*”UE”*

*Proiect*

**GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

HOTĂRÎRE nr. \_\_\_\_\_\_

din\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019

Chişinău

**cu privire la aprobarea Cerinţelor de calitate pentru preparate şi produse din carne**

În temeiul Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art 54).

 **Guvernul HOTĂRĂŞTE**:

1. Se aprobă Cerinţele de calitate pentru preparate şi produse din carne (se anexează).

2. Se abrogă:

a) Hotărîrea Guvernului nr. 720/2007 privind Reglementarea tehnică „Produse din carne” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103-106, art. 820), cu modificările ulterioare;

b) Hotărîrea Guvernului nr. 883/2006 cu privire la unele măsuri de protecţie a consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 131-133, art. 966).

3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenţiei Naţionale pentru Siguranţa Alimentelor.

**Prim-ministru Ion CHICU**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,

dezvoltării regionale şi mediului Ion Perju

Ministerul justiției Fadei Nagacevschi

Ministerul economiei și

infrastructurii Anatol Usatîi

Anexă

la Hotărîrea Guvernului

nr.­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018

**Cerinţe de calitate pentru preparate şi produse din carne**

Prezentele cerinţe transpun parţial partea XV,XVII,XVIII,XX, XXIV din Anexa I a Regulamentului (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituirea a unei organizaţii comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogarea Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 şi (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, *publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L347 din 20 decembrie 2013* și Anexa I punctul 1 și 7; Anexa III Secțiunea V Capitolul I, II, IV și Secțiunea VI; a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, *publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, p. 55.*

**I. Domeniul de aplicare**

1. Cerinţele de calitate pentru preparate şi produse din carne (în continuare Cerinţe) stabilesc cerinţe esenţiale de calitate, ambalare, etichetare, transportare, pentru preparate şi produse din carne provenite atât din producţia autohtonă, cât şi din import.
2. Prezentele cerinţe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu, preparatelor şi produselor din carne fabricate în unităţile de alimentaţie publică, preparatelor şi produselor alimentare cu conţinutul de carne maximum 5%.
3. Sub incidenţa prezentelor Cerinţe cad grupele de produse de la următoarele poziţii tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014, prezentate în modul următor:
4. **Carne de animale din specia bovine:**

0201 20 900; 0201 30 000; 0202 20 900; 0202 30 500; 0202 30 900; 0206 10 950;

0206 29 910; 0210 20; 0210 99 510; 1601 00; 1602 10 001; 1602 10 009; 1602 50; 1602 90 610; 1602 90 690; 1902 20 300;

1. **Carne de animale din specia porcine, slănină:**

0203 12 110; 0203 12 190; 0203 12 900; 0203 19; 0203 22; 0203 29; 0209 10 110; 0209 10 190; 0210 11; 0210 12; 0210 19; 1601 00; 1602 10 001; 1602 10 009; 1602 49; 1602 90 510; 1902 20 300;

1. **Carne de animale din speciile ovine sau caprine:**

0204 10 000; 0204 22; 0204 23 000; 0204 30 000; 0204 42; 0204 43; 0204 50; 0210 99 210; 0210 99 290; 1601 00; 1602 10 001; 1602 10 009; 1602 90 910; 1602 90 950; 1902 20 300;

**4) Organe comestibile de animale din speciile bovine, porcine, ovine, caprine:**

0206 10 980; 0206 21 000; 0206 22 000; 0206 29 990; 0206 30 000; 0206 41 000; 0206 49 000; 0206 80 990; 0206 90 990; 0210 99 410; 0210 99 490; 0210 99 590; 0210 99 790; 1601 00; 1602 10 009; 1602 20 900; 1902 20 300;

**5) Carne şi organe comestibile de păsări:**

 0207 11 900; 0207 12 900; 0207 13; 0207 14; 0207 24 900; 0207 25 900,

0207 26; 0207 27; 0207 41 800; 0207 42 800; 0207 43 000; 0207 44; 0207 45; 0207 51 900; 0207 52 900; 0207 53 000; 0207 54; 0207 55; 0207 60; 0210 99 710; 1601 00; 1602 10 001; 1602 10 009; 1602 20 100; 1602 20 900; 1602 31; 1602 32; 1602 39; 1902 20 300;

**6) Altă carne şi organe comestibile:**

0208 10 100; 0208 90 100; 0208 90 300; 0210 99 100; 1601 00; 1602 10 009; 1602 20 900; 1602 90 100; 1602 90 310; 1602 90 990; 1902 20 300;

**II. Terminologie**

1. În sensul prezentei Cerinţe, termenii folosiţi se definesc după cum urmează:
2. **carne** – toate părţile comestibile din animale destinate consumului uman, provenite de la ungulatele domestice, păsări de curte, lagomorfe, vînat sălbatic (mic şi mare), vînat de crescătorie, inclusiv sîngele;
3. **preparate din carne** - carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete;
4. **produse din carne**– produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;

**4) carne proaspătă** – carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepţia refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

**5) carne răcită –** carne obţinută nemijlocit după sacrificarea animalelor, temperatura căreia în profunzimea muşchilor nu depăşeşte 12°C, suprafaţa cărnii are o peliculă uşor uscată;

**6) carne refrigerată -** carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (de până la 3°C), temperatura căreia în profunzimea muşchilor este cuprinsă între 0°C şi 4°C, suprafaţa cărnii are o peliculă uşor uscată;

**7) carne congelată**– carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific,temperatura căreia în profunzimea muşchilor nu depăşeşte minus 12˚C;

**8) carne congelată rapid** – carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (de la minus 25°C până la minus 40°C) temperatura căreia în profunzimea muşchilor nu depăşeşte minus 18°C, care asigură congelarea profundă şi păstrarea îndelungată;

**9) carne decongelată –** carne dezgheţată pînă la temperatura în profunzimea muşchilor de la minus 1˚C pînă la 1˚C;

**10) carne deflaxată –** carnea fără os, în raport natural de ţesutul muscular, conjuctiv şi adipos;

**11) curăţitură de carne** – produs, format din bucăţele de ţesut muscular, gras, conjunctiv, ce se obţin după prelucrarea carcaselor sau semicarcaselor, capuri şi curaţirea limbii;

**12) sînge alimentar** – produs alimentar colectat de la sacrificarea anumitor specii de animale de abator;

**13) carne lucru (trimming)** - carnea provenită din transarea, dezosarea, sortare şi fasonarea tuturor porţiunilor ale carcasei, şi se clasifică în dependenţă de raportul dintre conţinutul de carne/grăsime;

**14) slănină de porc -** ţesutul adipos situat sub şorici, indiferent de partea de porc de la care provine;

**15) grăsime brută -** produs obţinut din sacrificare, sub formă de ţesut adipos, separat de carcasă şi organe interne;

**16) grăsimi topite de origine animală** - grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;

**17) carne separată mecanic –** produs obţinut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite cu carne, după dezosare sau de pe carcasele de pasăre, prin mijloace mecanice, care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a muşchilor;

**18) organe comestibile** – carne proaspătă, alta decît carcasa, viscerele şi sîngele;

**a)** organe comestibile de vita, porc, ovine, caprine, cabaline de categorii:

- **întîi**: limbă, ficat, rinichi, inimă, creier, diafragmă, cozi cu carne bovinelor și ovinelor, curăţitură de carne;

- **a doua**: capete, urechi, uger, glande lactice, splină, buze, laringe, carnea esofagului, carnea de pe capete, plămîni, fălci de porc, rumen, picioare, şorici de porc, tendoane, porţiunea mamelonară;

