

ANEKS II.
SISTEMATIZACIJA PROIZVODA OD MESA –
TABELARNI PRIKAZ

KATEGORIJA	GRUPA	PODGRUPA	PROIZVODI
PROIZVODI OD SVJEŽEG MESA	Proizvodi od usitnjenog mesa	Mljeveno meso	
		Usitnjeno oblikovano meso	Ćevap
			Pljeskavica
			Hamburger
			Druge vrste srodnih proizvoda
	Proizvodi pripremljeni za daljnju obradu	Marinirano meso	
		Panirano meso	
KOBASICE	Fermentirane kobasice	Trajne kobasice	Kulen
			Zimska
			Sremska
			Čajna
			Sudžuk
			Srodni proizvodi
		Kobasice za mazanje	Čajni namaz
			Srodni proizvodi
	Toplotno obrađene kobasice	Barene kobasice	Hrenovke
			Pariška kobasica
			Ekstra ili posebna kobasica
			Bijela kobasica
			Srodni proizvodi
		Polutrajne kobasice	Kranjska
			Tirolska
			Roštiljska kobasica
			Mortadela
			Šunkarica
			Srodni proizvodi
		Kobasice od	Šunka u ovitku/kuhana šunka

		mesa u komadima	Srodni proizvodi
	Kuhane kobasice	Jetrene kobasice i paštete	Jetrena kobasica/jetrenjača
			Jetrena pašteta
			Mesna pašteta
			Srodni proizvodi
	Kuhane kobasice	Krvavice	Krvavica
			Krvavica s jezicima
			Srodni proizvodi
			Srodni proizvodi
	Ostale toplotno obrađene kobasice	Kobasice sa želeom	Mesni hljebovi/sirevi
			Meso sa želeom
			Jezici sa želeom
			Švargla/tlačenica
			Srodni proizvodi
	Svježe kobasice		Kobasica za pečenje
			Srodni proizvodi

SUHOMESNATI PROIZVODI	Polutrajni suhomesnati dimljeni proizvodi		Dimljena šunka
			Dimljena plečka/lopatica
			Dimljena pečenica/kare
			Dimljeni vrat
			Dimljeno goveđe meso
			Dimljeno bijelo meso/file
			Dimljeni batak/karabatak
			Srodni proizvodi
	Trajni suhomesnati proizvodi		Suha šunka
			Pršut
			Suha plečka
			Suvi vrat
			Budola
			Suha svinjska pečenica
			Goveđi pršut
			Ovčija/kozija stelja
			Ovčija/kozija pastrma
			Srodni proizvodi
JELA OD MESA	Polugotova jela od mesa	Polugotova sirova jela	
		Polugotova djelimično toplotom obrađena jela	

KONZERVE	Pripremljena gotova jela od mesa	Pečenja	
		Gotova topla jela	
		Gotova hladna jela	Jela u želeu (pihtije ili hladetina)
			Mesne salate
		Gotova smrznuta jela	
	Konzerve od mesa u komadima		Kuhana šunka
			Kuhana plečka
			Kuhani kare
			Kuhana prsa
			Oblikovani proizvodi od manjih komada i različitih vrsta mesa
			Srodni proizvodi
	Konzerve od mesa u vlastitom soku		Govedina u vlastitom soku
			Svinjetina u vlastitom soku
	Konzerve od usitnjenog mesa		Mesni doručak/mesni narezak
			Srodni proizvodi
	Kobasice u konzervi		Hrenovke u konzervi
	Paštete i namazi u konzervi	Paštete u konzervi	
		Namazi u konzervi	
	Jela u konzervi	Jela od mesa	Gulaš
		Jela od mesa, iznutrica i proizvoda u umaku	
		Jela od mesa, iznutrica, proizvoda od mesa s povrćem i drugim namirnicama	
		Jela od povrća, ili drugih namirnica s mesom, iznutrica ili proizvodima od mesa	Srodni proizvodi
SLANINA	Sirova/svježa slanina		
	Polutrajna slanina		
	Trajna slanina		Panceta
			Srodni proizvodi

