

ГЛАВА XVI

16. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Определения

Колбасные изделия, определение	16. 1	Колбасными изделиями называются продукты, приготовленные на основе мяса и/или крови, внутренних органов или прочих субпродуктов животного происхождения, разрешенных для потребления человеком, с добавлением или без разрешенных для этой цели веществ.
Колбасы, определение	16. 1. 1	Колбасой называют колбасные изделия в любом разрешенном состоянии и форме, которые были засунуты под давлением в оболочку органического или неорганического происхождения, разрешенную для этих целей, независимо от того, что в момент продажи и/или потребления они могут находиться без оболочки.
Колбасы, классификация	16. 1. 2	Колбасы могут быть сырыми, сухими или вареными.
Сырые колбасы	16. 1. 3	<p>(Постановление экс-СЕНАСА № 32 от 16.01.1992 г.). (Постановление СЕНАСА № 38 от 04.01.2002г.).</p> <p>а) Определение: Сырыми называются колбасы, которые были изготовлены из сырого мяса и субпродуктов, с добавлением соли, специй и приправ, разрешенных к использованию, и не были подвержены термической обработке, сушению или копчению.</p> <p>б) Срок годности: Сырые колбасы должны храниться при температурах от МИНУС ДВУХ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-2°C) до ПЯТИ градусов Цельсия (5°C). Необходимо указывать срок годности продукта, состоящий хотя бы из дня и месяца для продуктов, срок годности которых составляет менее ТРИДЦАТИ (30) дней.</p> <p>в) Вакуумная упаковка или упаковка в контролируемой атмосфере: Если указанные колбасы были упакованы под вакуумом или в контролируемой атмосфере, то они должны храниться при ранее указанных температурах. Необходимо указывать срок годности продукта, состоящий хотя бы из дня и месяца для продуктов, срок годности которых составляет менее ТРИДЦАТИ (30) дней.</p> <p>г) Заморозка: Если колбасы были заморожены сразу после изготовления, то они должны храниться при температуре не выше МИНУС ВОСЕМНАДЦАТИ ГРАДУСОВ ЦЕЛЬСИЯ (-18°C). Также должен быть установлен минимальный срок годности в соответствии с техническими критериями производителя, состоящий хотя бы из месяца и года для продуктов со сроком годности превышающим три месяца.</p> <p>е) Этикетка: На этикетках таких продуктов должны быть четко указаны: соответствующая температура хранения и срок хранения.</p>
Сухие колбасы. Определение	16. 1. 4	Сухими называются такие сырые колбасы, которые прошли процесс частичной дегидратации для продления их срока годности на более длительный период.
Вареные колбасы. Определение	16. 1. 5	Вареная колбаса - это такая колбаса, которая, независимо от формы ее изготовления, поддается процессу готовки в печи или в воде.

Колбасные изделия, не являющиеся колбасами

16. 1. 6 Колбасные изделия, не являющиеся колбасами - это все колбасные изделия, которые не попадают под описание пункта 16.1.1.

Холодные мясные закуска, определение изделия,

16. 1. 7 Холодными мясными закусками называют колбасные солонину, мясные консервы, пресервы и консервированные продукты, которые продаются и употребляются холодными.

Фабрика колбасных изделий, определение

16. 1. 8 Фабрика мясных изделий - это любое предприятие или отдел предприятия, производящее продукты, описанные в пункте 16.1 настоящего Регламента.

Новые продукты

16.1.9 (Постановление Департамента сельского хозяйств животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 147/05 с 16/3/2005) НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОДУКТОИ может давать разрешение на производство новых продуктов, если они не отступают, (допускается только частичное отступление), от требований, установленных настоящим регламентом для вида колбасных изделий, которому они будут принадлежать (Пункты 16.6, 16.7, 16 и 16.9).
С этой целью, при одобрении продукта и его этикетки следует руководствоваться условиями пункта 2 настоящего регламента и его подпунктами.

В случае производства нового продукта из мяса видов животных, не включенных в список для каждого вида колбасных изделий согласно настоящему регламенту, или в случае добавления такого мяса при производстве, необходимо указать это обстоятельство на этикетке, посредством указания соответствующего торгового названия, используя одинаковый шрифт, а также включить используемые виды мяса в список ингредиентов.

Добавки, которые могут быть использованы, должны соответствовать по качеству и количеству требованиям действующего законодательства.

Требования к строительству фабрик колбасных изделий и санитарно-гигиенические требования

Отдельное расположение

16. 2 Фабрики колбасных изделий должны быть расположены отдельно от остального производства, которое производит несъедобную продукцию.

Подъездные пути, погрузка и выгрузка

16. 2. 1 Подъездные пути внутри предприятий должны быть ограждены и сконструированы для погрузки и выгрузки, а также они должны быть закрыты навесом не менее 5 метров, таким образом, чтобы транспортные средства были прекрасно защищены на протяжении проведения этих операций. Выгрузка туш, полутуш или четвертей, должна проводиться с использованием воздушных направляющих, или другого механического средства. Куски мяса должны транспортироваться в тележках. Ни в коем случае не допускается перевозка на плече.

