



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG773/2013
din 03.10.2013

**cu privire la aprobarea Normei
sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor
de comercializare a cărnii de pasăre**

Publicat : 11.10.2013 în MONITORUL OFICIAL Nr. 222-227 art. 878 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

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

În conformitate cu prevederile Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr.125-129, art.396), precum și în vederea asigurării consumatorului cu carne de pasăre calitativă și inofensivă, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre (se anexează).
2. Prezenta hotărîre intră în vigoare după 18 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU Iurie LEANCĂ

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Vasile Bumacov

Nr. 773. Chișinău, 3 octombrie 2013.

Aprobată

prin Hotărîrea Guvernului nr.773

din 3 octombrie 2013

Norma sanitar veterinară

de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre

Prezenta Normă sanitar-veterinară transpune prevederile Regulamentului (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 157 din 17 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 519/2013 al Comisiei din 21 februarie 2013.

[Clauza de armonizare în redacția HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

Capitolul I

Dispoziții generale

1. Prezenta Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre (în continuare - Normă sanitar-veterinară) stabilește cerințe și standarde la comercializarea cărnii de pasăre.

2. În sensul prezentului act normativ, noțiunile utilizate au următoarea semnificație:

1) *carne de pasăre* - toate părțile proprii consumului uman obținute de la păsările domestice (de curte) abatorizate, care includ sau pot include țesuturile musculare, osoase, conjunctive și adipoase, din speciile galinacee: cocoși, găini și claponi, precum și curcani, rațe, gâște și bibilici ce se definesc după cum urmează;

a) carne de pasăre proaspătă - carne de pasăre neîntărită în nici un moment prin procesul de răcire înainte de a fi păstrată la o temperatură de cel puțin - 2°C și de cel mult + 4° C.;

b) carne de pasăre congelată - carnea de pasăre supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (-18° -30° C), care asigură congelarea profundă și păstrarea îndelungată;

c) carne de pasăre congelată rapid - carnea de pasăre la care stabilizarea termică a valorii de -18 °C în interiorul cărnii a ajuns într-o perioadă cât mai scurtă de timp (înghețare prin șoc, pentru conservare și depozitare pentru lungă durată se congelează industrial la temperatura de - 40 °C timp de 2-3 minute, apoi este transferată în depozit unde se păstrează la temperatura de -18 °C);

2) *cocoși și găini* (*Gallus domesticus*) pui (broiler de carne) - subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);

3) *cocoși, găini* (*Gallus domesticus*) (de fiert) - subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat);

4) *claponi* (*Gallus domesticus*) - cocoși castrați chirurgical înainte de atingerea maturității sexuale și sacrificați la o vîrstă minimă de 140 de zile, după castrare, claponii trebuie să fi fost îngrășați timp de cel puțin 77 de zile;

5) *pui mici* - pui cu o greutate a carcasei mai mică de 650 g (exprimată fără organe interne, cap și picioare), puii cu greutate între 650 g și 750 g pot fi numiți „pui mici”, dacă vîrsta la sacrificare nu depășește 28 de zile;

6) *cocoș* (*Gallus domesticus*) tânăr – pui mascul din rasele ouătoare la care vârful sternului este rigid, dar nu complet osificat, și a cărui vîrstă la sacrificare este de cel puțin 90 de zile;

7) *curcani* (*Meleagris gallopavo domesticus*) – curcani (broiler), pui de curcan: subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);

8) *curcani* (*Meleagris gallopavo domesticus*) (de fiert) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat) ;

10) *rațe tinere* (*Anas platyrhynchos domesticus*) sau boboci (*Anser anser domesticus*), rațe (tinere) leșești (*Cairina muschata* *Anas platyrhynchos*), rațe (tinere) Mulard (*Cairina muschata* *Anas platyrhynchos*) – subiecți la care vârful sternului este flexibil(neosificat);

11) *rațe* (*Anas platyrhynchos domesticus*), rațe leșești (*Cairina muschata* *Anas platyrhynchos*), rațe Mulard (*Cairina muschata* *Anas platyrhynchos*) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat);

12) *gîște* (*Anser anser domesticus*) – subiecți la care vârful sternului este rigid(osificat) iar stratul de grăsime pornește de la moderat la gros îmbrăcînd toată carcasa;

13) *gîște* (*Anser anser domesticus*) (tinere) sau boboci – subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat). Stratul de grăsime care îmbracă carcasa este subțire sau moderat; grăsimea gîștei tinere poate avea o culoare caracteristică unui regim alimentar special;

15) *bibilici* (*Numida meleagris domesticus*) – subiecți la care vârful sternului este rigid (osificat), iar stratul de grăsime pornește de la moderat la gros îmbrăcînd toată carcasa;

16) *bibilici tineri* (*Numida meleagris domesticus*) – subiecți la care vârful sternului este flexibil (neosificat);

În sensul prezentei Norme, variantele termenilor utilizați la sintagma „păsări domestice”(de curte) privind sexul se consideră echivalente termenilor respectivi;

18) *carne de pasăre nepreambalată* – carnea de pasăre, prezentată la vînzare către consumatorul final, fără a fi preambalată, sau care este împachetată la punctul de vînzare, la cererea cumpărătorului. În această categorie se include și carnea care este ambalată în vid sau în atmosferă controlată;

[Pct.2 subpct.18) modificat prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

19) *carne de pasăre preambalată* – carnea de pasăre prezentată la vînzare consumatorului final prin utilizarea unui ambalaj sau container în care a fost introdusă înaintea prezentării pentru vînzare, pe care acest ambalaj o acoperă în întregime sau parțial, dar în asemenea mod, încît conținutul să nu poată fi modificat fără ca ambalajul să fie deschis sau să suporte o modificare.

Pentru ambalajele mari se vor aplica indicațiile specificate în anexa nr. 6 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

20) *carcasă* – corpul întreg al unei păsări din speciile menționate la punctul 2 din prezenta Normă sanitar-veterinară după sîngerare, jumulire și eviscerare, îndepărtarea rinichilor este însă oportună, o carcasă eviscerată poate fi prezentată la vînzare cu sau fără organe interne, și anume inimă, ficat, pipotă și gît, introduse în cavitatea abdominală;

21) *părți de carcasă* – carnea de pasăre care, avînd în vedere dimensiunea și caracteristicile țesutului muscular, poate fi identificată ca fiind obținută din părțile respective ale carcasei;

22) *bucăți de carne de pasăre*:

a) jumătate – jumătatea unei carcase rezultată dintr-o tranșare longitudinală în planul format de stern și coloana vertebrală;

b) sfert – sfert de pulpă sau sfert de piept, obținut printr-o secțiune transversală a unei jumătăți;

c) sferturi posterioare neseperate – cele două sferturi posterioare reunite printr-o porțiune a spatelui, cu sau fără tîrîță;

d) piept, alb sau file – sternul și coastele, în totalitate sau nu, repartizate pe fiecare parte cu musculatura în aderență naturală. Pieptul poate fi prezentat întreg sau în două părți;

e) pulpă – femurul, tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;

f) pulpă de pui cu o porțiune de spate atașată – greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 25 % din greutatea bucății;

g) partea de sus a pulpei – femurul cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;

h) copan – tibia și peroneul împreună cu musculatura în aderență naturală. Cele două secționări trebuie efectuate la articulații;

i) aripă – humerusul, radiusul și cubitusul, împreună cu musculatura în aderență naturală.

În cazul aripilor de curcan, humerusul, radiusul sau cubitusul pot fi prezentate separat, împreună cu musculatura în aderență naturală. Vîrful, inclusiv osul carpian, poate fi îndepărtat sau nu. Secționările trebuie efectuate la articulații;

j) aripi neseperate – cele două aripi unite de o porțiune din spate, greutatea acesteia din urmă nu trebuie să depășească 45 % din cea a bucății;

k) file de piept – pieptul întreg sau tăiat în două, dezosată, adică fără stern și coaste. În cazul pieptului de curcan, fileul poate să conțină numai mușchiul pectoral profund;

l) file de piept cu claviculă – file de piept fără piele cu claviculă și numai cu vîrful sternului cartilaginos, greutatea claviculei și a cartilagiului nu trebuie să depășească 3 % din greutatea bucății;

m) magret, maigret – file de piept de rață sau gîscă, cuprinzînd pielea și grăsimea subcutanată care acoperă mușchiul pieptului, fără mușchiul pectoral profund;

n) pulpă dezosată de curcan – pulpă dezosată superioară și/sau inferioară de curcan, adică fără femur, tibia și peroneu, întreagă, tăiată cuburi sau fișii.