TOPLJENA MAST I ČVARCI		Svinjska mast	Svinjska mast
			Domaća svinjska mast
		Loj preživara	Govedi loj
			Ovčiji loj
			Koziji loj
		Mast peradi	Guščija mast
			Kokošija mast
			Ćureća mast
		Čvarci	Pačija mast
			Domaći čvarci
			Duhan čvarci
		Proizvodi od masti i čvaraka	Srodni proizvodi
OSTALI PROIZVODI OD MESA	Funkcionalna hrana		

ANEKS III.
MAKSIMALNA KOLIČINA MASNOSTI I VEZIVNOG TKIVA ZA SASTOJKE KOJI SE OZNAČAVAJU KAO ".... MESO":

VRSTA	(%) MASTI	(%) VEZIVNOG TKIVA*
Sisari (osim mesa zečeva, svinja) i miješano meso u kojem preovladava meso sisara	25	25
Svinjsko meso	30	25
Meso peradi i zečije meso	15	10

* Količina vezivnog tkiva je računata na osnovu odnosa između količine kolagena i mišićnih proteina. Za količinu kolagena uzima se količina hidroksiprolina, pomnoženog faktorom 8.

ANEKS IV.
ZAHTJEVI U ODNOSU NA OZNAKU "MLJEVENO MESO"

	Sadržaj masti	Proteinski omjer kolagen/meso (*)
Malomasno mljeveno meso	≤ 7%	≤ 12%
Mljevena čista govedina	≤ 20%	≤ 15%
Mljeveno meso koje sadrži svinjetinu	≤ 30%	≤ 18%
Mljeveno meso ostalih vrsta	≤ 25%	≤ 15%

(*) Proteinski omjer kolagen/meso izražava se kao postotak kolagena u proteinima mesa. Sadržaj kolagena predstavlja sadržaj hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.

ANEKS V. BAS STANDARDI METODA ZA ISPITIVANJE PROIZVODA OD MESA

BAS EN 12014-3	Prehrambeni proizvodi – Određivanje sadržaja nitrata i/ili nitrita – Dio 3: Spektrometrijsko određivanje sadržaja nitrata i nitrita u proizvodima od mesa nakon enzimatske redukcije nitrata u nitrite
BAS EN 12014-4	Prehrambeni proizvodi – Određivanje sadržaja nitrata i/ili nitrita – Dio 4: Metoda hromatografije na bazi jonskih izmjenjivača (IC) za određivanje sadržaja nitrata i nitrita u proizvodima od mesa

BAS ISO 937	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrogena (Referentna metoda)
BAS ISO 1442	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja vlage (Referentna metoda)
BAS ISO 1444	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja slobodne masti
BAS ISO 1443	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupne masti.
BAS ISO 2917	Meso i proizvodi od mesa - Mjerenje Ph - Referentna metoda.
BAS ISO 3496	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja hidroksiprolina
BAS ISO 13730	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja ukupnog fosfora - Spektrometrijska metoda
BAS ISO 2918	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrta (Referentna metoda)
BAS ISO 3091	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje sadržaja nitrata (Referentna metoda)
BAS EN ISO 3960	Životinjska i biljna ulja i masti – Određivanje peroksidnog broja – Jodometrijsko (vizuelno) određivanje završne tačke
BAS ISO 936	Meso i proizvodi od mesa - Određivanje ukupnog pepela
BAS EN ISO 662	Životinjske i biljne masti i ulja - Određivanje sadržaja vlage i isparljivih materija
BAS EN ISO 663	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje sadržaja nerastvorljivih nečistoća
BAS EN ISO 660	Životinjske i biljne masti i ulja – Određivanje kiselinskog broja i kiselosti
AOAC 983.19	Određivanje sadržaja kalcija u MOM-u
JUS M.Z2.032	Limenke za konzerviranje hrane; provjeravanje kvaliteta formiranih spojeva i zaptivenosti limenki
BAS 1049	Halal hrana – zahtjevi i mjere