

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. _____
din _____ 2020

Chişinău

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

În temeiul Legii nr. 306/2018 privind siguranţa alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art 120).

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 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „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 hotărîre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

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

Prim-ministru

Ion CHICU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,
dezvoltării regionale şi mediului

Ion Perju

Cerințe de calitate pentru preparate și produse din carne

Prezentele cerințe transpun parțial Anexa I punctul 1 (subpct. 1.10, subpct. 1.14, subpct. 1.15), pct. 7 (subpct. 7.1 și subpct. 7.6); Anexa III, Secțiunea V, Capitolul I, II și IV și Secțiunea VI din 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*, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/1243 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2019.

I. Domeniul de aplicare

1. Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne (în continuare Cerințe) stabilesc cerințe de ambalare, etichetare, transportare, pentru preparate și produse din carne provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

2. Prezentele cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu, preparatelor și produselor din carne fabricate în unitățile de alimentație publică, preparatelor și produselor alimentare cu conținutul de carne maximum 5%.

3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse de la următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: **1601; 1602; 1902.**

II. Terminologie

4. În sensul prezentelor Cerințe, se utilizează:

1) Noțiunile definite în Hotărârea Guvernului nr. 696/2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă: definițiile referitoare la: „carne răcită”, „carne refrigerată”, „carne congelată”, „carne congelată rapid”, carne decongelată”;

2) Noțiunile definite în Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală: 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 și 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 prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel 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 și adipos;

d) curățitură de carne – produs, format din bucățele de țesut muscular, gras, conjunctiv, ce se obțin după prelucrarea carcaselor sau semicarcaselor, capuri și curățirea limbii;

e) sânge alimentar – produs alimentar colectat de la sacrificarea anumitor specii de animale de abator;

f) carne lucru (trimming) - carnea provenită din transarea, dezosarea, sortare și fasonarea tuturor porțiunilor ale carcasei, și se clasifică în dependență de raportul dintre conținutul de carne/grăsimi;

g) slănină de porc - țesutul adipos situat sub șorici, indiferent de partea de porc de la care provine;

h) grăsime brută - produs obținut din sacrificare, sub formă de țesut adipos, separat de carcasă și 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, vezice urinare de vită, de porc, funduri de vită, de oaie;

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

m) membrane artificiale necomestibile - membrane din materiale polimerice, textile, termocontractabile multistratificate, impermeabile/permiabile 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 și a desfășura, în condiții controlate, un proces fermentativ;

o) glucono-delta-lactonă - aditiv alimentar cu rol de regulator de aciditate, sechestrant și afănător (agent de creștere), 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 4°C și umiditatea relativă a aerului 75%;

q) preparat cu conținut de carne – preparat din carne cu adaos de ingrediente, altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% până la 60%;

r) preparat din carne în aluat (pelmeni, khinkali, mantî, ravioli, etc.) – preparat, fabricat din aluat și umplutură din carne, sau carne și ingrediente altele decât carnea;

s) produs cu conținut de carne – produs alimentar fabricat cu ingrediente altele decât carnea, cu conținut de carne de la 5% și până la 60% inclusiv, supus unei prelucrări termice și care este gata pentru consum;

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

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

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

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

-**crenvurști** – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 până la 32 mm și 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 și 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 și 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 și/sau organe comestibile, prealabil fierte sau blanșate, și alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, supuse tratării termice ulterioare (fierberii, afumării, coacerii sau prăjirii), gata pentru consum:

-**lebărvurști** – mezel preparat din ingrediente (ficat, inimă, rinichi, slănină și alte organe comestibile) supuse tratamentului termic, fabricat în membrană naturală sau artificială, și care la feliere își mențin forma;

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

-**tobă** – mezel, preparat din ingrediente și supuse tratamentului termic, bogate în collagen, 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 collagen, 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 collagen, 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 secțiune de la roșu-închis până la bordo;

-**caltaboș** - mezel preparat din organe comestibile de porc, amestecate cu orez și condiment;

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

- **cîrnați – salam**, fabricat din carne și 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, și/sau fierberii, și/sau uscării, și/sau zvîntării);

- **cîrnăciori** - salam, fabricat din carne și 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, și/sau fierberii, și/sau uscării , și/sau zvîntării);

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

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

- **salam de tipul saliami** - salam, fabricat cu/fără utilizarea culturilor starter, cu/fără Glucono Delta-Lactonă, cu/fără acizi organici alimentari și derivatele lor, care permit accelerarea maturării și 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 și derivatele lor, supus în procesul fabricării maturării, afumării la rece și uscării îndelungate;

