**Tabel comparativ**

**la proiectul cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prevedere actuală** | **Modificare propusă** | **Prevederea după modificare** |
| **1** | **2** | **3** |
|  |
|  | **1.** în textul hotărârii, în Cerințele de calitate, precum și în anexele acestora, cuvintele „materie primă” la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „producție primară”, la forma gramaticală corespunzătoare. |  |
| **3.** Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse de la următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 1601, 1602 și 1902. | **2.** în cerințele de calitate:**2.1.** punctul 3 va avea următorul cuprins:„3. Prezentele Cerințe se aplică grupelor de produse de la pozițiile tarifare 0209, 0210, 160100, 1602, 1902 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014.” | **3.** Prezentele Cerințe se aplică grupelor de produse de la pozițiile tarifare 0209, 0210, 160100, 1602, 1902 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014. |
| **II. TERMINOLOGIE****4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează:**1) noțiunile definite în Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, definițiile referitoare la: „carne răcită”, „carne refrigerată”, „carne congelată”, „carne congelată rapid”, carne decongelată”;2) noțiunile definite în Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, definițiile referitoare la: „carne”, „carne proaspătă”, „carne separată mecanic”, „organe comestibile”, „viscere”;3) noțiunea definită în Legea nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităților tradiționale garantate, și anume „specialitate tradițională garantată”;4) de asemenea, noțiunile de bază utilizate au următoarele semnificații:a) 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;b) produse din carne – produsele care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea ulterioară a acestor produse prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;c) carne deflaxată – carnea fără os, în raport natural de țesutul muscular, conjunctiv şi adipos;d) curățitură de carne – produs format din bucățele de țesut muscular, gras, conjunctiv, ce se obțin după prelucrarea carcaselor sau semicarcaselor, capuri şi curățarea limbii;e) sânge alimentar – produs alimentar colectat la sacrificarea anumitor specii de animale de abator;f) carne lucru (trimming) – carnea provenită din tranșarea, dezosarea, sortarea şi fasonarea tuturor porțiunilor carcasei, clasificată în funcție de raportul dintre conținutul de carne/grăsime;g) slănină de porc – țesutul adipos situat sub şorici, indiferent din care parte de porc provine;h) grăsime brută – produs obținut din sacrificare, sub formă de țesut adipos, separat de carcasă şi organe interne;i) grăsimi topite de origine animală – grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;j) stabilizator proteic – produs pe baza de proteine de origine animală și/sau vegetală, obținut din șorici, piele, tendoane, soia;k) membrane naturale – intestine subțiri prelucrate, de porc, de vită, de oaie, de capră, rotocoale de vită, esofage de vită, cecumuri de vită, de oaie, bumbare de vită, vezici urinare de vită, de porc, funduri de vită, de oaie;l) membrane artificiale comestibile – membrane proteice, colagene, din celuloză, impermeabile/permeabile la gaz, aburi, apă; cu/fără condimente;m) membrane artificiale necomestibile – membrane din materiale polimerice, textile, termocontractabile multistratificate, impermeabile/permeabile la gaz, aburi, apă, cu/fără condimente;n) 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 iniția şi a desfăşura, în condiții controlate, un proces fermentativ;o) glucono-delta-lactonă – aditiv alimentar, E 575, cu rol de regulator de aciditate, sechestrant şi afânător, se utilizează în cantitățile prevăzute de rețete în produse alimentare;p) preparate din carne maturate – carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, supusă unui proces de maturare (fermentare) naturală, în condiții specifice: temperatura de la 1 până la 40°C și umiditatea relativă a aerului 75%;q) preparate cu conținut de carne – preparate din carne cu adaos de ingrediente, altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% până la 60%;r) preparate din carne în aluat (pelmeni, khinkali, mantî, ravioli etc.) – preparate fabricate din aluat şi umplutură din carne sau carne şi ingrediente, altele decât carnea;s) produse cu conținut de carne – produse alimentare fabricate cu ingrediente, altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% şi până la 60% inclusiv, supuse unei prelucrări termice, gata pentru consum;t) mezeluri – produse din carne (cu conținut de carne), fabricate din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, de diferite forme, supuse tratării termice, gata pentru consum. | **2.2.** la punctul 4, subpunctul 2), după cuvântul „viscere” se completează cu cuvântul „jumări” ;**2.3.** la punctul 4, subpunctul 4), litera p), va avea următorul cuprins:„p) preparate din carne maturate – carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, supusă unui proces de maturare (fermentarea);”**2.4.** la punctul 4, subpunctul 4), litera r), va avea următorul cuprins:„r) preparate din carne în aluat – preparate fabricate din aluat și umplutură din carne și ingrediente, altele decât carnea, umplutura trebuie să conțină nu mai puțin de 50% de carne;”**2.5.** punctul 4, subpunctul 4) se completează cu litera u) cu următorul cuprins:„u) emulsie proteină-grăsime – produs pe bază de grăsimi de origine animală obținută din grăsime și apă.” | **II. TERMINOLOGIE****4. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează:**1) noțiunile definite în Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, definițiile referitoare la: „carne răcită”, „carne refrigerată”, „carne congelată”, „carne congelată rapid”, carne decongelată”;2) noțiunile definite în Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, definițiile referitoare la: „carne”, „carne proaspătă”, „carne separată mecanic”, „organe comestibile”, „viscere”, „jumări”;3) noțiunea definită în Legea nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităților tradiționale garantate, și anume „specialitate tradițională garantată”;4) de asemenea, noțiunile de bază utilizate au următoarele semnificații:a) 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;b) produse din carne – produsele care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea ulterioară a acestor produse prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;c) carne deflaxată – carnea fără os, în raport natural de țesutul muscular, conjunctiv şi adipos;d) curățitură de carne – produs format din bucățele de țesut muscular, gras, conjunctiv, ce se obțin după prelucrarea carcaselor sau semicarcaselor, capuri şi curățarea limbii;e) sânge alimentar – produs alimentar colectat la sacrificarea anumitor specii de animale de abator;f) carne lucru (trimming) – carnea provenită din tranșarea, dezosarea, sortarea şi fasonarea tuturor porțiunilor carcasei, clasificată în funcție de raportul dintre conținutul de carne/grăsime;g) slănină de porc – țesutul adipos situat sub şorici, indiferent din care parte de porc provine;h) grăsime brută – produs obținut din sacrificare, sub formă de țesut adipos, separat de carcasă şi organe interne;i) grăsimi topite de origine animală – grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;j) stabilizator proteic – produs pe baza de proteine de origine animală și/sau vegetală, obținut din șorici, piele, tendoane, soia;k) membrane naturale – intestine subțiri prelucrate, de porc, de vită, de oaie, de capră, rotocoale de vită, esofage de vită, cecumuri de vită, de oaie, bumbare de vită, vezici urinare de vită, de porc, funduri de vită, de oaie;l) membrane artificiale comestibile – membrane proteice, colagene, din celuloză, impermeabile/permeabile la gaz, aburi, apă; cu/fără condimente;m) membrane artificiale necomestibile – membrane din materiale polimerice, textile, termocontractabile multistratificate, impermeabile/permeabile la gaz, aburi, apă, cu/fără condimente;n) 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 iniția şi a desfăşura, în condiții controlate, un proces fermentativ;o) glucono-delta-lactonă – aditiv alimentar, E 575, cu rol de regulator de aciditate, sechestrant şi afânător, se utilizează în cantitățile prevăzute de rețete în produse alimentare;p) preparate din carne maturate – carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, supusă unui proces de maturare (fermentare);q) preparate cu conținut de carne – preparate din carne cu adaos de ingrediente, altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% până la 60%;r) preparate din carne în aluat – preparate fabricate din aluat și umplutură din carne și ingrediente, altele decât carnea, umplutura trebuie să conțină nu mai puțin de 50% de carne;s) produse cu conținut de carne – produse alimentare fabricate cu ingrediente, altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% şi până la 60% inclusiv, supuse unei prelucrări termice, gata pentru consum;t) mezeluri – produse din carne (cu conținut de carne), fabricate din carne şi alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, de diferite forme, supuse tratării termice, gata pentru consum;u) emulsie proteină-grăsime – produs pe bază de grăsime  |