**b)** organe comestibile de pasăre: ficat, inimă, pipotă, gît, aripă, capete, creastă, bărbia, codițe, picioare, piele, osînză;

**18) stabilizator proteic –**produs pe baza de proteine de origine animală și/sau vegetală, obținut din șorici, piele, tendoane, soia

**19) membrane naturale -** intestine subţiri prelucrate de porc, de vită, de oaie, de capră, rotocoale de vită, esofag~~e~~ de vită, cecumuri de vită, de oaie, bumbare de vită, vezice urinare de vită, de porc, funduri de vită, de oaie;

**20) membrane artificiale comestibile -** membrane proteice, colagenice, din celuloză, impermiabile/permiabile la gaz, aburi, apă; cu/fără condimente;

**21) membrane artificiale necomestibile -** membrane din materiale polimerice, textile, termocontractabile multistratificate, impermiabile/permiabile la gaz, aburi, apă; cu/fără condimente;

**22) cultură starter** - cultura pură, în stare activă, alcătuită dintr-o singură specie sau tulpină (monocultură) sau din mai multe specii sau tulpini (cultură multiplă) de microorganisme, utilizată pentru a iniţia şi a desfăşura, în condiţii controlate, un proces fermentativ;

**23) glucono-delta-lactonă** - aditiv alimentar cu rol de regulator de aciditate, sechestrant şi afânător (agent de creştere), se utilizează în cantităţile prevăzute de reţete în produse alimentare.

**24) preparate din carne maturate** - carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secţionată în fragmente, supusă unui proces de maturare (fermentare) naturală, în condiții specifice: temperatura de la 1 până la 40C și umiditatea relativă a aerului 75%;

**25) preparat cu continut de carne** – preparat din carne cu adaos de ingrediente, altele decît carnea, cu continut de carne de la 5% până la 60%;

**26) preparat din carne în aluat (pelmeni, khinkali, mantî, ravioli, etc.)** – preparat, fabricat din aluat şi umplutură din carne, sau carne şi ingrediente altele decît carnea;

**27) produs cu conţinut de carne** – produs alimentar fabricat cu ingrediente altele decît carnea, cu conținut de carne de la 5% şi până la 60% inclusiv, supus unei prelucrări termice şi care este gata pentru consum;

**28) mezeluri -** produse din carne (cu conţinut de carne), fabricate din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, de diferite forme, supuse tratării termice, gata pentru consum.

 **5.** Pretaratele si produsele din carne pot fi plasate pe piață sub următoarele denumiri legale și caracteristice:

**1) mezeluri fierte** – grup de mezeluri, fabricate din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, supuse uscării, cu/fără afumare şi fierberii ulterioare, gata pentru consum:

**-parizer** – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, de diverse forme şi diametre;

-**crenvurşti** – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm şi lungimea de la 6 până la 25 cm;

**-safalade**– mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici cu diametrul de la 16 până la 44 mm şi lungimea de la 7 până la 15 cm;

-**cîrnăciori**– mezel fiert în membrană naturală sau artificială, cu structura neomogenă, sub formă de batoane mici cu diametrul de la 14 până la 44 mm şi lungimea de la 7 până la 25 cm;

-**pîine de carne** – mezel fiert sub formă dreptunghiulară, supus coacerii sau fierberii în formă sau în membrană;

**2)** **mezeluri din ingrediente supuse tratamentului termic**- grup de mezeluri, fabricate din carne şi/sau organe comestibile, prealabil fierte sau blanşate, şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, supuse tratării termice ulterioare (fierberii, afumării, coacerii sau prăjirii), gata pentru consum:

**-lebărvurşti** – mezel preparat din ingrediente (ficat, inimă, rinichi, slănină şi alte organe comestibile) supuse tratamentului termic, fabricat în membrană naturală sau artificială, şi care la feliere îşi menţin forma;

-**pate** – mezel, preparat din supuse tratamentului termic, şi care are o consistenţă onctuasă;

**-tobă** – mezel, preparat din ingrediente și supuse tratamentului termic, bogate în colagen, cu/fără adaos de ingrediente de origine vegetală, cu structură neomogenă, în membrană sau fără membrană, cu o formă stabilită;

-**piftie**– mezel, preparat din ingrediente supuse tratamentului termic, bogate în colagen, cu adaos de până la 100% de bulion concentrat, care se gelifică la răcire, în membrană sau de o formă stabilită;

**-aspicuri** – mezel, preparat din ingrediente și supuse tratamentului termic, bogate în colagen, cu adaos de peste 100% de bulion concentrat, care se gelifică la răcire, în membrană sau cu o formă stabilită;

**-** **sîngerete** - mezel, fabricat prin adăugarea de sînge alimentar, avînd culoarea în secţiune de la roşu-închis până la bordo;

**-caltaboş** - mezel preparat din organe comestibile de porc, amestecate cu orez şi condiment;

**3) salamuri (inclusiv cîrnaţi şi cîrnăciori)**– grup de mezeluri, fabricate din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, supuse tratării termice (prăjirii, afumării, şi/sau fierberii, şi/sau uscării, şi/sau zvîntării), gata pentru consum:

**- cîrnaţi – salam,** fabricat din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane naturale sau artificiale comestibile, batoane sub formă de cerc, semicerc, încovoiate, cu diametrul de la 25 până la 44 mm, supus tratării termice (prăjirii, afumării, şi/sau fierberii, şi/sau uscării, şi/sau zvîntării);

**- cîrnăciori -** salam, fabricat din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane naturale sau artificiale comestibile, sub formă de batoane mici cu diametrul de la 14 până la 24 mm, supus tratării termice (prăjirii, afumării, şi/sau fierberii, şi/sau uscării , şi/sau zvîntării);

**- salam semiafumat**– salam, supus în procesul fabricării îndesării (după caz), prăjirii, fierberii, afumării calde şi uscării;

**- salam fiert-afumat -** salam, supus în procesul fabricaţiei îndesării (după caz), prăjirii, afumării preventive, fierberii, afumării repetate şi uscării;

 **- salam de tipul saliami -** salam, fabricat cu/fără utilizarea culturilor starter, cu/fără Glucono Delta-Lactonă, cu/fără acizi organici alimentari şi derivatele lor, care permit accelerarea maturării şi care poate fi de tip fiert-afumat, crud-afumat, crud-zvîntat;

**- salam crud-afumat**– salam, fabricat cu/fără utilizarea culturilor starter, cu/fără Glucono Delta-Lactonă, cu/fără acizi organici alimentari şi derivatele lor, supus în procesul fabricării maturării, afumării la rece şi uscării îndelungate;

**- salam crud-zvîntat**– salam, fabricat cu/fără utilizarea culturilor starter, cu/fără Glucono Delta-Lactonă, cu/fără acizi organici alimentari şi derivatele lor, supus în procesul fabricării maturării şi uscării de durată în condiţii naturale sau la parametrii unui mediu apropiat celui natural;

**4) specialităţi din carne** – produse din carne gata pentru consum, fabricate din diferite părţi anatomice ale carcaselor animalelor abatorizate, inclusiv slănina, cu diferite dimensiuni şi forme, cu/fără membrană, cu/fără oase, cu/fără şorici, cu adaos de ingrediente alimentare, cu/fără tratament termic (fierte, afumat-fierte, fiert-afumate, afumat-coapte, coapte, afumate, prăjite, crud-afumate, crud-zvîntate, sărate, uscate):