- **salam crud-zvîntat** – salam, fabricat cu/fără utilizarea culturilor starter, cu/fără Glucono Delta-Lactonă, cu/fără acizi organici alimentari și derivatele lor, supus în procesul fabricării maturării și 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 și forme, cu/fără membrană, cu/fără oase, cu/fără șorici, 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** – specialități din carne, fabricate din diferite părți anatomice ale carcaselor animalelor abatorizate, cu diferite dimensiuni și forme, cu/fără oase, cu/fără șorici;

- **șuncă** – specialitate din carne, fabricată din mușchi și/sau din bucățele 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 ață, cu/fără răsucire în folii;

- **produse din slănină** - fabricate din slănină de porc din stratul adipos, cu/fără șorici, 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 și ingrediente alimentare;

6) jumări - reziduurile proteice 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 și depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;

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

-**conserve din carne în bucăți** – conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucăți, înăbușită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente și mirodenii;

-**conserve din carne mărunțită** - conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucățele mici, fabricate în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente și 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 și mirodenii;

-**conserve din organe comestibile** – conserve, fabricate din bucățele curățate și/sau mărunțite de organe comestibile, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente și mirodenii;

-**conserve din carne tip pate** - conserve din carne, 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 mase vâscoplastice;

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

-**conserve mixte din carne și produse de origine vegetală** (legume, bобоase, cereale), cu fracția masică a ingredientelor de carne, conform rețetei, cuprinsă între minimum 31% și maximum 60%;

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

10) conserve cu conținut de carne – produse gata pentru consum, fabricate cu ingrediente altele decât carnea, cu conținut de carne minim 5% și maxim 60% inclusiv, în ambalaj ermetic, conservate prin sterilizare, pentru a asigura stabilitatea microbiologică,

eliminarea florei patogene și 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 microbiologică, eliminarea florei patogene și depozitarea produsului pe termen lung, fabricate cu adaos de ingrediente alimentare;

III. Cerințe privind clasificarea preparatelor și produselor din carne

6. În funcție de tehnologia fabricării, produsele din carne și cu conținut de carne, se clasifică:

- 1) preparate din carne;
- 2) produse din carne, inclusiv conserve și semiconserve.

7. Preparatele din carne:

1) în funcție de materia primă utilizată la fabricație, se clasifică după cum urmează:

- a) din carne;
- b) din organe comestibile;
- c) din carne în aluat;
- d) cu conținut de carne.

2) În funcție de starea termică, preparatele din carne și cu conținut de carne, se clasifică după cum urmează:

- a) refrigerate;
- b) congelate.

3) În funcție de modul de transare și prelucrare, forma și dimensiunile materiei prime, preparatele din carne se clasifică după cum urmează:

- a) din carne bucăți mari, cu/fără os (inclusiv părți anatomice ale carcasei);
- b) din carne porționată, cu/fără os;
- c) din carne bucăți mici, cu/fără os,
- d) din carne mărunțită;
- e) din carne tocată;
- f) carne tocată.

4) În funcție 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 funcție de tehnologia fabricării, forma preparatele cu conținut de carne pot fi clasificate astfel:

- a) din carne tocată,
- b) carne tocată,
- c) panate/nepanate;
- e) formatate, cu/fără membrană.

8. Produse din carne:

1) În funcție de tehnologia fabricării și formele de prezentare, produsele din carne și produse cu-conținut de carne, se clasifică după cum urmează:

- a) mezeluri;
- b) specialități din carne,
- c) conserve și semiconserve.

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

- a) mezeluri fierte;
- b) mezeluri din ingrediente supuse tratamentului termic;
- c) salamuri.

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

- a) parizere;
- b) crenvurști;
- c) safalade;
- d) cîrnăciori;
- e) pîine de carne.

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

- a) pate;
- b) tobe;
- c) lebărvurști;
- d) sîngerete;
- e) aspic;
- f) piftie;
- g) caltaboș.

5) În funcție 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 funcție de materia primă utilizată, specialitățile din carne se clasifică după cum urmează:

- a) produse delicioase din carne;
- b) șunci;
- c) rulade;
- d) produse din slănină.

7) În funcție de tehnologia fabricării, specialitățile 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 funcție de tehnologia fabricării, conservele și semiconservele se clasifică după cum urmează:

- a) conserve din carne;
- b) conserve mixte;
- c) conserve cu conținut de carne.

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

- a) conserve din carne bucăți;
- b) conserve din carne mărunțită;
- c) conserve din carne tocată;
- e) conserve din organe comestibile;
- d) conserve din carne de tip pate.

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

- a) conserve mixte din carne și produse de origine vegetală (legume, bобоase, cereale, etc.);
- b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, boboase, cereale, etc.) și carne.

11) În funcție de membrană utilizată la ambalarea preparatelor și produselor din carne, cu conținut de carne, acestea se clasifică:

- a) în membrană naturală;
- b) în membrană artificială comestibilă;
- c) în membrană artificială necomestibilă;
- d) fără membrană.