| **5.**Preparatele și produsele din carne pot fi plasate pe piață cu 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:a) *parizer*– mezel fiert în membrană naturală sau artificială, de diverse forme şi diametre;b) *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;c) *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;d) *cârnăciori*– 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;e) *pâine de carne* – mezel fiert, sub formă dreptunghiulară, supus coacerii sau fierberii în formă specială 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:a) *lebărvurşt* – mezel preparat din ingrediente (ficat, inimă, rinichi, slănină şi alte organe comestibile) supuse tratamentului termic, fabricat în membrană naturală sau artificială, care la feliat îşi menține forma;b*) pate* – mezel preparat din ingrediente supuse tratamentului termic, care are o consistență onctuoasă;c) *tobă*– mezel preparat din ingrediente 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;d*) 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;e) *aspic* – mezel preparat din ingrediente 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;f) *sângerete*– mezel fabricat prin adăugarea de sânge alimentar, având culoarea în secțiune de la roşu-închis până la bordo;g) *caltaboş* – mezel  preparat din organe comestibile de porc, amestecate cu orez şi condiment;3*) salamuri (inclusiv cârnați şi cârnăciori)* – 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 zvântării), gata pentru consum:a) *cârnați* – 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 zvântării);b) *cârnăciori* – 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 zvântării);c) *salam semiafumat* – salam supus în procesul fabricării îndesării (după caz), prăjirii, fierberii, afumării calde şi uscării;d) *salam fiert-afumat* – salam supus în procesul fabricației îndesării (după caz), prăjirii, afumării preventive, fierberii, afumării repetate şi uscării; e) *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 poate fi de tip fiert-afumat, crud-afumat, crud-zvântat;f*) 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;g) *salam crud-zvântat* – 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 condiții naturale sau la parametrii unui mediu apropiat celui natural;4) *specialități din carne* – produse din carne gata pentru consum, fabricate din diferite părți 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-zvântate, sărate, uscate):a*) produse delicioase din carne* – specialități din carne, fabricate din diferite părți anatomice ale carcaselor animalelor abatorizate, cu diferite dimensiuni şi forme, cu/fără oase, cu/fără şorici;b) *şuncă*– specialitate din carne, fabricată din muşchi şi/sau din bucățele de carne dezosată, tocată grosier, supuse sărării, cu/fără malaxare, cu maturare, cu/fără membrană;c*) ruladă* – specialitate din carne cu diverse forme, în procesul fabricării bucata de carne fără os sau carnea tocată grosier se rulează sau se umple în membrane, cu/fără presare, cu/fără fixare cu ață, cu/fără răsucire în folii;d*) produse din slănină* – fabricate din slănină de porc din stratul adipos, cu/fără şorici, cu/fără bucățele de țesut muscular, cu/fără ingrediente alimentare, cu/fără membrană, cu/fără tratare termică;5) *bulion alimentar* – produs alimentar obținut prin fierberea cărnii, subproduselor, oaselor, cu/fără adaos de grăsimi şi ingrediente alimentare;6) *jumări* – reziduurile  proteinice ale topirii, după separarea parțială 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 conținutul de carne minimum 60%, inclusiv:a) *conserve din carne în bucăți* – conserve fabricate din carne tăiată în bucăți, înăbuşită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;b*) conserve din carne mărunțită* – conserve fabricate din carne tăiată în bucățele mici, în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;c) *conserve din carne tocată* – conserve fabricate din carne tocată, cu adaos de sos sau aspic, produse din materie primă gelatinoasă, cu condimente şi mirodenii;d) *conserve din organe comestibile* – conserve fabricate din bucățele curățate şi/sau mărunțite de organe comestibile, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente şi mirodenii;e) *conserve din carne tip pate* – conserve fabricate din carne şi/sau organe comestibile de categoria întâi şi categoria a doua, tăiate în bucățele, blanşate, trecute prin tocător, până la obținerea unei mase vâscoplastice;9*) conserve mixte* – conserve fabricate din carne şi alte ingrediente, în mod separat sau combinat, cu adaos de condimente:a) conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală (legume, leguminoase, cereale), cu fracția masică a ingredientelor de carne, conform rețetei, cuprinsă între minimum 31 şi maximum 60%;b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, leguminoase, cereale) şi carne, cu fracția masică a ingredientelor de carne, conform rețetei, cuprinsă între minimum 6 şi maximum 30%;10) *conserve cu conținut de carne* – produse gata pentru consum, fabricate cu ingrediente altele decât carnea, cu conținut de carne minimum 5 şi maximum 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) *semiconserv*e – produse gata pentru consum, în ambalaj ermetic, conservate prin pasteurizare, pentru a asigura stabilitatea microbiologică, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare. | **2.6.** la punctul 5, subpunctul 1), litera e) va avea următorul cuprins:„e) pâine de carne – mezel fiert, supus coacerii sau fierberii în formă specială dreptunghiulară sau în membrană;”**2.7.** la punctul 5, subpunctul 3) se completează cu litera h) cu următorul cuprins:„h) salam tartinabil – salam fabricat cu utilizarea culturilor starter, în procesul fabricării supus maturării (fermentării), cu/fără afumare la rece;”**2.8.** la punctul 5, subpunctul 6) se abrogă;**2.9.** la punctul 5, subpunctul 7) cuvântul „stabilitatea” se substituie cu cuvântul „sterilitatea”.**2.10.** la punctul 5, subpunctul 8), litera e) cuvântul „vâscoplastice” se substituie cu cuvântul „omogene”.**2.11.** la punctul 5, subpunctul 10) cuvântul „stabilitatea” se substituie cu cuvântul „sterilitatea”; | **5.**Preparatele și produsele din carne pot fi plasate pe piață cu 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:a) *parizer*– mezel fiert în membrană naturală sau artificială, de diverse forme şi diametre;b) *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;c) *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;d) *cârnăciori*– 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;e) *pâine de carne* – mezel fiert, supus coacerii sau fierberii în formă specială dreptunghiulară 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:a) *lebărvurşt* – mezel preparat din ingrediente (ficat, inimă, rinichi, slănină şi alte organe comestibile) supuse tratamentului termic, fabricat în membrană naturală sau artificială, care la feliat îşi menține forma;b*) pate* – mezel preparat din ingrediente supuse tratamentului termic, care are o consistență onctuoasă;c) *tobă*– mezel preparat din ingrediente 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;d*) 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;e) *aspic* – mezel preparat din ingrediente 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;f) *sângerete*– mezel fabricat prin adăugarea de sânge alimentar, având culoarea în secțiune de la roşu-închis până la bordo;g) *caltaboş* – mezel  preparat din organe comestibile de porc, amestecate cu orez şi condiment;3*) salamuri (inclusiv cârnați şi cârnăciori)* – 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 zvântării), gata pentru consum:a) *cârnați* – 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 zvântării);b) *cârnăciori* – 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 zvântării);c) *salam semiafumat* – salam supus în procesul fabricării îndesării (după caz), prăjirii, fierberii, afumării calde şi uscării;d) *salam fiert-afumat* – salam supus în procesul fabricației îndesării (după caz), prăjirii, afumării preventive, fierberii, afumării repetate şi uscării; e) *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 poate fi de tip fiert-afumat, crud-afumat, crud-zvântat;f*) 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;g) *salam crud-zvântat* – 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 condiții naturale sau la parametrii unui mediu apropiat celui natural;h) salam tartinabil – salam fabricat cu utilizarea culturilor starte, în procesul fabricării supus maturării (fermentării), cu/fără afumare la rece;4) *specialități din carne* – produse din carne gata pentru consum, fabricate din diferite părți 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-zvântate, sărate, uscate):a*) produse delicioase din carne* – specialități din carne, fabricate din diferite părți anatomice ale carcaselor animalelor abatorizate, cu diferite dimensiuni şi forme, cu/fără oase, cu/fără şorici;b) *şuncă*– specialitate din carne, fabricată din muşchi şi/sau din bucățele de carne dezosată, tocată grosier, supuse sărării, cu/fără malaxare, cu maturare, cu/fără membrană;c*) ruladă* – specialitate din carne cu diverse forme, în procesul fabricării bucata de carne fără os sau carnea tocată grosier se rulează sau se umple în membrane, cu/fără presare, cu/fără fixare cu ață, cu/fără răsucire în folii;d*) produse din slănină* – fabricate din slănină de porc din stratul adipos, cu/fără şorici, cu/fără bucățele de țesut muscular, cu/fără ingrediente alimentare, cu/fără membrană, cu/fără tratare termică;5) *bulion alimentar* – produs alimentar obținut prin fierberea cărnii, subproduselor, oaselor, cu/fără adaos de grăsimi şi ingrediente alimentare;7) *conserve* – produse gata pentru consum, în ambalaj ermetic, conservate prin sterilizare, pentru a asigura sterilitatea 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 conținutul de carne minimum 60%, inclusiv:a) *conserve din carne în bucăți* – conserve fabricate din carne tăiată în bucăți, înăbuşită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;b*) conserve din carne mărunțită* – conserve fabricate din carne tăiată în bucățele mici, în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente şi mirodenii;c) *conserve din carne tocată* – conserve fabricate din carne tocată, cu adaos de sos sau aspic, produse din materie primă gelatinoasă, cu condimente şi mirodenii;d) *conserve din organe comestibile* – conserve fabricate din bucățele curățate şi/sau mărunțite de organe comestibile, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente şi mirodenii;e) *conserve tip pate* – conserve fabricate din carne și/sau organe comestibile de categoria întâi și categoria a doua, tăiate în bucățele, blanșate, trecute prin tocător, până la obținerea unei paste omogene;9*) conserve mixte* – conserve fabricate din carne şi alte ingrediente, în mod separat sau combinat, cu adaos de condimente:a) conserve mixte din carne şi produse de origine vegetală (legume, leguminoase, cereale), cu fracția masică a ingredientelor de carne, conform rețetei, cuprinsă între minimum 31 şi maximum 60%;b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, leguminoase, cereale) şi carne, cu fracția masică a ingredientelor de carne, conform rețetei, cuprinsă între minimum 6 şi maximum 30%;91) *conservă de tip pastă tartinabilă cu conținut de carne* – conservă de origine vegetală și carne, cu conținut de carne minimum de 10%;10) *conserve cu conținut de carne* – produse gata pentru consum, fabricate cu ingrediente altele decât carnea, cu conținut de carne minimum 5 şi maximum 60%, inclusiv, în ambalaj ermetic, conservate prin sterilizare, pentru a asigura sterilitatea microbiologică, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;11) *semiconserv*e – produse gata pentru consum, în ambalaj ermetic, conservate prin pasteurizare, pentru a asigura sterilitatea microbiologică, eliminarea florei patogene şi depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare. |
| **9.** Specia de animale în denumirea comercială a preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se indică în cazul în care cantitatea de carne –materie primă dintr-o anumită specie este mai mult de 1/2 din conținutul preparatului finit. | **2.13.** punctul 9 va avea următorul cuprins:„9.Denumirea comercială a preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se formează în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”  | **9.** Denumirea comercială a preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se formează în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare |
| **11**. Obiectivele majore ale producătorilor produselor din carne destinate comerțului pentru consumul uman constau în protecția sănătății consumatorului, în asigurarea calității şi în utilizarea practicilor oneste, conforme Normelor Codex. | **2.14.** punctul 11 va avea următorul cuprins:„11. Obiectivele majore ale producătorilor de preparate și produse din carne destinate comercializării pentru consumul uman constau în protecția sănătății consumatorului, în asigurarea siguranței și calității alimentelor precum și în utilizarea practicilor oneste, conform legislației alimentare naționale și a standardelor Codex Alimentarius.”  | **11.** Obiectivele majore ale producătorilor de preparate și produse din carne destinate comercializării pentru consumul uman constau în protecția sănătății consumatorului, în asigurarea siguranței și calității alimentelor precum și în utilizarea practicilor oneste, conform legislației alimentare naționale și a standardelor Codex Alimentarius. |
| **13.** Producătorii produselor din carne trebuie să asigure efectuarea înregistrărilor care permit identificarea produsului timp de trei ani şi, după caz, să ofere dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate, prescrise în prezentele Cerințe. | **2.15.** punctul 13 va avea următorul cuprins:„13. Producătorii produselor din carne trebuie să asigure efectuarea înregistrărilor care permit identificarea produsului și să ofere dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate conform art. 131 al. (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.” | **13.** Producătorii produselor din carne trebuie să asigure efectuarea înregistrărilor care permit identificarea produsului și să ofere dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate conform art. 131 al. (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. |
| **15.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne se plasează pe piață în conformitate cu prevederile actelor normative în vigoare privind calitatea preparatelor și produselor din carne, cerințele generale de igienă, dar și informarea corectă a consumatorului, printre care Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. | **2.16.** punctul 15 va avea următorul cuprins:„15. Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne se plasează pe piață în conformitate cu prevederile actelor normative în vigoare privind siguranța și calitatea preparatelor și produselor din carne, cerințele generale de igienă, dar și informarea corectă a consumatorului, printre care Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar- veterinară, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea nr. 209/2016 privind deșeurile, Legea nr. 129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și Hotărârea Guvernului nr. 11/2022 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman.” | **15.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne se plasează pe piață în conformitate cu prevederile actelor normative în vigoare privind siguranța și calitatea preparatelor și produselor din carne, cerințele generale de igienă, dar și informarea corectă a consumatorului, printre care Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar- veterinară, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea nr. 209/2016 privind deșeurile, Legea nr. 129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și Hotărârea Guvernului nr. 11/2022 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman. |