Produsele enumerate la literele d)- k) pot fi prezentate cu sau fără piele. Absența pielii în cazul produselor menționate la literele d)- j) sau prezența pielii în cazul produsului menționat la litera k) trebuie să fie menționată pe etichetă.

Pentru produsele enumerate la literele e), g) și h), cele două secționări se efectuează la articulații, în conformitate cu prezentarea grafică de la anexa nr. 7 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

[Pct.2 subpct.22) modificat prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

23) *viscere* - organele interne localizate în cavitatea toracico-abdominală și, după caz, traheea, esofagul și gușa.

Organele interne sînt compuse exclusiv din următoarele organe:

inima, pipota, ficatul, în unele cazuri gîtul, precum și toate celelalte părți considerate comestibile pe piața pe care produsul este destinat consumului final. Ficatul trebuie separat de vezica biliară, pipota trebuie separată de membrană, iar conținutul pipotei trebuie îndepărtat. Inimii îi poate fi sau nu îndepărtată membrana pericardică. În cazul în care gîtul rămîne atașat la carcasă, acesta nu se consideră ca aparținînd organelor interne.

Dacă unul dintre aceste patru organe nu face în mod normal parte din carcasa pusă în vînzare, absența sa trebuie indicată pe etichetă;

24) *foie gras* - ficatul de gîscă sau de rață aparținînd speciilor *Cairina muschata* sau *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, îndopate pentru a produce hipertrofia celulară caracteristică ficatului gras.

Păsările de la care a fost prelevat un astfel de ficat trebuie să fi fost complet sîngerate.

Ficatul trebuie să prezinte o culoare uniformă.

Ficatul trebuie să aibă următoarea greutate:

ficatul de rață trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 300 grame;

ficatul de gîscă trebuie să aibă o greutate netă de cel puțin 400 grame.

Noțiunile(termenii) menționate mai sus pot fi completate cu alți termeni, cu condiția ca aceștia să nu inducă grav în eroare consumatorul și, mai ales, să nu creeze confuzie cu alte produse,

26) *personal auxiliar* - personal desemnat oficial de autoritatea competentă, pentru a asista medicul veterinar oficial la îndeplinirea anumitor atribuții și îndeplinește condițiile prevăzute în anexa nr. 4 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

27) *inspecția de sănătate înainte de sacrificare* (ante-mortem) - inspecția păsărilor vii, efectuată în conformitate cu capitolul I anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

28) *expertiza sanitar-veterinară după sacrificare* (post-mortem) - inspecția păsărilor abatorizate, după tăiere în abator, efectuată în conformitate cu capitolul IV anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

29) *mijloc de transport* - părțile rezervate încărcăturii din vehicule auto, feroviare, aeriene și navale sau containerele destinate transportului terestru, naval și aerian;

30) *unitate de procesare* - abator, sala de tranșare, depozit frigorific, centru de reambalare sau o altă unitate care reunește mai multe asemenea unități funcționale autorizate sanitar-veterinar și

îndeplinește condițiile necesare prevăzute pentru activitate;

31) *lot* – o anumită cantitate de carne de pasăre din aceeași specie și de același tip, din aceeași clasă, din aceeași categorie, de aceeași fabricație, produsă la același abator sau din același atelier de tranșare, situat în același loc, produsă într-un anumit interval de timp, care trebuie să fie inspectată și însoțită de același document (certificat) sanitar-veterinar la care face referire același document comercial. Un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.

[Pct.2 subpct.31) modificat prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

Pentru comercializarea, carcasele de pasăre trebuie prezentate la vânzare sub una din următoarele forme:

parțial eviscerate („effié”, „roped”) – carcasele la care nu s-a efectuat îndepărtarea inimii, ficatului, pulmonilor (plămînilor), pipotei, gușii și rinichilor ;

eviscerate – carcasele la care au fost înlăturate toate organele interne.

Capitolul II

Condiții obligatorii pe care trebuie să le întrunească carnea de pasăre

3. Carnea de pasăre proaspătă trebuie să întrunească următoarele condiții:

1) Carcasele și organele interne de pasăre trebuie:

a) să provină de la păsări supuse inspecției de sănătate, conform prevederilor art. 13 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

b) să fie obținute într-un abator autorizat în conformitate cu prevederile art. 18 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, în care se efectuează autocontroale în conformitate cu punctul 6 din prezenta Normă sanitar-veterinară și controale realizate de serviciile sanitar-veterinare raionale sau municipale potrivit punctului 8 din prezenta Normă sanitar-veterinară;

c) să fie tratate în condiții corespunzătoare de igienă, în conformitate cu prevederile capitolului III anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

d) să fie inspectate după sacrificare, în conformitate cu prevederile capitolului IV anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară și să fie constatate salubre pentru consumul uman, potrivit capitolului V anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

e) să poarte marcaj de sănătate, conform cerințelor reglementate în capitolul VIII anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară. Marcarea nu este obligatorie pentru carcasele care ulterior vor fi tranșate în aceeași unitate;

f) să fie procesate după inspecția postabatorială în conformitate cu prevederile capitolului VI anexa nr.1, precum și depozitate în condițiile de igienă, reglementate la capitolul IX anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

g) să fie ambalate corespunzător, în conformitate cu prevederile capitolului IX anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

h) să fie transportate în conformitate cu prevederile capitolului X anexa nr. 1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

i) să fie însoțite pe parcursul transportării de certificatul sanitar-veterinar pentru lotul respectiv eliberat în baza Legii nr. 221 din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și Nomenclatorului actelor permissive, anexă la Legea nr. 160 din 22 iulie 2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător, modelul căruia este prezentat în anexa nr. 5 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

2) Părțile de carcasă sau carnea dezosată trebuie:

a) să fie tranșată și/sau dezosată în unități de tranșare autorizate conform Legii nr. 221 din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și Nomenclatorului actelor permissive, anexă la Legea nr. 160 din 22 iulie 2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător și supravegheate de către medicul veterinar oficial;

b) să fie tranșate și obținute în conformitate cu prevederile capitolului VI al anexei nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

c) să provină de la păsările sacrificate, care se conformează cerințelor stabilite la punctul 3 al capitolului II al prezentei Norme sanitar-veterinare;

d) să corespundă cerințelor literelor c), h) și i) ale prezentului punct;

e) să fie ambalate, preambalate și etichetate în conformitate cu prevederile punctului 3 literelor e) și g) din prezentul punct, în spațiile de ambalare, preambalare, autorizate de către serviciile veterinare raionale sau municipale în acest scop;

f) să fie depozitate în condiții de igienă satisfăcătoare și în conformitate cu capitolul IX anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

Carnea proaspătă care a fost depozitată într-un depozit frigorific autorizat în conformitate cu prevederile articolului 18 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și care după aceea nu a fost supusă nici unei manipulări, cu excepția manipulării în vederea depozitării, trebuie să îndeplinească cerințele punctului 3 literele c), e), g) și h) din prezenta Normă sanitar-veterinară, sau să fie carne proaspătă de pasăre importată în conformitate cu capitolul III al prezentei Norme sanitar-veterinare.

Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească carnea proaspătă de pasăre, nu se aplică pentru:

carnea proaspătă de pasăre destinată altor utilizări decât consumul uman;

carnea proaspătă de pasăre destinată expozițiilor, unor studii științifice sau analize, cu condiția că un control oficial efectuat să garanteze că această carne nu este utilizată pentru consum uman, iar după terminarea studiilor științifice sau analizelor este nimicită;

carnea proaspătă de pasăre destinată exclusiv aprovizionării organizațiilor internaționale.

3¹. Carcasele și tranșele de pasăre de curte clasificate în clasa A sau B trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:

1) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare;

2) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge;

3) să nu prezinte niciun miros străin;

4) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate;

5) să nu prezinte fracturi deschise;

6) să nu prezinte echimoze grave;

7) păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară.

