

Na podlagi četrtega odstavka 64. člena Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14, 32/15 in 27/17) izdaja minister za kmetijstvo

PRAVILNIK
o kakovosti mesnih izdelkov in mesnih pripravkov

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen
(vsebina)

Ta pravilnik predpisuje način predelave in proizvodnje, lastnosti in sestavine ter njihove vsebnosti, označevanje ter opredelitve in poimenovanja, ki jih morajo izpolnjevati mesni izdelki in mesni pripravki, ki se dajejo na trg.

2. člen
(postopek informiranja in klavzula)

(1) Ta pravilnik se izda ob upoštevanju postopka informiranja v skladu z Direktivo (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe (UL L št. 241 z dne 17. 9. 2015, str. 1).

(2) Določbe tega pravilnika se ne uporabljajo za proizvode, ki se v skladu z nacionalno zakonodajo, ki zagotavlja enakovredno raven varovanja javnega interesa, kot je določena v zakonodaji Republike Slovenije, zakonito – proizvajajo oziroma tržijo v drugih državah članicah Evropske unije in Turčiji ali – proizvajajo v državah Evropskega združenja za prosto trgovino (EFTA), ki so hkrati podpisnice Sporazuma o Evropskem gospodarskem prostoru.

(3) Ta pravilnik se izvaja v skladu z Uredbo (ES) št. 764/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. julija 2008 o določitvi postopkov za uporabo nekaterih nacionalnih tehničnih pravil za proizvode, ki se zakonito tržijo v drugi državi članici, in o razveljavitvi Odločbe št. 3052/95/ES (UL L št. 218 z dne 13. 8. 2008, str. 21).

3. člen
(označevanje)

(1) Predpakirani mesni izdelki in mesni pripravki morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom, in s tem pravilnikom.

(2) Mesni izdelki in mesni pripravki, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni v skladu s pravilnikom, ki ureja splošno označevanje živil, ki niso predpakirana.

4. člen
(izrazi)

Izrazi, uporabljeni v tem pravilniku pomenijo:

1. beljakovine veziva so določene kot vsebnost hidroksiprolina, pomnožena s faktorjem 8, in se določijo z metodo SIST ISO 3496;
2. bujon je vodni ekstrakt mesa, ki je pridobljen s kuhanjem mesa oziroma kosti;
3. dimljenje (prekajevanje) je obdelava mesnin z dimom, pridobljenim s pirolizo lesa (frikcijsko tlilni in drugi generatorji) ali s tekočim dimom. Glede na uporabljeno temperaturo ločimo: hladno (do 25 °C), toplo (do 50 °C) in vroče dimljenje (nad 70 °C);
4. dodatne sestavine so živila, vključena v sestavo mesnega izdelka ali mesnega pripravka, ki vplivajo na senzorične lastnosti končnega mesnega izdelka ali mesnega pripravka (npr. sir, oljke, oreški, zelenjava, semena);
5. drugi užitni deli so sveže meso, razen mesa trupa, vključno z notranjimi organi in krvjo;
6. juha je vodni ekstrakt užitnih delov živali, dobljen s kuhanjem, pri čemer se lahko po potrebi uporabljajo začimbna zelišča oziroma začimbe;
7. klobasa je mesni izdelek ali mesni pripravek, ki ga dobimo tako, da napolnimo naravne ali umetne ovitke z nadevom različnih vrst in količin razdetega mesa, maščobnega tkiva, kožic, drobovine, ostankov veznega tkiva in dodatnih sestavin in tehnoloških dodatkov;
8. kožice so obdelana (poparjena) prašičja koža, koža s telečje glave in nog ter goveji gobci;
9. koža perutnine je poparjena in perja očiščena koža vseh vrst perutnine s pripadajočim mastnim tkivom;
10. kožna emulzija je homogena zmes, pridobljena z razdevanjem (homogenizacijo) kožic s pripadajočimi ostanki maščobnega tkiva, ob dodatku vode, soli in emulgatorjev, ki ne izvirajo iz mesa;
11. mast je topljena živalska maščoba, kot je opredeljena z Uredbo (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L št. 139 z dne 30. 4. 2004, str. 55), zadnjič spremenjeno z Uredbo Komisije (EU) št. 1137/2014 z dne 27. oktobra 2014 o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z obdelavo nekaterih vrst drobovine živali, namenjenih za prehrano ljudi (UL L št. 307 z dne 28. 10. 2014, str. 28), (v nadaljnjem besedilu: Uredba 853/04/ES);
12. mastna emulzija je homogena zmes maščobnega tkiva živali ali masti (tudi rastlinske) in vode z dodatkom emulgatorja, lahko tudi drugih stabilizatorjev (hidrokolidov), ki so kemijsko polisaharidi rastlinskega izvora;
13. maščobno tkivo (mastnina) so slanina (podkožno mastno tkivo prašičev), salo (plasti mastnega tkiva v trebušni votlini prašičev), loj (mastno tkivo drugih klavnih živali) in druga maščobna tkiva trupov živali, kot so opredeljene v točkah od 1.2 do 1.8 Priloge I Uredbe 853/2004/ES;
14. mehansko izkoščeno meso je proizvod, pridobljen z odstranjevanjem mesa s kosti, na katerih je pripeto meso po izkoščevanju, ali s trupov perutnine z mehanskimi sredstvi, ki porušijo ali spremenijo notranjo celično zgradbo mišičnih vlaken;
15. mesna emulzija je homogena zmes, pridobljena iz mesnega testa z dodatkom vode in maščobnega tkiva (tudi rastlinske maščobe ali olja) med homogenizacijo v kutru ali na drug ustrezen način. Beljakovine mesa imajo osnovno vlogo emulgatorjev, lahko pa se dodajo tudi aditivi in tehnološki dodatki;
16. mesni pripravek je sveže meso, vključno z mesom, sesekljanim na koščke, ki so mu dodana druga živila, začimbe ali dodatki, ali meso, obdelano po postopku, ki ne spremeni notranje celične zgradbe mišičnih vlaken mesa, zaradi česar bi izginile značilnosti svežega mesa;
17. mesni izdelki ali mesnine so predelani izdelki, pridobljeni s predelavo mesa ali nadaljnjo predelavo tako predelanih izdelkov, ki v prerezu ne kažejo več značilnosti svežega mesa;
18. mesno testo je mesna masa, dobljena z razdevanjem katerekoli vrste toplega ali ohlajenega ali zamrznjenega mesa, strojno (mehansko) izkoščenega mesa z dodatkom vode, soli, aditivov in tehnoloških dodatkov v količini, ki je potrebna za doseganje testaste konsistence;