| **16.**Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu materiile prime şi cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să corespund cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017, și în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care conțin monomerul clorură de vinil și care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 580/2017. | **2.17.** punctul 16 va avea următorul cuprins:„16. Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu producția primară şi cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care conțin monomerul clorură de vinil și care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 580/2017, Regulamentul general de metrologie legală referitor la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014 și în Lista oficială a mijloacelor de măsurare și a măsurărilor supuse controlului metrologic, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1042/2016.”  | **16.** Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu producția primară şi cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele care conțin monomerul clorură de vinil și care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 580/2017, Regulamentul general de metrologie legală referitor la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014 și în Lista oficială a mijloacelor de măsurare și a măsurărilor supuse controlului metrologic, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1042/2016. |
| **17.** Apa potabilă utilizată la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Sistemul informațional automatizat Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007. | **2.18.** punctul 17 va avea următorul cuprins:„ 17. Apa potabilă este utilizată ca ingredient la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne și trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexă la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile și Regulamentului sanitar privind supravegherea și monitorizarea calității apei potabile, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 651/2023.” | **17.** Apa potabilă este utilizată ca ingredient la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne și trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexă la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile și Regulamentului sanitar privind supravegherea și monitorizarea calității apei potabile, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 651/2023. |
| **181.** Carnea este supusă unei testări privind existența marcării și corespunderea rigidității musculare și a țesutului gras cu marca aplicată.**182.** Calitatea preparatelor se testează în ceea ce privește culoarea și mirosul, forma, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, termenul de valabilitate al preparatelor, indicat pe etichetele lipite pe pachete.**183.** Calitatea cărnii de pasăre se testează în ceea ce privește gradul de îngrășare, puritatea prelucrării, prospețimea carcasei și prezența marcării.**184.** Calitatea mezelurilor se testează în ceea ce privește aspectul exterior al batonului, precum și compoziția (aspect mozaicat de carne și slănină), gustul și mirosul.**185.** Calitatea afumăturilor se testează în ceea ce privește prelucrarea uniformă, consistența țesutului muscular, gradul de finisare, forma și mirosul produsului.**186.** Calitatea cărnii tocate preambalate se testează în ceea ce privește culoarea, mirosul, consistența, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, greutatea porțiilor și termenul de valabilitate. | **2.19.** punctele 181 – 186 se abrogă. |  |
| **19.**Calitatea materiei prime folosită la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, ale Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013, şi ale Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. | **2.20.** punctul 19 va avea următorul cuprins:„19. Siguranța și calitatea producției primare și a ingredientelor folosite la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile cerințelor privind siguranța alimentelor, aprobate prin Legea nr. 306/2018, ale Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, ale Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013, şi ale Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.” | **19.** Siguranța și calitatea producției primare și a ingredientelor folosite la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile cerințelor privind siguranța alimentelor, aprobate prin Legea nr. 306/2018, ale Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, ale Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013, şi ale Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. |
| **20.** Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare trebuie să fie în conformitate cu prevederile anexei Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010. | **2.21.** punctul 20 va avea următorul cuprins:„20. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare trebuie să fie în conformitate cu prevederile anexei Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.” | **20.** Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare trebuie să fie în conformitate cu prevederile anexei Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024. |
| **22.** Reziduurile produselor de uz fitosanitar în produsele alimentare trebuie să corespundă limitelor maxime admise stipulate în Regulamentul 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, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010. | **2.22.** punctul 22 va avea următorul cuprins:„22. Reziduurile produselor de uz fitosanitar în produsele alimentare trebuie să corespundă limitelor maxime admise prevăzute în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produsele alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023, și Ordinul MS nr. 20 din 5 ianuarie 2024 Privind aprobarea listei produselor alimentare, substanțelor active și limitelor maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.” | **22.** Reziduurile produselor de uz fitosanitar în produsele alimentare trebuie să corespundă limitelor maxime admise prevăzute în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produsele alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023, și Ordinul MS nr. 20 din 5 ianuarie 2024 Privind aprobarea listei produselor alimentare, substanțelor active și limitelor maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale. |
|  | **2.23.** se completează cu punctul 221 cu următorul cuprins:„221. Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011. ” | **221.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011.. |
|  | **2.24.** se completează cu punctul 231 cu următorul cuprins:„231. Suplimentele alimentare utilizate pentru preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind suplimentele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 538/2009.” | **231.** Suplimentele alimentare utilizate pentru preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind suplimentele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 538/2009. |
| **24.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, și a Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere şi control al unor substanțe 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, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011.Prelevarea probelor şi determinarea caracteristicilor de calitate şi siguranță alimentară, a formelor de prezentare şi etichetare se efectuează în conformitate cu regulile şi metodele de analiză, stabilite de actele normative şi legislative în vigoare. | **2.25.** punctul 24 va avea următorul cuprins:„24. Preparatele, produsele din carne și cu conținut de cane trebuie să corespundă Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009. Sterilitatea microbiologică a conservelor și semiconservelor se determină conform standardelor naționale aprobate de către Institutul de Standardizare din Moldova. Prelevarea probelor şi determinarea indicilor de siguranță și calitate alimentară, a formelor de prezentare şi etichetare se efectuează în conformitate cu regulile şi metodele de analiză, stabilite de actele normative în vigoare.” | **24.** Preparatele, produsele din carne și cu conținut de cane trebuie să corespundă Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009. Sterilitatea microbiologică a conservelor și semiconservelor se determină conform standardelor naționale aprobate de către Institutul de Standardizare din Moldova. Prelevarea probelor şi determinarea indicilor de siguranță și calitate alimentară, a formelor de prezentare şi etichetare se efectuează în conformitate cu regulile şi metodele de analiză, stabilite de actele normative în vigoare. |
| **27.** Materia primă – carne de import trebuie să provină de la o unitate autorizată pentru import de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în conformitate cu prevederile art. 24 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară. | **2.26.** punctul 27 se abrogă. |  |