[Pct.3¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3². Suplimentar punctului 3¹, carcasele și tranșele de pasăre clasificate în clasa A trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

1) carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnose. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa;

2) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcasei;

3) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripilor poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi;

4) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe urme vizibile de degerături, decât dacă acestea au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele.

[Pct.3² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3³. Eșantionul compus din cantitățile de mai jos ale produselor menționate la punctul 2 se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor, în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		total	pentru carcasele de pasăre de curte de aceeași specie menționate la punctul 2 subpunctul 20), foie gras menționat la punctul 2 subpunctul 24) și carcasele și tranșele din clasa A sau B menționate la punctele 3 ¹ și 3 ²
100-500	30	5	2
501-3200	50	7	3

> 3 200	80	10	4
---------	----	----	---

[Pct.3³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁴. La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa A se aplică toleranța totală de unități necorespunzătoare prevăzută în coloana 3 a tabelului de la punctul 3³. Aceste unități necorespunzătoare pot să cuprindă, de asemenea, în cazul fileului de piept până la 2 % din greutatea cartilajului (extremitate flexibilă a sternului).

[Pct.3⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁵. Numărul unităților necorespunzătoare cu dispozițiile punctului 2 subpunctele 20) și 24) și cu cele ale punctelor 3¹ și 3² nu trebuie să depășească cifrele indicate în coloana 4 din tabelul prezentat la punctul 3³.

[Pct.3⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁶. O unitate necorespunzătoare nu se consideră tolerabilă dacă nu are o greutate de cel puțin 240 g în cazul ficatului de rață și de cel puțin 385 g în cazul ficatului de gâscă.

[Pct.3⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁷. La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa B, numărul tolerat de unități necorespunzătoare se dublează.

[Pct.3⁷ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁸. Dacă lotul controlat nu este conform cerințelor, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor interzice comercializarea acestuia sau importul lotului, dacă lotul provine dintr-o țară terță, până când se stabilește conformitatea sa cu dispozițiile punctului 2 și ale punctelor 3¹ și 3².

[Pct.3⁸ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

3⁹. Orice decizie sau măsură luată ca urmare a efectuării controlului, în cazul nerespectării prevederilor punctului 2 subpunctele 20) și 24) și a celor ale punctelor 3¹ și 3², este aplicată pentru tot lotul controlat.

[Pct.3⁹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

4. În conformitate cu prevederile articolului 21 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și a cerințelor punctului 3 din prezenta Normă sanitar-veterinară, carnea proaspătă de pasăre va fi supusă suplimentar:

a) testelor pentru determinarea conținutului de reziduuri, atunci când medicul veterinar oficial suspectează prezența acestora în baza unor constatări după efectuarea inspecției înainte de tăiere;

b) recoltării probelor conform cerințelor privind măsurile de supraveghere și control al substanțelor și al reziduurilor acestora la animale vii și a produselor lor, conform Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22 iunie 2010 „Cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”.

Testele prevăzute la litera a) din prezentul punct trebuie să se efectueze pentru determinarea prezenței reziduurilor, substanțelor cu acțiune farmacologică și a derivatelor acestora, cu

respectarea perioadei de așteptare și pentru alte substanțe transmisibile cărnii de pasăre care pot determina ca aceasta să devină periculoasă sau dăunătoare pentru sănătatea publică.

Testarea se efectuează în conformitate cu metodele recunoscute la nivel național sau internațional, fiind posibilă evaluarea rezultatelor examinărilor utilizând metode de examinare stabilite în conformitate cu procedura la care se face referire în litera b) din prezentul punct. Dacă rezultatele testelor sînt pozitive, medicul veterinar oficial trebuie să ia măsurile corespunzătoare ținînd cont de riscul implicat și, în special, trebuie:

să intensifice controalele la păsările vii sau la carnea obținută în condiții tehnologice similare și care pot prezenta același risc;

să intensifice controalele la restul efectivului din exploatarea de origine și în caz de recidivă să ia măsurile corespunzătoare la exploatarea de origine;

să ia măsurile necesare de protecție, pe tot parcursul lanțului de producere, dacă există o contaminare a mediului ambiant.

Limitele pentru substanțele la care se referă litera a) din prezentul punct și metodele de examinare trebuie să fie stabilite conform Hotărîrii Guvernului nr. 520 din 22 iunie 2010 „Cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare”.

5. Fără a aduce atingere prevederilor privind condițiile de sănătate a animalelor pentru exportul și importul cărnii proaspete de pasăre și celor privind interzicerea anumitor substanțe cu acțiune hormonală și tireostatică și a beta-agonistelor și a restricțiilor impuse de prevederile sanitar-veterinare referitoare la limitele maxime stabilite pentru reziduuri de pesticide, reziduuri de medicamente de uz veterinar și pentru alți contaminanți în produsele de origine animală, carnea proaspătă de pasăre nu poate fi comercializată direct pentru consum uman atunci cînd ea:

a) provine de la păsări afectate de boli, specificate în certificatele sanitar-veterinare, incluse în lista bolilor aviare Organizația Mondială a Sănătății Animalelor (OIE) la care Republica Moldova este parte;

b) aceasta conține reziduuri peste limitele fixate în conformitate cu punctul 4 din prezenta Normă sanitar-veterinară, sau care a fost tratată cu antibiotice, agenți de frăgezire sau conservanți, în afara cazului în care acești conservanți sînt autorizați în baza legislației în vigoare.

Agenții utilizați special pentru a favoriza retenția apei sînt interziși, precum și cantitățile de carne obținute în condiții tehnologice similare și susceptibile să prezinte același risc;

c) provine de la păsări la care s-a constatat nerespectarea prevederilor punctului 32 anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

d) a fost declarată improprie pentru consumul uman, conform prevederilor punctului 32 anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

Subdiviziunile teritoriale ale ANSA vor permite ca, carnea de pasăre separată mecanic să fie produsă numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unitatea de origine sau în orice altă unitate.

6. Conducătorul abatorului sau reprezentantul legal al unității trebuie să țină un registru, unde se va înregistra:

intrările de animale și ieșirile de produse;

frecvența controalelor efectuate de către autoritatea sanitar-veterinară competentă și rezultatele acestora.

Conducătorul abatorului sau reprezentantul legal al acestuia trebuie să comunice autorității sanitar-veterinare competente ora tăierii, numărul și originea animalelor și să trimită la adresa acesteia o copie de pe certificatul sanitar-veterinar.

Medicul veterinar oficial, trebuie să fie prezent în timpul eviscerării pentru a se asigura de respectarea condițiilor de igienă stabilite la capitolele II și III anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

Atunci când medicul veterinar oficial sau angajatul din cadrul personalului auxiliar nu poate fi prezent în timpul tăierii, carnea nu poate părăsi unitatea înainte să fie efectuată expertiza sanitar-veterinară în ziua tăierii.

Subdiviziunile teritoriale ale ANSA trebuie să controleze lanțul de distribuție a cărnii provenite din unități și marcarea produselor declarate impropriei consumului uman, precum și destinația și utilizarea lor ulterioară.

Subdiviziunile teritoriale ale ANSA vor controla ca, carnea proaspătă, provenită din unitățile menționate (abatoare), să fie marcată cu ștampilă, purtând indicații privind zona administrativă în raza căreia se află unitatea.

Carnea poate fi:

destinată vânzării în rețeaua de comerț în stare proaspătă sau după prelucrare, vânzătorilor cu amănuntul sau consumatorului, fără a fi preambalată;

transportată de la unitatea de procesare spre destinatar în condiții igienice.

6¹. Abatoarele înregistrează separat carnea de pasăre în funcție de modul de creștere specificând:

1) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective;

2) numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție;

3) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate;

4) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum șase luni de la livrare.

[Pct.6¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

6². Crescătorii care aplică modurile de creștere menționate la punctul 49² din anexa nr. 1 sunt supuși unor inspecții regulate, conform articolului 9 alineatul (2) din Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, și păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje.

[Pct.6² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

6³. Crescătorii care folosesc modul de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea, evidențe privind data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare.

[Pct.6³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

6⁴. Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate crescătorilor pentru modul de creștere menționat la punctul 49² subpunctul 1) din anexa nr. 1 au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea.

[Pct.6⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

6⁵. Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe privind originea păsărilor recunoscute ca având o creștere lentă livrate crescătorilor pentru modurile de creștere menționate la punctul 49² subpunctele 4) și 5) din anexa nr. 1.