19. meso je skeletno mišičevje (mišičnina) trupov živali, kot so opredeljene v točkah od 1.2 do 1.8 Priloge I Uredbe 853/2004/ES;
20. meso divjadi (divjačina) je meso iz uplenjene ali gojene divjadi obeh spolov in vseh starosti: jelena, damjaka, srne, gamsa, divjega prašiča, medveda, zajca, fazana, prepelice, idr.;
21. mleto meso je meso v skladu s točko 1.13 Priloge I Uredbe 853/2004/ES;
22. osnovne surovine so: meso, maščobno tkivo, drobovina in koža;
23. ovitek je naraven (iz prebavnega trakta klavnih živali) ali umeten (kolagenski, celulozni, plastični, kovinski) proizvod, namenjen za polnjenje nadeva klobas in drugih mesnih izdelkov in mesnih pripravkov;
24. paniranje je oblaganje mesa in mesnin z moko, jajci, drobtinami, mlekom ali z drugimi dodanimi sestavinami;
25. pasterizirani izdelki so izdelki, ki so toplotno obdelani do središčne temperature od 65 °C do 85 °C;
26. pospeševalci zorenja so snovi, dodane v nadev mesnin, ki spremenijo aktivnost vode, pH in druge fizikalno-kemijske parametre nadeva tako, da omogočajo pospešen (skrajšan) proces zorenja mesnine;
27. rastlinska mast je proizvod, pridobljen s hidrogeniranjem rastlinskih olj;
28. razdeto meso je meso, pridobljeno iz večjih kosov mesa, ki je strojno ali ročno razkosano na manjše dele;
29. razrez je postopek ročnega ali strojnega razreza (tudi razseka) integralnih trupov ali večjih kosov mesa na manjše kose mesa;
30. razsol ali razsolica je suha mešanica ali raztopina soli in nitritne soli, lahko so dodani drugi aditivi in tehnološki dodatki;
31. razsoljevanje je obdelava mesa, maščobnega tkiva in drugih užitnih delov z razsolom ali razsolico;
32. salama je izdelek iz mletega mesa in maščobe, polnjenih v naravne ali umetne ovitke, pri katerem se s sušenjem zmanjša vsebnost vode. Aktivnost vode v izdelkih ne sme biti višja od 0,93;
33. soljenje je obdelava mesa, maščobnega tkiva in drugih užitnih delov s kuhinjsko soljo;
34. starterska kultura je proizvod, ki vsebuje eno ali več vrst mikroorganizmov in se uporablja v proizvodnji mesnin;
35. sterilizirani izdelki so izdelki, ki so toplotno obdelani do središčne temperature nad 100 °C (običajno 106 do 125 °C);
36. sveže meso je meso, vključno z vakumsko pakiranim mesom ali mesom, pakiranim v kontrolirani atmosferi, katerega obstojnost ni bila podaljšana z nobenim drugim postopkom, kakor s postopki ohlajevanja, zamrzovanja ali hitrega zamrzovanja;
37. sveže perutninsko meso je perutninsko meso, ki v nobenem trenutku ni otrdelo zaradi postopka hlajenja, preden je bilo hranjeno pri temperaturi nad -2 °C in pod 4 °C;
38. tehnološki dodatki so sestavine izdelka, ki ne pripadajo osnovnim sestavinam in aditivom in katerih uporaba vpliva na tehnološke in senzorične lastnosti, ki jih pridobi končni izdelek z njihovo ustrezno uporabo;
39. toplo meso je meso, pridobljeno po tehnologiji toplega razseka še toplih, neohlajenih trupov, pred pojavom mrtvaške otrplosti ali meso, izrezano iz toplih trupov po kondicioniranju ali po elektrostimulaciji.

5. člen **(uporaba soli)**

Ne glede na določbe pravilnika, ki ureja kakovost soli, se v proizvodnji mesnih izdelkov kot nosilec za nitritne soli ali ekstrakte začimb uporablja nejudirana sol. Tako uporabljena nejudirana sol se označi kot »sol«.

II. RAZVRSTITEV IZDELKOV

6. člen (razvrstitev izdelkov)

(1) Po tem pravilniku se izdelki delijo na osnovne štiri skupine, ki morajo biti označene na označbi, in sicer:

1. pasterizirane mesne izdelke ali pasterizirane mesnine;
2. sterilizirane mesne izdelke ali sterilizirane mesnine;
3. sušene mesne izdelke ali sušene mesnine;
4. mesne pripravke.

(2) Vsi mesni izdelki in mesni pripravki, ki se proizvajajo po proizvodni specifikaciji, se razvrščajo in označujejo v skladu z določbami tega pravilnika. Če se mesni izdelek oziroma mesni pripravek, ki se proizvaja po proizvodni specifikaciji, ne more razvrstiti in označiti skladno s tem pravilnikom, se označi v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

III. MESNI IZDELKI IN PRIPRAVKI

1. Pasterizirane mesnine

7. člen

Med pasterizirane mesnine štejemo barjene klobase, poltrajne klobase, hladetinaste klobase, kuhane klobase, prekajeno meso, konzervirano meso, masti in maščobne izdelke.

1.1 Barjene klobase

8. člen (barjene klobase)

(1) Kot barjene klobase se lahko označijo mesni izdelki, proizvedeni iz mesne emulzije in drugih sestavin živalskega izvora, soli, aditivov, začimb, začimbnih ekstraktov, arom, vode, ledu, tehnoloških dodatkov ter dodatnih sestavin, polnjeni v naravne ali umetne ovitke. Barjene klobase so toplotno obdelane z ali brez dimljenja.

(2) Tradicionalna poimenovanja za barjene klobase so npr. hrenovka, posebna klobasa ali posebna in pariška klobasa ali pariška.

9. člen (hrenovka)

(1) Kot hrenovka se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 75 % mesnega testa iz govejega in prašičjega mesa in največ 25 % slanine. V nadevu so lahko dodatne sestavine, ki so razvidne iz imena izdelka.

(2) Ne glede na prejšnji odstavek se lahko hrenovko proizvaja tudi iz mesa drugih vrst živali v enakem razmerju med mesnim testom in maščobnim tkivom, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega več kot 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v mesnem testu več kot 30 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

(3) Nadev za hrenovko se polni v ovitke (naravna čreva ali kolagenske ovitke) s homogenim nadevom iz mesnega testa. Ovitke se po toplotni obdelavi lahko odstrani.

(4) Hrenovka mora vsebovati najmanj 8 % mesnih beljakovin (brez beljakovin veziva) in največ 30 % maščob.