Условия здания

16. 2. 2 (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.).
Различные внутренние поверхности завода, должны быть изготовлены из непроницаемых, стойких к коррозии материалов с ровной поверхностью, в светлых цветах и имеющих разрешение Национальной службы здравоохранения и контроля за качеством

сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА). Пол должен иметь свой водоотвод и уклон к отверстию водоотвода, как минимум 2 (2) процента. Отверстие или отверстия водоотвода должны быть закрыты снимаемыми решетками, а подключение к сети должно состоять из сифонного запора.

Наличие воды	16. 2. 3 Общее количество питьевой воды для потребностей предприятия должно составлять двадцать (20) литров на килограмм готовой продукции. Такая цифра является базовой и должна уточняться НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), в зависимости от условий работы.
Обработка воды	16. 2. 4 Обработка и удаление сточных вод должны соответствовать положениям Глав III и IV.
Стены и потолки; углы	16. 2. 5 Углы на стыке стен с потолком и полом и на стыке стен между собой, должны быть скругленными.
Отделы	16. 2. 6 Фабрики колбасных изделий должны включать в себя следующие отделы: 1) Отдел ветеринарной экспертизы. 2) Помещение для разделывания туш 3) Помещение для переработки 4) Холодильная камера. 5) Сушильня. 6) Коптильня. 7) Печь. 8) Помещение для варки. 9) Склад для хранения внутренностей. 10) Склад для хранения пищевых добавок. 11) Помещение для мойки инвентаря. 12) Помещение для приклеивания этикеток, упаковки и отгрузки. 13) Склад для хранения материалов, полученных в результате уборки, отходов и изъятого товара. 14) Ваннкие комнаты. 15) Раздевалки. Помещение для разделывания туш и переработки может быть общим, если НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) даст разрешение.
Отдельное расположение отделов	16. 2. 7 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983 г.). (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.) . Все отделы, перечисленные в предыдущем пункте, должны быть расположены отдельно друг от друга, а их внешние входы должны быть защищены неокисляющейся тканью с защитой от насекомых или воздушными завесами с широкой аэрацией.
Отделы, исключение	16. 2. 8 Если, в связи с характером производства, нет необходимости в наличии одного из перечисленных отделов, он может быть исключен, если НАЦИОНАЛЬНАЯ СЛУЖБА ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА) даст разрешение.
Помещения. Вместимость	16. 2. 9 Площадь и вместимость помещений должны соответствовать производству, измеренному в килограммах или суточных единицах.
Отдел для разделывания туш	16.2.10 Помещение для разделывания туш должно соответствовать условиям Главы XIII, а также остальным условиям настоящего Регламента.

Помещение для переработки	Покрытие стен	16.2.11 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Стены помещения для переработки должны быть покрыты на минимальную высоту, составляющую два метра и пятьдесят сантиметров (2,50 м), непроницаемым материалом; плиткой, портландцементной штукатуркой, остеклованными керамическими плитами, мрамором или любым другим материалом, разрешенным НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА), который будет устойчивым к жирным кислотам и дезинфицирующим элементам.
Часть стены без покрытия		16.2.12 Если непроницаемое покрытие не доходит до потолка, то не покрытая часть должна быть побелена и покрашена непроницаемым материалом светлого цвета, без содержания токсичных материалов.
Вместимость		16.2.13 Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.)
Количество площади на одного рабочего		16.2.14 Свободная площадь, расположенная внутри помещения для переработки, должна иметь размер как минимум два (2) квадратных метра на одного рабочего.
Фонтанчики с водой	количестве фонтанчики с	16.2.15 Помещение для переработки должно содержать в нужном водой для мытья, которые должны располагаться не ниже, чем на тридцать (30) сантиметров от пола и не выше, чем на пятьдесят (50) сантиметров.
Краны		16.2.16 В помещении для переработки должны находиться краны с водой для питья для рабочих, как минимум, в количестве один (1) кран на каждые пятьдесят (50) людей.
Коптильни и печи		16.2.17 (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.). Стены коптилен и внутренней стороны печей, должны иметь ровные, непроницаемые поверхности, легко мыться, быть стойкими к коррозии, иметь светлый цвет и быть изготовлены из материалов, разрешенных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).
Склад для хранения внутренностей.		16.2.18 Склады для хранения внутренностей должны иметь бассейны из цемента или другого непроницаемого материала для хранения соленых внутренностей.
# Помещение для пищевых добавок		16.2.19 Помещение для пищевых добавок должно находиться отдельно от остальных отделов фабрики.
Помещение для пищевых добавок		16.2.20 В помещении для пищевых добавок должен находиться стеллаж с ящиками для сортировки и хранения пищевых добавок. Ящики можно заменить нержавеющей нержавеющей легкими контейнерами.
Инвентарь		16.2.21 Инвентарь, используемый при работе с пищевыми добавками не может быть использован в других целях. Инвентарь должен быть изготовлен из нержавеющей нержавеющей металла или пластика.
Помещение для мойки инвентаря		16.2.22 Помещение, предназначенное для мытья инвентаря и рабочих деталей, должно содержать бассейны, построенные соответственно с потребностями, для