| **28.**Materia primă – carne de origine autohtonă, recepționată la întreprinderile de procesare a cărnii, trebuie să fie însoțită de certificat sanitar-veterinar, eliberat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară. | **2.27.** punctul 28 va avea următorul cuprins:„28. Producția primară recepționată la întreprinderile de procesare a cărnii, trebuie să fie însoțită de certificat sanitar-veterinar, eliberat de către de medicul veterinar, în conformitate cu prevederile art. 24 și art. 26 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și a art. 131 alin. (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.” | **28.** Producția primară recepționată la întreprinderile de procesare a cărnii, trebuie să fie însoțită de certificat sanitar-veterinar, eliberat de către de medicul veterinar, în conformitate cu prevederile art. 24 și art. 26 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară și a art. 131 alin. (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. |
| **32.** Aditivii alimentari, utilizați la fabricarea produselor, preparatelor din carne și cu conținut de carne, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari,  aprobat  prin  Hotărârea  Guvernului  nr. 229/2013,  să fie admise pentru scopuri alimentare şi avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | **2.28.** punctul 32 va avea următorul cuprins:„32. Aditivii alimentari, utilizați la fabricarea produselor, preparatelor din carne și cu conținut de carne, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 și a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 127/2024 cu privire la listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare inclusiv și substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizare a acestora.” | **32.** Aditivii alimentari, utilizați la fabricarea produselor, preparatelor din carne și cu conținut de carne, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 și a Ordinului Ministerului Sănătății nr. 127/2024 cu privire la listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare inclusiv și substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizare a acestora. |
| **33.** Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor şi a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017, Regulamentului sanitar privind limitarea utilizării anumitor derivați epoxidici în materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 548/2017, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele care conțin monomerul clorură de vinil şi care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 580/2017, Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate şi vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015, și ale Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele active şi inteligente destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 945/2018, să fie admise pentru scopuri alimentare şi avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică. | **2.29.** punctul 33, după cuvintele „Hotărârea Guvernului nr. 493/2015” se completează cu cuvintele „Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 344/2020.” | **33.** Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor şi a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017, Regulamentului sanitar privind limitarea utilizării anumitor derivați epoxidici în materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 548/2017, Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele care conțin monomerul clorură de vinil şi care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 580/2017, Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate şi vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015, Regulamentului sanitar privind punerea la dispoziție pe piață și utilizarea produselor biocide, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 344/2020 și ale Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele active şi inteligente destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 945/2018, să fie admise pentru scopuri alimentare şi avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică. |
| **34.**Produsele de origine animală sunt admise pentru consumul uman numai dacă poartă marca de sănătate sau marca de identificare, în conformitate cu cerințele pct. 8 al Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. | **2.30.** punctul 34, după cuvintele „Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.” se completează cu cuvintele „Marca de sănătate sau marca de identificare trebuie să fie aplicată pe materialul de ambalare sau pe eticheta fixată/atașată pe ambalaj. De asemenea marca de sănătate sau de identificare se va aplica și pe documentele însoțitoare, la livrarea produselor. | **34.**Produsele de origine animală sunt admise pentru consumul uman numai dacă poartă marca de sănătate sau marca de identificare, în conformitate cu cerințele pct. 8 al Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010. Marca de sănătate sau marca de identificare trebuie să fie aplicată pe materialul de ambalare sau pe eticheta fixată/atașată pe ambalaj. De asemenea marca de sănătate sau de identificare se va aplica și pe documentele însoțitoare, la livrarea produselor. |
| **36.**Tehnologia, modul şi materialele de ambalare se stabilesc de către operator  pentru sortimente concrete de produse. | **2.31.** punctul 36 va avea următorul cuprins:„36. Etapele tehnologice, modul de preparare și materialele de ambalare se stabilesc de către operator pentru sortimente concrete de produse, prevăzute și aprobate prin schema tehnologică de proces (metode de producție bazate pe HACCP).” | **36.** Etapele tehnologice, modul de preparare și materialele de ambalare se stabilesc de către operator pentru sortimente concrete de produse, prevăzute și aprobate prin schema tehnologică de proces (metode de producție bazate pe HACCP). |
| **38**. Marca de identificare trebuie să fie aplicată pe etichetă. | **2.32.** punctul 38 se abrogă. |  |
| **43.**Termenul de valabilitate al produselor din carne, în funcție de condițiile de păstrare, materiile prime şi materialele de ambalare utilizate, se stabileşte de către producător în instrucțiunile tehnologice de fabricare pentru sortimente concrete, în baza respectării cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății. | **2.33.** punctul 43 va avea următorul cuprins:„43. Informația privind valabilitatea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne în funcție de condițiile de păstrare, producției primare și materialele de ambalare utilizate, se stabilește conform prevederilor de la art. 13, alin. (1) și (2) din Legea nr. 306/2018.”  | **43.** Informația privind valabilitatea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne în funcție de condițiile de păstrare, producției primare și materialele de ambalare utilizate, se stabilește conform prevederilor de la art. 13, alin. (1) și (2) din Legea nr. 306/2018. |
| **Anexa nr.1**La Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile senzoriale****e) salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru salamuri:**  |
| **semiafumate** | **fiert-afuma****te** | **crud-afumate** | **crud-zvântate** |
| Aspect exterior | Batoane (batoane mici) cu suprafața curată, uscată, fără pete, aderențe, afluențe de compoziție şi rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator: în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă ataşată la un capăt al batonului sau şiragului (pentru cârnăciori), care conține nu mai mult de 20 de unități de produs. Capetele membranelor batoanelor sunt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau ață. Capetele membranelor batoanelor mici sunt răsucite sau legate cu sfoară sau ață. Se admite prezența ingredientelor de decor pe suprafața produsului.Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezența condensului în ambalaj. Se admit semne de alipiri ale membranelor produselor. Se admite zbârcirea neînsemnată a membranelor naturale. |
| Consistență | Elastică | Compactă | Compactă | Elastică |
| Aspect în secțiune | Compoziție de culoare roz până la roşu-închis sau cafeniu, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei, uniform amestecată, fără goluri şi pete cenuşii. Se admite prezența porozității fine, în cazul utilizării slăninii se admite prezența bucăților cu nuanță galbenă, în cazuri unice, fără semne de râncezire, prezența neînsemnată a incluziunilor de țesut conjunctiv grosier, în funcție de tipul produsului. | Compoziție de culoare roz până la roşu-închis, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei, 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. |