10. člen (posebna klobasa ali posebna)

(1) Kot posebna klobasa ali posebna se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 75 % mesnega testa iz govejega in prašičjega mesa in največ 25 % slanine.

(2) Ne glede na prejšnji odstavek se posebna klobasa ali posebna lahko proizvaja tudi iz mesa drugih vrst živali v enakem razmerju med mesnim testom in maščobnim tkivom, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega več kot 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v mesnem testu več kot 30 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil.

(3) Nadev za posebno klobaso ali posebno se polni v umetne ali naravne ovitke.

(4) Posebna klobasa ali posebna mora vsebovati najmanj 8 % mesnih beljakovin in največ 30 % maščob.

11. člen (pariška klobasa ali pariška)

(1) Kot pariška klobasa ali pariška se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 75 % mesnega testa iz govejega in prašičjega mesa in največ 25 % slanine.

(2) Ne glede na prejšnji odstavek se pariška klobasa ali pariška lahko proizvaja tudi iz mesa drugih vrst živali v enakem razmerju med mesnim testom in maščobnim tkivom, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega več kot 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v mesnem testu več kot 30 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil. Del uporabljene slanine mora biti trda slanina, kockana in vidna na prerezu.

(3) Nadev za pariško klobaso ali pariško se polni v umetne ali naravne ovitke.

(4) Pariška klobasa ali pariška mora vsebovati najmanj 8 % mesnih beljakovin (brez beljakovin veziva) in največ 30 % maščob.

1.2 Poltrajne klobase

12. člen (poltrajne klobase)

(1) Kot poltrajna klobasa se lahko poimenuje mesni izdelek iz razdetega mesa, slanine, mesnega testa in drugih sestavin živalskega izvora, soli, aditivov, začimb, začimbnih ekstraktov, arom, vode oziroma ledu, tehnoloških dodatkov ter dodatnih sestavin. Poltrajne klobase so toplotno obdelane z ali brez dimljenja.

(2) Tradicionalna poimenovanja za poltrajne klobase so npr. tirolska, ljubljanska in šunkarica.

13. člen (tirolska)

(1) Kot tirolska se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 45 % razdetega prašičjega mesa velikosti najmanj 8 mm, 25 % trde slanine ter 30 % mesnega testa (v razmerju 70 % govejega ali prašičjega mesa in 30 % vode) ter poleg soli vsebuje še dovoljene aditive, začimbe in tehnološke dodatke.

(2) Tirolska mora imeti tipičen okus po kumini in česnu. Polni se v umetne ovitke črne barve.

(3) Tirolska mora vsebovati najmanj 13 % mesnih beljakovin, od tega do 4 % beljakovin veziva.

(4) Uporaba dodatnih sestavin ni dovoljena.

14. člen (ljubljska)

(1) Kot ljubljanska se lahko poimenuje mesni izdelek, ki je narejen iz najmanj 25 % govejega mesa, 25 % trdne slanine ter 30 % mesnega testa (v razmerju 70 % govejega ali prašičjega mesa in 30 % vode) ter poleg soli vsebuje še začimbe, dovoljene aditive in tehnološke dodatke.

(2) Ljubljanska mora imeti značilen okus po začimbah, kot sta piment in ingver. Polni se v umetne ovitke rjave barve.

(3) Uporaba dodatnih sestavin ni dovoljena.

15. člen (šunkarica)

(1) Kot šunkarica se lahko poimenuje mesni izdelek, izdelan iz grobo zrezanega razsoljenega prašičjega mesa stegna ali plečeta na kose, večje od 20 mm, ter 10 % mesnega testa (govejega mesa in vode) in 10 % trde slanine. Dodajo se ji tudi sol, dovoljeni aditivi, začimbe in tehnološki dodatki.

(2) Ima značilen okus po koriandru in se polni v umetne ovitke. Postopek toplotne obdelave je lahko vlažen ali suh (v kombinaciji z dimljenjem).

(3) Šunkarica mora vsebovati najmanj 16 % mesnih beljakovin, od tega do 2 % beljakovin veziva.

(4) Uporaba dodatnih sestavin ni dovoljena.

1.3 Hladetinaste klobase

16. člen (hladetinaste klobase)

(1) Kot hladetinasta klobasa se lahko poimenuje mesni izdelek, v katerem so mišično in maščobno tkivo ter dodatne sestavine povezani z naravno želatino, pridobljeno z vlažno toplotno obdelavo surovin z več veziva (koža, kite, tetive) ali z dodano želatino.

(2) Tradicionalni poimenovanji za hladetinaste klobase sta npr. tlačenska in žolca.

17. člen (tlačenska)

(1) Kot tlačenska se lahko poimenuje mesni izdelek, ki je izdelan iz najmanj 50 % mesa kuhanih prašičjih glav ali razsoljenega prašičjega mesa in prašičjih jezikov, kožic in juhe.

(2) Nadev tlačenske se polni v naravne ali umetne ovitke.

18. člen (žolca)

Kot žolca se lahko poimenuje mesni izdelek, proizveden kot tlačenska, le da mora vsebovati najmanj 30 % mesa ali mesnine.

1.4 Kuhane klobase

19. člen (kuhane klobase)

(1) Kot kuhana klobasa se lahko poimenuje mesni izdelek iz kuhanega mesa, drobovine, kožic, dodatnih sestavin, soli, začimb, začimbnihi ekstraktov, aditivov, arom in tehnoloških dodatkov. Stopnja razdetosti nadeva je lahko od grobe do povsem homogene.

(2) Nadev klobase se polni v naravne ali umetne ovitke. Po polnjenju se jih kuha (pasterizira). Tekstura je od narezljive do mazave.

20. člen (pašteta)

(1) Kot pašteta se lahko poimenuje mesni izdelek, ki je izdelan iz mesa, slanine ali druge maščobe živalskega ali rastlinskega izvora, bujona ali vode, drobovine (jeter), kožic, dodatnih sestavin, aditivov, začimb in tehnoloških dodatkov. Stopnja razdetosti nadeva je fina in homogena.

(2) Pašteta mora biti homogena, gladke teksture brez vidne strukture mišičnega in maščobnega tkiva, brez izločene maščobe ali želeja, mazave teksture, skladnega vonja in okusa, brez zažganih in drugih tujih priokusov. Pripravljen nadev (emulzija) se polni v naravne ali umetne ovitke ali v drugo embalažo.

(3) Pašteta lahko vsebuje največ 35 % maščob.

(4) Pri navajanju imena jetrna pašteta mora biti vsebnost jeter v končnem mesnem izdelku najmanj 15 %.