	которых они сделаны и иметь доступ к обильной подаче воды.
Денатурация отходов	16.2.23 Все материалы, которые поставляют в отдел отходов должны пройти процесс денатурации в соответствии с требованиями отдела ветеринарной экспертизы.
Помещение для приклеивания этикеток, упаковки и отгрузки	16.2.24 Помещение, предназначенное для приклеивания этикеток, упаковки и отгрузки, должно выполнять общие требования для всех остальных отделов.
Санитарно-гигиенические помещения и раздевалки	16.2.25 Санитарно-гигиенические помещения и раздевалка должны соответствовать нормам, установленным настоящим Регламентом.
Одежда	16.2.26 Одежд и прочие санитарно-гигиенические условия для персонала устанавливаются настоящим Регламентом.
Сток	16.2.27 Режим сточной системы должен соответствовать требованиям настоящего Регламента.
Освещение	16.2.28 Освещение помещения для переработки должно быть природным и/или искусственным, разрешая работу в любой среде и помещении. Минимальное требуемое количество единиц - двести (200) Люкс. Не допускается изменение цвета сырья из-за света.
Вентиляция	16.2.29 Вентиляция должна соответствовать нормам, установленным для помещений для разделывания туш, указанных в Главе XIII.
Температура	16.2.30 Во время переработки температура рабочей среды не должна превышать пятнадцать (15) градусов Цельсия.
Хранение костей и отходов	16.2.31 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Контейнеры для хранения костей и отходов должны иметь крышки, скругленные внутренние края и должны быть изготовлены из нержавеющей металла или пластика высокой плотности. Контейнеры для транспортировки костей и отходов должны соответствовать всем предыдущим требованиям, но могут не иметь крышку. Эти детали должны явно отличаться между собой цветом, указанным в Главе III.
Холодильные камеры	16.2.32 Холодильные камеры должны соответствовать требованиям, установленным в Главе V.
Помещение для варки	16.2.33 В помещении для варки, вентиляция, природная или с помощью механических средств, должна обеспечивать среду, не содержащую испарений и предотвращающую образованию конденсата на стенах и потолке.
Сушильня	16.2.34 (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.). Стены сушилен с внутренней стороны должны быть из ровных, непроницаемых, легко моющихся, стойких к коррозии материалов светлых цветов и должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Национальной службой здравоохранения и контроля за качеством сельскохозяйственных продовольственных товаров (СЕНАСА).

Рабочие детали

Рабочее оборудование	16. 3	Рабочими деталями являются воздушные направляющие, крюки, тележки, подносы, формы, столы, машины (кроме машин механического обслуживания) и все прочие детали, используемые для полной переработки сырья.
Машины и детали	16. 3. 1	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Все детали машины, контактирующие с сырьем и используемые для нарезки, помола, смешивания колбасных изделий и/или изготовления колбасы во время процесса переработки, должны быть изготовлены из нержавеющей стали и соответствовать требованиям Главы XVII.
Свинец и мышьяк	16. 3. 2	Металлы и прочие материалы, вступающие в контакт с пищевыми продуктами и сырьем, для их изготовления, не могут содержать более одного (1) процента свинца, сурьмы, цинка или других примесей, а также более одной сотой (0,01) процента мышьяка или других вредных веществ.
Синтетические металлы	16. 3. 3	При производстве машин разрешено использование синтетических материалов, если они являются стойкими к абразии, кипящей воде, не являются ломкими и соответствуют требованиям предыдущего пункта.
Оборудование и инвентарь	16. 3. 4	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Они должны быть изготовлены из нержавеющей стали, который легко моется и соответствует условиям Главы XVII.
Цистерны	16. 3. 5	(Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Цистерны должны быть построены из непроницаемого материала, иметь ровную поверхность, а их сток должен быть подключен к сети сточных вод.
	16.3.6	Отменено. (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.).
	16.3.7	Отменено (Указ Правительства № 1714 от 12.07.1983 г.).

Требования к сырью и прочим элементам, используемым в производстве

Использование смесей	16. 4	Мясные смеси или паштеты, которые не были использованы в день их изготовления, могут быть использованы на следующий день, при условии их хранения в холодильных камерах при температуре от четырех (4) до пяти (5) градусов Цельсия внутри массы.
Использование смесей, полученных в результате разрывов	16. 4. 1	Мясные смеси или паштеты, полученные в результате разрыва оболочки колбасных изделий при производстве, могут быть использованы для изготовления других продуктов, которые производят в тот же день. Если они не были использованы в тот же день, то они могут быть использованы на следующий день, при условии, что они пройдут процесс варки и будут храниться в холодильных камерах.
Кишки: размягчение	16. 4. 2	Натуральные кишки, используемые в качестве оболочек, могут быть обработаны путем погружения в свежий сок ананаса или экстракт папаина, бромелаина, фицина или сока поджелудочной железы, чтобы позволить ферментам воздействовать на кишки, достигая их размягчения, и во всех случаях после этой обработки они должны быть тщательно вымыты для удаления остатков применяемого вещества.

