говедско месо (говедски гулаш), свинско месо (свински гулаш) или други видови месо од животни од I, II и III категорија со запршка, мирудии и додатни состојки.

(2) Во производството на гулашот од став (1) на овој член можат да се користат булјон, супа и домати.

(3) Во производството на гулаш може да се употребува и варено месо (месо кое претходно е користено за добивање на месен екстракт), при што тоа треба да биде посебно декларирано.

(4) Месото во гулашот треба да биде исечено во приближно еднакви парчиња.

(5) Запршката за гулашот се подготвува од свинска маст или од масло за јадење и брашно, при што во запршката за говедски гулаш може да има до 50% маст заменета со лој.

(6) Количеството на брашното во запршката во однос на готовото јадење не треба да биде поголема од 2%, а во течниот дел на гулашот не треба да има грутчиња запршка, како ниту поголеми делови на кромид.

Член 121

Сродни јадења од месо во конзерви

Сродни јадења од месо во конзерви се произведуваат согласно производителска спецификација треба да ги исполнуваат барањата од членовите 118 и 119 од овој правилник.

Член 122

Јадењата од внатрешни органи во конзерви

(1) Јадењата од внатрешни органи во конзерви се произведуваат и се ставаат во промет како: шкембиња (филеки), срце, бубрези и јазици во сос.

(2) По исклучок од став (1) на овој член можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и сродни видови јадења од внатрешни органи во конзерви.

(3) Јадењата од внатрешни органи во конзерви од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 40% основни состојки.

(4) Јадењата од внатрешни органи во конзерви од став (1) на овој член се произведуваат согласно производителска спецификација.

Член 123

Суровини за производство

(1) Јадењата од месо или внатрешни органи или производи од месо со зеленчук или други производи од растително потекло треба да содржат најмалку 30% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(2) Во производството на производите од став (1) на овој член можат да се употребуваат јајца и други прехранбени производи од животинско потекло.

Член 124

Јадења од зеленчук

(1) Јадења од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо треба да содржат најмалку 20% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(2) Во производството на производите од став (1) на овој член можат да се употребуваат јајца и други производи од животинско потекло.

(3) Јадењата од зеленчук или други производи од растително потекло со месо или внатрешни органи или производи од месо кои се ставаат во промет како: супи, преливи, сосови и др. треба да содржат најмалку 10% месо.

Член 125

Колбаси во конзерви

(1) Колбасите во конзерви можат да се произведуваат и да се ставаат во промет како кренвиршли, паштети од црн дроб и други видови барени и варени колбаси.

(2) Колбасите во конзерви од став (1) на овој член во однос на составот и својствата треба да ги исполнуваат барањата од одредбите од Дел II, Глава III, Оддел I на овој правилник што се однесуваат на колбасите, освен одредбите за количеството на водата во филот на колбасите.

Член 126

Декларација

При означувањето на конзервите, декларацијата се става на лименката (со литографија, со сув жиг и сл.) или на етикетата што се обвива околу лименката.

Оддел VI

ЈАДЕЊА ОД МЕСО

Член 127

Општи одредби

(1) Јадењата од месо се производи од разни видови на месо со пропратното масно и сврзно ткиво, со коски или без низ, внатрешни органи и месни производи и додатни состојки.

(2) Јадењата од месо од став (1) на овој член се произведуваат како полуготови или готови оброци, а се ставаат во промет под назив кој одговара на видот на месото, односно видот на јадењето.

Член 128

Полуготови јадење од месо

(1) Полуготовите јадење од месо се произведуваат со солење, саламурање, маринирање, зачинување и топлинска обработка до температура од +60°C во средината на производот.

(2) Количеството месо во полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член треба да биде најмалку 20%. Јадењата кои содржат помалу од 20% на месо се декларираат како јадење од зеленчук односно јадење од други производи.

(3) Полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член пред конзумација треба топлински да се обработат, а на декларацијата задолжително треба да се наведе потребата за топлинска обработка. Полуготовите јадења од месо може да се ставаат во промет оладени или замрзнати.

(4) Полуготовите јадења од месо од став (1) на овој член во промет се ставаат спакувани во затворени садови (лименки, стаклени туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 129

Готови јадење од месо

(1) Готовите јадење од месо се топлински обработени производи кои може да се конзумираат со или без претходна топлинска обработка. Количеството месо готовите јадења од месо треба да биде најмалку 20%. Јадењата кои содржат помалу од 20% на месо се декларираат како јадење од зеленчук односно јадење од други производи.