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

- a) ambalate;
- b) neambalate.

9. Menționarea speciei de animale în denumirea comercială ale preparatelor, produselor din carne și cu conținut 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.

10. 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 rețetă, și viceversa, cu indicarea pe eticheta produsului, a cantității de carne materie primă substituită.

IV. Cerințe generale

11. 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. 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 și Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

12. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și 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 a Regulamentului 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.

13. 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 și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 934/2007.

14. Caracteristicile senzoriale și fizico-chimice ale preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă indicilor prezenți în anexele nr. 1 și 2.

15. Calitatea materiei prime folosită la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile punctului 4 a Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010, a Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013 și a regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

16. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse alimentare trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

17. Reziduurile substanțelor farmacologic active în produsele alimentare importate sau plasate pe piață trebuie să corespundă limitelor maxime admise stipulate în Regulamentul privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 195/2011.

18. Reziduurilor de medicamente 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 și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010.

19. Conținutul de vitamine, elemente minerale, proteine ori alte substanțe nutritive care sunt adăugate în produsele din carne, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.

20. Preparatele, produsele din carne și cu conținut de carne trebuie să corespundă criteriilor microbiologici aprobați prin Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 și a 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, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011.

V. Cerințe privind carnea – materie primă

21. Materia prima utilizată la fabricarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se referă la grupele de mărfuri (carne-materie primă) de la pozițiile tarifare din Nomenclatura combinată a mărfurilor, menționate la punctul 4 a Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii – materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010.

22. Cerințele de calitate pentru materie primă-carne sînt prevăzute în Norma sanitar-veterinară privind condițiile de sănătate animală și publică și de certificare sanitar-veterinară pentru importul în Republica Moldova al anumitor animale vii și al cărnii provenite de la acestea, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 48/2009, a Regulilor specific de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 și a Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013.

23. 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.

24. Materia primă - carne de origine autohtonă, recepționată la întreprinderile de procesare a cărnii, trebuie să fie însoțită de certificat sanitar-veterinar, eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în conformitate cu prevederile Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

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

26. La fabricarea preparatelor, produselor din carne, și cu conținut de carne nu se admite:

- 1) carnea congelată mai mult de o singură dată;

- 2) carnea provenita de la tauri și vieri (masculi);
- 3) slănină de porc și carnea cu semne de rîncezire și îngălbenire;
- 4) materia prima cu termenul de valabilitate expirat;
- 5) organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;
- 6) organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii;
- 7) cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare;
- 8) ochii și pleoapele;
- 9) canalul auditiv extern;
- 10) țesuturile corneene;
- 11) la păsările de curte – capul (cu excepția crestei, urechilor și barbițelor), esofagul, gusa, intestinele și organele aparatului genital.

VI. Cerințe privind materialele auxiliare

27. Ingredientele alimentare cu proprietăți de aromatizare, destinate utilizării în și pe produsele alimentare trebuie să fie în conformitate cu Regulamentele sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.

28. 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 și avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.

VII. Cerințe privind ambalarea, etichetarea și transportarea

29. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat Hotărârea Guvernului nr.493/2017, Regulamentul sanitar privind limitarea utilizării anumitor derivați epoxidici în materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 548/2017, 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 sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015 și Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele active și inteligente destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 945/2018, să fie admise pentru scopuri alimentare și avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.

30. 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.

31. Ambalarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se efectuează în recipiente și materialele de ambalare care trebuie să fie în conformitate cu Regulamentul general de metrologie legală referitor la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014, să fie confecționate din materiale sigure, autorizate de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, și care să asigure menținerea calității și siguranța acestora pe durata termenului de valabilitate.

32. Tehnologia, modul și materialele de ambalare se stabilesc de către operator pentru sortimente concrete de produse.

33. Etichetarea preparatelor, produselor din carne și produselor cu conținut de carne trebuie să fie în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

34. Marca de identificare trebuie să fie aplicată pe etichetă.

35. Suplimentar, la preparatele din carne, cu conținut de carne, informația pe eticheta va include modul de preparare pentru consum și starea termică.

36. Pentru conservele și semiconservele, pe ambalaje se aplică semnele convenționale, cu ajutorul unui marcaj de relief sau a unei vopsele rezistente, într-un mod care să asigure siguranța și lizibilitatea informațiilor până la sfârșitul termenului de valabilitate.