Кишки: заражение	16. 4. 3 Запрещено использование животных оболочек (кишек или пищевода), зараженных узлами паразитов, кроме тех случаев, если объем заражения не превышает пять (5) узлов на метр и они были уничтожены.
Парафин, воск, глазурь	16. 4. 4 Для колбас в форме разрешено проведение их опускания в очищенном и дезодорированном парафине, воске, глазури или другом продукте, разрешенном НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Свинцовая бумага много	16. 4. 5 Свинцовая бумага ил бумага из олова, содержащего слишком свинца, а также окрашенная вредными анилинами, которые не передают свой цвет с легкостью, могут использоваться только, если между ними и продуктом будет помещен лист непроницаемого материала.
Целлофан	16. 4. 6 В оболочке для колбас оловянная или алюминиевая бумага может быть заменена эмерозином, цефалином, пленками или чистой целлюлозой, целлофаном и материалом того же рода, пластическими материалами (смолы и их соединения), а также другими материалами, разрешенными НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Масла	16. 4. 7 Колбасы, приготовленные в масле, должны сначала пройти обработку температурой, не ниже семидесяти двух (72) градусов Цельсия, на протяжении не меньше, чем тридцать (30) минут.

Запреты. Непригодность. Заявление о составе

Указание о содержании красителей	16. 5 Если при приготовлении колбасных изделий используют красители, то необходимо указать на этикетке «продукт окрашен искусственным путем» а также указать вид используемого красителя.
Запреты	16. 5. 1 Не допускается производство колбасных изделий: <ul style="list-style-type: none"> a) С использованием сырья, чье качество и/или пропорции отличаются от указанных в монографии, согласно которой продукт был одобрен. b) С использованием добавок, не утвержденных настоящим Регламентом. c) С добавлением воды или льда, в пропорциях, превышающих разрешенные настоящим Регламентом. d) С добавлением тканей или органов низшего качества или апоневроза, кишечника, селезенки, молочных желез, матки или желез

Мясо с челюсти

16. 5. 2 При использовании мяса с челюсти или другого, на котором много апоневротической ткани или сухожилий, перед началом его переработки необходимо избавиться от излишка этих тканей.

Непригодность колбасных изделий

16. 5. 3 Непригодными к употреблению считаются такие колбасные изделия:

- a) Если их поверхность влажная, липкая или выделяет жидкость.
- b) Если при прощупывании отмечаются вялые зоны или аномальная консистенция.
- c) Если появляются признаки гнилостного брожения.
- d) Если смесь или масса имеют аномальный цвет.
- e) Если жиры прогоркли.
- f) Если оболочка колбасы повреждена паразитами.
- g) Если обнаружено содержание патогенных микроорганизмов.

Список ингредиентов

16. 5. 4 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983 г.).
(Постановление экс-СЕНАСА № 288 от 30.03.1993 г.).

На этикетке продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления человеком необходимо указывать список ингредиентов, кроме тех случаев, когда речь идет о единственном ингредиенте. Этот список должен быть расположен после слова «ингредиенты» или «ингр.» и должен соответствовать следующей спецификации:

- a) Все ингредиенты должны быть указаны в нисходящем порядке в отношении начального веса (выраженного в м/м);
- b) Если ингредиент в свою очередь состоит из двух или более ингредиентов, то такой сложный ингредиент, определенный в регламенте Страны-Стороны может быть указан в списке ингредиентов в том случае, если сразу же после его названия в скобках будет указано его содержание в нисходящем порядке ингредиентов в отношении их пропорций (в м/м);
- c) Если сложный ингредиент составляет менее 27% продукта питания, то необязательно указывать его составляющие, кроме пищевых добавок, которые должны указываться всегда;
- d) Вода должна быть указана в списке ингредиентов, кроме случаев, если она является компонентом таких ингредиентов как рассол, сироп,

бульон и т.д., а эти ингредиенты указаны в списке ингредиентов; не нужно указывать воду или другие летучие, которые испаряются в процессе производства.

- e) Если речь идет об обезвоженных, концентрированных, конденсированных или выпаренных продуктах питания, которые для их употребления должны быть восстановлены с помощью добавления воды, необходимо пронумеровать ингредиенты в порядке их соотношения (м/м) в восстановленном продукте. В таких случаях необходимо включать следующую фразу: «Ингредиенты продукта, приготовленного согласно указаниям на этикетке»;
- f) В случае смесей фруктов, овощей, специй или ароматических растений, в которых ни один из компонентов значительно не превосходит другие по весу, то такие ингредиенты могут перечисляться в

различной форме, если к списку указанных ингредиентов будет добавлена фраза «в переменном соотношении».