**- produse delicioase din carne** – specialităţi din carne, fabricate din diferite părţi anatomice ale carcaselor animalelor abatorizate, cu diferite dimensiuni şi forme, cu/fără oase, cu/fără şorici;

**- şuncă –** specialitate din carne,fabricată din muşchi şi/sau din bucăţele de carne dezosată, tocată grosier, supuse sărării, cu/fără malaxare, cu maturare, cu/fără membrană;

**- ruladă** – specialitate din carne sub diverse forme, în procesul fabricării căruia, bucătă de carne fără os sau carnea tocată grosier, se rulează sau se umple în membrane, cu/fără presare, cu/fără fixare cu aţă, cu/fără răsucire în folii;

**- produse din slănină** - fabricate din slănină de porc din stratul adipos, cu/fără şorici, cu/fără bucăţele de ţesut muscular, cu/fără ingrediente alimentare, cu/fără membrană, cu/fără tratare termică;

**5) bulion alimentar** – produs alimentar, obţinut prin fierberea cărnii, subproduselor, oaselor, cu/fără adaos de grăsimi şi ingrediente alimentare;

**6) jumări** - reziduurile proteinice ale topirii, după separarea parţială a grăsimilor de apă;

**7) conserve** – produse gata pentru consum, în ambalaj ermetic, conservate prin sterilizare, pentru a asigura stabilitatea microbiologică, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;

**8) conserve din carne** – conserve, fabricate din carne, cu conţinutul de carne minim 60% inclusiv:

**-conserve din carne în bucăţi**– conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucăţi, înăbuşită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;

**-conserve din carne mărunţită**- conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucăţele mici, fabricate în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;

**-conserve din carne tocată**- conserve din carne, fabricate din carne tocată, cu adaos de sos sau aspic, fabricate din materie primă gelatinoasă, cu condimente şi mirodenii;

**-conserve din organe comestibile** – conserve, fabricate din bucăţele curăţate şi/sau mărunţite de organe comestibile, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente şi mirodenii;

**-conserve din carne tip pate** - conserve din carne, fabricate din carne şi/sau organe comestibile de categoria întîi şi categoria a doua, tăiate în bucăţele, blanşate, trecute prin tocător, până la obţinerea unei mase vîscoplastice;

**9) conserve mixte**– conserve, fabricate din carne şi alte ingrediente, în mod separat sau combinat, cu adaos de condimente:

**-conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală** (legume, boboase, cereale), cu fracţia masică a ingredientelor de carne, conform reţetei, cuprinsă între minimum 31% şi maximum 60%;

**-conserve mixte din produse de origine vegetală** (legume, boboase, cereale) **şi carne**, cu fracţia masică a ingredientelor de carne, conform reţetei, cuprinsă între minimum 6% şi maximum 30%;

**10) conserve cu conţinut de carne** – produse gata pentru consum, fabricate cu ingrediente altele decît carnea, cu conținut de carne minim 5% şi maxim 60% inclusiv, în ambalaj ermetic, conservate prin sterilizare, pentru a asigura stabilitatea microbiologică, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;

**11) semiconserve** - produse gata pentru consum, în ambalaj ermetic, conservate prin pasteurizare, pentru a asigura stabilitatea microbiologica, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;

**12) specialitate tradiţională din carne** – produs alimentar tradiţional din carne, care este obţinut din materie primă tradiţională sau se caracterizează printr-o compoziţie tradiţională, sau printr-un mod de producere ce corespunde unui tip tradiţional de producere şi/sau de prelucrare a cărnii, a cărui specificitate rezidă în provenienţa sa ori în originea sa geografică şi este recunoscută prin înregistrare.

**III. Cerinţe generale**

**6.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne se plasează pe piaţă în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, a Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, a Legii nr. 296/2017 privind cerinţele generale de igienă a produselor alimentare și a Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

**7.** Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu materiile prime şi produsele finite trebuie să fie confecţionate din materiale care trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 278/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, a Hotărârii Guvernului nr. 308/2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărirea Guvernului nr.493/2017, a Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care conțin monomerul clorură de vinil și care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărirea Guvernului nr.580/2017.

**8.** Apa potabilă utilizată la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă cerinţelor stabilite în Hotărîrea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat “Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

**9.** Indicii senzoriali şi fizico-chimici ale preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă indicilor prezenţi în anexele nr. 1 şi 2.

**10.** Calitatea materiei prime folosită la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Legii nr. 27/2017 privind clasificarea carcaselor de bovină, porcină şi ovină, a Hotărârii Guvernului nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre şi a Hotărârii Guvernului nr. 435/2010 privind regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

**11.** Nivelurile maxime ale unor contaminanţi din produse alimentare trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanţii din produsele alimentare.

**12.** Concentraţiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesiu-137 şi Stronţiu-90 în produse alimentare trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Anexa F. din Norma Nr. 065334 din 27.02.2001, norme fundamentale de radioprotecţie, cerinţe şi reguli igienice (NFRP-2000).

**13.** Reziduurile substanţelor farmacologic active în produsele alimentare importate sau plasate pe piaţă trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 195/2011 pentru aprobarea Regulamentului privind măsurile şi procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanţelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală.

**14.** Reziduurilor de medicamente de uz fitosanitar în produsele alimentare trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare şi hrană de origine vegetală şi animală pentru animale.

**15.** Conţinutul de vitamine, elemente minerale, proteine ori alte substanţe nutritive care sunt adăugate în produsele din carne, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 899/2017 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine şi minerale, precum şi de anumite substanţe de alt tip în produse alimentare.

**16.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă criteriilor microbiologici aprobați prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare și cerințelor Hotărârii Guvernului nr. 298/2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanţe şi al reziduurilor acestora la animalele vii şi la produsele lor, precum şi al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală.

**IV. Cerinţe esenţiale**

**17.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne urmează a fi fabricate în baza reţetelor şi instrucţiunilor tehnologice, elaborate şi aprobate de către producători. Coordonarea instrucţiunilor tehnologice cu Agenţia Naţională pentru Sănătate Publică din cadrul Ministerului Sănătăţii, Muncii şi Protecţiei Sociale se efectuează în funcţie de condiţiile de păstrare, termeni de valabilitate, aditivi alimentari şi declaraţia nutriţională, în conformitate cu prevederile art. 21 al Legii nr.10/2009 privind supravegherea de stat a sănătăţii publice.

**18.** În funcţie de tehnologia fabricării, produsele din carne și cu conţinut de carne, se clasifică:

1) preparate din carne;

2) produse din carne, inclusiv conserve şi semiconserve.

**19.** Preparatele din carne:

1) în funcţie de materia primă utilizată la fabricaţie, se clasifică după cum urmează:

a) din carne;

b) din organe comestibile;

c) din carne în aluat;

d) cu conţinut de carne.

2) În funcţie de starea termică, preparatele din carne şi cu conţinut de carne, se clasifică după cum urmează:

a) refrigerate;

b) congelate.

3) În funcţie de modul de transare şi prelucrare, forma şi dimensiunile materiei prime, preparatele din carne se clasifica după cum urmează:

a) din carne bucăţi mari, cu/fără os (inclusiv părţi anatomice ale carcasei);

b) din carne porţionată, cu/fără os;

c) din carne bucăţi mici, cu/fără os,

d) din carne mărunţită;

e) din carne tocată;

f) carne tocată.

4) În funcţie de tehnologia fabricării, preparatele din carne se clasifică după cum urmează:

a) naturale;

b) sărate;

c) maturate/zvîntate;

d) marinate (sau în sos);

e) panate/nepanate;

f) formatate, cu/fără membrană;

g) umplute.