(5) Vsi podobni izdelki, ki ne ustrezajo določbam tega člena, se lahko označijo kot mesni namaz ali namaz z mesom.

1.5 *Prekajeno meso*

21. člen (prekajeno meso)

Kot prekajeno meso se lahko poimenuje mesni izdelek, pridobljen s soljenjem ali razsoljevanjem večjih (integralnih) kosov mesa, prekajevanjem in toplotno obdelan. Izdelek je pripravljen za uživanje.

1.6 **Konzervirano meso**

22. člen (konzervirano meso)

(1) Kot konzervirano meso se lahko poimenujejo mesni izdelki iz celih (integralnih) kosov mesa brez kosti, s pripadajočo kožo in podkožnim maščobnim tkivom ali brez njih, iz zrezanega mesa, maščobnega tkiva, kože, drobovine, z dodatnimi sestavinami, soljo, začimbami, začimbnimi ekstrakti, aromami, aditivi in tehnološkimi dodatki. Meso je razsoljeno, gneteno in masirano, lahko je tudi zmerno hladno ali toplo dimljeno. Mesni izdelki so toplotno obdelani (pasterizirani) z vlažnimi ali suhimi postopki v posebnih kalupih (ter po toplotni obdelavi prepakirani) ali pa direktno v hermetično zaprti embalaži ali ovitkih.

(2) Ime mesnega izdelka mora ustrezati vrsti in uporabljenemu kosu mesa. Kot kuhan ali pečen pršut se lahko poimenuje samo izdelek iz celega izkoščenega prašičjega stegna; kot kuhana ali pečena šunka se lahko poimenuje samo izdelek iz prepoznavnih kosov prašičjega stegna; kot kuhano pleče se lahko poimenuje samo izdelek iz prašičjega plečeta; kot kuhana hamburška slanina se lahko poimenuje samo izdelek iz prašičje mesnate slanine; kot kuhana krača se lahko poimenuje samo izdelek iz prašičje prednje ali zadnje goleni; kot kuhana (stisnjena) govedina se lahko poimenuje samo kuhan (stisnjen) izdelek iz govedine; kot goveji jezik se lahko poimenuje samo izdelek iz govejega jezika.

(3) Če se mesni izdelek proizvaja iz zrezanega mesa, se zanj ne sme uporabljati imen, opredeljenih v prejšnjem odstavku.

(4) Tradicionalno poimenovanje za konzervirano meso je npr. meso iz zaseke ali masti.

23. člen

(meso iz zaseke ali masti)

(1) Kot meso iz zaseke ali masti se lahko poimenuje suho ali mokro soljeno ali razsoljeno prašičje meso, značilno začinjeno (česen, poper, lovor), rahlo dimljeno ali nedimljeno, toplotno obdelano s suhim ali mokrim postopkom (pečenje ali kuhanje) in shranjeno v zaseki ali masti do porabe. Mesni izdelek se prodaja kompletno: meso in zaseka ali mast.

(2) Surovina za meso iz zaseke ali masti so kosi prašičjega mesa brez kože in s tanjšo plastjo površinske slanine ali brez nje: kosi stegna, izkoščen vrat, hrbet in ledja brez kosti, izkoščeno pleče. Zaseka ali mast je proizvedena iz soljene ali razsoljene hrbtnne slanine, toplotno obdelane (suh ali vlažen postopek), zmlate (granulacija riža) in začinjene.

(3) Meso iz zaseke ali masti mora vsebovati najmanj 60 % delež mesa.

1.7 Mast in maščobni izdelki

24. člen (mast)

(1) Kot mast se lahko poimenuje mesni izdelek, ki ga pridobimo s topljenjem podkožnega maščobnega tkiva, sala ter pečice (trebušne mreže) prašičev in maščobnega tkiva goveda. Pridobljena iz prašičev se daje v promet kot prašičja mast, iz goveda pa kot goveji loj. Mast, pridobljena iz drugih živalskih vrst, mora imeti v imenu označeno vrsto.

(2) Za konzerviranje je dovoljena uporaba antioksidantov (naravnih, sintetičnih), sinergistov in sol.

25. člen (tradicionalna mast in ocvirki)

(1) Tradicionalna mast se pridobi s cvrenjem slanine, kjer kot produkt dobimo ocvirke in mast. Mast mora biti bela, lahko z rahlim rumenkastim odtenkom, vonj in okus morata spominjati na sveže ocvirke in mora biti brez tujih vonjev. Tekstura mora biti pri 15 °C do 20 °C mazava, struktura mora biti gladka ali zrnata. Doda se lahko samo sol.

(2) Ocvirki morajo imeti značilen vonj in okus, ne smejo biti prežgani in ne smejo imeti ščetin ali drugih primesi.

(3) Kot ocvirkova mast se lahko poimenuje mesni izdelek, proizveden s cvrenjem slanine, pri čemer se ocvirki ne odstranijo.

26. člen (zaseka)

(1) Kot zaseka se lahko poimenujejo mesni izdelki, pridobljeni z razdevanjem soljene ali razsoljene ter toplotno obdelane (pečene, kuhane), lahko tudi dimljene prašičje čvrste slanine in potrebušine, mesa, drobovine, dodatnih sestavin, aditivov in začimb. Nadev se polni v naravne ali umetne ovitke ali v druge vrste embalaže.

(2) Mesni izdelki morajo biti pri 15 °C mazavi, tekstura mora biti drobno do grobo zrnata, ne sme biti raztopljena, biti mora značilnega vonja in okusa po uporabljenih

začimbah, lahko tudi dimu, ter drugih dodatnih sestavinah, brez žarkosti in drugih tujih arom (priokusov).

2. Sterilizirane mesnine

27. člen (sterilizirane mesnine)

Kot sterilizirane mesnine se označijo mesni izdelki, ki so polnjeni v neprodušno zaprto embalažo iz bele pločevine, aluminija, stekla, plastike oziroma drugega embalažnega materiala, konzervirani s postopkom sterilizacije ($T(S) > 100$ °C).

28. člen (paštete)

Ne glede na določbo 20. člena tega pravilnika se lahko pašteta proizvaja tudi kot steriliziran izdelek.

3. Sušene mesnine

29. člen (sušene mesnine)

Kot sušene mesnine se označijo mesni izdelki, narejeni iz integralnih kosov soljenega, razsoljenega ali razdetega mesa, hladno dimljenega ali nedimljenega ter sušenega in zorjenega do stopnje, primerne za uživanje brez predhodne toplotne obdelave mesa.