[Pct.6⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

6⁶. În vederea aplicării punctului 6² din prezenta Nomă sanitar-veterinară, a articolului 3 din Legea nr. 50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor și a articolului 14 din Legea nr. 131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător, sunt efectuate inspecții regulate:

1) în crescătorii: o dată pe an pentru fiecare categorie de producție;

2) la producătorii și furnizorii de furaje: o dată pe an;

3) la abator: o dată pe an;

4) la incubator: o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la punctul 49² subpunctele 4) și 5) din anexa nr. 1.

[Pct.6⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

7. Subdiviziunile teritoriale ale ANSA vor dispune ca:

toate fermele care livrează la abator păsări pentru sacrificare să fie supravegheate sanitar-veterinar, conform prevederilor articolului 13 al Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

în abatoarele autorizate sanitar-veterinar să fie prezent cel puțin un medic veterinar de liberă practică împuternicit pentru a efectua expertiza sanitar-veterinară postabatorială;

în unitățile de tranșare autorizate, să fie prezent un medic veterinar de liberă practică împuternicit sau unul auxiliar, cel puțin o dată pe zi, atunci când carnea este prelucrată, pentru a controla condițiile de igienă ale unității și pentru a înregistra intrările și ieșirile de carne proaspătă;

în depozitele frigorifice să fie prezent un medic veterinar de liberă practică împuternicit sau unul auxiliar.

Medicul veterinar de liberă practică împuternicit poate fi asistat de personalul auxiliar aflat

sub autoritatea și responsabilitatea sa, dacă:

aceștia îndeplinesc condițiile prevăzute de prevederile anexei nr. 4 din prezenta Normă sanitar-veterinară, pentru colectarea informațiilor necesare în vederea evaluării statutului de sănătate al efectivului de origine, în baza cărora medicul de liberă practică împuternicit poate stabili diagnosticul;

sînt respectate condițiile de igienă reglementate în capitolele II și III din anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

carnea de pasăre este supusă marcării conform prevederilor capitolului VIII din anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară;

la efectuarea controlului mijloacelor și condițiilor de încărcare și transportare.

Numai persoanele care întrunesc condițiile anexei nr. 4 la prezenta Normă sanitar-veterinară, pot fi desemnate ca personal auxiliar.

Personalul auxiliar trebuie să constituie o parte a echipei de inspecție, sub supravegherea și responsabilitatea medicului de liberă practică împuternicit. Echipa de inspecție este independentă de unitatea respectivă.

Subdiviziunile teritoriale ale ANSA stabilesc structura echipei de inspecție, astfel încît medicul veterinar de liberă practică împuternicit să poată supraveghea procesul tehnologic.

8. Subdiviziunile teritoriale ale ANSA în condițiile articolului 13 al Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară monitorizează rezultatele expertizei sanitar-veterinare înainte de abatorizare și după abatorizare, efectuate de către medicii veterinari oficiali, precum și informația referitoare la diagnosticul bolilor transmisibile la om.

Atunci cînd este diagnosticată o astfel de boală, rezultatele investigațiilor trebuie să fie comunicate urgent direcțiilor sanitar-veterinare raionale și municipale responsabile pentru supravegherea efectivului din care provin aceste păsări.

Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor stabilește:

frecvența cu care informațiile trebuie trimise;

tipul informațiilor;

bolile pentru care se transmit informații;

procedurile de colectare și utilizare a informațiilor.

9. Subdiviziunile teritoriale ale ANSA autorizează, conform articolul 18 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară asomarea, sîngerarea și deplumarea păsărilor destinate sacrificării, la ferma de îngrășare, cu condiția ca operațiunile respective să fie efectuate într-o încăpere separată care îndeplinește cerințele necesare acestui proces tehnologic și carcasele neeviscerate vor fi transportate imediat la o unitate de tranșare autorizată.

Carcasele trebuie să fie eviscerate în maximum 24 de ore, sub supravegherea medicului veterinar de liberă practică împuternicit.

10. Subdiviziunile teritoriale ale ANSA monitorizează respectarea condițiilor procedului de

răcire a cărnii proaspete de pasăre prin imersie în apă dacă aceasta este efectuată în conformitate cu condițiile stabilite la punctele 23 și 24 din anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

Carnea proaspătă răcită, obținută în conformitate cu acest procedeu, poate fi comercializată, refrigerată și congelată.

Subdiviziunile teritoriale ale ANSA nu pot interzice comercializarea cărnii de pasăre răcite în conformitate cu punctele 23 și 24 din anexa nr.1 la prezenta Normă sanitar-veterinară, atunci când procesul de răcire este indicat pe documentul de însoțire, cu condiția că:

carnea a fost congelată imediat după răcire;

carnea de pasăre răcită este produsă în aceleași condiții ca pe teritoriul său.

Bucățile de carne de pasăre proaspete, congelate sau congelate rapid pot fi comercializate doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metodele de analiză prezentate în anexa nr.2 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

11. Controalele veterinare la frontieră vor fi efectuate în conformitate cu prevederile articolului 33 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

Capitolul III

Condițiile aplicabile exportului/importului cărnii de pasăre

12. Condițiile care se aplică la comercializarea cărnii proaspete de pasăre importată din alte țări trebuie să fie echivalente cu cele aplicabile la comercializarea cărnii proaspete de pasăre autohtonă.

13. Condițiile aplicabile exportului/importului cărnii de pasăre nu contravin prevederilor articolului 34 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

Anexa nr.1

la Norma sanitar-veterinară de stabilire

a cerințelor de comercializare a cărnii

de pasăre

Capitolul I

INSPECȚIA DE SĂNĂTATE ÎNAINTEA ABATORIZĂRII

1. Medicul veterinar de liberă practică împuternicit, care supraveghează activitatea abatorului permite abatorizarea (sacrificarea) lotului de păsări provenite dintr-o exploatație, în cazurile în care păsările destinate tăierii sînt însoțite de certificat sanitar-veterinar.

2. Medicul veterinar de liberă practică împuternicit efectuează inspecția înainte de sacrificare în conformitate cu prevederile articolului 26 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, la o iluminare adecvată.

3. Inspecția păsărilor înainte de sacrificare la ferma de origine, trebuie să cuprindă:

a) controlul registrelor de creștere, care, în funcție de specia de păsări, trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

data sosirii păsărilor;

originea păsărilor;

numărul păsărilor;

randamentul efectiv al speciei (de exemplu – greutatea câștigată (masă vie) a unei specii într-o perioadă de timp);

mortalitatea;

furnizorii de furaje;

tipul, perioada de utilizare și timpul de așteptare pentru aditivii furajeri;

consumul de furaje și apă;

examenul și diagnosticul, după caz, al medicului veterinar de asistență, rezultatul analizelor de laborator;

tipul medicamentelor administrate păsărilor, data începerii și terminării tratamentului;

data și tipul vaccinelor administrate;

sporul în greutate în timpul perioadei de îngrășare (sporul mediu zilnic);

rezultatele inspecțiilor de sănătate la care păsările provenite din același efectiv au fost supuse;

numărul păsărilor expediate pentru tăiere;

data programată pentru sacrificare;

b) examene suplimentare sînt necesare la unitate pentru stabilirea unui diagnostic în cazul în care păsările:

sînt afectate de o boală transmisibilă la oameni sau animale sau prezintă un comportament, individual sau colectiv, care să suspecteze apariția unei asemenea boli;

prezintă tulburări de comportament sau semne de boală care pot face carnea improprie pentru consumul uman;

c) recoltarea frecventă de probe de apă și furaje în vederea verificării timpului de așteptare;

d) rezultatele testelor pentru determinarea agenților zoonozici.

4. La abator, medicul veterinar de liberă practică împuternicit verifică identificarea păsărilor, controlează conformitatea și, în special, verifică dacă sînt păsări accidentate ori moarte în timpul transportului.

5. În cazul în care păsările nu au fost sacrificate în termen de 3 zile de la examinare și de la

eliberarea certificatului sanitar-veterinar, se procedează astfel:

se efectuează un nou examen de sănătate, dacă păsările nu au părăsit unitatea de origine; sau

se permite sacrificarea după o nouă examinare a păsărilor și evaluarea motivelor de reținere a sacrificării de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit.