5) În funcţie de tehnologia fabricării, forma preparatele cu conţinut de carne pot fi clasificate astfel:

a) din carne tocată,

b) carne tocată,

c) panate/nepanate;

e) formatate, cu/fără membrană.

**20.** Produse din carne:

1) În funcţie de tehnologia fabricării şi formele de prezentare, produsele din carne şi produse cuconţinut de carne, se clasifică după cum urmează:

a) mezeluri;

b) specialităţi din carne,

c) conserve şi semiconserve.

2) În funcţie de tehnologia fabricării, mezelurile se clasifică după cum urmează:

a) mezeluri fierte;

b) mezeluri din ingrediente supuse tratamentului termic;

c) salamuri.

3) În funcţie de tehnologia fabricării, mezelurile fierte se clasifică după cum urmează:

a) parizere;

b) crenvurşti;

c) safalade;

d) cîrnăciori;

e) pîine de carne.

4) În funcţie de tehnologia fabricării, mezelurile din ingrediente supuse tratamentului termic, se clasifică după cum urmează:

a) pate;

b) tobe;

c) lebărvurşti;

d) sîngerete;

e) aspic;

f) piftie;

g) caltaboş.

5) În funcţie de tehnologia fabricării, salamurile se clasifică după cum urmează:

a) semiafumate;

b) fiert-afumate;

c) de tipul saliami;

d) crud-afumate;

e) crud-zvîntate.

6) În funcţie de materia primă utilizată, specialităţile din carne se clasifică după cum urmează:

a) produse delicioase din carne;

b) şunci;

c) rulade;

d) produse din slănină.

7) În funcţie de tehnologia fabricării, specialităţile din carne se clasifică după cum urmează:

a) fierte;

b) afumat-fierte;

c) fiert-afumate;

d) afumat-coapte;

e) afumate;

f) coapte;

g) prăjite;

h) crud-afumate;

i) crud-zvîntate;

k) sărate;

l) uscate.

8) În funcţie de tehnologia fabricării, conservele şi semiconservele se clasifică după cum urmează:

a) conserve din carne;

b) conserve mixte;

c) conserve cu conţinut de carne.

9) În funcţie de materia primă şi tehnologia fabricării, conservele din carne se clasifică după cum urmează:

a) conserve din carne bucăţi;

b) conserve din carne mărunţită;

c) conserve din carne tocată;

e) conserve din organe comestibile;

d) conserve din carne de tip pate.

10) În funcţie de materia primă şi tehnologia fabricării, conservele mixte se clasifică după cum urmează:

a) conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală (legume, boboase, cereale, etc.);

b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, boboase, cereale, etc.) şi carne.

11) În funcţie de membrană utilizată la ambalarea preparatelor şi produselor din carne, cu conţinut de carne, acestea se clasifică:

a) în membrană naturală;

b) în membrană artificială comestibilă;

c) în membrană artificială necomestibilă;

d) fără membrană.

12) În funcţie de prezentarea spre livrare, preparatele, produsele din carne și cu conţinut de carne, se clasifică:

a) ambalate;

b) neambalate.

**21.** Menţionarea speciei de animale în denumirea comercială ale preparatelor, produselor din carne și cu conţinut de carne se indică în cazul când cantitatea de carne materie primă din specie dată este mai mult de 1/2 din conținutul preparatului finit.

**22.** La fabricarea produselor din carne de vită, porc, oaie, capră, cal se admite substituirea cu carne de pasăre în cantitate de până la 1/3 în loc de carne – materie primă, dacă este prevăzut de reţetă, și viceversa, după caz.

**V. Cerinţe de calitate pentru carne-materie primă**

**23.** Materia prima utilizată la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conţinut de carne se referă la grupele de mărfuri (carne-materie primă) de la poziţiile tarifare din Nomenclatura combinată a mărfurilor menţionate la punctul 3 a prezentelor cerinţe.

**24.** Cerintele de calitate pentru materie primă-carne sînt prevăzute în Legea nr. 27/2017 privind clasificarea carcaselor de bovină, porcină şi ovină, Hotărârea Guvernului nr. 48/2009 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind condiţiile de sănătate animală şi publică şi de certificare sanitar-veterinară pentru importul în Republica Moldova al anumitor animale vii şi al cărnii provenite de la acestea, Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea regulilor specific de igienă a produselor alimentare de origine animală şi în Hotărârea Guvernului nr. 773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerinţelor de comercializare a cărnii de pasăre.

**25.** Materia -carne de import trebuie sa fie de la o unitate autorizată pentru import de către Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor şi însoţită de certificatul sanitar-veterinar eliberat de autoritatea competentă, în conformitate cu prevederile Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

**26.** Materia primă - carne de origine autohtonă, recepţionată la întreprinderile de procesare a cărnii, trebuie să fie însoţită de certificat sanitar-veterinar, eliberat de Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor, în conformitate cu prevederile Legii nr.221/2007 privind activitatea sabitar-veterinară.

**27.** La fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conţinut de carne pot fi utilizate materii prime răcite, refrigerate sau congelate. În cazul materiei prime răcite şi refrigerate, aceasta trebuie să provină din abatoarele şi unităţile de tranşare, incluse pe listele întocmite şi actualizate, conform art. 24 alin. (6) al Legii nr 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

**28.** La fabricarea preparatelor, produselor din carne, și cu conţinut de carne nu se admite:

1) carnea congelata mai mult de o singură dată;

2) carnea provenita de la tauri şi vieri (masculi);

3) slănina de porc şi carnea cu semne de rîncezire şi îngălbenire;

4) materia prima cu termenul de valabilitate expirat;

5) organele aparatului genital al femelelor şi masculilor, cu excepţia testiculelor;

6) organele aparatului urinar, cu excepţia rinichilor şi vezicii;

7) cartilagiul laringelui, al traheei şi al bronhiilor extralobulare;

8) ochii şi pleoapele;

9) canalul auditiv extern;

10) ţesuturile corneene;

11) la păsările de curte – capul (cu excepţia crestei, urechilor şi barbiţelor), esofagul, gusa, intestinele şi organele aparatului genital.

**VI. Cerinţe de calitate pentru materiale auxiliare**

**29.** Ingredientele de origine animală sau ingrediente alte decât de origine animală, de provenienţă autohtonă şi de import, utilizate la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conţinut de carne, trebuie să corespundă cerinţelor de calitate pentru fiecare tip de ingredient şi să fie însoţit de certificat sanitar-veterinar și certificat de inofensivitate, eliberate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

**30.** Aditivii alimentari, utilizaţi la fabricarea produselor, preparatelor din carne și cu conţinut de carne, trebuie să corespundă prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, să fie admise pentru scopuri alimentare şi avizate de către Agenţia Naţională pentru Sănătate Publică.

**VII. Cerinţe privind ambalarea, etichetarea şi transportarea**

**31.** Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerinţelor Hotărârii Guvernului nr. 278/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele din plastic să vină în contact cu produsele alimentare, să fie admise pentru scopuri alimentare şi avizate de către Agenţia Naţională pentru Sănătate Publică.

**32.** Produsele de origine animală sunt admise pentru consumul uman numai,dacă poartă marca de sănătate sau marca de identificare.

**33.** Ambalarea preparatelor, produselor din carne și cu conţinut de carne se efectuează în recipientele şi materialele de ambalare, care trebuie să fie confecţionate din materiale sigure, autorizate de organul central de specialitate al administraţiei publice în domeniul ocrotirii sănătăţii, şi care să asigure menţinerea calităţii şi siguranța acestora pe durata termenului de valabilitate.