(5) Готовите јадења од месо од став (1) на овој член се пакуваат на местото на продажба во затворени садови (лименки, стаклени туби, садови и обвивки од дозволен пластичен и алуминиумски материјал).

Член 130

Готови јадења од месо

(1) Готовите јадења од месо се ставаат во промет како печења, готови топли јадења, готови ладни јадења и готови смрзнати јадења.

(2) Печења се производи од трупот или парчиња од различни видови месо со пропратното масно и сврзно ткиво и коски, или без нив. Печењата се ставаат во промет во промет како топли или оладени.

(3) Готовите топли јадења од месо треба да се чуваат на температура од најмалку 60°C, готовите ладни јадења од месо треба да се чуваат оладени на температура од 0°C до 4°C, а готовите замрзнати јадења од месо треба да се чуваат замрзнати на температура од најмалку -18°C.

Оддел VII

ДРУГИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 131

Општи карактеристики

(1) Како други производи од месо може да бидат јадења во желе (аспик), месни салати и пачи (ладетини).

(2) По исклучокод став (1) на овој член, можат да се произведуваат и да се ставаат во промет и други видови слични производи од месо согласно производителска спецификација.

(3) Во производството на производите од став (1) на овој член треба да биде употребено најмалку 35% месо од животни од I, II и III категорија.

Член 132

Јадења во желе

(1) Јадења во желе се термички обработени одрезоци или нарезници месо или нарезници на производи од месо прелиени со желе, на кои можат да им се додадат зеленчук и други производи од растително потекло.

(2) Желето во јадењата од желе од став (1) на овој член треба да биде без грутчиња, просирно и со цврста конзистенција при собна температура.

Член 133

Месни салати

Месни салати се производи од месо што содржат нарезници од термички обработено месо или од производи од месо, преработен или непреработен зеленчук или други производи од растително потекло и додатни состојки.

Член 134

Пачи

(1) Пачи (ладетини) се производ добиен од исечено свежо или саламурено месо, закиселено со булјон, кој по ладењето преминува во галерта.

(2) Во производството на пачи можат да се употребуваат желатин, вински оцет, зеленчук и други додатни состојки.

ДЕЛ III

ПРОИЗВОДИ И ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО

ОД ЖИВИНА

Член 135

Општи карактеристики

(1) Производите и подготовките од месо од живина можат да се произведуваат со додаток на масно ткиво и на месо од други видови на животни, при што количеството на масно ткиво и месо од други видови на животни, поединечно или заедно, не треба да биде поголемо од 40% од месото и масното ткиво од живина за соодветниот производ.

(2) Во производство на производи и подготовки од месо од живина од став (1) од овој член, покрај основните состојки може да се користи кујнска сол, мирудии, додатни состојки и адитиви согласно одредбите од овој правилник.

(3) При производство на производи и подготовки од месо од живина од став (1) на овој член можат да се користат и протеини од растително потекло, при што најмногу до 20% од месото пропишано за одделни производи можат да се заменат со хидрирани растителни протеини.

Глава I **ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА**

Член 136

Класификација на подготовките од месо од живина

(1) Подготовките од месо од живина се произведуваат и ставаат во промет како подготовки од основни делови на трупот од месо од живина и производи од месо во парчиња од живина.

(2) Подготовките од основните делови на трупот од месо од живина се ставаат во промет како: панирани или непанирани, со додадени мирудии, оладени или смрзнати.

(3) Во производите од став (2) на овој член спаѓа и производ од цел труп од живина.

(4) Производите од основните делови на трупот од живина можат да бидат со кожичка или без кожичка, со коски или без коски, при што тој податок треба да биде назначен во декларацијата.

(5) Подготовките од месо во парчиња од живина се произведуваат од чисто месо од живина, а можат да се додадат до 10% сирење или печурки и до 10% варена шунка или плешка.

(6) Доколку производите од став (1) од овој член се произведуваат и ставаат во промет како панирани, количеството на средствата за обложување не треба да биде поголемо од 30% од масата на производот.

(7) Оладените и смрзнати подготовки од основни делови на трупот од живина и од месото во парчиња од живина треба да имаат боја својствена на бојата на месо од живина или на саламулено месо од живина.