3.1. Sušeno meso

30. člen (sušeno meso)

(1) Kot sušeno meso se lahko poimenuje mesni izdelek, proizveden iz integralnih kosov soljenega ali razsoljenega mesa, hladno dimljenega ali nedimljenega ter sušenega in zorjenega do stopnje, primerne za uživanje brez predhodne toplotne obdelave.

(2) Sušeno meso je lahko meso s kostmi ali brez, s kožo ali brez. Aktivnost vode izdelka ne sme biti višja od 0,93.

(3) Tradicionalna poimenovanja za sušeno meso so npr. pršut, sušeno stegno, sušeno pleče, sušena vratina, budjola, zašinek, panceta ali sušena mesnata slanina.

31. člen (pršut)

(1) Kot pršut se lahko poimenuje mesni izdelek, narejen iz celega prašičjega stegna, ki je bil sušen in zorjen s kožo in kostmi.

(2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka se kot pršut lahko označi tudi mesni izdelek iz celega prašičjega stegna brez kože in maščobnega tkiva, ki se tradicionalno suši v Istri.

(3) Kot pršut se lahko označi izdelek, ki je bil zorjen najmanj 8 mesecev.

(4) Po končanem sušenju in zorenju se pršut lahko daje v promet s kostjo ali brez, kot polovice oziroma četrtine ali narezan.

32. člen (sušeno stegno)

(1) Kot sušeno stegno se lahko poimenuje mesni izdelek iz celega stegna ali prepoznavnih delov stegna, s kostjo ali brez kosti, ki izpolnjuje zahteve za sušeno meso. Če mesni izdelek ni iz prašičjega mesa, mora biti v imenu navedena tudi vrsta mesa.

(2) Tradicionalna poimenovanja za sušene dele stegna so npr. rolca, bunka, gnjat, šunka.

33. člen (sušeno pleče)

Kot sušeno pleče se lahko poimenuje mesni izdelek, proizveden iz celega prašičjega plečeta, s kožo ali brez.

34. člen (sušena vratina, budjola, zašinek)

Kot sušena vratina, budjola ali zašinek se lahko poimenuje mesni izdelek iz prašičjega vratu brez kosti, proizveden po zahtevah za sušeno meso. Lahko je hladno dimljeno, sušeno in zorjeno v naravnem ali umetnem ovitku.

35. člen (panceta ali sušena mesnata slanina)

Kot panceta ali sušena mesnata slanina se lahko poimenuje mesni izdelek, proizveden iz prašičjega mesa – mesnate slanine brez reber. Panceta ali sušena mesnata slanina mora biti pravokotne oblike s kožo ali brez nje, s hrustanci ali brez. Panceta ali sušena mesnata slanina mora izpolnjevati zahteve, ki veljajo za sušeno meso.

3.2. Salame

36. člen (salame)

(1) Kot salame se lahko poimenujejo mesni izdelki, ki se izdelujejo iz razdetega prašičjega mesa (zmletega, sekljanega), slanine, dodatnih sestavin, soli, aditivov, začimb, začimbni ekstraktov, arom in tehnoloških dodatkov. Nadev salame se polni v prepustne naravne ali umetne ovitke in se jih nato suši in zori v naravnih ali klimatiziranih sušilnicah in zorilnicah.

(2) Salame so lahko hladno dimljene, brez dima ali poraščene s plemenito plesnijo. Užitne so po določenem času sušenja in zorenja.

(3) Salame se proizvajajo kot klasično sušene ali hitro fermentirane.

(4) Ne glede na prvi odstavek tega člena se lahko salame proizvajajo tudi iz mesa drugih vrst živali, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega najmanj 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v nadevu več kot 30 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah skladno s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

3. 2.1 Klasično sušene salame

37. člen (klasično sušene salame)

(1) Kot klasično sušene salame se lahko poimenujejo mesni izdelki, izdelani iz prašičjega mesa, brez pospeševalcev zorenja, proces sušenja in zorenja je klasičen (počasen) pri nizkih temperaturah (do 16 °C), lahko so poraščene s plemenito plesnijo ter dimljene ali nedimljene. Aroma (vonj in okus) je značilna glede na vrsto uporabljenega mesa in je brez kislih priokusov.

(2) Ne glede na prejšnji odstavek se lahko salame proizvajajo tudi iz mesa drugih vrst živali, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega najmanj 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v nadevu več kot 30 %, ter mesa divjačine, ki ga mora biti v izdelku najmanj 25 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje predpakiranih živil.

(3) Tradicionalna poimenovanja za klasično sušene salame so npr. zimska salama, želodec in suha klobasa.

38. člen (zimska salama)

(1) Kot zimska salama se lahko poimenujejo mesni izdelki, ki se dobijo iz drobneje razdetega prašičjega mesa in trde slanine, ki se jima lahko doda do 10 % govejega mesa.

(2) Z nadevom se polnijo soljena tanka konjska ali goveja čreva ali umetni prepustni ovitki. V gotovem izdelku ne sme biti več maščobe od dvakratne količine mesnih beljakovin.

39. člen (želodec)

(1) Kot želodec se lahko poimenuje mesni izdelek iz grobo razdetega prašičjega mesa in trde slanine (velikost koščkov do 14 mm), ki se jima lahko doda do 15 % govejega mesa ali mesa divjadi. Nadev se polni v očiščene prašičje želodce ali mehurje ali v ustrezno oblikovane umetne prepustne ovitke. Med sušenjem in zorenjem se mesni izdelek preša (stiska), da pridobi značilno plosko obliko. Mesni izdelek je dimljen ali nedimljen ter lahko zmerno pokrit s plemenito plesnijo.

(2) V gotovem mesnem izdelku ne sme biti več maščobe od dvakratne količine mesnih beljakovin.

40. člen (suhe klobase)

(1) Kot suhe klobase se lahko poimenujejo mesni izdelki iz prašičjega mesa, izdelani brez pospeševalcev zorenja, proces sušenja in zorenja je klasičen (počasen) in pri nizkih temperaturah (do 16 °C), lahko so dimljene ali nedimljene ter poraščene s plemenito plesnijo. Aroma (vonj in okus) je značilna glede na vrsto uporabljenega mesa in je brez kislih priokusov.

(2) Z nadevom se polnijo soljena tanka prašičja čreva ali prepustni naravni ali umetni ovitki.

(3) V gotovem mesnem izdelku ne sme biti več maščobe od dvakratne količine mesnih beljakovin.