6. Sacrificarea pentru consumul uman trebuie să fie interzisă, dacă au fost constatate simptome clinice ale următoarelor boli infectocontagioase, în special:

Ornitoză;

Salmoneloză.

Medicul veterinar de liberă practică împuternicit, la cererea proprietarului păsărilor sau al reprezentantului legal, permite sacrificarea acestora la sfârșitul sacrificării programate, cu condiția să se ia toate măsurile de prevenire în vederea reducerii la minimum a răspîndirii germenilor. După tăiere se vor curăța și dezinfecta spațiile și utilajele, iar carnea rezultată de la sacrificare va fi manipulată ca și cum ar fi fost improprie pentru consumul uman.

7. Medicul veterinar de liberă practică împuternicit este obligat:

a) să interzică tăierea păsărilor atunci cînd el are dovezi care să-i permită concluzia, potrivit căreia carnea, provenită de la păsările vizate ar fi improprie pentru consumul uman;

b) să amîne tăierea, atunci cînd timpul de așteptare a rezultatelor cu privire la conținutul de reziduuri nu a fost respectat;

c) să se asigure cu privire la păsările sănătoase clinic, dintr-un efectiv pentru care tăierea se efectuează obligatoriu, în baza unui program de control al bolilor infecțioase, conform prevederilor art. 29 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, că păsările sînt sacrificate la sfârșitul zilei sau în condiții în care orice contaminare cu alte păsări este evitată.

8. Medicul veterinar de liberă practică împuternicit este obligat să notifice imediat subdiviziunile teritoriale ANSA (direcțiile sanitar-veterinare raionale și municipale) despre orice interzicere a tăierii, prezentînd motivele pentru această decizie și să izoleze, provizoriu, lotul respectiv de păsări.

Capitolul II

IGIENA PERSONALULUI, ÎNCĂPERILOR

ȘI ECHIPAMENTULUI ÎN UNITĂȚI

9. Personalul care activează în unitățile de producere trebuie să respecte regulile de igienă, iar spațiile și echipamentele trebuie să corespundă standardelor de igienă.

Personalul care manipulează carnea proaspătă sau care lucrează în încăperi și spații în care aceasta este tranșată, dezosată, preambalată, ambalată sau transportată trebuie să poarte echipament special de culoare deschisă.

Personalul angajat pentru prelucrarea sau manipularea cărnii proaspete trebuie să poarte echipament curat la începerea fiecărei zile de lucru, să schimbe acest echipament pe parcursul zilei, ori de cîte ori este necesar, să-și spele și să-și dezinfecteze mîinile de mai multe ori pe parcursul zilei

de lucru și de fiecare dată când lucrul este reluat.

Persoanele care au intrat în contact cu păsări bolnave sau cu carne infectată trebuie, imediat după aceasta, să se spele cu grijă pe mâini și pe brațe cu apă caldă și să le dezinfecteze.

Fumatul este interzis în încăperile de lucru, în spațiile de depozitare și în alte spații prin care este transportată carnea proaspătă.

Nici un animal nu poate intra în unitate, cu excepția celor destinate sacrificării.

Rozătoarele, insectele și alți dăunători trebuie distruse ori de câte ori este necesar.

Echipamentele și ustensilele utilizate pentru manipularea păsărilor vii și pentru prelucrarea cărnii proaspete de pasăre trebuie să fie curățate și dezinfectate pe parcursul zilei de lucru, la sfârșitul zilei de lucru și înainte de reutilizare sau când au fost murdărite.

Cuștile pentru livrarea păsărilor trebuie confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și dezinfectat după fiecare utilizare.

10. Carnea de pasăre și recipientele nu trebuie să vină în contact cu pardoseala.

11. Apa potabilă va fi folosită în toate scopurile, se poate folosi și apă nepotabilă pentru producerea de aburi, stingerea incendiilor, răcirea echipamentului de refrigerare și îndepărtarea deșeurilor de pene din abatoare, cu condiția ca țevile instalate în acest scop, să prevină folosirea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte nici un pericol de contaminare a cărnii proaspete.

Țevile de apă nepotabilă trebuie să fie de culoare diferită de țevile folosite pentru apa potabilă.

12. Penele și produsele de abator impropriei consumului uman, trebuie să fie evacuate imediat.

Este interzisă împrăștierea rumegușului sau a oricărei alte substanțe similare pe pardoseala încăperii de lucru, în încăperile de depozitare a cărnii proaspete de pasăre.

13. Detergenții, dezinfectantele și substanțele similare trebuie să fie utilizate astfel încât ustensilele, echipamentele de lucru să nu contamineze carnea proaspătă. Utilizarea lor trebuie să fie urmată de clătirea cu apă potabilă.

14. Este interzisă prelucrarea și manipularea cărnii de către persoane care o pot contamina.

Capitolul III

CONDIȚIILE DE IGIENĂ PENTRU TĂIEREA ȘI

PROCESAREA CĂRNII PROASPETE

15. În sălile de abatorizare pot fi introduse numai păsări vii.

Păsările trebuie să fie tăiate imediat după asomare.

16. Sîngerarea trebuie să fie completă și efectuată astfel încât sîngele să nu poată produce contaminare în afara locului de tăiere.

17. Păsările tăiate trebuie să fie deplumate (penite) imediat și complet.

18. Eviscerarea trebuie efectuată imediat, în cazul eviscerării totale, sau într-o perioadă de timp cât mai restrînsă, în cazul eviscerării întîrziată.

(Ca exemplu pentru rațele și găștele crescute și tăiate pentru producția de „foie-gras”, eviscerarea întîrziată se efectuează în timp de 24 ore, cu păstrarea carcaselor la temperatura de +2 - +6°C.)

19. După inspecție, viscerele care au fost detașate trebuie să fie separate de carcasă, iar părțile improprii consumului uman – îndepărtate imediat.

Viscerele sau părțile de viscere care rămîn în carcasă, cu excepția rinichilor, trebuie să fie îndepărtate în întregime și în condiții de igienă satisfăcătoare.

20. Este interzisă:

a) curățarea cărnii de pasăre prin ștergere cu materiale textile sau introducerea în carcasă a organelor, cu excepția celor comestibile;

b) tranșarea carcasei, îndepărtarea viscerelor sau procesarea cărnii de pasăre înainte de a efectua inspecția sanitar-veterinară.

Medicul veterinar de liberă practică împuternicit poate impune orice altă manipulare necesară inspecției sanitar-veterinare mai detaliate.

21. Carnea sechestrată, carnea declarată improprie pentru consum uman în conformitate cu punctul 32 al prezentei anexe, sau respinsă de la consumul uman în conformitate cu punctul 33 al prezentei anexe, de asemenea, penele și deșeurile, trebuie să fie îndepărtate cât mai curînd posibil către încăperile, spațiile sau containerele prevăzute pentru păstrare pînă a fi utilizate și manipulate, astfel încît să evite orice contaminare.

22. După eviscerarea totală sau parțială și inspecția sanitar-veterinară, efectuată de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, carnea proaspătă de pasăre trebuie răcită prin una din metode:

a) răcire la aer – răcirea carcaselor de pasăre la aer rece;

b) răcire prin dușare cu aer – răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă;

c) răcire prin imersiune – răcirea carcaselor de pasăre în bazine de apă sau de gheață cu apă, conform procedeului de contracurent.

23. Carnea de pasăre ce urmează a fi supusă unui proces de răcire prin imersie, în conformitate cu procesul descris la punctul 22 din prezenta anexă, trebuie ca imediat după eviscerare, să fie spălată prin pulverizare și apoi imersată fără întîrziere.

Pulverizarea trebuie să fie efectuată prin intermediul echipamentului care spală eficient atît suprafețele externe, cît și cele interne ale carcaselor.

Pentru carcasele a căror greutate:

a) este de 2,5 kg, trebuie să se utilizeze cel puțin 1,5 litri de apă pe carcasă;

b) este de 2,5 kg și 5 kg, trebuie să se utilizeze cel puțin 2,5 litri de apă pe carcasă;

c) este de 5 kg sau mai mult, trebuie să se utilizeze cel puțin 3,5 litri de apă pe carcasă.