Член 137

Декларација и пакување

(1) Подготовките од член 136 на овој правилник се произведуваат согласно производителска спецификација и се ставаат во промет само во оригинално пакување.

(2) Декларацијата за производите од став (1) на овој член треба, покрај податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник треба да содржи:

1) назив на месото од живина;

2) зборот “оладен”, “смрзнат” или “термички обработен”, “паниран” и слично; и

3) број на парчињата ако масата на одделно парче преминува 50гр.

(3) Декларацијата за производите од став (1) на овој член се става на секоја амбалажна единица.

Член 138

Подготовки од месо од оладено и замрзнато месо

(1) Подготовките од месо треба да бидат оладени во најкраток можен рок до внатрешна температура од +4°C за подготовки од месо од живина и +3°C за подготовки кои содржат внатрешни органи или доколку се длабоко замрзнати, треба да бидат оладени до внатрешна температура под -18°C во најкраток можен рок.

(2) Доколку подготовките од месо се произведени од разладено месо под датум на производство на подготовките од месо се подразбира датумот на колење на живината.

(3) Доколку подготовките од месо се произведени од замрзнато месо, како датум на производство се подразбира датумот на кој месото било замрзнато.

(4) Кај подготовките од месо од живина кои се произведуваат од месо од живина со различен датум на колење и на замрзнување, најстариот датум на производство и/или замрзнување се наведува на декларацијата.

(5) Доколку подготовките од месо се произведуваат од замрзнато свежо месо, крајниот рок на траење на производот не треба да биде подолг од рокот на траење на замрзнатото свежо месо согласно овој правилник.

(6) Подготовките од месо произведени од свежо разладено месо можат да се смрзнат само еднаш, додека подготовките од месо произведени од замрзнато месо по производството не треба да се замрзнуваат.

(7) Во случај на замрзнати подготовки од месо наменето за исхрана на луѓето, покрај датумот на подготовка се наведува и датумот на замрзнување на подготовките од месо, ако е различен од датумот на нивното подготвување.

Глава II

ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 139

Класификација на производите од месо од живина

Производите од месо од живина се произведуваат и се ставаат во промет како:

- 1) колбаси од месо од живина;
- 2) конзерви од месо од живина;
- 3) јадења од месо од живина;
- 4) сувомеснати производи од месо од живина;
- 5) маст од живина; и
- 6) сродни производи од месо од живина.

Оддел I

КОЛБАСИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 140

Општи карактеристики

(1) Колбасите од месо од живина се производи добиени со мешање на различно издробено чисто месо од живина, месо од живина, масно ткиво од месо од живина, кожички и јастиви делови од живина со додаток на мирудии, адитиви и додадени состојки.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на колбаси од месо од живина може да се користи и механички одвоено месо од живина (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

Член 141

Обвивки за колбаси

(1) Колбасите од месо од живина кои можат да бидат чедени или нечадени се ставаат во промет во природни црева и други обвивки со различни пречници, а можат да се стават во промет и без обвивки доколку се во оригинално пакување.

(2) Колбаситете, природните црева и обвивките на колбасите не треба да бидат оштетени, извалкани или во позначителен степен замастени и треба да ги исполнуваат барањата од член 26 од овој правилник.

Член 142

Класификација на колбаси од месо од живина

Според применетата технологија и рокот за употреба колбасите се ставаат во промет како:

- 1) краткотрајни колбаси;
- 2) полутрајни колбаси; и
- 3) трајни колбаси.

Член 143

**Класификација на краткотрајни колбаси
од месо од живина**

Краткотрајните колбаси се ставаат во промет како:

- 1) свежи колбаси (за печење);
- 2) барени колбаси; и
- 3) варени колбаси.

Член 144

Свежи колбаси

(1) Свежите колбаси (за печење) од месо од живина се произведуваат од различно издробено чисто месо од живина, масно ткиво од месо од живина, мирудии, адитиви, додатни состојки за тој производ и вода.

(2) Како обвивка за колбасите од став (1) на овој член служат природни црева и други видови обвивки.

Член 145

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Свежите колбаси од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 12% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 25% маст;
- 3) да се без набори, со светла или темнорозова боја;
- 4) масата на месото на пресекот да е хомогена со уочливи парченца на мускулатурата; и
- 5) по печење да имаат карактеристична боја на печено месо со пријатен вкус и мирис на печено месо од живина.