(4) Ne glede na prvi odstavek tega člena se lahko sušene klobase proizvajajo tudi iz mesa drugih vrst živali, vendar je treba v imenu navesti vrsto živali, iz katere je meso, če je tega najmanj 50 %, razen v primeru ovčjega in konjskega mesa, ki ga mora biti v nadevu več kot 30 %, ter mesa divjačine, ki ga mora biti v izdelku najmanj 25 %. Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

3.2.2. Hitro fermentirane salame

41. člen (hitro fermentirane salame)

(1) Kot hitro fermentirane salame se lahko poimenujejo mesni izdelki, ki se jih izdeluje s pospeševalci zorenja, proces sušenja in zorenja pa poteka pri višjih temperaturah in krajši čas kot pri klasično sušenih salamah. Hitro fermentirane salame so lahko dimljene ali nedimljene ter poraščene s plemenito plesnijo. Vonj in okus sta značilna glede na vrsto uporabljenega mesa z možnim kislim priokusom.

(2) Tradicionalno poimenovanje za hitro fermentirane salame je npr. čajna.

42. člen (čajna)

Kot čajna se lahko poimenuje hitro fermentirani mesni izdelek minimalne dolžine 300 mm, napolnjen v umetno prepustno črevo premera 35 do 40 mm. Prerez salame mora imeti videz drobnega mozaika, sestavljen iz približno enakih koščkov mišičnega tkiva rdeče barve in trdega maščobnega tkiva belkaste barve. Mesni izdelek se proizvaja iz prašičjega mesa in maščobnega tkiva, do 20 % prašičjega mesa sme biti nadomeščeno z govejim mesom. Če se proizvaja iz mesa ali maščobnega tkiva drugih živali ali če vsebuje več kot 20 % govejega mesa, mora biti vrsta mesa označena v imenu mesnega izdelka. Čajna mora biti dimljena ter ne sme biti poraščena s plesnijo ali posuta s posipi.

4. Mesni pripravki

43. člen (mesni pripravki)

(1) Na označbi za mesne pripravke je treba označiti, ali je potrebna toplotna obdelava, vrsto uporabljenega mesa in količino uporabljenih vrst mesa.

(2) Če se pri proizvodnji mesnih pripravkov dodaja drobovina ali beljakovine drugega izvora kot mesnega, je njihov delež treba označiti.

(3) Mesni pripravki se lahko proizvajajo iz ene ali več različnih vrst mesa, razen če je s tem pravilnikom drugače določeno.

(4) Tradicionalni poimenovanji za mesni pripravek sta npr. tatarski biftek in pečenica.

44. člen (tatarski biftek)

Kot tatarski biftek se lahko poimenujejo mesni pripravki, ki so pripravljene iz razdetega govejega mesa (pljučne pečenke, ledja ali stegna), soli, začimb, vode, aditivov, lahko tudi jajc. Tatarski biftek mora imeti kompaktno, vendar mazavo teksturo.

45. člen (pečenica)

(1) Kot pečenica se lahko poimenuje mesni pripravek, ki je izdelan iz grobo mletega svežega prašičjega mesa, slanine, začimb in soli. Pečenica se polni v tanka prašičja čreva.

(2) Pečenica mora vsebovati najmanj 8 % mesnih beljakovin (brez beljakovin veziva).

46. člen (presne klobase)

Presne klobase se lahko pripravljajo iz ene ali več vrst mletega svežega mesa in maščobnega tkiva. Pri proizvodnji se lahko dodajo sol, začimbe, aditivi in dodatne sestavine.

IV. PERUTNINSKI MESNI IZDELKI IN PRIPRAVKI

1. Pasterizirane mesnine

1.1 Barjene perutninske klobase

47. člen (barjene perutninske klobase)

(1) Nadev za barjene perutninske klobase je v osnovi mesna emulzija, izdelana iz različno razdetega mesa, strojno izkoščenega perutninskega mesa, maščobnega tkiva,

masti, rastlinske masti, rastlinskih olj, drobovine, zrezanih ali zmletih perutninskih kož, dodatnih sestavin, soli, začimb, aditivov ter vode ali ledu in tehnoloških dodatkov.

(2) Kot ovitki za barjene perutninske klobase se uporabljajo naravna čreva in umetni ovitki različnih premerov, lahko pa so v prometu tudi brez ovitka, če so predpakirane.

(3) Tradicionalna poimenovanja za pasterizirane mesnine so npr. perutninska hrenovka, perutninska posebna klobasa ali perutninska posebna in perutninska pariška klobasa ali perutninska pariška.

48. člen (perutninska hrenovka)

(1) Kot perutninska hrenovka se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 70 % mesnega testa in največ 20 % maščob. V nadevu so lahko dodatne sestavine, ki so razvidne iz imena izdelka. Perutninsko hrenovko se lahko proizvaja iz različnih vrst perutninskega mesa, vendar je treba v imenu navesti vrsto perutnine, iz katere je meso, če je tega več kot 50 % (npr. puranja hrenovka, piščančja hrenovka). Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

(2) Nadev za perutninske hrenovke se polni v ovčja tanka čreva oziroma umetne prepustne ovitke premera od 14 do 28 mm, ki se lahko po toplotni obdelavi tudi odstranijo, vroče se jih prekadi in toplotno obdela z vlažnim postopkom.

(3) Perutninska hrenovka mora vsebovati najmanj 9 % mesnih beljakovin in največ 20 % maščob.

49. člen (perutninska posebna klobasa ali perutninska posebna)

(1) Kot perutninska posebna klobasa ali perutninska posebna se lahko poimenuje mesni izdelek, ki je izdelan iz najmanj 70 % mesnega testa in največ 20 % maščob. V nadevu so lahko dodatne sestavine, ki so razvidne iz imena izdelka. Perutninska posebna klobasa ali perutninska posebna se lahko proizvaja iz različnih vrst perutninskega mesa, vendar je treba v imenu navesti vrsto perutnine, iz katere je meso, če je tega več kot 50 % (npr. puranja posebna klobasa, piščančja posebna klobasa). Ostale vrste mesa morajo biti navedene v sestavinah v skladu s predpisom, ki ureja zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.

(2) Nadev za perutninsko posebno klobaso ali perutninsko posebno se polni v umetne ali naravne ovitke.

(3) Perutninska posebna klobasa ali perutninska posebna mora vsebovati najmanj 9 % mesnih beljakovin in največ 20 % maščob.

50. člen (perutninska pariška klobasa ali perutninska pariška)

(1) Kot perutninska pariška klobasa ali perutninska pariška se lahko poimenuje mesni izdelek, katerega nadev je proizveden enako kot pri perutninski posebni klobasi ali perutninski posebni, z dodano kockano slanino ali čvrsto rastlinsko maščobo. Nadev se polni v naravne ali umetne ovitke.