24. Procesul de răcire prin imersie trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) carcasele trebuie să treacă prin unul sau mai multe bazine de apă sau de gheață și apă, al căror conținut se reînnoiește continuu. Este acceptat numai sistemul prin care carcasele sînt propulsate continuu prin mijloace mecanice printr-un contracurent de apă;

b) temperatura apei din bazin sau bazine, măsurată la locul de intrare și ieșire a carcaselor, nu trebuie să fie mai ridicată de $+16^{\circ}\text{C}$ și, respectiv, $+4^{\circ}\text{C}$;

c) procesul trebuie să fie efectuat astfel încît temperatura necesară pentru congelare să se atingă în cel mai scurt timp posibil;

d) debitul de apă minim pe parcursul întregului proces de răcire trebuie să fie:

2,5 litri de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește 2,5 kg sau mai puțin;

4 litri de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește între 2,5 și 5 kg;

6 litri de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește 5 kg sau mai mult;

e) dacă sînt utilizate mai multe bazine de răcire, intrarea apei proaspete și ieșirea apei folosite în fiecare bazin trebuie să fie reglată astfel încît nivelul acesteia să descrească progresiv în direcția mișcării carcaselor, apa proaspătă fiind divizată între bazine astfel încît cursul apei prin ultimul bazin să nu fie mai mic de:

1 litru de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește 2,5 kg sau mai puțin;

1,5 litri de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește între 2,5 și 5 kg;

2 litri de apă pe carcasă, cînd aceasta cîntărește 5 kg sau mai mult;

f) apa folosită pentru prima umplere a bazinului nu trebuie să fie inclusă în calculul acestor cantități;

g) carcasele nu trebuie să rămînă în primul bazin mai mult de o jumătate de oră sau în alt bazin/bazine mai mult timp decît este necesar. Trebuie să fie luate toate măsurile, ca să se asigure că, în cazul întreruperilor procesului de răcire, timpul de tranzit să fie respectat;

h) dacă funcționarea instalației de răcire se întrerupe, medicul veterinar de liberă practică împuternicit trebuie să se convingă, înaintea repunerii în mișcare a instalației că aceste carcace îndeplinesc cerințele prezentei Norme sanitar-veterinare și sînt apte pentru consumul uman sau dacă nu, să se asigure că ele sînt transportate cît mai repede posibil în spațiile prevăzute pentru păstrarea lor;

i) fiecare bazin trebuie să fie golit complet, curățat și dezinfectat ori de cîte ori aceasta este necesar, la sfîrșitul perioadei de lucru și cel puțin o dată pe zi;

j) un bazin de control calibrat trebuie să permită supravegherea adecvată și continuă a măsurării și înregistrării:

consumului de apă din timpul spălării prin pulverizare, înainte de imersie;

temperaturii apei din bazin sau bazine, din punctele de intrare și ieșire ale carcaselor;

consumului de apă din timpul imersiei;

numărului de carcase din fiecare categorie de greutate indicată la punctul 23 din prezenta anexă;

k) funcționarea instalației de răcire trebuie să fie reglată astfel încât să se asigure regulile de igienă conform Hotărîrii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 „Privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală”.

Avînd în vedere evoluția economică și tehnologică atît în ceea ce privește prepararea păsărilor, cît și în ceea ce privește controalele, și deoarece conținutul de apă prezintă un interes deosebit în comercializarea cărnii de pasăre congelată sau congelată rapid, este necesară stabilirea conținutului maxim de apă al carcaselor de păsări congelate sau congelate rapid, precum și elaborarea unui sistem de control care să se desfășoare atît în abatoare, cît și în toate etapele comercializării, fără a se încălca principiul liberei circulații a mărfurilor pe o piață unică.

Este important să se verifice absorbția apei în unitățile de producere și să se stabilească metode fiabile pentru determinarea conținutului de apă adăugată în timpul preparării carcaselor de păsări congelate sau congelate rapid, fără să se facă distincția între lichidul fiziologic și apa provenită din prepararea păsărilor, dat fiind că o asemenea distincție ar întîmpina dificultăți practice.

Carcasele de pui congelate sau congelate rapid pot fi exportate și comercializate doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile descrise în anexa nr.2 la prezenta Normă sanitar-veterinară.

25. Înainte ca inspecția să fie terminată, carcasele și organele neinspectate nu trebuie să intre în contact cu carcasele și organele inspectate, iar tranșarea sau tratarea ulterioară a carcaselor este interzisă.

26. Carnea sechestrată, declarată improprie consumului uman sau produsele necomestibile nu trebuie să vină în contact cu carnea declarată salubă pentru consumul uman.

Carnea sechestrată trebuie să fie depozitată imediat, în spații separate sau containere amplasate, astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii proaspete.

27. Preambalarea, ambalarea, manipularea, procesarea ulterioară și transportarea cărnii, inclusiv a organelor, trebuie realizate cu respectarea cerințelor reglementate în prezenta Normă sanitar-veterinară.

Carnea preambalată sau ambalată trebuie să fie depozitată în încăperi frigorifice, separat de carnea proaspătă neambalată.

Capitolul IV

EXPERTIZA SANITAR-VETERINARĂ DUPĂ

SACRIFICARE (POSTABATORIALĂ)

28. Expertiza sanitar-veterinară postabatorială se efectuează de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit responsabil de unitatea respectivă.

Carcasele trebuie să fie supuse expertizei sanitar-veterinare imediat după sacrificare, în condiții de luminozitate corespunzătoare.

Expertiza sanitar-veterinară se efectuează prin examen vizual și dacă este necesar vor fi palpate și incizate următoarele părți:

a) suprafața carcasei păsării, excluzînd capul și picioarele, cu excepția cazului în care acestea sînt destinate consumului uman;

b) viscerale;

c) cavitățile corpului.

Trebuie să se acorde atenție la:

a) anomalii de consistență, culoare și miros ale carcaselor;

b) defectele majore rezultate din operațiunile de sacrificare;

c) funcționarea adecvată a echipamentului de tăiere.

29. Medicul veterinar de liberă practică împuternicit trebuie:

1) să supună unei inspecții detaliate prin sondaj păsările care au fost eliminate în urma inspecției de sănătate post-mortem și a căror carne a fost declarată improprie pentru consumul uman;

2) să examineze mai detaliat viscerale și cavitățile carcaselor pe o probă de 300 de păsări recoltate randomizat din întregul transport care a fost supus inspecției post-mortem;

3) să efectueze o inspecție post-mortem, în mod deosebit a cărnii de pasăre, dacă există alte elemente care să indice caracterul impropriu pentru consumul uman al cărnii ce provine de la aceste păsări.

Proprietarul sau persoana legală ce dispune de păsări, trebuie să coopereze în măsura solicitată, la efectuarea inspecției postabatoriale, la cererea medicului de liberă practică împuternicit.

Dacă proprietarul sau persoana legală ce dispune de păsări nu îndeplinește condițiile impuse de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, inspecția trebuie să fie suspendată, pînă la corectarea situației.

30. În cazul păsărilor eviscerate parțial, este necesar să se examineze cel puțin 5% din păsări, viscerale și intestinale provenite din fiecare transport.

31. Recoltarea de probe pentru examinarea reziduurilor trebuie să fie efectuată prin sondaj la abator și 5% din păsările provenite din fiecare transport trebuie să fie inspectate după eviscerare în eventualitatea unei suspiciuni justificate. Determinarea reziduurilor de substanțe cu acțiune farmacologică nu trebuie să se aplice la păsările provenite din exploatații aflate sub control veterinar de stat, unde examinarea pentru determinarea lor este efectuată în exploatația de origine.

32. În cazul în care se suspectează o boală, în baza inspecției ante-mortem sau post-mortem, medicul veterinar de liberă practică împuternicit poate solicita efectuarea testelor de laborator necesare pentru a fundamenta diagnosticul sau pentru a detecta substanțele cu efect farmacologic

care pot fi prezente, date fiind aspectele patologice constatate.

În eventualitatea unei suspiciuni, medicul veterinar de liberă practică împuternicit poate efectua secționări adăugătoare pe carcasele de păsări, pentru a ajunge la un diagnostic definitiv.