Член 146

Ставање во промет

(1) Свежите колбаси од месо од живина се ставаат во промет во оладена или смрзната односно длабоко смрзната состојба.

(2) Свежите колбаси од месо од живина од став (1) на овој член се чуваат оладени на температура од 0⁰ до 4⁰С, смрзнати на температура од -12⁰С и длабоко смрзнати на температура од -18⁰С.

Член 147

Барени колбаси од месо од живина

(1) Барените колбаси од месо од живина се произведуваат од различно мелено месо од живина, од масно ткиво од месо од живина, од издробени кожички, мирудии, адитиви, додадни состојки за тој производ и од вода или мраз во количество доволно да се добие соодветна конзистенција на производот.

(2) Барени колбаси можат да се чадат или може да им се додава концентрат на чад.

Член 148

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

(1) Барените колбаси треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 9% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 25% маст;
- 3) да се јадри, сочни и ненаборени;
- 4) пресекот да е хомоген без поголеми честички на сврзно ткиво и поголеми шуплини;
- 5) конзистенцијата да е еластична, но содржината под притисок не треба да отпушти вода или капки на маст; и
- 6) мирисот и вкусот да се специфични за односниот вид на колбаси.

(2) Барените колбаси се ставаат во промет во оладена состојба, а се чуваат на температура од 0°C до 4°C.

Член 149

Варени колбаси од месо од живина

Варените колбаси од месо од живина се произведуваат од различно мелено месо од живина, внатрешни органи, масно ткиво од месо од живина, кожички од живина, од булјон, од супа, од мирудии, од додадени состојки и од адитиви за тие производи.

Член 150

Физичко-хемиски карактеристики

(1) Во филот на варените колбаси треба да има најмалку 35% месо од живина, внатрешни органи или вкупно месо и внатрешни органи.

(2) Варените колбаси треба да имаат природни или вештачки обвивки.

(3) Варените колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 10% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 10% маст;
- 3) обвивката добро да налегнува на филот, да не е оштетена, извалкана, мувлована, слузава или леплива; и
- 4) состојките од филот да се добро проварени и на пресек да се меѓусебно добро поврзани.

(4) Варените колбаси се ставаат во промет во оладена состојба и се чуваат така што во средината на колбасот температурата да не е повисока од 4°C.

Член 151

Декларирање и пакување

(1) Декларацијата за свежи, барени и варени колбаси од месо од живина што се ставаат во промет во оригинално пакување, се става на секоја амбалажна единица и треба да ги содржи податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

(2) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет спакувани само во заштитно пакување (природни или вештачки обвивки и слично), декларацијата од член 4 на став (2) точка 4 на овој правилник за свежите колбаси се става само на збирното пакување.

(3) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет спакувани само во заштитно пакување (природни или вештачки обвивки и слично), декларацијата од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник за барени колбаси се става на обвивката, а комплетната декларација се става на збирното пакување.

(4) Доколку колбасите од став (1) на овој член се ставаат во промет во низи, декларацијата може да биде отпечатена на посебна етикета која се прицврстува на еден крај на низата. Декларацијата за производите од став (1) на овој член треба да биде истакната на продажното место, доколку производите се вадат од збирното пакување.

Член 152

Полутрајните колбаси од месо од живина

(1) Полутрајните колбаси од месо од живина се произведуваат од различно издробено саламурено месо од живина, месно тесто од месо од живина, масно ткиво, кожички на живина, мирудии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

(2) Како обвивки за полутрајни колбаси се користат природни црева или вештачки пропустливи обвивки.

Член 153

Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните колбаси треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 12% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 20% маст;
- 3) на пресек да нема непросаламурено месо;
- 4) крупните парчиња на филот да се што порамномерно распоредени и да нема поголеми шуплини; и
- 5) обвивката да налегнува добро на филот и да не биде во поголема мера наборена.

Член 154

Декларирање

(1) Декларацијата за полутрајни колбаси од месо од живина се печати на обвивката или се прицврстува за едниот крај на производот.

(2) На обвивката на полутрајни колбаси од став (1) на овој член треба да се означат податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник што се наоѓаат на збирните пакувања на производите што не се во оригинално пакување.

Член 155

Трајните колбаси од месо од живина

(1) Трајните колбаси од месо од живина се произведуваат од различно издробено чисто месо од живина, масно ткиво од живина, мирудии, адитиви и додатни состојки.