 | **2.34.** la Anexa nr. 1, tabelul e) compartimentul „Condiții de admisibilitate pentru salamuri”, se completează cu o coloană nouă, cu următorul cuprins:**„**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru salamuri:** |
| **tartinabile** |
| Aspect exterior | Batoane cu suprafața curată, uscată, nelipicioasă, fără pete, fără deteriorări ale membranei, fără aderențe de compoziție. |
| Consistență | Moale, tartinabilă |
| Aspect în secțiune | Compoziție uniform repartizată, fără pete de culoare gri și goluri, culoarea de la roz până la roșie închisă, cu bucăți de carne, slănină și/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei. |
| Gust și miros | Plăcut, fără miros și gust străin, gust și miros de fum în cazul salamului afumat, miros bine exprimat de condimente utilizate conform rețetei și gust ușor picant și ușor săra.. |

**”** | **Anexa nr.1**La Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile senzoriale****e) salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru salamuri:**  |
| **ssemiafumate** | **fiert-afumate** | **crud-afumate** | **crud-zvântate** | **tarti****nabile** |
| Aspect exterior | Batoane (batoane mici) cu suprafața curată, uscată, fără pete, aderențe, afluențe de compoziție şi rupturi ale membranei, cu aplicarea pe membrană a informației pentru consumator: în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă ataşată la un capăt al batonului sau şiragului (pentru cârnăciori), care conține nu mai mult de 20 de unități de produs. Capetele membranelor batoanelor sunt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau ață. Capetele membranelor batoanelor mici sunt răsucite sau legate cu sfoară sau ață. Se admite prezența ingredientelor de decor pe suprafața produsului.Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezența condensului în ambalaj. Se admit semne de alipiri ale membranelor produselor. Se admite zbârcirea neînsemnată a membranelor naturale. | Batoane cu suprafața curată, uscată, nelipicioasă, fără pete, fără deteriorări ale membranei, fără aderențe de compoziție. |
| Consistență | Elastică | Compactă | Compactă | Elastică |  Moale, tartinabilă |
| Aspect în secțiune | Compoziție de culoare roz până la roşu-închis sau cafeniu, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei, uniform amestecată, fără goluri şi pete cenuşii. Se admite prezența porozității fine, în cazul utilizării slăninii se admite prezența bucăților cu nuanță galbenă, în cazuri unice, fără semne de râncezire, prezența neînsemnată a incluziunilor de țesut conjunctiv grosier, în funcție de tipul produsului. | Compoziție de culoare roz până la roşu-închis, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne şi/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei, uniform amestecată, fără pete cenuşii, fără goluri. | Compoziție uniform repartizată, fără pete de culoare gri și goluri, culoarea de la roz până la roșie închisă, cu bucăți de carne, slănină și/sau ingrediente alimentare, altele decât carnea, conform rețetei. |
| 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. | Plăcut, fără miros și gust străin, gust și miros de fum în cazul salamului afumat, miros bine exprimat de condimente utilizate conform rețetei și gust ușor picant și ușor sărat. |