37. 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 și a Legii nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

38. Preparatele, produsele din carne și cu conținut 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.

Caracteristicile senzoriale

a) preparate din carne

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru preparate:			
	din carne bucăți mari cu/fără os (inclusiv părți anatomice)	din carne porționată cu/fără os	din carne bucăți mici cu/fără os	din carne mărunțită
Aspect exterior	Bucăți de carne cu/fără os, din anumite părți ale carcasei sau părți anatomice ale carcasei, cu conținutul de carne natural sau specificat, de diferite forme și dimensiuni, cu sau fără piele (șorici), cu/fără marinadă/sos, cu/fără panare. Suprafața umedă a tăieturii proaspete, curată, fără hematome, resturi străine. Suprafața preparatelor în marinadă/sos acoperită cu masă omogenă, cu ingredientele conform rețetei. Se permite fabricarea preparatelor din carne de porc, cu raportul natural dintre carne și os, cu șorici sau cu prezența parțială a șoricului.			Masă omogenă din bucățele de carne fără oase, cu dimensiuni specificate, tăiate transversal fibrelor muscular, formate în diferite forme, cu/fără panare.
	Bucăți de carne cu/fără os, tăiate din anumite părți ale carcasei, sau părți anatomice ale carcasei, sigure de tendoane și pelicule de suprafață aspre, lăsînd țesuturi conjunctive și adipos intermusculare sau pelicula de la suprafață, care păstrează forma naturală a mușchiului, cu masa mai mare de 500g, cu/fără umplutură, cu suprafața netedă, țesut muscular elastic, margini regulate, fără tăieturi adînci (max10mm).	Mușchi sau bucată de carne, tăiate din anumite părți ale carcasei, formă rotundă, ovală, oval-alungită, neregulată, cu masa de la 70g până la 1000g inclusiv, cu/fără umplutură, tăiate transversal fibrelor musculare, lăsînd țesuturi conjunctive și adipos intermusculare sau pelicula de la suprafață, care păstrează forma naturală a mușchiului.	Bucățele de carne, cu dimensiuni specificate, cu masa de la 10g până la 500g, tăiate transversal fibrelor musculare, separate din anumite părți ale carcasei. Țesutul muscular elastic fără tendoane, cartilaje, țesut conjunctiv și oase zdrobite. Se permite prezența peliculei de suprafață subțire, țesutului adipos intermuscular și de suprafață. Pentru preparatele din piept de porc – conținutul de țesut adipos în raport natural.	
	În ambalajele de desfacere se admite prezența neînsemnată a sucului eliminat din preparat de carne. Pe ambalaj trebuie să fie prezentată informația pentru consumator.			
Consistență	Caracteristică pentru carnea proaspătă. În stare refrigerată-moale, mușchii îndesați, elastici, foseta de la apăsarea cu degetul dispare rapid. Consistența în stare congelată-solidă.			
Aspect în secțiune	Pentru preparatele umplute: în secțiune este vizibil stratul de carne și umplutura din ingredientele utilizate conform rețetei.		-	-
Culoarea	Specifică culorii materiei prime-carne utilizată la fabricarea sortimentului dat de preparat de carne, și a ingredientelor utilizate conform rețetelor.			
Gust și miros	Specifice sortimentului de preparat de carne, cu gust și miros placute, specifice ingredientelor utilizate conform rețetelor, gust potrivit de sarat, fără gust și 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	Condiții de admisibilitate pentru:		
	Carne tocată	Preparate din carne tocată	Preparate în aluat
Aspect exterior	Masa omogenă, uniform amestecată, fără oase, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sînge și pelicule, cu diferit raport dintre țesutul muscular, conjunctiv și adipos, în funcție de rețetă, mărunțită 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, țesut conjunctiv grosier, cheaguri de sînge și pelicule, mărunțită la volful cu diametrul ochiurilor sitei de la 3 până la 12mm, cu ingrediente alimentare altele decît carnea, de diferite forme și dimensiuni, cu/fără membrane, cu/fără panare, în funcție de sortimentul preparatelor din carne. Suprafață netedă, fără fisuri, alipiri, margini frînte și deformate.	Preparate de diverse forme și masă, în funcție de sortiment. În stare congelată - fără alipiri, întregi, nedeformați, marginile bine lipite, fără urme de umplutură ieșită din aluat, suprafața curată, uscată, puțin brumată cu făină. Aluatul trebuie să fie de o grosime uniformă, cu o îngroșare neînsemnată la îndoire și la marginile preparatului format. După tratarea termică preparatele nu se dezlipesc.
	Pentru preparate în membrană - suprafața curată, fără leziuni de membrane și alipiri. În ambalajele de desfacere se admite prezența 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 informația pentru consumator.		
Consistență	Consistența: în stare refrigerată-moale, în stare congelată-solidă, în stare fierbinte – succulentă.		
Culoarea	Specifică culorii materiei prime-carne utilizată la fabricarea sortimentului dat de preparat de carne, și a ingredientelor utilizate conform rețetelor.		Pentru aluat – albă cu nuanță cremă. Pentru umplutură - caracteristică tipului dat de umplutură.
Aspect în secțiune	Masă omogenă, uniform amestecată, cu ingrediente utilizate conform rețetei.	Masă omogenă, uniform amestecată, cu ingrediente utilizate conform rețetei. Se admite porozitate neînsemnată.	În secțiune este vizibil învelișul din aluat, care acoperă umplutura din ingredientele utilizate conform rețetei (carne tocată, bucățele de carne sau amestec de carne și ingrediente altele decît carnea, de diferit grad de mărunțire).
Gust și miros	Gustul se determină după tratarea termică a preparatelor de carne. Specifice sortimentului de preparat de carne, cu gust și miros placute, specifice ingredientelor utilizate conform rețetelor, gust potrivit de sarat, fără gust și miros străine.		