33. Rezultatele inspecțiilor înainte și după sacrificare trebuie să fie înregistrate de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit, iar în cazul în care sînt diagnosticate boli zooantroponoze, trebuie să comunice subdiviziunilor teritoriale ANSA (direcțiilor sanitar-veterinare raionale/ municipale) responsabile pentru supravegherea exploatației din care provin păsările, precum și proprietarului exploatației de origine sau reprezentantului legal al acestuia, care trebuie să țină cont de o astfel de informație, să o păstreze și să o aducă la cunoștința medicului veterinar de liberă practică împuternicit care va efectua inspecția înainte de abatorizare pe parcursul perioadelor de producere ulterioare.

Capitolul V

DECIZIA MEDICULUI VETERINAR DE LIBERĂ

PRACTICĂ ÎMPUTERNICIT DUPĂ INSPECȚIA

POSTABATORIALĂ

34. Este declarată ca fiind improprie pentru consumul uman carnea de pasăre la care inspecția postabatorială evidențiază următoarele:

1) boli infecțioase generalizate și localizări cronice în organe ale unor microorganisme patogene transmisibile la om;

2) micoze sistemice și leziuni locale în organele suspectate de a fi cauzate de agenți patogeni transmisibili la om sau de toxinele lor;

3) paraziți subcuteici sau muscolari pe porțiuni extinse;

4) intoxicații;

5) cahexie;

6) miros, culoare sau gust nespecific;

7) tumori maligne sau multiple;

8) murdărire generală sau contaminare;

9) leziuni majore sau echimoze;

10) leziuni mecanice extinse, inclusiv cele datorate opăririi excesive;

11) sîngerare insuficientă;

12) reziduuri ale substanțelor ce depășesc limitele autorizate sau reziduuri de substanțe interzise;

13) ascită.

Sînt declarate improprii pentru consumul uman părțile de carcasă care, prezintă leziuni localizate sau contaminări ce nu afectează salubritatea restului cărnii.

35. Sînt excluse de la consumul uman capul separat de carcasă, cu excepția limbii, crestei, bărbițelor, carunculilor, precum și următoarele viscere: traheea, pulmonii, esofagul, gușa, intestinul și vezica biliară.

Capitolul VI

CONDIȚII PENTRU CARNEA DESTINATĂ TRANȘĂRII

36. Tranșarea, secționarea carcabei în părți componente și dezosarea poate fi efectuată numai în unități de tranșare autorizate, în condițiile art. 18 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și supravegheate de către medicul veterinar oficial, care supraveghează activitatea unității, în conformitate cu prevederile art. 13 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

37. Proprietarul sau reprezentantul legal al acestuia, trebuie să faciliteze operațiunile de supraveghere și control ale unității, să asigure orice manoperă ce se consideră necesară, precum și să pună la dispoziția autorității sanitar veterinare competente dotările și amenajările necesare, la solicitarea medicului veterinar oficial responsabil pentru supravegherea unității.

38. Carnea care nu îndeplinește condițiile punctului 3 al prezentei Norme sanitar-veterinare, nu poate fi introdusă în unitățile de tranșare, decît în cazul în care este plasată în spații de depozitare.

39. Carnea proaspătă destinată tranșării poate fi depozitată pînă la momentul tranșării într-un spațiu frigorific suficient de mare, ori poate fi transportată direct din spațiul de sacrificare în cel de tranșare.

În asemenea cazuri spațiul de sacrificare și cel de tranșare trebuie să fie localizate în același grup de clădiri, deoarece carnea ce urmează a fi tranșată trebuie să fie transferată printr-o singură operațiune dintr-o cameră în alta și tranșarea trebuie să fie efectuată imediat.

După tranșare și preambalare sau ambalare carnea trebuie să fie transferată ori transportată în spațiul frigorific suficient de mare pentru depozitarea cărnii.

40. Carnea proaspătă destinată tranșării, trebuie să fie adusă în spațiul pentru tranșare, în măsura în care această operațiune este efectuată. Imediat ce tranșarea și ambalarea este terminată, carnea trebuie să fie transportată în spațiile de răcire prevăzute pentru depozitarea cărnii.

41. Cu excepția cazului în care, carnea este tranșată cald, tranșarea poate avea loc numai în cazul în care carnea are o temperatură ce nu depășește + 4°C.

42. Este interzisă curățarea cărnii proaspete prin ștergere cu materiale textile.

43. Tranșarea trebuie să fie efectuată astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii.

Capitolul VII

EXPERTIZA SANITAR-VETERINARĂ A

CĂRNII TRANȘATE ȘI DEPOZITATE

44. Unitățile de tranșare, centrele de reambalare și depozitele frigorifice trebuie să fie supravegheate de un medic veterinar oficial.

45. Supravegherea sanitar-veterinară include:

a) monitorizarea intrărilor și ieșirilor a loturilor de carne proaspătă;

b) expertiza sanitar-veterinară a cărnii proaspete depozitate în unitate;

c) supravegherea stării de igienă a spațiilor, instalațiilor și utilajelor necesare pentru procesul tehnologic, precum și igienei personalului, inclusiv a echipamentului de protecție al acestuia.

Capitolul VIII

MARCAREA (ETICHETAREA) CĂRNII

46. Inscripția de pe eticheta cărnii de pasăre trebuie să ofere consumatorilor informații corespunzătoare, clare și obiective referitoare la produsele expuse spre vânzare și pentru a asigura libera lor circulație în țară și în afara teritoriului ei.

47.1. Inscripția de pe etichetă trebuie să includă:

a) denumirile sub care produsele sînt comercializate;

b) condițiile și termenul de păstrare pe perioada comercializării;

c) starea în care se comercializează carnea de pasăre;

d) temperatura de depozitare recomandată;

e) numărul autorizației abatorului sau a atelierului de tranșare;

f) prețul total și prețul pe unitatea de greutate;

g) în cazul cărnii de pasăre importate din alte țări este necesar de indicat țara de origine;

h) în cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu data-limită de consum, conform articolului 22 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.47.1. lit.h) introdusă prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

47.1¹. În sensul articolului 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, carnea de pasăre și produsele din carne sunt comercializate sub denumirile menționate la punctul 2, însoțite de următorii termeni în limba țării importatoare:

1) în cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;

2) în cazul bucăților: cu indicarea fiecărei specii.

[Pct.47.1¹. introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

47.1². Prin derogare de la punctul 47.1¹, denumirile pot fi completate cu alți termeni, cu

condiția ca să nu inducă în eroare consumatorul și să nu creeze confuzie cu alte produse menționate la punctul 2 din Norma sanitar-veterinară și cu mențiunile de la punctele 49²-49⁴ din prezenta anexă.

[Pct.47.1². introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

47.2. Printre mențiunile opționale de pe etichetă este necesar să figureze și cele referitoare la metoda de răcire, la fel este necesar de a indica așa parametri precum vârsta păsărilor la momentul sacrificării, durata perioadei de îngrășare, modul de creștere și rația anumitor ingrediente alimentare.

47.3. Pentru carnea preambalată în unități individuale sau pentru ambalajele mici:

a) în partea de sus, inițialele țării de origine cu majuscule;

b) la mijloc, numărul de autorizare sanitar-veterinară al unității sau, unde este cazul, al unității de tranșare sau al centrului de reambalare;

c) în partea de jos, „controlat sanitar veterinar”, cu majuscule. Literele și cifrele trebuie să fie înalte de 0,2 cm.

47.4. Pentru ambalajele mari, o marcă ovală de cel puțin 6,5 cm lățime și 4,5 cm înălțime, inclusiv informația de la alineatul 3) din prezentul punct.

Literele trebuie să fie de cel puțin 0,8 cm înălțime, iar cifrele de cel puțin 1 cm înălțime.

47.5. Materialul folosit pentru marcare trebuie să îndeplinească toate cerințele de igienă, iar informațiile la care se face referire la alineatul 3) din prezentul punct, trebuie să apară pe aceasta într-o formă lizibilă.

48. Marcarea la care se referă punctul 47.3. al prezentei anexe, trebuie să se efectueze:

a) pe ambalajele ori preambalajele carcaselor, într-o manieră lizibilă;

b) pe carcasele care nu sînt ambalate sau preambalate individual, prin aplicarea unui sigiliu sau a unei etichete de unică folosință;

c) pe/sau în interiorul ambalajului individual sau alte materiale de ambalare ale părților de carcace sau organelor în cantități mici, în mod vizibil;

d) marcarea la care se referă punctul 47.4. al prezentei anexe, trebuie să se aplice pe ambalajele mari care conțin carcace, părți de carcace sau organe marcate în conformitate cu condițiile prezentului punct.