 |
| Anexa nr. 2la Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile fizico-chimice****а) preparate din carne naturale**

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

 | **2.35.** Anexa nr. 2:a) tabelul a) rândul 4, coloana 3 cifrele „12” se substituie cu cifrele „10” . Cuvintele „Temperatura produsului livrat pentru comercializare” se substituie cu cuvintele „Condiții de păstrare, transportare și comercializare”. | Anexa nr. 2la Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile fizico-chimice****а) preparate din carne naturale**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Sortimentul preparatelor** | **Condițiide admisibilitate** |
| Grosimea stratului adipos subcutanat (fără piele), mm, maximum | bucăți mari cu/fără os din carne de:- porcine;- alte materii prime de carne | 25,010,0 |
| bucăți porționate cu/fără os | 10,0 |
| Conținut de țesut adipos, % de la masa preparatului, maximum | bucăți mici cu/fără os din carne de:- porcine - alte materii prime de carne | 2010 |
| Conținut de proteină, %, minimum  | bucăți mari cu/fără os, bucăți porționate cu/fără os, bucăți mici cu/fără os, carne mărunțită din carne de:- pasăre- alte materii prime de carne | 810 |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C | - refrigerat: 0...4- congelat: nu mai mult de minus 12 |

 |
| Anexa nr. 2la Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile fizico-chimice****b) preparate din carne (inclusiv cu conținut de carne)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru:** |  |
| **carne tocată** | **preparate din carne tocată** | **din carne în** **marinadă/sos** | **preparate în aluat** |
| Conținut de proteină: - carne de pasăre, %, minimum- alte materii prime de carne, %, minimum- preparate cu conținut de carne,% | 812- | 8125-9 | 812- | 8125-9 |
| Conținut de grăsime, %:- preparate din carne, maximum- preparate cu conținut 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 conținut de carne, %, maximum | -- | 2-56 | -- | -- |
| Conținut de pâine (inclusiv pesmeți măcinați), %, 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 |

**c) mezeluri fierte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fierte:** |
| **parizer** | **crenvurşti** | **safalade** | **cârnăciori** | **pâine 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 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru:** |
| **lebărvurşti** | **pate** | **tobe** | **aspicuri** | **piftie** | **Sânge****rete** | **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 |

**e) salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracterstici** | **Condiții de admisibilitate pentru salamuri:** |
| **semiafumate** | **fiert-afumate** | **crud-afumate** | **crud-zvântate** |
| 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 |

**f) specialități din carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru specialități din carne:** |
| Grosimea stratului subcutanat de slănină la tăiere în secțiune, cm, pentru produsele:- fierte,afumate, afumat-fierte, fiert-afumate, crud-afumate, crud-zvântate, 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-zvântate, sărat, uscat- pentru celelalte sortimente | de la 0 până la 15de la 0 până la 6 |

