



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG624/2020
din 19.09.2020

cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne

Publicat : 18.09.2020 în MONITORUL OFICIAL Nr. 235-239 art. 812 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22](#)

În temeiul Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne (se anexează).
2. Se abrogă:
 - 1) Hotărârea Guvernului nr. 883/2006 cu privire la unele măsuri de protecție a consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 131-133, art. 966), cu modificările ulterioare;
 - 2) Hotărârea 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.
3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU Ion CHICU

Contrasemnează:

**Ministrul agriculturii,
dezvoltării regionale
și mediului Ion Perju**

Nr. 624. Chișinău, 19 septembrie 2020.

CERINȚE DE CALITATE

pentru preparate și produse din carne

Prezentele Cerințe transpun parțial anexa I pct. 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 Regulamentul (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 20 iunie 2019.

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne (în continuare - *Cerințe*) stabilesc reguli 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 Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 1601, 1602 și 1902.

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 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 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 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 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 și fasonarea tuturor porțiunilor carcabei, clasificată în funcție de raportul dintre conținutul de carne/grăsime;
- g) *slănină de porc* – țesutul adipos situat sub șorici, indiferent din care parte de porc 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, 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 și a desfășura, în condiții controlate, un proces fermentativ;
- o) *glucono-delta-lactonă* – aditiv alimentar, E 575, cu rol de regulator de aciditate, sechestrant și 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 și umplutură din carne sau carne și 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% și până la 60% inclusiv, supuse unei prelucrări termice, 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. 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 și alte ingrediente, introduse în membrane sau fără membrană, supuse uscării, cu/fără afumare și fierberii ulterioare, gata pentru consum:

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

b) *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;

c) *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;

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 și 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 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:

a) *lebărvurșt* – mezel preparat din ingrediente (ficat, inimă, rinichi, slănină și alte organe comestibile) supuse tratamentului termic, fabricat în membrană naturală sau artificială, care la feliat își 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 collagen, cu/fără adaos de ingrediente de origine vegetală, cu structură neomogenă, în membrană sau fără membrană, cu o formă stabilă;

d) *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 stabilă;

e) *aspic* – mezel preparat din ingrediente 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 stabilă;

f) *sângerete* – mezel fabricat prin adăugarea de sânge alimentar, având culoarea în secțiune de la roșu-închis până la bordo;

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

3) *salamuri (inclusiv cârnați și cârnăciori)* – 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 zvântării), gata pentru consum:

a) *cârnați* – 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 zvântării);

b) *cârnăciori* – 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 zvântării);

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

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

e) *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 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 și derivatele lor, supus în procesul fabricării maturării, afumării la rece și uscării îndelungate;

g) *salam crud-zvântat* – 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-zvântate, sărate, uscate):

a) *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;

b) *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;

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 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 minimum 60%, inclusiv:

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

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

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

d) *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;

e) *conserve din carne 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 mase vâscoplastice;

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

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

b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, leguminoase, 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 minimum 5 și maximum 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 în felul următor:

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 tranșare 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/zvântate;

d) marinate (sau în sos);

e) panate/nepanate;

f) fasonate, cu/fără membrană;

g) umplute;

5) în funcție de tehnologia fabricării și formă preparatele cu conținut de carne pot fi clasificate

astfel:

- a) din carne tocată,
- b) carne tocată,
- c) panate/nepanate;
- d) fasonate, 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) parizer;
- b) crenvurști;
- c) safalade;
- d) cârnăciori;
- e) pâine de carne;

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

- a) pate;
- b) tobă;
- c) lebărvurșt;
- d) sângerete;
- 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-zvântate;

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-zvântate;

j) sărate;

k) 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;

d) conserve din organe comestibile;

e) 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, leguminoase, cereale etc.);

b) conserve mixte din produse de origine vegetală (legume, leguminoase, cereale etc.) și carne;

11) în funcție de membrana utilizată la ambalarea preparatelor și produselor din carne, cu conținut de carne, acestea se produc:

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 sunt:

a) ambalate;

b) neambalate.

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.

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. Obiectivele majore ale producătorilor produselor din carne destinate comerțului pentru consumul uman constau în protecția sănătății consumatorului, în asigurarea calității și în utilizarea practicilor oneste, conforme Normelor Codex.

12. Calitatea și siguranța alimentară trebuie obținute și monitorizate prin sisteme de management și metode bazate pe o serie de standarde, care să asigure prevenirea sistematică a pericolelor potențiale și prezentarea informațiilor ce permit identificarea întreprinderii, echipei de producție, datei producerii, lotului de produse, cantității produse, tipului și calității produselor.

13. Producătorii produselor din carne trebuie să asigure efectuarea înregistrărilor care permit identificarea produsului timp de trei ani și, după caz, să ofere dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate, prescrise în prezentele Cerințe.

14. Produsele din carne urmează a fi fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și adoptate în modul stabilit, cu utilizarea materiei prime și materialelor auxiliare, conform prezentelor Cerințe.

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.

16. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care 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 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.

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

18. 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 nr. 2.

18¹. Carnea este supusă unei testări privind existența marcării și corespunderea rigidității musculare și a țesutului gras cu marca aplicată.

[Pct.18¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

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.

[Pct.18² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

18³. Calitatea cărnii de pasăre se testează în ceea ce privește gradul de îngrășare, puritatea prelucrării, prospețimea carcasei și prezența marcării.

[Pct.18³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

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.

[Pct.18⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

18⁵. Calitatea afumăturilor se testează în ceea ce privește prelucrarea uniformă, consistența țesutului muscular, gradul de finisare, forma și mirosul produsului.

[Pct.18⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

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.

[Pct.18⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

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, și 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.

21. Reziduurile substanțelor farmacologic active în produsele alimentare importate sau plasate pe piață se stabilesc în conformitate cu limitele 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.

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

23. 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.

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 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.

Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate și siguranță alimentară, a

formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză, stabilite de actele normative și legislative în vigoare.

V. CERINȚE PRIVIND CARNEA - MATERIE PRIMĂ

25. Materia primă 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 al Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 696/2010.

26. Cerințele de calitate pentru carne - materie primă sunt 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 proaspete provenite de la acestea, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 48/2009, în Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, și în Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 773/2013.

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.

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.

29. 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) din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

30. 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 provenită de la masculi necastrați;
- 3) slănina de porc și carnea cu semne de râncezire și îngălbenire;
- 4) materia prima cu termenul de valabilitate expirat;
- 5) organele aparatului genital al femelelor și al masculilor, cu excepția testiculelor;
- 6) organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii;
- 7) cartilagiul laringelui, traheii 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 bărbițelor), esofagul, gâșă, intestinale și organele aparatului genital.

VI. CERINȚE PRIVIND MATERIALELE AUXILIARE

31. 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.

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 și avizate de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.

VII. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA

ȘI TRANSPORTAREA

33. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și 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 și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, Regulamentului 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, Regulamentului 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, 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, Regulamentului 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 ale Regulamentului 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.

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.

35. 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 de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor 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.

36. Tehnologia, modul și materialele de ambalare se stabilesc de către operator pentru

sortimente concrete de produse.

37. 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.

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

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

40. Pentru conserve și semiconserve, 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.

41. Transportarea preparatelor, produselor din carne și cu conținut de carne se va efectua în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și ale art. 211 din Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.

42. 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.

43. Termenul de valabilitate al produselor din carne, în funcție de condițiile de păstrare, materiile prime și materialele de ambalare utilizate, se stabilește 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.

44. Se interzice prelungirea termenului de valabilitate al produselor, inclusiv prin reetichetare și/sau reambalare

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)