(2) Како обвивки за трајните колбаси се користат природни црева или вештачки пропустливи обвивки.

(3) Во текот на зреењето трајните колбаси од месо од живина можат да се посипуваат со прашок за покривање.

Член 156

Физичко-хемиски карактеристики

Трајните колбаси од месо од живина треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да не содржат повеќе од 20% маст;
- 2) да содржат помалку од 16% протеини од месо;
- 3) пресекот да има изглед на мозаик;
- 4) на пресекот на колбасот да нема поголеми шуплини и пукнатини;
- 5) обвивката добро да налегнува на филот, рамномерно да е наборана и да не е во поголема мера замастена; и
- 6) филот да може да се сече во тенки листови.

Член 157

Декларирање

(1) Декларацијата за трајни колбаси од месо од живина се наоѓа на етикетата која се прицврстува за едниот крај на колбасот. Декларацијата за трајни колбаси што се ставаат во промет како спакувани во заштитно пакување ги содржи податоците од член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

(2) Декларацијата за колбаси од став (1) на овој член што се става на збирно пакување ги содржи податоците од член 4 на став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел II

КОНЗЕРВИ ОД МЕСО ОД ЖИВИНА

Член 158

Општи карактеристики

(1) Конзервите од месо од живина се производи добиени од живина, масно ткиво од живина, внатрешни органи, кожички од живина, додатни состојки, мирудии и од адитиви за тој производ. Конзервите термички се обработуваат во херметички затворени садови или обвивки.

(2) По исклучок на одредбите од став (1) на овој член во производството на конзерви од месо од живина може да се користи и механички одвоено месо од живина (МОМ) доколку истото е јасно означено на декларацијата на производот.

(3) Во зависност од термичката обработка конзервите од месо од живина се ставаат во промет како:

- 1) полутрајни (пастеризирани); и
- 2) трајни (стерилизирани).

Член 159

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Полутрајни и трајни конзерви од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да се затворени херметички и да се без деформации што можат да бидат причина за нехерметичност;
- 2) надворешните површини на конзервите (лименките) да се без издаденост на капакот и дното, корозирани промени и поголем степен на оштетување на надворешните заштитни навлаки;
- 3) внатрешните навлаки на лакот на лименките да не се оштететни во текот на производството и манипулацијата;
- 4) полутрајните конзерви да можат да се чуваат на температура од 10⁰С, а трајните конзерви на собна температура; и
- 5) изгледот, составот, вкусот, мирисот, бојата и конзистенцијата да се својствени на односниот вид производ.

Член 160

Класификација на полутрајните и трајните конзерви од месо од живина

Во зависност од употребената суровина и технолошкиот процес на производство, полутрајните и трајните конзерви од месо од живина се произведуваат и ставаат во промет како:

- 1) полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во парчиња;
- 2) полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во сопствен сок;
- 3) конзерви од издробено месо од живина;
- 4) готови јадења; и
- 5) колбаси во херметички затворени садови.

Член 161

Барања за суровини полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во парчиња

(1) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња се произведуваат од парчиња на чисто месо од живина од ист дел и различни делови на трупот, саламулено или саламулено и чадено чисто месо од живина, мирудии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

(2) На декларацијата на производите од став (1) на овој член треба да бидат означени деловите на трупот и видот на месото од живина или парчињата на месо од живина.

Член 162

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да имаат мирис, вкус и боја својствени на варено саламулено месо од полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња;
- 2) месото да има цврста конзистенција, а одделни делови на месото да се меѓусебно поврзани;

- 3) да не содржи издвоени масти и течности во поголеми количества, а додадениот желатин треба да биде целосно растворен;
- 4) да не содржи повеќе од 5% издвоено желе (полутрајни) односно 14% издвоено желе (трајни), сметано на нето-маса производ; и
- 5) производите во обвивки не треба да имаат повеќе од 1% издвоено желе или маст.

Член 163

Барања за суровина за полутрајни и трајни конзерви од месо од живина во сопствен сок

(1) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок се произведуваат од трупови и делови од трупови од живина, несаламушено чисто месо од живина, мирудии, додатни состојки и адитиви за тој производ.

(2) Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок се ставаат во промет како цел труп со кожа и како одделни делови од труп со кожа и коски или без кожа.