**g) conserve şi semiconserve**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru conserve şi semiconserve:** |
| **din carne bucăți** | **din carne mărunțită** | **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 părților 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 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții 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 părților 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 |

 | b) tabelul b) va avea următorul cuprins:„ **b) preparate din carne (inclusiv cu conținut de carne)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru:** |
| **carne tocată** | **preparate din carne tocată** | **din carne în** **marinadă/sos** | **preparate în aluat** |
| Conținut de proteină: - carne de pasăre, %, minimum-alte materii prime de carne, %, minimum- preparate cu conținut de carne,% | 810- | 8105-9 | 810- | 8105-9 |
| Conținut de grăsime, %:- preparate din carne, maximum- preparate cu conținut 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 conținut de carne, %, maximum | -- | 2-56 | -- | -- |
| Conținut de pâine (inclusiv pesmeți măcinați), %, maximum  | - | 20,0 | - | - |
| Conținut de umplutură, % minimum | - | - | - | 45 |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C | - refrigerat: de la 0 până la 4- congelat: nu mai mult de minus 12 |

**c)** în Tabelul c), rândul 7 se exclude, iar cuvintele „Temperatura produsului livrat pentru comercializare” se substituie cu cuvintele „Condiții de păstrare, transportare și comercializare” .**d)** în Tabelul d) cuvintele „Temperatura produsului livrat pentru comercializare” se substituie cu cuvintele „Condiții de păstrare, transportare și comercializare”.**e)** în Tabelul e) cuvintele „Temperatura produsului livrat pentru comercializare” se substituie cu cuvintele „Condiții de păstrare, transportare și comercializare”.**f)** în Tabelul f), rândul 5 se exclude iar cuvintele „Temperatura produsului livrat pentru comercializare” se substituie cu cuvintele „Condiții de păstrare, transportare și comercializare”.**g)** în Tabelul g), rândul 5 textul „10,0” se substituie cu textul „7,0 ”.**h)** în Tabelul h) , rândul 4 textul „10,0” se substituie cu textul „7,0 . Rândul 5 textul „1,0 – 2,0” se substituie cu textul „1,0 – 2,5”. | Anexa nr. 2la Cerințele de calitate pentru preparate şi produse din carne**Caracteristicile fizico-chimice****b) preparate din carne (inclusiv cu conținut de carne)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru:** |
| **carne tocată** | **preparate din carne tocată** | **din carne în** **marinadă/sos** | **preparate în aluat** |
| Conținut de proteină: - carne de pasăre, %, minimum-alte materii prime de carne, %, minimum- preparate cu conținut de carne,% | 810- | 8105-9 | 810- | 8105-9 |
| Conținut de grăsime, %:- preparate din carne, maximum- preparate cu conținut de carne | 50,0- | 50,035,0 | 50,0- | 26,0 28,0 |
| Conținut de sare alimentaă, %, maximum:- cu utilizare sare alimentară,- fără utilizare sare alimentară | 1,00,2 | 1,0-3,0- |
| Conținut de amidon:- preparate din carne, %- preparate cu conținut de carne, %, maximum | -- | 2-56 | -- | -- |
| Conținut de pâine (inclusiv pesmeți măcinați), %, maximum  | - | 20,0 | - | - |
| Conținut de umplutură, % minimum | - | - | - | 45 |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C | - refrigerat: de la 0 până la 4- congelat: nu mai mult de minus 12 |

**c) mezeluri fierte**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fierte:** |
| **parizer** | **crenvurşti** | **safalade** | **cârnăciori** | **pâine 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 |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C  | de la 0 până la 6 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru:** |
| **lebărvurşti** | **pate** | **tobe** | **aspicuri** | **piftie** | **Sânge****rete** | **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 | - |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C | de la 0 până la 6 |

**e) salamuri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracterstici** | **Condiții de admisibilitate pentru salamuri:** |
| **semiafumate** | **fiert-afumate** | **crud-afumate** | **crud-zvântate** | **tasrtinabile** |
| Conținutul de umiditate, %, maximum | 60,0- | 50,0- | 35,040,0 (cu utilizarea regulatorilor de aciditate) | 40,045,0 (cu utilizarea regulatorilor de aciditate) | 55,0 |
| Conținutul de sare alimentară, %, maximum | 1,0-6,0 | 4,0 |
| Conținutul de grăsime, %, maximum | 45,0 | 45,0 | 60,0 | 60,0 | - |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 10,0 | 8,0 |
| Conținutul de amidon, %, maximum | 6,0 | - | - |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C | de la 0 până la 12 | De la 0 până la 6 |

**f) specialități din carne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru specialități din carne:** |
| Grosimea stratului subcutanat de slănină la tăiere în secțiune, cm, pentru produsele:- fierte,afumate, afumat-fierte, fiert-afumate, crud-afumate, crud-zvântate, sărate, uscate, maximum- afumate-coapte, maximum- coapte, prăjite, maximum - din slănină, minimum | 4,0 3,52,02,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0 - 6,0 |
| Conținutul de proteină, %, minimum:- pentru slănină |  1,4 |
| - pentru celelalte sortimente | 10,0 |
| Condiții de păstrare, transportare și comercializare, °C - pentru crud-afumate, crud-zvântate, sărat, uscat- pentru celelalte sortimente | de la 0 până la 15de la 0 până la 6 |

**g) conserve şi semiconserve**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții de admisibilitate pentru conserve şi semiconserve:** |
| **din carne bucăți** | **din carne mărunțită** | **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 părților 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 | 7,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-2,5 |
| Temperatura de păstrare, °C | de la 0°C până la 25°C |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiții 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 părților 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 |
| Conținutul de proteină, %, minimum | 7,0 |
| Conținutul de sare alimentară, % | 1,0-2,5 |
| Temperatura de păstrare, °C | de la 0°C până la 25°C |

 |
|  | **3.** Prezenta Hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în monitorul Oficial al Republicii Moldova |  |