Запрет на типизирование	16. 5. 5 Запрещается квалифицировать колбасные изделия такими названиями, как экстра, специальные или другими похожими.
Изменение компонентов	16. 5. 6 Состав колбасных изделий не может быть изменен без предварительного получения разрешения от НАЦИОНАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ (СЕНАСА).
Жиры	16. 5. 7 В колбасных изделиях количество жирных веществ, входящих в их состав, не должно превышать пятьдесят (50) процентов от веса готового продукта.
Переработка жиров	16. 5. 8 Фабрики колбасных изделий не могут перерабатывать жиры, если у них нет разрешения для этих целей.
Вода в колбасных изделиях	16. 5. 9 Максимально допустимое количество воды в сырых колбасных изделиях, рассчитанное для обезжиренного продукта, должно составлять семьдесят пять (75) процентов. В тех же продуктах, которые прошли процесс копчения или легкой варки, максимально допустимое количество воды составляет шестьдесят пять (65) процентов.
Вода и лед можно добавлять	16.5.10 К колбасным изделиям, обработанным в процессе варки, воду или лед в тех случаях, когда это технически рационально, при этом их количество не должно превышать пять (5) процентов от общего веса массы.
Вода и лед в вареных колбасных изделиях	16.5.11 Для вареных колбасных изделий (колбасы типа Вена, Франкфурт), соотношение добавленной вода или льда не должно превышать двадцать пять (25) процентов от общего веса массы. Готовый продукт не должен содержать больше, чем семьдесят восемь (78) процентов) воды.
Содержание крахмала	16.5.12 К сырым колбасным изделиям можно добавлять вещества, содержащие пищевой крахмал в количестве до пяти (5) процентов от общего веса готового продукта, а для сухих колбас эта цифра снижается до трех (3) процентов. В вареных колбасах допускается содержание таких веществ до десяти (10) процентов.
Сернистая кислота	16.5.13 Колбасные изделия не должны содержать производных от сернистой кислоты продуктов.
Опилки. Запрет	16.5.14 На предприятиях запрещено хранить и/или использовать древесные опилки, кроме тех случаев, когда они будут сожжены в коптильнях. Также запрещено хранить и/или использовать рисовую шелуху или похожие продукты.
Сырые колбасы	
Сырые колбасы	16. 6 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Сырыми называются следующие колбасные изделия, согласно определению пунктов 16.1.1 и 16.1.3: колбаса кодегин, колбаса сырая чоризо, колбаса лонганиза для гриля, сырая колбаса, колбаса типа Оксфорд.
Свиная колбаса бутифарра	16. 6. 1 Отменено. (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.).
Колбаса кодегин	16. 6. 2 Под общим названием «кодегин» имеется в виду сырая колбаса, изготовленная из свинины или свинины и говядины с добавлением или без сырой меленой свиной

		кожи, соли, селитры, специй и белого вина.
Колбасы сырые «чоризо»	16. 6. 3	Под общим названием «сырые чоризо» имеют в виду сырую колбасу, изготовленную из свинины, говядины, баранины или их смеси, с добавлением сала и с добавлением или без разрешенных пищевых добавок.
Колбаса «лонганиза для гриля» сырую	16. 6. 4	Под колбасой «лонганиза для гриля» понимают такую колбасу, которая изготовлена из свинины, сала, острого перца, орегано, вина, аниса или фенхеля, а также других разрешенных добавок, с возможным добавлением говядины.
Сырая колбаса	16. 6. 5	Под общим названием «сырая колбаса» следует понимать сырую колбасу, изготовленную из свинины и говядины, с добавлением сала, соли, селитры и специй.
Колбаса типа Оксфорд	16. 6. 6	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.) Под общим названием «колбаса типа Оксфорд» понимают сырую колбасу, изготовленную из свинины с добавлением свиного жира и меленного крекера, замешенного в воде и специях.
		Сухие колбасы
Сухие колбасы	16. 7	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.) Сухими колбасами, в соответствии с определением в пунктах 16.1.1 и 16.1.4, называются такие колбасы: сервелат, чоризо по-испански, лонганиза, лонганиза по-испански, лонганиза по-неаполитански, лопатка по-испански, салями, салямини, сопресатта по-итальянски, свиная колбаса с перцем или майоркская свиная колбаса с перцем.
Сервелат	16. 7. 1	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.) Сервелатом называется сухая колбаса, изготовленная из мелко перемолотой свинины и говядины, свиного жира, с добавлением соли или без, с добавлением селитры, черного сахара и белого перца, прошедшая процесс копчения.
Чоризо по-испански	16. 7. 2	Под общим названием «чоризо по-испански» имеют в виду сухую колбасу, изготовленную из свинины или свинины и говядины, с добавлением сала или без, с добавлением соли, селитры и специй, с обязательным добавлением молотого красного перца и прошедшую процесс копчения.
Лонганиза	16. 7. 3	Под общим названием «лонганиза» следует понимать сухую колбасу, изготовленную из свинины и говядины, с добавлением сала, соли, селитры и специй.
Лонганиза по-испански	16. 7. 4	Лонганиза по-испански - это сухая колбаса, изготовленная из свинины, говядины и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, сахара, гвоздики, сладкого перца, молотого мускатного ореха, орегано, чеснока и красного вина.
Лонганиза по-неаполитански	16. 7. 5	Лонганиза по-неаполитански - это сухая колбаса, изготовленная из свинины, говядины и сала, с добавлением или без добавления соли, молотого мускатного ореха, острого перца, чеснока, фенхеля и красного вина.
Лопатка по-испански	16. 7. 6	Лопатка по-испански - это сухая колбаса, изготовленная из свиной лопатки, которую выдерживают, маринуют и помещают в прямую кишку свиньи.
Салями	16. 7. 7	Под общим названием «салями» следует понимать сухую