Член 164

Физичко-хемиски карактеристики

Полутрајните и трајни конзерви од месо од живина во парчиња во сопствен сок треба да ги имаат следните физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да имаат боја, мирис, вкус и конзистенција својствени на варено саламушено месо или несаламушено месо;
- 2) содржината на полутрајните и трајните конзерви од механички одвоено месо да е толку компактна што да може да се нарежува;
- 3) да има најмалку 60% месо во поситни или покрупни парчиња (изземајќи ги полутрајните и трајните конзерви од цели трупови);
- 4) месото да има цврста конзистенција, а одделни делови на месото да се меѓусебно поврзани; и
- 5) површината на содржината на полутрајните и трајните конзерви може да биде покриена со тенок слој на желе и издвоена маст.

Член 165

Конзерви од издробено месо од живина

Конзерви од издробено месо од живина се произведуваат од саламушено различно издробено чисто месо од живина и месо од живина, масно тесто, масно ткиво од живина, внатрешни органи, кожички од живина, мирудии, адитиви и додатни состојки за тој производ.

Член 166

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Конзерви од издробено месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да содржат најмалку 10% протеини од месо;
- 2) да не содржат повеќе од 30% маст;
- 3) да имаат боја, вкус и мирис карактеристични за саламушено варено месо од живина;
- 4) содржината на производот да е компактна, да нема поголеми шуплини;

- 5) да може содржината да се нарежува и да има изедначена постојана боја; и
- 6) на површината на содржината да нема издвоено маст или желе во поголема мера.

Член 167

Како посебна група конзерви од издробено месо од живина можат да се произведуваат паштети од месо од живина или паштети од живински црн дроб.

Член 168

Паштети од месо од живина

(1) Паштетите од месо од живина се произведуваат од варено механички одвоено месо од различни видови живина, кожички, внатрешни органи од живина, маст или масно ткиво од живина, супа, додатни состојки и адитиви.

(2) Производителот од став (1) на овој член кои во својот состав имаат најмалку 15% мелен црн дроб, месо од живина, месо од пиле или месо од мисирки можат да бидат ставени во промет како “паштета од црн дроб”, “живинска паштета”, “пилешка паштета” и “мисиркина паштета”.

Член 169

Физичко-хемиски карактеристики

Паштети од месо од живина, односно живинска паштета од црн дроб треба да ги имаат следните физички и физичко-хемиски карактеристики:

- 1) да содржи најмалку 8% протеини од месо и дробови;
- 2) да не содржи повеќе од 35% маст;
- 3) да има хомогена и мачкава конзистенција;
- 4) да е без поголеми шуплини во содржината и да има изедначена боја; и
- 5) на површината да нема поголеми количества на издвоена маст.

Член 170

Готови јадења од живина

Готовите јадења од живина се произведуваат од различни видови месо од живина, производи од месо од живина, внатрешни органи од живина и други производи, мирудии, додатни состојки и адитиви.

Член 171

Класификација на готови јадења од живина

(1) Готовите јадења се ставаат во промет како готови јадења од месо од живина или внатрешни органи од живина или производи од месо од живина.

(2) Производите од став (1) на овој член треба да содржат најмалку 30% месо, внатрешни органи или производи од месо.

(3) Доколку се стават во промет како готови јадења со месо, со внатрешни органи од живина или со производи од месо од живина, тој производ треба да содржи најмалку 20% месо, внатрешни органи односно производи од месо.

Член 172

Готови јадења од месо од живина

(1) Готовите јадења од месо од живина што содржат 10% месо, внатрешни органи од живина или производи од месо од живина се ставаат во промет како преливи, премази и сосови.

(2) Месото од живина за изработка на готови јадења може да биде со или без коски, при што овој податок треба јасно да биде означен на декларацијата на производот.

(3) При означување на производите од став (1) на овој член на декларацијата се наведува количеството и видот на месото, видот на производот или видот на внатрешните органи од месо од живина.

Член 173

Готовите јадења се ставаат во промет како смрзнати готови јадења и како полутрајни и трајни конзерви.

Член 174

Сензорни карактеристики

Готовите јадења во зависност од нивниот состав треба да имаат специфичен вкус за тој вид производ.

Член 175

Колбаси во херметички затворени садови

Колбаси во херметички затворени садови можат да се произведуваат како барени колбаси со потесен пречник, при што во садот да се стави посебно приготвен солени раствор или саламура.