c) mezeluri fierte

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fierte:				
	parizer	crenvurști	safalade	cîrnăciori	pîine de carne
Aspect exterior	Batoane	Batoane mici			Pîine, forma dreptunghiulară
	cu suprafața curată și uscată				
	fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe și afluențe de compoziție	fără pete și rupturi ale membranei, fără aderențe, scurgeri de bulion și grăsime			netedă, coaptă uniform
	cu aplicarea pe membrană (suprafața) a informației pentru consumator: în formă de inscripție pe membrană, etichetă adezivă pe ambalajul produsului unitar sau pe produsul preambalat, banderolă sau etichetă atașată la un capăt al batonului sau șiragului (pentru crenvurști, safalade, cîrnăciori, care conține nu mai mult de 20 unități de produs).				
	capetele membranelor batoanelor sînt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau ață.	capetele membranelor batoanelor mici răsucite sau legate cu sfoară sau ață.			-
	se admite prezența ingredientelor de decor pe suprafața produsului.	-			se admite prezența ingredientelor de decor pe suprafața produsului
	Pentru mezeluri fierte, fără utilizarea stabilizatorilor de culoare, se admite culoarea în secțiune cenușiu-deschisă, cu nuanță slabă de roz. Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezența condensului în ambalaj. Se admit semne de alipiri a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale.				
Consistență	Elastică	Fină, succulentă (în stare fierbinte)	Elastică, succulentă (în stare fierbinte)		Elastică
Aspect în secțiune	Compoziție de culoare roz-deschis până la roșu, fin mărunțită sau fin mărunțită cu bucățele de materie primă- carne de diverse dimensiuni și ingrediente alimentare altele decît carnea, conform rețetei, uniform amestecată, fără goluri și pete cenușii. Se admite prezența porozității fine în formă de goluri și prezența neînsemnată a țesutului conjunctiv grosier în funcție de tipul produsului.				
Gust și miros	Caracteristice tipului de produs dat, cu aromă de condimente, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin. Se admite prezența gustului de aditiv de gust, în cazul utilizării, și aromei fine de afumare – pentru produsele supuse afumării.				

d) mezeluri fabricate din ingrediente alimentare supuse tratamentului termic

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fabricate din ingrediente supuse tratamentului termic:						
	lebărvurști	pate	tobe	aspicuri	piftie	sîngerete	caltaboș
Aspect exterior	Batoane cu suprafața curată, uscată, fără pete, aderențe și 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 atașată la un capăt al batonului). Capetele membranelor batoanelor sînt fixate cu agrafe metalice, clame, clipsuri sau legate cu sfoară sau ață. Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezența condensului în ambalaj. Se admit semne de alipiri a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale.						
	-	-	-	în formă corespunzătoare-formei de turnare	-	-	-
Consistență	Unguentă	Fină, unguentă	Elastică	Compactă, elastică, la apăsarea pe suprafață nu trebuie să rămîna adîncituri, fisuri.	De la elastică până la unguentă		
Aspect în secțiune	Compoziție de culoare cenușie până la roz palid, fin mărunțită sau fin mărunțită cu bucățele de materie primă de carne și/sau ingrediente alimentare. Se admite un strat subțire de grăsime sub membrană pe perimetrul batonului și prezența unei porozități fine sub formă de goluri.	Masă omogenă, fin mărunțită, nesfărîmicioasă de culoare cenușiu până la roz palid, se admite un strat subțire de grăsime și jeleu de maximum 0,5cm pe suprafața produsului sub membrană.	Compoziție de culoare roșu închis, cenușiu, cenușiu cu nuanță de roz sau roz-palid, uniform amestecată și conține bucățele de organe comestibile și/sau ingrediente alimentare.	Masă elastică, care conține bucățele de diferite forme și dimensiuni de materie primă fiartă, ingrediente alimentare și maximum 100% de bulion - pentru piftie și peste 100% de bulion - pentru aspicuri.	Compoziție de culoare roșu închis până la cafeniu, uniform amestecată cu/sau fără bucățele de materie primă și ingrediente vegetale sau crupe, cu adaos de sînge de maximum 50%.	Compoziție de culoare cenușie, până la roz palid, fin mărunțită sau fin mărunțită cu bucățele de materie primă de carne și/sau ingrediente alimentare, cu adaos de orez fiert.	
	Se admite prezența porozității fine, în cazul utilizării slăninei se admite prezența bucăților cu nuanță galbenă, în cazuri unice, fără semne de rîncezire. Se admite prezența ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform rețetei.						
Gust și miros	Gustul caracteristic tipului respectiv de produs, potrivit de sărat, cu aromă pronunțată de condimente, cu aromă fină de afumare – pentru produsele supuse afumării, fără gust și miros străin.						