колбасу, изготовленную из свинины или свиной говядины, с добавлением сала, соли, селитры, сахара, специй и белого вина.

Салями 16. 7. 8 Под общим названием «салями» следует понимать сухую колбасу, изготовленную из свинины или свиной говядины, с добавлением сала, соли, селитры, сахара, специй и вина.

«Сопресатта» по-итальянски 16. 7. 9 «Сопресатта» по-итальянски - это сухая колбаса, изготовленная из говядины и сала, порезанных на куски размером с лесной орех или маленький грецкий орех, с добавлением или без добавления селитры и перца горошком.

Майоркская свиная колбаса с перцем 16.7.10 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Под названием свиная колбаса с перцем или майоркская свиная колбаса с перцем следует понимать сухую колбасу, изготовленную из свинины или свиной говядины, с добавлением сала или без, с добавлением соли, селитры, перца и специй.

Вареные колбасы

Вареные колбасы 16. 8 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Вареные колбасы, согласно определению в пунктах 16.1.1 и 16.1.5 - это такие колбасные изделия: бурсот, кровяная колбаса «морсилья», печеночная морсилья, морсильон с языком, мортаделла, фаршированная нога, русская или польская салями, колбаса типа Франкфурт, колбаса типа

Вена, сальчичон с хамоном. «Бурсот» в коже 16. 8. 1 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Бурсот - это вареная колбаса, изготовленная из говядины, свинины, сырой свиной кожи и охлажденного сала, с добавлением соли или без соли, с добавлением селитры, молотого белого перца, мускатного ореха, молотой скорлупы мускатного ореха, давленого чеснока, гвоздики, белого вина, пшеничной муки, помещенная в мешочки из свиной кожи и вареная при соответствующей температуре.

Морсилья 16. 8. 2 Под общим названием «морсилья» подразумевают вареную колбасу, изготовленную из крови животных, разрешенных к употреблению, которая была дефибрирована и профильтрована, с добавлением сала или без, с добавлением молотой свиной кожи, соли и специй, а также прочих веществ, заявленных в одобренной монографии.

Печеночная морсилья 16. 8. 3 Печеночная морсилья - это вареная колбаса, изготовленная из крови и размельченного мяса свиньи, свиной и говяжьей печени и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, белого молотого перца, орегано, гвоздики, кориандра, лука, кукурузного крахмала.

Морсильон с языком это 16. 8. 4 Морсильон с языком - вареная колбаса, изготовленная из крови коровы или свиньи, свиной кожи и прессованного языка, с добавлением или без добавления соли, черного молотого перца, молотой гвоздики, молотого орегано, молотого тимьяна, кориандра, майорана и лука.

Мортадела 16. 8. 5 (Постановление Правительства № 1714 от 12.07.1983г.). Под общим названием «мортадела» следует понимать вареную колбасу, изготовленную из свинины и говядины, с добавлением сала, сахара, селитры, крахмала, сухого молока и специй. Смесь помещают в пластиковые мешочки из разрешенного для этих целей материала, в

сухие вареные кишки, вареные мочевые пузыри и пищеводы. Если не используются мочевые пузыри, то оболочки можно помещать в желаемые формы.

- Фаршированная нога 16. 8. 6 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Фаршированная нога - это вареная колбаса, изготовленная из говядины и свинины, а также молотой свиной кожи, с добавлением или без добавления сала, соли, селитры, специй и вина. Эта смесь помещается в мешочки, изготовленные из сырой или соленой кожи свиной ноги.
- Русская или польская салями 16. 8. 7 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Русская или польская салями - это вареная колбаса, изготовленная из говяжьего мяса и жира, с добавлением или без добавления свиного мяса и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, давленого чеснока, мускатного ореха, гвоздики, кориандра и кукурузного крахмала.
- Колбаса типа Франкфурт и типа Вена 16. 8. 8 Под общим названием «колбаса типа Франкфурт или типа Вена» следует понимать вареную колбасу, изготовленную из свинины или свинины и говядины, с добавлением сала, соли и специй. В конце процесса приготовления колбасы обвариваются кипятком и копятся до получения светло коричневого цвета.
- Сальчичон 16. 8. 9 Под общим названием «сальчичон» подразумевают вареную колбасу, изготовленную так же, как мортаделла и помещенную в толстую кишку коровы.
- Сальчичон с хамоном 16.8.10 Сальчичон с хамоном - это вареная колбаса, изготовленная из хамона, говядины и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, мускатного ореха, молотого кардамона, ямайского перца, кориандра, порошка желатина, сладкого перца и пшеничной муки.
- Мясной сальчичон 16.8.11 Мясной сальчичон - это такая вареная колбаса, которая изготовлена из говядины, свинины и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, мускатного ореха, молотого кардамона, ямайского перца, кориандра, порошка желатина, сладкого перца и пшеничной муки.
- Колбаса бутифарра 16.8.12 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Бутифарра - это вареная колбаса, изготовленная из свинины и/или говядины, с добавлением сала, соли и специй, вареная при соответствующей температуре.