Член 176

Колбасите во херметички затворени садови во однос на квалитетот треба да ги исполнуваат барањата од Оддел I од оваа глава кои се однесуваат на колбаси од месо од живина.

Член 177

Декларирање

(1) Декларацијата за конзерви од месо од живина пропишани со овој правилник се става на етикети што се лепат на лименките или со литографија се нанесуваат на лименките, односно на друг погоден начин.

(2) Декларацијата за конзервите од став (1) на овој член треба да содржи податоците согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел III
СУВОМЕСНАТИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО
ОД ЖИВИНА

Член 178
Барања за суровини

Сувомеснатите производи од месо од живина се добиваат со суво или влажно саламурење, чадење, сушење или термичка обработка на трупови и други основни делови на трупот на различни видови живина со или без коски.

Член 179
**Класификација на сувомеснатите производи
од живина**

(1) Во зависност од начинот на технолошката обработка и трајноста, сувомеснатите производи од месо од живина се ставаат во промет како трајни и полутрајни, при што овој податок треба јасно да биде означен на декларацијата на производот.

(2) Трајните сувомеснати производи од месо од живина се сушат на чад или без чад и тука спаѓа чаденото живинско филе и чаден копан и надкопан.

(3) Трајните сувомеснати производи од став (2) на овој член не треба да се обработат термички пред употреба.

(4) Полутрајните сувомеснати производи од месо од живина треба да се обработат термички пред употреба.

Член 180
Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Сувомеснати производи од месо од живина треба да ги имаат следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да имаат светла или темнокостенлива боја на чадено месо;
- 2) површината да им е без засекотини и правилно обработена; и
- 3) да имаат пријатен вкус и мирис на нечадено или чадено месо.

Член 181
Пакување

Сувомеснатите производи од месо од живина можат да бидат поврзани во една целина со природна обвивка, со мрежа или со друг вид материјал, при што вака обработени да можат да се сечат во листови, без поголеми шуплини или пукнатини.

Член 182
Чадено живинско филе

(1) Чадено живинско филе е производ од месо добиен од месо од гради од живина без коски и кожа со додаток на сол, зачин, шеќери, адитиви, ароми и вода, конзервиран на температура на пастеризација и чадење со умерено топол и топол чад.

(2) При означувањето на производот од став (1) на овој член во името на производот треба да се наведе и видот на месото од живината.

Член 183

Чаден копан и надкопан

(1) Чаден копан и надкопан е производ од месо добиен од копан и/или надкопан од живина со коска, кожа или без нив, со додаток на сол, зачин, шеќери, адитиви, ароми и вода, конзервиран на температура на пастеризација со чадење со умерено топол и топол чад.

(2) Во името на производот треба да се наведе и видот на месото од живината.

Член 184

Декларација

Декларацијата за сувомеснати производи од месо од живина се става на етикета. обвивка, мрежичка и слично и ги содржи податоците согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник.

Оддел IV

МАСТ ОД ЖИВИНА

Член 185

Маст од живина

(1) Маста од живина е производ добиен со топење на масното ткиво од живина.

(2) Според видот на живината од која потекнува масното ткиво, маста може да се произведува и става во промет како кокошкина маст, гускина маст и пајкина маст.

Член 186

Физичко-хемиски и сензорни карактеристики

Маста од живина треба да ги има следните физички, физичко-хемиски и сензорни карактеристики:

- 1) да има бела својствена на видот на масното ткиво од живина од која е добиена;
- 2) да има пријатна мирис и вкус својствен за маст од односниот вид живина;
- 3) да има мачкава конзистенција при температури од 15⁰С до 20⁰С;
- 4) да има мазна или зрнаста структура;
- 5) да не содржи повеќе од 0,3% талог;
- 6) да не содржи повеќе од 0,3 % вода; и
- 7) киселинскиот степен да не е поголем од 3.

Член 187

Деакларирање

(1) Маста од живина што се става во промет се пакува во оригинално непропустливо пакување на кое се става етикета со декларација.

(2) Декларацијата за маста од живина од став (1) на овој член треба да се означи согласно член 4 став (2) точка 4 на овој правилник, а се става на етикети од материјал кој не пропушта маст, односно се втиснува на пакувањето на најпогоден начин.