**34.** Tehnologia, modul şi materialele de ambalare se stabilesc de către operator pentru sortimente concrete de produse.

**35.** Etichetarea preparatelor, produselor din carne şi produselor cu conţinut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

**36.** Marca de identificare trebuie să fie aplicată pe etichetă.

**37.** Suplimentar, la preparatele din carne, cu conţinut de carne, informaţia pe eticheta va include modul de preparare pentru consum și starea termică.

**38.** Pentru conservele şi semiconservele, pe ambalaje se aplică semnele convenţionale, cu ajutorul unui marcaj de relief sau a unei vopsele rezistente, într-un mod care să asigure siguranţa şi lizibilitatea informaţiilor până la sfârşitul termenului de valabilitate.

**39.** Transportarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se va efectua în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

**40.** Preparatele, produsele din carne şi preparate cu conţinut de carne trebuie să fie transportate numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

***Anexa nr.1***

*la**Cerinţe de calitate*

*pentru preparate şi produse din carne*

**Caracteristicile senzoriale**

**а) preparate din carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru preparate:** |
| **din carne bucăţi mari cu/fără os (inclusiv părţi anatomice)** | **din carne porţionată** **cu/fără os** | **din carne bucăţi mici** **cu/fără os** | **din carne mărunţită** |
| **Aspect exterior** | Bucăţi de carne cu/fără os, din anumite părţi ale carcasei sau părţi anatomice ale carcasei, cu conţinutul de carne natural sau specificat, de diferite forme şi dimensiuni, cu sau fără piele (şorici), cu/fără marinadă/sos, cu/fără panare. Suprafaţa umedă a tăieturii proaspete, curată, fără hematome, resturi străine. Suprafaţa preparatelor în marinadă/sos acoperită cu masă omogenă, cu ingredientele conform reţetei.Se permite fabricarea preparatelor din carne de porc, cu raportul natural dintre carne şi os, cu şorici sau cu prezenţa parţială a şoricului. | Masă omogenă din bucăţele de carne fără oase, cu dimensiuni specificate, tăiate transversal fibrelor muscular, formatate în diferite forme, cu/fără panare.  |
| Bucăţi de carne cu/fără os, tăiate din anumite părţi ale carcasei, sau părţi anatomice ale carcasei, sigure de tendoane şi pelicule de suprafaţă aspre, lăsînd ţesuturi conjuctive şi adipos intermusculare sau pelicula de la suprafaţă, care păstrează forma naturală a muşchiului, cu masa mai mare de 500g, cu/fără umplutură, cu suprafaţa netedă, ţesut muscular elastic, margini regulate, fără tăieturi adînci (max10mm). | Muşchi sau bucată de carne, tăiate din anumite părţi ale carcasei, formă rotunda, ovală, oval-alungită, neregulată, cu masa de la 70g până la 1000g inclusiv, cu/fără umplutură, tăiate transversal fibrelor musculare, lăsînd ţesuturi conjuctive şi adipos intermusculare sau pelicula de la suprafaţă, care păstrează forma naturală a muşchiului. | Bucăţele de carne, cu dimensiuni specificate, cu masa de la 10g până la 500g, tăiate transversal fibrelor musculare, separate din anumite părţi ale carcasei. Ţesutul muscular elastic fără tendoane, cartilaje, ţesut conjuctiv şi oase zdrobite. Se permite prezenţa peliculei de suprafaţă subţire, ţesutului adipos intermuscular şi de suprafaţă. Pentru preparatele din piept de porc – conţinutul de ţesut adipos în raport natural. |
| În ambalajele de desfacere se admite prezenţa neînsemnată a sucului eliminat din preparat de carne. Pe ambalaj trebuie să fie prezentată informaţia pentru consumator. |
| **Consistenţă** | Caracteristică pentru carnea proaspătă. În stare refrigerată-moale, muşchii îndesaţi, elastici, foseta de la apăsarea cu degetul dispare rapid. Consistenţa în stare congelată-solidă. |
| **Aspect în secţiune** | Pentru preparatele umplute: în secţiune este vizibil stratul de carne şi umplutura din ingredientele utilizate conform reţetei.  | - | - |
| **Culoarea** | Specifică culorii materiei prime-carne utilizată la fabricarea sortimentului dat de preparat de carne, şi a ingredientelor utilizate conform reţetelor. |
| **Gust şi miros** | Specifice sortimentului de preparat de carne, cu gust şi miros placute, specifice ingredientelor utilizate conform reţetelor, gust potrivit de sarat, fără gust şi miros străine. Gustul se determină după tratarea termică a preparatelor de carne.  |

**b) carne tocată, preparate din carne tocată, preparate din carne în aluat**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru:** |
| **Carne tocată** | **Preparate din carne tocată** | **Preparate în aluat** |
| **Aspect exterior** | Masa omogenă, uniform amestecată, fără oase, ţesut conjunctiv grosier, cheaguri de sînge şi pelicule, cu diferit raport dintre ţesutul muscular, conjunctiv şi adipos, în funcţie de reţetă, mărunţită la volful cu diametrul ochiurilor sitei de la 3 până la 12mm, cu/fără ingrediente alimentare altele decît carnea.Se permite preambalarea cărnii tocate în membrane artificiale.  | Masă omogenă, uniform amestecată, fără oase, ţesut conjunctiv grosier, cheaguri de sînge şi pelicule, mărunţită la volful cu diametrul ochiurilor sitei de la 3 până la 12mm, cu ingrediente alimentare altele decît carnea, de diferite forme şi dimensiuni, cu/fără membrane, cu/fără panare, în funcţie de sortimentul preparatelor din carne. Suprafaţă netedă, fără fisuri, alipiri, margini frînte şi deformate.  | Preparate de diverse forme şi masă, în funcţie de sortiment. În stare congelată - fără alipiri, întregi, nedeformaţi, mărginile bine lipite, fără urme de umplutură ieşită din aluat, suprafaţa curată, uscată, puţin brumată cu făină. Aluatul trebuie să fie de o grosime uniformă, cu o îngroşare neînsemnată la îndoire şi la mărginile preparatului format. După tratarea termică preparatele nu se dezlipesc. |
| Pentru preparate în membrană - suprafaţa curată, fără leziuni de membrane şi alipiri.În ambalajele de desfacere se admite prezenţa neînsemnată a sucului eliminat din preparat de carne.  | La scuturarea ambalajelor, produsele congelate trebuie să emită un sunet clar. Se admite o deformare neînsemnată a unor produse. Se admite comercializarea produselor cu rupturi ale aluatului în cantitate de maximum 10% din cantitatea lotului. |
| Pe ambalaj trebuie să fie prezentată informaţia pentru consumator. |
| **Consistenţă** | Consistenţa: în stare refrigerată-moale, în stare congelată-solidă, în stare fierbinte – suculentă. |
| **Culoarea** | Specifică culorii materiei prime-carne utilizată la fabricarea sortimentului dat de preparat de carne, şi a ingredientelor utilizate conform reţetelor. | Pentru aluat – albă cu nuanţă cremă. Pentru umplutură - caracteristică tipului dat de umplutură. |
| **Aspect în secţiune** | Masă omogenă, uniform amestecată, cu ingrediente utilizate conform reţetei. | Masă omogenă, uniform amestecată, cu ingrediente utilizate conform reţetei. Se admite porozitate neînsemnată. | În secţiune este vizibil învelişul din aluat, care acoperă umplutura din ingredientele utilizate conform reţetei (carne tocată, bucăţele de carne sau amestec de carne şi ingrediente altele decît carnea, de diferit grad de mărunţire). |
| **Gust şi miros** | Gustul se determină după tratarea termică a preparatelor de carne. Specifice sortimentului de preparat de carne, cu gust şi miros placute, specifice ingredientelor utilizate conform reţetelor, gust potrivit de sarat, fără gust şi miros străine.  |