(2) Perutninska pariška klobasa ali perutninska pariška mora vsebovati najmanj 9 % mesnih beljakovin in največ 23 % maščob.

1.2 Poltrajne perutninske klobase

51. člen (poltrajne perutninske klobase)

(1) Kot poltrajna perutninska klobasa se lahko poimenuje mesni izdelek iz izkoščenega in razdetega perutninskega mesa, s kožo ali brez (različne stopnje razdetosti in oblik), strojno izkoščenega perutninskega mesa, maščobnega tkiva, masti, rastlinskih maščob in olj, dodatnih sestavin, soli in aditivov ter vode ali ledu in tehnoloških dodatkov.

(2) Tradicionalna poimenovanja za poltrajne perutninske klobase so npr. perutninska šunkarica in perutninska tirolska.

52. člen (perutninska šunkarica)

Kot perutninska šunkarica se lahko poimenuje mesni izdelek, ki je izdelan iz debelo zrezanega pustega, razsoljenega perutninskega mesa (minimalno 70 %), mesnega testa (do 25 %), čemur se lahko doda tudi maščoba. Na prerezu mesnega izdelka morajo biti dobro vidni debelo zrezani kosi perutninskega mesa, deli trdega maščobnega tkiva ali rastlinske masti, če so dodani, pa morajo biti po obliki približno izenačeni in čimbolj enakomerno razporejeni na prerezu. Perutninska šunkarica ima značilen okus po koriandru. Uporaba dodatnih sestavin ni dovoljena.

53. člen (perutninska tirolska)

Kot perutninska tirolska se lahko poimenuje mesni izdelek, ki vsebuje najmanj 45 % grobo razdetega perutninskega mesa, 25 % grobo razdetega trdega maščobnega tkiva ali rastlinske masti in 30 % mesnega testa (70 % perutninskega mesa in 30 % vode) ter dovoljene aditive, sol, začimbe in tehnološke dodatke. Perutninska tirolska mora imeti tipičen okus po kumini in česnu. Uporaba dodatnih sestavin ni dovoljena.

1.3 Hladetinaste perutninske klobase

54. člen (hladetinaste perutninske klobase)

Kot hladetinaste perutninske klobase se lahko poimenujejo mesni izdelki, v katerih so mišično in maščobno tkivo, mesnine ter aditivi, tehnološki dodatki in dodatne sestavine povezani z naravno želatino, ki je pridobljena z vlažno toplotno obdelavo surovin z več veziva (koža, kite, tetive), ali z dodano želatino.

1.4 Kuhane perutninske klobase

55. člen
(kuhana klobasa)

(1) Kot kuhana perutninska klobasa se lahko poimenuje mesni izdelek iz kuhanega različno razdetega perutninskega mesa, drobovine, maščobnega tkiva, masti, rastlinske masti, rastlinskih olj, kože perutnine, strojno izkoščenega perutninskega mesa, bujona, dodatnih sestavin, soli, začimb, juhe ali vode, aditivov in tehnoloških dodatkov.

(2) Tekstura kuhane perutninske klobase mora biti narezljiva do mazava, odvisno od vrste izdelka oziroma namena njegove uporabe.

56. člen
(perutninska pašteta)

(1) Kot perutninska pašteta se lahko poimenuje mesni izdelek, ki se izdeluje iz perutninskega mesa, strojno izkoščenega perutninskega mesa, kože, perutninske drobovine, maščob, juhe, bujona, vode, tehnoloških dodatkov, dodatnih sestavin, soli, začimb in aditivov. Pripravljen nadev (emulzija) se polni v naravne ali umetne ovitke ali v drugo embalažo.

(2) Kot perutninska jetrna pašteta se lahko poimenuje izdelek iz prejšnjega odstavka, v katerega sestavi je najmanj 15 % perutninskih jeter.

(3) Perutninska pašteta mora biti homogena, brez izločene maščobe ali želeja, mazave teksture, skladnega vonja in okusa.

(4) Perutninska pašteta lahko vsebuje največ 35 % maščob.

(5) Podobni izdelki, ki ne ustrezajo določbam tega člena, se lahko označijo kot perutninski mesni namaz ali perutninski namaz z mesom.

1.5 Prekajeno perutninsko meso

57. člen
(prekajeno perutninsko meso)

Kot prekajeno perutninsko meso se lahko poimenuje mesni izdelek, pridobljen s soljenjem ali razsoljevanjem celih trupov oziroma kosov mesa (npr. bedra, prsi), prekajevanjem in toplotno obdelan. Prekajeno perutninsko meso je pripravljeno za takojšnje uživanje.

58. člen
(prekajena perutninska krača)

Kot prekajena perutninska krača se lahko poimenuje mesni izdelek iz razsoljenega spodnjega dela bedra perutnine, ki je prekajen in toplotno obdelan.

1.6 Konzervirano perutninsko meso

59. člen

(konzervirano perutninsko meso)

(1) Kot konzervirano perutninsko meso se lahko poimenujejo mesni izdelki iz celih ali grobo razrezanih kosov perutnine brez kosti, brez ali s pripadajočo kožo in podkožno mastnino, iz drobovine, dodatnih sestavin, soli, začimb, tehnoloških dodatkov in aditivov.

(2) Konzervirano perutninsko meso je razsoljeno, gneteno oziroma masirano, lahko je tudi zmerno hladno ali toplo dimljeno. Konzervirano perutninsko meso je toplotno obdelano (pasterizirano) v ovitkih, lahko tudi kalupih, če se po končanem postopku prepakira.

(3) Ime mesnega izdelka mora ustrezati vrsti in uporabljenemu kosu perutninskega mesa (npr. piščančje prsi v ovitku, puranja stegna v ovitku). Na prerezu nadeva morajo biti dobro vidni debelo zrezani kosi perutninskega mesa, deli trdega maščobnega tkiva pa morajo biti po obliki približno izenačeni in čimbolj enakomerno razporejeni.

60. člen (perutninske prsi v ovitku)

(1) Perutninske prsi v ovitku so izdelane iz debelo zrezanega pustega, razsoljenega perutninskega belega mesa (meso prsi brez kože). Perutninsko meso v gotovem izdelku mora biti čvrsto in pri rezanju na tanke rezine ne sme razpadati. Vonj, barva in okus morajo biti značilni za razsoljene in kuhane perutninske prsi.

(2) Perutninske prsi v ovitku morajo vsebovati najmanj 18 % mesnih beljakovin in največ 3 % maščob.