Колбасные изделия, не являющиеся колбасами

- Колбасные изделия, не являющиеся колбасами 16. 9 6 Колбасные изделия, не являющиеся колбасами - это, в соответствии с определением в пункте 16.1.6, такие колбасные изделия: креольский рулет, сима, чинеско, фантазия, фиорентина, паштет, французский паштет, паштет из головы, паштет из языка, паштет из языка в панировке, итальянский паштет, паштет «королевский глаз», паштет «рулет из грудинки», паштет «три в одном», паштет «венский», паштет из молочного поросенка, рулет «матамбре», фарш из хамона, свиной сыр, немецкий свиной сыр, окрашенный немецкий свиной сыр, рулада.

- Креольский рулет 16. 9. 1 Креольский рулет - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленной из свиных голов, говядины и говяжьих сухожилий, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого острого перца, давленого чеснока, белого уксуса и пшеничной муки.

Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.

Бурсот	16. 9. 2 Отменено. (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.).
Сима	16. 9. 3 Под общим названием «сима» (фаршированная сима, с яйцом или без, сима из индейки, сима из гуся), подразумевают колбасное изделие, не являющееся колбасой, из обрезков других колбасных изделий или масс, приготовленных их мяса видов, соответствующих их определению, к которым добавляют специи, овощи, зелень, яйца и крахмал и помещают в приготовленные мешочки из сырого мяса, взятого между кожей и ребрами. Процесс изготовления завершается варением.
Чинеско	16. 9. 4 Чинеско - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, свиной кожи, свиных рыл и сала, с добавлением или без добавления соли, селитры, белого перца, мускатного ореха, гвоздики, молотой корицы, сушеного размельченного журавлиного гороха, острого перца, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, поддаются процессу варения.
Фантазия	16. 9. 5 Фантазия - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, свинины, свиного сала и кожи, с добавлением или без добавления, селитры, белого перца, корицы, давленого чеснока, сушеного размельченного журавлиного гороха, мускатного ореха, гвоздики, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые свиной обезжиренной кожей без шерсти, поддаются процессу варения.
Фиорентина	16. 9. 6 Фиорентина - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, свинины, говяжьих сухожилий, сырой свиной кожи с головы свиньи, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, гвоздики, острого перца, сушеного размельченного журавлиного гороха, мускатного ореха, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.
Паштет	16. 9. 7 Под общим названием «паштет» имеется в виду колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из свинины или свинины и говядины с добавлением или без добавления сала, селитры, специй, молотой свиной кожи и вина. Эта смесь помещается в коровий сальник, который помещается в форму и поддается процессу варения на протяжении необходимого времени.
Французский паштет	16. 9. 8 Французский паштет - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из свиной лопатки, сала, вареных сухожилий или свиной кожи с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, молотого мускатного ореха, молотого аниса, порошка желатина, давленого чеснока, белого вина. Формы, покрытые изнутри сальником, наполняются, чередуя говядину и сало, разделяя их дополнительной массой, а после проходят процесс варения.
Паштет из головы	16. 9. 9 Паштет из головы - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, свинины, сала, свиной кожи и рыл, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, молотого мускатного ореха, гвоздики, молотой корицы, сушеного размельченного журавлиного гороха, давленого чеснока, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.