e) salamuri

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru salamuri:			
	semiafumate	fiert-afumate	crud-afumate	crud-zvîntate
Aspect exterior	Batoane (batoane mici) cu suprafața curată, uscată, fără pete, aderențe, afluențe de compoziție și 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 atașată la un capăt al batonului sau șiragului (pentru cîrnăciori), care conține nu mai mult de 20 unități de produs. Capetele membranelor batoanelor sînt 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 a membranelor produselor. Se admite zbîrcirea neînsemnată a membranelor naturale.			
Consistență	Elastică	Compactă	Compactă	Elastică
Aspect în secțiune	Compoziție de culoare roz până la roșu-închis sau cafeniu, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne și/sau ingrediente alimentare altele decît carnea conform rețetei, uniform amestecată, fără goluri și pete cenușii. Se admite prezența porozității fine, în cazul utilizării slăninei se admite prezența bucăților cu nuanță galbenă, în cazuri unice, fără semne de rîncezire, prezența neînsemnată a incluziunilor de țesut conjunctiv grosier, în funcție de tipul produsului.		Compoziție de culoare roz până la roșu-închis, de tipul mozaic sau fin (grosier) mărunțită, cu bucățele de materie primă de carne și/sau ingrediente alimentare altele decît carnea conform rețetei, uniform amestecată, fără pete cenușii, fără goluri.	
Gust și miros	Caracteristice tipului respectiv de produs, cu aromă de condimente, cu/fără aromă de afumare, cu/fără gust ușor picant, potrivit de sărat, fără gust și miros străin.			

f) specialități din carne

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru specialități din carne:			
	produse delicioase cu/fără os	șunci	rulade	produse din slănină
Aspect exterior	Suprafață curată, cu/fără șorici, fără rupturi, franjuri, rămășițe de păr, marginile tăiate regulat, cu/fără legare cu sfoară (ață), cu/fără ochi de agățat, cu/fără membrană, cu/fără plase (sau în membrană deasupra căreia se îmbracă plasa). În membrană (celofan sau alte pelicule) – suprafața curată, uscată, membrană fără leziuni, cu/fără legare cu sfoară (ață), cu/fără ochi de agățat, cu/fără fixare cu agrafe metalice, clame, clipsuri. Se admite prezența ingredientelor de decor pe suprafața produsului. Pentru produsele, fără utilizarea stabilizatorilor de culoare, se admite culoarea în secțiune cenușiu-deschisă, cu nuanță slabă de roz. Pentru produsele preambalate în atmosferă protectoare se admite prezența condensului în ambalaj. Se admit semne de alipiri a produselor.			
Consistență	Elastică	Compactă	Compactă	Compactă
Aspect în secțiune	Țesut muscular de la diferite părți ale carcasei animalului sau mușchi separați, cu/fără os, cu/fără straturi de slănină, cu/fără șorici, grăsime intermusculară sau bucățele de țesut muscular, cu sau fără slănină de porc, de diferite forme și dimensiuni. Țesut muscular de culoare uniformă, fără pete cenușii, de la roz-deschis până la roșu.	Țesut muscular de la diferite părți ale carcasei animalului sau mușchi separați, cu/fără straturi de slănină, sau bucățele de carne dezosată, tocate fin sau grosier, fără șorici, cu/fără slănină de porc, cu/fără membrană, de diferite forme și dimensiuni, de culoare uniformă, fără pete cenușii, de la roz-deschis până la roșu.	Țesut muscular de la diferite părți ale carcasei animalului sau mușchi separați, cu/fără șorici, cu/fără straturi de slănină de porc, sau bucățele de țesut muscular cu/fără grăsime intermusculară, sau bucățele de carne dezosată, tocate fin sau grosier, cu/fără slănină, cu/fără membrană, de diferite forme și dimensiuni, de culoare uniformă, fără pete cenușii, de la roz-deschis până la roșu.	Culoare albă sau cu nuanță roză sau cu nuanță gălbuie de afumare.
	-	Se admite prezența ingredientelor alimentare, altele decât carnea, conform rețetei.	-	-
Gust și miros	Caracteristic tipului respectiv de produs cu aromă de condimente, cu/fără aromă de afumare, gust potrivit de sărat, fără gust și miros străin.			Caracteristic slăninii, cu aromă de condimente, cu/fără aromă de afumare, potrivit de sărat, fără gust și miros străin.