61. člen (perutninska bedra v ovitku)

(1) Perutninska bedra v ovitku so izdelana iz debelo zrezanega pustega razsoljenega perutninskega mesa beder brez kože. Perutninsko meso v gotovem izdelku mora biti čvrsto in pri rezanju na tanke rezine ne sme razpadati. Vonj, barva in okus morajo biti značilni za razsoljeno in kuhano meso perutninskih beder.

(2) Perutninska bedra v ovitku morajo vsebovati najmanj 16 % mesnih beljakovin in največ 6 % maščob.

1.7 Perutninski osnovni deli in sekljanine

62. člen (perutninski osnovni deli in sekljanine)

(1) Predhodno toplotno obdelani panirani ali nepanirani, začinjeni mesni izdelki iz osnovnih delov trupa, drobovine in sekljanin perutninskega mesa se glede na tehnološki postopek dajejo v promet kot ohlajeni ali zamrznjeni.

(2) Mesni izdelki iz osnovnih delov trupov perutnine in drobovine so lahko tudi narezani, oblikovani, s kožo ali brez kože, s kostmi ali brez kosti, kar mora biti na izdelku označeno, če odstopa od osnovnega anatomskega dela.

(3) Sekljanine so izdelki iz sesekljanega perutninskega mesa (različne stopnje sesekljanosti in oblik), drobovine, strojno izkoščenega perutninskega mesa, maščobnega tkiva, dodatnih sestavin, soli, začimb, aditivov, tehnoloških dodatkov in po potrebi vode.

1.8 *Perutninska mast in maščobni izdelki*

63. člen (perutninska mast)

(1) Kot perutninska mast se lahko poimenuje mesni izdelek, dobljen s topljenjem perutninskega maščobnega tkiva.

(2) Glede na vrsto perutnine, od katere je maščobno tkivo, se mast pridobiva in daje v promet kot kokošja mast, gosja mast, račja mast ipd.

2. Sterilizirane mesnine

64. člen (sterilizirane mesnine)

Kot sterilizirane mesnine iz perutninskega mesa se poimenujejo mesni izdelki, narejeni iz perutninskega mesa, strojno izkoščenega perutninskega mesa, maščobnega tkiva, masti, rastlinske masti, rastlinskih olj, drobovine in perutninske kože, dodatnih sestavin, soli, začimb, tehnoloških dodatkov in aditivov. Polnjeni so v nepredušno zaprto embalažo in konzervirani s postopkom sterilizacije (temperatura sterilizacije mora biti višja od 100 °C), komercialno sterilni in dolgo obstojni v nekondicioniranih pogojih shranjevanja in distribucije.

65. člen (perutninska pašteta)

Ne glede na določbo 56. člena tega pravilnika se lahko perutninska pašteta proizvaja tudi kot steriliziran izdelek.

3. Sušene mesnine

66. člen (sušene mesnine)

Kot sušene mesnine se poimenujejo mesni izdelki, narejeni iz celih osnovnih kosov perutninskega mesa, ki je lahko soljeno, razsoljeno, razdeto, hladno dimljeno ter sušeno oziroma zorjeno do stopnje, primerne za uživanje brez predhodne toplotne obdelave mesa. Aktivnost vode sušenega perutninskega mesa in sušene perutninske salame ne sme presegati vrednosti 0,93.

67. člen (sušeno perutninsko meso)

Kot sušeno perutninsko meso se lahko poimenujejo mesni izdelki, proizvedeni iz celih osnovnih kosov perutnine s kostmi ali brez (npr. bedra, prsi), polovic ali celih trupov perutnine.

68. člen (sušene perutninske salame)

Kot sušene perutninske salame se lahko poimenujejo mesni izdelki, narejeni iz razdetega (zmlitega, sekljanega) perutninskega mesa, trde slanine ali čvrste maščobe rastlinskega izvora, dodanih sestavin, soli, aditivov, tehnoloških dodatkov in začimb. Nadev sušenih perutninskih salam se polni v prepustne naravne ali umetne ovitke in se jih nato suši oziroma zori v naravnih ali klimatiziranih sušilnicah oziroma zorilnicah.

69. člen (perutninska čajna)

(1) Perutninska čajna se izdeluje iz najmanj 65 % različno razdetega perutninskega mesa in največ 35 % maščob in dodatnih sestavin.

(2) Perutninska čajna mora imeti na prerezu videz drobnega mozaika, sestavljenega iz približno enako velikih koščkov perutninskega mesa (meso beder in prsi) in trdega maščobnega tkiva belkaste barve, ki morajo biti v osnovni zmesi čim bolj enakomerno razporejeni in pri rezanju na rezine ne smejo izpadati iz prereza ali pa se razmazati. Ovitek se mora dobro prilegati nadevu. V gotovem izdelku ne sme biti več maščob od dvakratne količine mesnih beljakovin.

4. Mesni pripravki

70. člen (mesni pripravki iz perutninskega mesa)

(1) Na označbi za mesne pripravke je treba označiti, ali je potrebna toplotna obdelava, vrsto uporabljenega mesa in količino uporabljenih vrst mesa.

(2) Če se pri proizvodnji mesnih pripravkov dodaja drobovina ali beljakovine drugega izvora kot mesnega, je njihov delež treba označiti.

(3) Tradicionalno poimenovanje za mesni pripravek je npr. perutninska pečenica.

71. člen (perutninska pečenica)

(1) Perutninska pečenica je mesni pripravek, ki je izdelan iz grobo mletega perutninskega mesa, slanine ali rastlinske maščobe, začimb in soli. Polni se v tanka prašičja oziroma ovčja čreva.

(2) Perutninska pečenica mora vsebovati najmanj 10 % mesnih beljakovin.

V. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

72. člen
(prehodno obdobje)

(1) Mesne izdelke in mesne pripravke je treba proizvajati in označevati v skladu z določbami tega pravilnika najpozneje v dveh letih od uveljavitve tega pravilnika.

(2) Ne glede na določbo prejšnjega odstavka so izdelki, proizvedeni in označeni v dveh letih od uveljavitve tega pravilnika v skladu s Pravilnikom o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12 in 26/14 – ZKme-1B), lahko v prometu do porabe zalog.

73. člen
(prenehanje veljavnosti)

Z dnem uveljavitve tega pravilnika preneha veljati Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov (Uradni list RS, št. 59/12 in 26/14 – ZKme-1B), uporablja pa se še dve leti od uveljavitve tega pravilnika.

74. člen
(uveljavitev)

Ta pravilnik začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.

Št. 007-211/2013
Ljubljana, dne 28. septembra 2017
EVA 2013-2330-0056

Mag. Dejan Židan l.r.
minister
za kmetijstvo, gozdarstvo in
prehrano