**c) mezeluri fierte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru mezeluri fierte:** |
| **parizer** | **crenvurşti** | **safalade** | **cîrnăciori** | **pîine de carne** |
| **Aspect exterior** | Batoane | Batoane mici | Pîine, forma dreptunghiulară  |
| cu suprafaţa curată şi uscată |
| fără pete şi rupturi ale membranei, fără aderenţe şi afluenţe de compoziţie | fără pete şi rupturi ale membranei, fără aderenţe, scurgeri de bulion şi grăsime | netedă, coaptă uniform |
| cu aplicarea pe membrană (suprafaţa) a informaţiei pentru consumator: în formă de inscripţie pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă ataşată la un capăt al batonului sau şiragului (pentru crenvurşti, safalade, cîrnăciori, care conţine nu mai mult de 20 unităţi de produs).  |
| capetele membranelor batoanelor sînt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau aţă. | capetele membranelor batoanelor mici răsucite sau legate cu sfoară sau aţă. | - |
| se admite prezenţa ingredientelor de decor pe suprafaţa produsului. | - | se admite prezenţa ingredientelor de decor pe suprafaţa produsului |
| Pentru mezeluri fierte, fără utilizarea stabilizatorilor de culoare, se admite culoarea în secţiune cenuşiu-deschisă, cu nuanţă slabă de roz.Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezenţa condensului în ambalaj.  Se admit semne de alipiri a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale. |
| **Consistenţă** | Elastică | Fină, suculentă(în stare fierbinte) | Elastică, suculentă(în stare fierbinte) | Elastică |
| **Aspect în secţiune** | Compoziţie de culoare roz-deschis până la roşu, fin mărunţită sau fin mărunţită cu bucăţele de materie primă- carne de diverse dimensiuni şi ingrediente alimentare altele decît carnea, conform reţetei, uniform amestecată, fără goluri şi pete cenuşii. Se admite prezenţa porozităţii fine în formă de goluri şi prezenţa neînsemnată a ţesutului conjunctiv grosier în funcţie de tipul produsului. |
| **Gust şi miros** | Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. Se admite prezenţa gustului de aditiv de gust, în cazul utilizării, şi aromei fine de afumare – pentru produsele supuse afumării. |

**d) mezeluri fabricate din ingrediente alimentare supuse tratamentului termic**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru mezeluri fabricate din ingrediente supuse tratamentului termic:** |
| **lebărvurşti** | **pate** | **tobe** | **aspicuri** | **piftie** | **sîngerete** | **caltaboş** |
| **Aspect exterior** | Batoane cu suprafaţa curată, uscată, fără pete, aderenţe şi rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informaţiei pentru consumator (în formă de inscripţie pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă ataşată la un capăt al batonului). Capetele membranelor batoanelor sînt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau aţă.Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezenţa condensului în ambalaj.  Se admit semne de alipiri a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale. |
| - | - | - | în formă corespunzătoare-formei de turnare | - | - |
| **Consistenţă** | Unguentă | Fină, unguentă | Elastică | Compactă, elastică, la apăsarea pe suprafaţă nu trebuie să rămînă adîncituri, fisuri. | De la elastică până la unguentă |
| **Aspect în secţiune** | Compoziţie de culoare cenuşie până la roz palid, fin mărunţită sau fin mărunţită cu bucăţele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare. Se admite un strat subţire de grăsime sub membrană pe perimetrul batonului şi prezenţa unei porozităţi fine sub formă de goluri. | Masă omogenă, fin mărunţită, nesfărîmicioasă de culoare cenuşiu până la roz palid, se admite un strat subţire de grăsime şi jeleu de maximum 0,5cm pe suprafaţa produsului sub membrană. | Compoziţie de culoare roşu închis, cenuşiu, cenuşiu cu nuanţă de roz sau roz-palid, uniform amestecată şi conţine bucăţele de organe comestibile şi/sau ingrediente alimentare.  | Masă elastică, care conţine bucăţele de diferite forme şi dimensiuni de materie primă fiartă, ingrediente alimentare şi maximum 100% de bulion - pentru piftie şi peste 100% de bulion - pentru aspicuri. | Compoziţie de culoare roşu închis până la cafeniu, uniform amestecată cu/sau fără bucăţele de materie primă şi ingrediente vegetale sau crupe, cu adaos de sînge de maximum 50%. | Compoziţie de culoare cenuşie, până la roz palid, fin mărunţită sau fin mărunţită cu bucăţele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare, cu adaos de orez fiert. |
| Se admite prezenţa poroziţăţii fine, în cazul utilizării slăninei se admite prezenţa bucăţilor cu nuanţă galbenă, în cazuri unice, fără semne de rîncezire. Se admite prezenţa ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform reţetei. |
| **Gust şi miros** | Gustul caracteristic tipului respectiv de produs, potrivit de sărat, cu aromă pronunţată de condimente, cu aromă fină de afumare – pentru produsele supuse afumării, fără gust şi miros străin. |

**e) salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru salamuri:**  |
| **semiafumate** | **fiert-afumate** | **crud-afumate** | **crud-zvîntate** |
| **Aspect exterior** | Batoane (batoane mici) cu suprafaţa curată, uscată, fără pete, aderenţe, afluenţe de compoziţie şi rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informaţiei pentru consumator: în formă de inscripţie pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă ataşată la un capăt al batonului sau şiragului (pentru cîrnăciori), care conţine nu mai mult de 20 unităţi de produs. Capetele membranelor batoanelor sînt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau aţă. Capetele membranelor batoanelor mici sunt răsucite sau legate cu sfoară sau aţă. Se admite prezenţa ingredientelor de decor pe suprafaţa produsului.Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezenţa condensului în ambalaj.  Se admit semne de alipiri a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale. |
| **Consistenţă** | Elastică | Compactă | Compactă | Elastică |
| **Aspect în secţiune** | Compoziţie de culoare roz până la roşu-închis sau cafeniu, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunţită, cu bucăţele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare altele decît carnea conform reţetei, uniform amestecată, fără goluri şi pete cenuşii. Se admite prezenţa poroziţăţii fine, în cazul utilizării slăninei se admite prezenţa bucăţilor cu nuanţă galbenă, în cazuri unice, fără semne de rîncezire, prezenţa neînsemnată a incluziunilor de ţesut conjunctiv grosier, în funcţie de tipul produsului. | Compoziţie de culoare roz până la roşu-închis, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunţită, cu bucăţele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare altele decît carnea conform reţetei, uniform amestecată, fără pete cenuşii, fără goluri. |
| **Gust şi miros** | Caracteristice tipului respectiv de produs, cu aromă de condimente, cu/fără aromă de afumare, cu/fără gust uşor picant, potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. |