g) conserve și semiconserve

Caracteristici	Condiții de admisibilitate conserve și semiconserve:						
	din carne bucăți	din carne mărunțită	din carne tocată	din organe comestibile	de tip pate	conserve mixte din carne și produse de origine vegetală	conserve mixte din produse de origine vegetală și carne
Aspect exterior și consistență	Bucățele de carne cu masa nu mai mică de 50g, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari. Carnea succulentă nerăsfiartă, tăiată uniform în bucăți întregi. La scoaterea cu grijă din ambalaj, nu se fărâmițează. Pentru conservele de calitate întâi se admite fărâmițarea parțială a bucăților. Bulionul în stare încălzită este de culoare galbenă, până la galben-cafenie, cu prezența sedimentului după răcire timp de 3 minute; se admite tulburarea neînsemnată a bulionului.	Bucățele de carne cu masa pînă la 50g, fără os, tendoane, vase sangvine, țesut conjunctiv grosier și glande bucăți mari. Se admite fărîmițarea parțială a bucăților. Bulionul sau jeleul în stare încălzită este de culoare galbenă, până la galben-cafenie, cu prezența sedimentului după răcire timp de 3 minute; se admite tulburarea neînsemnată a bulionului.	Bucățele de carne tocată, fără os, cartilaje, tendoane și țesut conjunctiv grosier. Sosul sau jeleul omogen, fără aglomerări. Bucățelele de carne, grăsimea, sucul de carne sau jeleul în stare răcită la scoaterea cu grijă din ambalaj, păstrează forma ambalajului, se taie în bucăți, nu se fărîmițează. Jeleul de culoare cafeniu-deschis până la cafeniu.	Bucățele de organe comestibile, destul de elastice, nerăsfierte (pentru limbă), neunguente. Pentru alte tipuri de organe comestibile se admite răsfierberea neînsemnată. Culoarea în secțiune alb-cenușiu.	Masă omogenă, marunțită fin, păstoasă, unguentă, fără granulozitate, cu o cantitate neînsemnată de grăsime topită în volumul ambalajului. Culoarea cenușiu-cafenie sau cu nuanță roz, iar pentru pate din carne de pasăre - culoarea gălbuie-cafenie.	Carne tăiată în bucăți mici, fără echimozii, murdărie, pene (pentru carnea de pasăre). Culoarea caracteristică cărnii prăjite sau înăbușite, fără pete și particule vizibile de țesut conjunctiv. Se admite o răsfierbere neînsemnată a cărnii. Legumele tăiate rotunde, cubușoare sau bucăți de formă drept-unghiulară, nerăsfierte, cu consistență compactă. Crupele fierte bine, nerăsfierte, se admit boabe lipite. Culoarea caracteristică tipului dat de legume și/sau crupe.	Masă fiartă bine, sfărîmicioasă, fără aglomerări, cu bucățele de carne. Se admite consistență semivîscoasă. Culoare omogenă albă cu nuanță gălbuie, pentru orez – culoare cremă sau galbenă sau caracteristică tipului dat de legume și/sau crupe.
	Se admite prezența ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform rețetei.				-	Se admite prezența ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform rețetei.	
Miros și gust	Caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.						

h) conserve și semiconserve din carne de pasăre

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru conserve și semiconserve din carne de pasăre:		
	din carcase de pasăre întregi	din carne de pasăre cu oase	din carne de pasăre fără oase
Aspect exterior și consistență	Carcase curate la suprafață, fără resturi de pene și echimozii, carnea este neaspră și 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 gâtul în jos; picioarele încovoiate în articulația femurală și strânse la piept. În calitate de bucăți de recântărire se admit gâtul și organele interne (ficat și 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 turbureală neînsemnată.	Bucăți de carne cu os, cu suprafața curată, fără resturi de pene și echimozii, carnea este neaspră și nerăsfiartă, care ușor se desprinde de os. Cantitățile uniforme de organe interne, aripi și piele, nu se admite prezența plămînilor, organelor interne necomes-tibile, oaselor fără carne și a penelor. Carnea succulentă, nerăsfiartă. Culoarea cărnii gălbui-crem sau roz-cenușiu. Bulionul în starea încălzită este limpede, de la culoare galben-deschis până la galben-închis.	Bucățele de carne de pasăre plasate compact cu stratul subcutanat la fundul cutiei și la capac – în cutii metalice și la pereți – în borcane de sticlă. Bucățele mici de carne se plasează între bucățile mari. Nu se admite prezența oaselor. Carnea compactă, neaspră, nerăsfiartă. Culoarea cărnii gălbui-crem sau roz-cenușiu; bulionul (jелеu) în stare încălzită – limpede de la culoare galben-deschis până la galben-închis.
	Se admite prezența ingredientelor alimentare, altele decît carnea, conform rețetei.		
Miros și gust	Caracteristic tipului dat de produs, cu aromă de condimente, fără gust și miros străin.		