Паштет из языка	16.9.10 Паштет из языка - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из выдержанных говяжьих или свиных языков и говядины, с добавлением или без добавления измельченного белого перца, соли мелкого помола, селитры, молотой корицы, сухого измельченного журавлиного гороха, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.
Паштет из языка в панировке	16.9.11 Паштет из языка в панировке - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, сухожилий, сала, с добавлением или без добавления требухи и говяжьих или свиных языков, с добавлением или без добавления соли, селитры, белого перца, мускатного ореха, молотой корицы, молотой мяты, эссенции аниса, молотой скорлупы мускатного ореха, давленого чеснока, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.
Итальянский паштет	16.9.12 Итальянский паштет - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, сала и свиной кожи, с добавлением или без добавления соли, селитры, белого перца, молотого мускатного ореха, молотой скорлупы мускатного ореха, белого вина, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения.
Паштет «королевский глаз»	16.9.13 Паштет «королевский глаз» - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, сала и сухожилий, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотой скорлупы мускатного ореха, молотого мускатного ореха, белого перца. Формы, изнутри покрытые сальником заполняются, прижимая дополнительную массу и оставляя горизонтальное пространство для говядины, скрученной в рулет, и поддаются процессу варения.
Паштет «рулет из грудинки»	16.9.14 Паштет «рулет из грудинки» - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины и сырой грудинки с добавлением или без добавления соли, селитры, сахара, кориандра, измельченного белого перца, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые сальником заполняются рулетами из грудинки и поддаются процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Паштет «три в одном»	16.9.15 Паштет «три в одном» - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из комбинации свиного сыра, венского паштета и языка в панировке. В формах, покрытых сальником, компоненты колбасного изделия укладываются слоями и поддаются процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Венский паштет	16.9.16 Венский паштет - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из говядины, с использованием свинины или без, с добавлением сала, с добавлением или без добавления мелкой соли, белого сахара, молотого белого перца, молотой скорлупы мускатного ореха, молотой гвоздики, молотой корицы, сухого измельченного журавлиного гороха, белого вина. Формы, изнутри покрытые сальником, наполняются и поддаются процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Рулет из молочного поросенка	16.9.17 Рулет из молочного поросенка - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из молочного поросенка без костей, которое было выдержано,

		приготовлено, скручено в рулет, связано и сварено.
Рулет «матамбре»	16.9.18	Рулет «матамбре» - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из коровьей большой кожной мышцы, которая была выдержана, приготовлена, скручена в рулет, связана и сварена.
Фарш с хамоном	16.9.19	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Фарш с хамоном - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из хамона, сала, говядины с добавлением или без добавления соли, белого перца, острого перца, молотой мяты, сухого измельченного журавлиного гороха, белого вина и пшеничной муки. Масса, приготовленная в виде фарша помещается в формы, предварительно покрытые изнутри салником и поддается процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Фарш из хамона	16.9.19	бис (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Фарш из хамона - это продукт, который готовится так же, как и фарш с хамоном, но для его изготовления используется только хамон.
Свиной сыр	16.9.20	Свиной сыр - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из свиной головы, говяжьих челюстей и языков, с добавлением или без добавления соли, селитры, перца, мускатного ореха, гвоздики корицы, журавлиного гороха, молотого острого перца, чеснока, пиниевых орешков, белого вина и пшеничной муки. Смесь помещенная в говяжий салник помещается в формы и поддается процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Немецкий свиной сыр	16.9.21	Немецкий свиной сыр - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное из свиной головы, говядины и свиной кожи, с добавлением или без добавления соли, селитры, молотого белого перца, молотого тимьяна, лука, орегано, пшеничной муки. Формы, изнутри покрытые салником поддаются процессу варения при необходимой температуре и на протяжении необходимого времени.
Окрашенный немецкий свиной сыр	16.9.22	Окрашенный немецкий свиной сыр - это колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное так же, как описано в предыдущем пункте, но с добавлением коровьей или свиной крови.
Рулада	16.9.23	Общее название «рулада» обозначает колбасное изделие, не являющееся колбасой, изготовленное так же, как пагтет, покрытое полоской сала или восходящей грудной мышцы коровы, или грудной мышцы свиньи, с добавлением украшений для фантазии. Процесс изготовления состоит в варении при необходимой температуре.
Гамбургеры или бифштексы для гамбургеров	16.9.24	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). (Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 355 от 02.06.97 г.). Гамбургер или бифштекс для гамбургера - это продукт плоской формы, изготовленный исключительно из говяжьего фарша с средним содержанием жира в партии не выше ДВАДЦАТИ ПРОЦЕНТОВ (20%), с добавлением или без добавления антиоксидантов, ароматизаторов, вкусовых добавок, специй, усилителей вкуса, стабилизаторов, только фосфатов и полифосфатов), стабилизаторов цвета (за исключением нитритов и нитратов), использование которых разрешено. Не допускается использование природных и/или искусственных красителей. Если используется другое мясо, а не говядина, то продукт должен называться

		«Гамбургер из ...» или «Бифштекс для гамбургера из...», а далее указывается название видов используемого мяса.
Мясо в сухарях. Определение	16.9.25	(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 1082 от 19.12.1998 г.). «МЯСО В СУХАРЯХ» - это продукт, состоящий из кусков мяса или филе мяса в панировке.
Продукт, приготовленный как мясо в сухарях	16.9.26	(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 1082 от 19.12.1998 г.). «ПРОДУКТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ КАК МЯСО В СУХАРЯХ» - это любой мясной продукт, полученный на специальных технологических линиях (рубка, очищение, прессование и т.д.), по своим физическим характеристикам (измерениям) соответствующий «мясу в сухарях» и который был обваленный в сухарях.
Мясо для мяса в сухарях	16.9.27	(Постановление Департамента сельского хозяйства, животноводства и рыболовства (SAGPyA) № 1082 от 19.12.1998 г.). «МЯСО ДЛЯ МЯСА В СУХАРЯХ» - это куски мяса или филе без панировки.