ДЕЛ IV
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО СО ПОНИЗОК КВАЛИТЕТ

Член 188

Производи од месо со понизок квалитет

(1) Производи од месо што се произведени со употреба на месо од член 8 став (3) на овој правилник, се ставаат во промет со ознака „производи со понизок квалитет“.

(2) Под ознаката „производи со понизок квалитет“ се ставаат во промет и производи кои поради технолошки грешки и други барања на квалитетот отстапуваат во помала мера од барањата пропишани со овој правилник (еластичност, конзистенција, мирис, вкус, боја и др.), имаат помали оштетувања на обвивките, незначително вдлабнати и `ргосани лименки и слични недостатоци.

(3) Производите од ставовите (1) и (2) на овој член можат да се стават во промет само издвоено од другите производи од месо.

Член 189

Преработка

Производите што не ги исполнуваат барањата за квалитетот пропишани со овој правилник можат да се преработуваат во други производи, доколу се исполнети општите и посебните барања за безбедност.

ДЕЛ V

ПАКУВАЊЕ И ОЗНАЧУВАЊЕНА МЕЛЕНО МЕСО, ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И
ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО

Член 190

Пакување

(1) Меленото месо, подготовките од месо и производи од месо од овој правилник се пакуваат во оригинално пакување согласно прописите за безбедност на храна.

(2) Материјалите кои се користат за пакување на производите од став (1) на овој член треба да ги исполнува барањата од Правилникот за општите барања за безбедност на материјалите и производите што доаѓаат во контакт со хранат (*)

Член 191

Означување

(1) Операторот со храна треба да ги означи меленото месо, подготовките од месо и производите од месо што се ставаат во промет на начинот пропишан со овој правилник, одредбите на посебните прописи за употреба на ознаките и знаците “заштитена ознака на потекло”, “заштитена географска ознака” и “ознака за гарантиран традиционален специјалитет” и одредбите од Правилникот за означување на храната(*), одредбите од членовите 5, 6, 7, 8, 9 и 10 од Правилникот за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видовите говеда, овци, кози и свињи (*) и одредбите од членовите 8 и 9 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло(*).

(2) При означувањето во декларацијата, под името на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо се наведува категоријата, групата на производи на која и

припаѓа, односно подгрупата, а кај конзервите се наведува називот со кој се означува топлинскиот третман.

(3) Меленото месо, подготовките од месо и производите од месо кои ги исполнуваат барањата од овој правилник, се означуваат и ставаат во промет како:

- 1) “мелено месо”;
- 2) “подготовки од месо”;
- 3) “колбаси”;
- 4) “сланина”;
- 5) “јадења со месо”;
- 6) “сувомеснати производи”;
- 7) “маст”;
- 8) “топен лој”; и
- 9) “џамиринки”.

(4) Подготовките од месо и производите од месо за кои со овој правилник не се пропишани посебни барања може да се произведуваат и ставаат во промет согласно производителската спецификација, доколку во својот назив го содржат називот на категоријата, групата или подгрупата или производот на кој според своите особни му припаѓаат.

(5) Подготовките од месо и производите од месо од став (1) на овој член треба да ги исполнат барањата пропишани за таа категорија, група, подгрупа или производ.

(6) Производите неможат да бидат означен со називот “месо” доколку не се добиени од месо од животни и живина согласно одредбите од овој правилник.

(7) Во називот на производите од свинско, односно од говедско месо не треба да се наведува видот на месото, доколку во одредени случаи тоа не е пропишано со овој правилник.

(8) Во декларацијата на производи од свинско, односно говедско месо кои содржат месо од став (9) на овој член се наведува и количеството на тој вид на месо.

(9) Во називот на меленото месо, подготовките од месо и производите од месо од други видови на чапункари, копитари и живина се наведува видот на месото.

ДЕЛ VI ПРЕОДНИ И ЗАВРШНИ ОДРЕДБИ

Член 192 Примена

Меленото месо, подготовките од месо и производите од месо кои се произведени пред денот на влегување во сила на овој правилник може да се ставаат во промет до денот на нивната употреба, а најкасно до 1 јануари 2014 година.

Член 193 Одложена примена

Одредбите од Дел II на овој правилник ќе отпочнат да се применуваат од 1 септември 2013 година.

Член 194

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во “Службен весник на Република Македонија”.

Бр. 11 - 229/5
15 април 2013 година
Скопје

Директор,
Дејан Рунтевски, с.р.