Caracteristicile fizico-chimice

a) preparate din carne naturale

Caracteristici	Sortimentul preparatelor	Condiții de admisibilitate
Grosimea stratului adipos subcutanat (fără piele), mm, maximum	bucăți mari cu/fără os din carne de :	
	- porcine;	25,0
	- alte materii prime de carne	10,0
	bucăți porționate cu/fără os	10,0
Conținut de țesutului adipos, % de la masa preparatului, maximum	bucăți mici cu/fără os din carne de :	
	- porcine	20
	- alte materii prime de carne	10
Conținut de proteină, %, minimum	bucăți mari cu/fără os, bucăți porționate cu/fără os, bucăți mici cu/fără os, carne mărunțită din carne de:	
	- de pasăre	8
	- alte materii prime de carne	12
Temperatura produsului livrat pentru comercializare, °C	- refrigerat: 0...4 - congelat: nu mai mult de minus 12	

b) preparate din carne (inclusiv cu conținut de carne)

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru:			preparate în aluat
	carne tocată	preparate din carne tocată	din carne în marinadă/ sos	
Conținut de proteină:				
- carne de pasăre, %, minimum	8	8	8	8
- alte materii prime de carne, %, minimum	12	12	12	12
- preparate cu conținut de carne, %	-	5-9	-	5-9
Conținut de grăsime, % :				
- preparate din carne, maximum	50,0	50,0	50,0	26,0
- preparate cu conținut de carne	-	35,0	-	28,0
Conținut de sare alimentară, %, maximum:		1,0-3,0		
- cu utilizare sare alimentară,	1,0	-		
- fără utilizare sare alimentară	0,2			
Conținut de amidon:				
- preparate din carne, %, maximum	-	2-5	-	-
- preparate cu conținut de carne, %, maximum	-	6	-	-
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			

b) mezeluri fierte

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fierte:				
	parizere	crenvurști	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				

a) mezeluri fabricate din ingrediente supuse tratamentului termic

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru:						
	lebărvurști	pate	tobe	aspicuri	piftie	sîngerete	caltaboș
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						

b) salamuri

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru salamuri:			
	semiafumate	fiert-afumate	crud-afumate	crud-zvîntate
Conținutul de umiditate, %, maximum	60,0 -	50,0 -	35,0 40,0 (cu utilizarea regulatorilor de aciditate)	40,0 45,0 (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) 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-zvîntate, sărate, uscate, maximum - afumate-coapte, maximum - coapte, prăjite, maximum- - din slănină, minimum	4,0 3,5 2,0 2,0
Conținutul de sare alimentară, %	1,0 - 6,0
Conținutul de proteină, %, minimum: - pentru slănină - pentru celelalte sortimente	1,4 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 15 de la 0 până la 6

f) conserve și semiconserve

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru conserve și semiconserve:						
	din carne bucăți	din carne mărunțită	din carne tocată	din organe comestibile	de tip pate	conserve mixte din carne și produse de origine vegetală	conserve mixte din produse de origine vegetală și carne
Raportul părților componente la masa netă, %:							
-carne, minimum	45,0	45,0	55,0	-	-	60,0	30,0
-sos sau jeleu inclusiv ingrediente de origine vegetală, maximum	55,0	55,0	45,0			-	-
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,	35,0	40,0	80,0	18,0	35,0	20,0	20,0
- din carne de vită, cu carne de vită,	18,0	18,0	18,0	(pentru toate	(pentru toate	(pentru toate tipurile	(pentru toate tipurile
- din carne de ovine, cu carne de ovine,	25,0	18,0	18,0	tipurile de	tipurile de	materie primă și	de materie primă și
- alte materii prime de carne	18,0	25,0	25,0	organe	materie primă	organe comestibile)	organe comestibile)
				comestibile)	și organe		
				comestibile)	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 și semiconserve din carne de pasăre

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru conserve și 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	65,0 (carcase întregi)	40,0	60,0
-sos sau jeleu inclusiv ingrediente de origine vegetală,, maximum	35,0	45,0	40,0
-oase, maximum	-	15,0	-
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		