**f) specialităţi din carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru specialităţi din carne:** |
|  | **produse delicioase** **cu/fără os**  | **şunci** | **rulade** | **produse din slănină** |
| **Aspect exterior** | Suprafaţă curată, cu/fără şorici, fără rupturi, franjuri, rămăşiţe de păr, marginile tăiate regulat, cu/fără legare cu sfoară (aţă), cu/fără ochi de agăţat, cu/fără membrană, cu/fără plase (sau în membrană deasupra căreia se îmbracă plasa). În membrană (celofan sau alte pelicule) – suprafaţa curată, uscată, membrană fără leziuni, cu/fără legare cu sfoară (aţă), cu/fără ochi de agăţat, cu/fără fixare cu agrafe metalice, clame, clipsuri. Se admite prezenţa ingredientelor de decor pe suprafaţa produsului.Pentru produsele, fără utilizarea stabilizatorilor de culoare, se admite culoarea în secţiune cenuşiu-deschisă, cu nuanţă slabă de roz. Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezenţa condensului în ambalaj.  Se admit semne de alipiri a produselor. |
| **Consistenţă** | Elastică | Compactă | Compactă | Compactă |
| **Aspect în secţiune** | Ţesut muscular de la diferite părţi ale carcasei animalului sau muşchi separaţi, cu/fără os, cu/fără straturi de slănină, cu/fără şorici, grăsime intermusculară sau bucăţele de ţesut muscular, cu sau fără slănină de porc, de diferite forme şi dimensiuni. Ţesut muscular de culoare uniformă, fără pete cenuşii, de la roz-deschis până la roşu.  | Ţesut muscular de la diferite părţi ale carcasei animalului sau muşchi separaţi, cu/fără straturi de slănină, sau bucăţele de carne dezosată, tocate fin sau grosier, fără şorici, cu/fără slănină de porc, cu/fără membrană, de diferite forme şi dimensiuni, de culoare uniformă, fără pete cenuşii, de la roz-deschis până la roşu. | Ţesut muscular de la diferite părţi ale carcasei animalului sau muşchi separaţi, cu/fără şorici, cu/fără straturi de slănină de porc, sau bucăţele de ţesut muscular cu/fără grăsime intermusculară, sau bucăţele de carne dezosată, tocate fin sau grosier, cu/fără slănină, cu/fără membrană, de diferite forme şi dimensiuni, de culoare uniformă, fără pete cenuşii, de la roz-deschis până la roşu. | Culoare albă sau cu nuanţă roză sau cu nuanţă gălbuie de afumare. |
| - | Se admite prezenţa ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform reţetei. | - |
| **Gust şi miros** | Caracteristic tipului respectiv de produs cu aromă de condimente, cu/fără aroma de afumare, gust potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. | Caracteristic slăninii, cu aromă de condimente, cu/fără aromă de afumare, potrivit de sărat, fără gust şi miros străin. |

**g) conserve şi semiconserve**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate conserve şi semiconserve:** |
| **din carne bucăţi** | **din carne mărunţită** | **din carne tocată** | **din organe comestibile** | **de tip pate** | **conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală** | **conserve mixte din produse de origine vegetală** **şi carne** |
| **Aspect exterior şi consistenţă** | Bucăţele de carne cu masa nu mai mică de 50g, fără os, tendoane, vase sangvine, ţesut conjunctiv grosier şi glande bucăţi mari. Carnea suculentă nerăsfiartă, tăiată uniform în bucăţi întregi. La scoaterea cu grijă din ambalaj, nu se fărîmiţează. Pentru conservele de calitatea întîi se admite fărîmiţarea parţială a bucăţilor. Bulionul în stare încălzită este de culoare galbenă, până la galben-cafenie, cu prezenţa sedimentului după răcire timp de 3 minute; se admite tulburarea neînsemnată a bulionului.  | Bucăţele de carne cu masa pînă la 50g, fără os, tendoane, vase sangvine, ţesut conjunctiv grosier şi glande bucăţi mari. Se admite fărîmiţarea parţială a bucăţilor. Bulionul sau jeleul în stare încălzită este de culoare galbenă, până la galben-cafenie, cu prezenţa sedimentului după răcire timp de 3 minute; se admite tulburarea neînsemnată a bulionului. | Bucăţele de carne tocată, fără os, cartilaje, tendoane şi ţesut conjunctiv grosier. Sosul sau jeleul omogen, fără aglomerări. Bucăţelele de carne, grăsimea, sucul de carne sau jeleul în stare răcită la scoaterea cu grijă din ambalaj, păstrează forma ambalajului, se taie în bucăţi, nu se fărîmiţează. Jeleul de culoare cafeniu-deschis până la cafeniu. | Bucăţele de organe comestibile, destul de elastice, nerăsfierte (pentru limbă), neunguente. Pentru alte tipuri de organe comestibile se admite răsfierberea neînsemnatăCuloarea în secţiune alb-cenuşiu. | Masă omogenă, marunţită fin, păstoasă, unguentă, fără granulozitate, cu o cantitate neînsemnată de grăsime topită în volumul ambalajului. Culoarea cenuşiu-cafenie sau cu nuanţă roz, iar pentru pate din carne de pasăre -culoarea gălbuie-cafenie. | Carne tăiată în bucăţi mici, fără echimozii, murdărie, pene (pentru carnea de pasăre). Culoarea caracteristică cărnii prăjite sau înăbuşite, fără pete şi particule vizibile de ţesut conjunctiv. Se admite o răsfierbere neînsemnată a cărnii. Legumele tăiate rondele, cubuşoare sau bucăţi de formă drept-unghiulară, nerăsfierte, cu consistenţă compactă. Crupele fierte bine, nerăsfierte, se admit boabe lipite. Culoarea caracteristică tipului dat de legume şi/sau crupe. | Masă fiartă bine, sfărîmicioasă, fără aglomerări, cu bucăţele de carne. Se admite consistenţă semivîscoasă. Culoare omogenă albă cu nuanţă gălbuie, pentru orez – culoare cremă sau galbenă sau caracteristică tipului dat de legume şi/sau crupe. |
| Se admite prezenţa ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform reţetei. | - | Se admite prezenţa ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform reţetei. |
| **Miros şi gust** | Caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără gust şi miros străin. |

**h) conserve şi semiconserve din carne de pasăre**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru conserve şi semiconserve din carne de pasăre:**  |
| **din carcase de pasăre** **întregi** | **din carne de pasăre** **cu oase** | **din carne de pasăre** **fără oase** |
| **Aspect exterior şi consistenţă** | Carcase curate la suprafaţă, fără resturi de pene şi echimozii, carnea este neaspră şi nerăsfiartă, la scoaterea cu grijă din cutie carnea nu se separă de oase. Bulionul rece este compact, cu formare a jeleului. Carcasele întregi se plasează cu gîtul în jos; picioarele încovoiate în articulaţia femurală şi strînse la piept. În calitate de bucăţi de recîntărire se admit gîtul şi organele interne (ficat şi inimă). Culoarea carcaselor caracteristică cărnii fierte de pasăre de acest tip. Bulionul limpede de culoare auriu-galben (în stare încălzită), jeleu de culoare galben deschis. Se admite o tulbureală neînsemnată. | Bucăţi de carne cu os, cu suprafaţa curată, fără resturi de pene şi echimozii, carnea este neaspră şi nerăsfiartă, care uşor se desprinde de os.Cantităţile uniforme de organe interne, aripi şi piele, nu se admite prezenţa plămînilor, organelor interne necomes-tibile, oaselor fără carne şi a penelor. Carnea suculentă, nerăsfiartă. Culoarea cărnii gălbui-crem sau roz-cenuşiu. Bulionul în starea încălzită este limpede, de la culoare galben-deschis până la galben-închis. | Bucăţele de carne de pasăre plasate compact cu stratul subcutanat la fundul cutiei şi la capac – în cutii metalice şi la pereţi – în borcane de sticlă. Bucăţele mici de carne se plasează între bucăţile mari. Nu se admite prezenţa oaselor. Carnea compactă, neaspră, nerăsfiartă. Culoarea cărnii gălbui-crem sau roz-cenuşiu; bulionul (jeleu) în stare încălzită – limpede de la culoare galben-deschis până la galben-închis. |
| Se admite prezenţa ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform reţetei. |
| **Miros şi gust** | Caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără gust şi miros străin. |

***Anexa nr. 2***

*la**Cerinţe de calitate*

*pentru preparate şi produse din carne*

**Caracteristici fizico-chimice**

**а) preparate din carne naturale**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Sortimentul preparatelor** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Grosimea stratului adipos subcutanat (fără piele), mm, maximum | bucăţi mari cu/fără os din carne de :- porcine;- alte materii prime de carne | 25,010,0 |
| bucăţi porţionate cu/fără os | 10,0 |
| Conținut de ţesutului adipos, % de la masa prepartului, maximum | bucăţi mici cu/fără os din carne de :- porcine - alte materii prime de carne | 2010 |
| Conținut de proteină, %, minimum  | bucăţi mari cu/fără os, bucăţi porţionate cu/fără os, bucăţi mici cu/fără os, carne mărunţită din carne de:- de pasăre- alte materii prime de carne | 812 |
| Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C | - refrigerat: 0...4- congelat: nu mai mult de minus 12 |

**b) preparate din carne (inclusiv cu conţinut de carne)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru:** |  |
| **carne tocată** | **preparate din carne tocată** | **din carne în** **marinadă/ sos** | **preparte în aluat** |
| Conținut de proteină: - carne de pasăre, %, minimum- alte materii prime de carne, %, minimum- preparate cu conţinut de carne,% | 812- | 8125-9 | 812- | 8125-9 |
| Conținut de grăsime, % :- preparate din carne, maximum- preparate cu conţinut de carne | 50,0- | 50,035,0 | 50,0- | 26,0 28,0 |
| Conținut de sare alimentară, %, maximum:- cu utilizare sare alimentară,- fără utilizare sare alimentară | 1,00,2 | 1,0-3,0- |
| Conținut de amidon:- preparate din carne, %,- preparate cu conţinut de carne, %, maximum | -- | 2-56 | -- | -- |
| Conținut de pîine (inclusiv pesmeţi măcinaţi), %, maximum  | - | 20,0 | - | - |
| Conținut de umplutură % | - | - | - | 45-50 |
| Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C | - refrigerat: de la 0 până la 4- congelat: nu mai mult de minus 12 |

**b) mezeluri fierte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru mezeluri fierte:** |
| **parizere** | **crenvurşti** | **safalade** | **cîrnăciori** | **pîine de carne** |
| Conținutul de umiditate, %, maximum | 75,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-3,5 |
| Conținutul de grăsime, %, maximum | 35,0 |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 8,0 |
| Conținutul de amidon, %, maximum | 7,0 |
| Activitatea reziduală de fosfatază acidă, %, maximum | 0,006 |
| Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C | de la 0 până la 6 |

1. **mezeluri fabricate din îngrediente supuse tratamentului termic**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru:** |
| **lebărvurşti** | **pate** | **tobe** | **aspicuri** | **piftie** | **sîngerete** | **caltaboş** |
| Conținutul de umiditate, %,maximum | 75,0 | - | 75,0 |
| Grosimea stratului de aspic, mm | - | - | - | 25,0-50,0 | - | - | - |
| Grosimea stratului de grăsime pe suprafață, mm, maximum | - | - | - | 1,5 | - | - | - |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-3,0 |
| Conținutul de grăsime, %, maximum | 40,0 | 40,0 | 35,0 | - | - | 50,0 | - |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 7,0 | 7,0 | 8,0 | - | - | 6,0 | - |
| Conținutul de amidon, %, maximum | 8,0 | 10,0 | 10,0 | - | - | 10,0 | - |
| Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C | de la 0 până la 6 |

1. **salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru salamuri:** |
| **semiafumate** | **fiert-afumate** | **crud-afumate** | **crud-zvîntate** |
| Conținutul de umiditate, %, maximum | 60,0- | 50,0- | 35,040,0 (cu utilizarea regulatorilor de aciditate) | 40,045,0 (cu utilizarea regulatorilor de aciditate) |
| Conținutul de sare alimentară, %, maximum | 1,0-6,0 |
| Conținutul de grăsime, %, maximum | 45,0 | 45,0 | 60,0 | 60,0 |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 10,0 |
| Conținutul de amidon, %, maximum | 6,0 | - |
| Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C | de la 0 până la 12 |

**e) specialităţi din carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru specialităţi din carne:** |
| Grosimea stratului subcutanat de slănină la tăiere în secţiune, cm, pentru produsele:- fierte,afumate, afumat-fierte, fiert-afumate, crud-afumate, crud-zvîntate, sărate, uscate, maximum- afumate-coapte, maximum- coapte, prăjite, maximum- - din slănină, minimum | 4,03,52,02,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0 - 6,0 |
| Conținutul de proteină, %, minimum:- pentru slănină | 1,4 |
| - pentru celelalte sortimente | 10,0 |
| Activitatea reziduală de fosfatază acidă, %, maximum (pentru produse fierte) | 0,006 |
| Temperatura produsului, livrat pentru comercializare, °C- pentru crud-afumate, crud-zvîntate, sărat, uscat- pentru celelalte sortimente | de la 0 până la 15de la 0 până la 6 |

**f) conserve şi semiconserve**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru conserve şi semiconserve:** |
| **din carne bucăţi** | **din carne mărunţită** | **din carne tocată** | **din organe comestibile** | **de tip pate** | **conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală** | **conserve mixte din produse de origine vegetală şi carne** |
| Raportul părţilor componente la masa netă, %:-carne, minimum-sos sau jeleu inclusiv ingrediente de origine vegetală, maximum | 45,0 55,0 | 45,055,0  | 55,045,0 | - | - | 60,0- | 30,0- |
| Raportul masei organelor comestibile (limbă, ficat sau inimă) la masa netă, %, minimum | - | - | - | 55,0 | - | - | - |
| Conținutul de grăsime, %, maximum:- din carne de porc, cu carne de porc,- din carne de vită, cu carne de vită,- din carne de ovine, cu carne de ovine,- alte materii prime de carne | 35,018,025,018,0 | 40,018,018,025,0 | 80,018,018,025,0 | 18,0(pentru toate tipurile de organe comestibile) | 35,0(pentru toate tipurile de materie primă şi organe comestibile) | 20,0(pentru toate tipurile materie primă şi organe comestibile) | 20,0(pentru toate tipurile de materie primă şi organe comestibile) |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 10,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-2,5 |
| Temperatura de păstrare, °C | de la 0°C până la 25°C |

**g) conserve şi semiconserve din carne de pasăre**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate pentru conserve şi semiconserve din carne de pasăre:** |
| **din carcase de pasăre întregi** | **din carne de pasăre cu oase** | **din carne de pasăre fără oase** |
| Raportul părţilor componente la masa netă, %:-carne, minimum-sos sau jeleu inclusiv ingrediente de origine vegetală,, maximum-oase, maximum | 65,0 (carcase întregi)35,0- | 40,045,015,0 | 60,040,0- |
| Conținutul de grăsime, %, maximum | 30,0 | 30,0 | 30,0 |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 10,0 | 10,0 | 10,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-2,0 |
| Temperatura de păstrare, °C | de la 0°C până la 25°C |