Atunci cînd marcarea se imprimă pe preambalaj sau pe ambalaj, aceasta trebuie să fie aplicată, astfel încît să poată fi distrusă numai atunci cînd ambalajul va fi deschis.

Preambalajul sau ambalajul trebuie să fie sigilat, astfel încît acestea să nu poată fi reutilizate după ce au fost deschise.

49. Marcarea carcaselor sau organelor după cum este prevăzut la punctul 48 al prezentului capitol, nu se impune în următoarele cazuri:

1) carcacele, inclusiv cele ale căror părți trebuie să fie expediate de la un abator autorizat la o unitate de tranșare autorizată pentru tranșare se supun următoarelor condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasăre proaspătă trebuie să poarte pe suprafața externă marcarea de sănătate în conformitate cu punctul 48 al prezentei anexe;

b) unitatea de expediere trebuie să țină un registru în care sînt înscrise, cantitățile, natura, tipurile și destinația încărcăturii expediate în conformitate cu prezenta Normă sanitar-veterinară;

c) destinația și scopul folosirii fiecărui lot de marfă trebuie să fie clar indicate pe suprafața externă a ambalajului mare;

2) carcasele expediate, inclusiv cele ale căror părți au fost eliminate, părți ale carcaselor și următoarele organe: inimă, ficat și pipotă, atunci cînd trebuie să fie expediate de la un abator autorizat, o unitate de tranșare sau un centru de reambalare către o unitate de procesare a cărnii și a produselor din carne, se supun următoarelor condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasăre proaspătă, trebuie să poarte pe suprafața externă, marcarea de sănătate în conformitate cu punctul 48 al prezentei anexe;

b) unitatea de expediere trebuie să țină evidența cantității, naturii cărnii și destinației fiecărui lot expedit;

c) unitatea de producere a cărnii și a produselor din carne, trebuie să țină evidența cantității, naturii și originii fiecărui lot primit;

d) în cazul în care carnea proaspătă de pasăre este destinată fabricării produselor din carne, ori pentru export, marca ambalajelor mari trebuie să fie distrusă atunci cînd acestea sînt deschise;

e) destinația și scopul folosirii unui lot de carne de pasăre trebuie să fie clar indicat pe suprafața externă a ambalajului mare;

3) carcasele, inclusiv cele ale căror părți au fost eliminate, destinate consumatorului final, după tratamentul termic, sînt expediate de la un abator autorizat, în centrul de reambalare, sau de la secțiile de tranșare spre restaurante, cantine și instituții în următoarele condiții:

a) ambalajele mari care conțin carne de pasăre trebuie să poarte pe suprafața externă marcarea în conformitate cu punctul 48 al prezentei anexe;

b) unitatea de expediere trebuie să țină evidența cantității, naturii și destinației fiecărui lot expedit;

c) la destinație trebuie să se țină evidența cantității, naturii și originii fiecărui lot primit;

d) destinatarii să fie supuși controlului de către subdiviziunile sanitar-veterinare teritoriale, care trebuie să aibă acces la evidențele ținute;

e) destinația și scopul folosirii lotului de carne de pasăre trebuie să fie clar indicate pe suprafața externă a ambalajului mare.

49¹. Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează:

1) răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece;

2) răcire prin dușare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă;

3) răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în bacuri de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.

[Pct.49¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

49². Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, niciun alt fel de termen nu poate figura pe etichetă în afară de cei stabiliți, însă aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa nr. 3:

- 1) „furajate cu ... % de ...”;
- 2) „crescute în spații închise – sistem extensiv”;
- 3) „creștere liberă”;
- 4) „creștere liberă tradițională”;
- 5) „creștere liberă totală”.

[Pct.49² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

49³. Dacă modul de creștere în aer liber menționat la punctul 49² subpunctele 3)-5) apare pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”.

[Pct.49³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

49⁴. Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrășare este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la punctul 49² și pentru o vârstă superioară celei indicate la punctele 2-4 din anexa nr. 3. Cu toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul puilor mici.

[Pct.49⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

49⁵. În sensul articolului 7 alineatul (7) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, pentru carnea de pasăre preambalată documentele însoțitoare trebuie să conțină și următoarea informație:

- 1) categoria vizată: clasa A sau clasa B;
- 2) starea în care se comercializează carnea de pasăre:
 - a) proaspătă;
 - b) congelată;
 - c) congelată rapid.

[Pct.49⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

Capitolul IX

DEPOZITAREA, PREAMBALAREA ȘI AMBALAREA

50. După răcire, carnea proaspătă de pasăre se recomandă a fi depozitată la un depozit

autorizat conform Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară și Nomenclatorului actelor permissive, anexa la Legea nr. 160 din 22 iulie 2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător.

Temperatura de depozitare are o importanță primordială pentru menținerea unor standarde de calitate ridicate. Prin urmare, este necesară stabilirea unui prag de temperatură pentru păstrarea cărnii de pasăre congelate sau congelate rapid, așa dar:

a) carnea de pasăre congelată trebuie menținută la o temperatură care nu va depăși (minus) – 12°C, cu unele fluctuații superioare cu o marjă de cel mult 3 °C;

[Pct.50 lit.a) modificată prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

b) carnea de pasăre proaspătă ambalată nu trebuie să fie depozitată în aceeași încăpere cu carnea proaspătă neambalată.

51. În cazul în care se ambalează carnea de pasăre proaspătă tranșată sau organele interne, această operațiune trebuie să fie efectuată imediat după tranșare și în conformitate cu condițiile de igienă.

Preambalajul trebuie să fie transparent și incolor sau, în cazul preambalajului transparent, colorat, să fie proiectat astfel încât carnea sau organele ambalate să fie parțial vizibile. Ambalajul folosit nu poate fi refolosit pentru ambalarea unei alte cantități de carne. Părți ale carcasi sau organele separate de carcasă trebuie să fie întotdeauna ambalate într-un ambalaj protector, sigilat ferm, care să satisfacă criteriile menționate anterior.

51¹. Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate, în următoarele preambalaje:

1) preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau

2) preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie.

[Pct.51¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51². Toate preambalajele prezintă o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină. Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează:

1) carcase:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050-1 000-950 etc.);

— 1 100 < 2 400 g: clase de 100 g (1 100-200-1 300 etc.);

— ≥ 2 400 g: clase de 200 g (2 400-2 600-2 800 etc.);

2) bucăți:

— < 1 100 g: clase de 50 g (1 050-1 000-950 etc.);

— ≥ 1 100 g: clase de 100 g (1 100-1 200-1 300 etc.).

[Pct.51² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51³. Preambalajele trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

1) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală;

2) proporția preambalajelor care au o eroare negativă mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la punctul 51⁹ este suficient de redusă pentru ca loturile de preambalaje să îndeplinească cerințele testelor menționate la punctul 51¹⁰;

3) nu se comercializează niciun preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la punctul 51⁹.

[Pct.51³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁴. Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape:

1) un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă;

2) un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă.

[Pct.51⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁵. Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la punctele 51¹⁰ și 51¹¹.

[Pct.51⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁶. Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc. Mărimea lotului se limitează la cantitățile stabilite în cele ce urmează:

1) când preambalajele sunt controlate la capătul liniei de ambalare, numărul acestora din fiecare lot este egal cu producția maximă pe oră a liniei de ambalare, fără nicio restricție în ceea ce privește mărimea lotului;

2) în celelalte cazuri, mărimea lotului este limitată la 10 000 de preambalaje.

[Pct.51⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁷. O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat:

Mărimea lotului	Mărimea probei
100-500	30
501-3200	50
> 3 200	80

[Pct.51⁷ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁸. Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv se efectuează în

proporție de 100 %.

[Pct.51⁸ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51⁹. În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile:

(în grame)		
Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă	
	casare	bucăți
Mai puțin de 1 100	25	25
1 100 < 2 400	50	50
2 400 și peste	100	50

[Pct.51⁹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51¹⁰. Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a preambalajului. Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare.

[Pct.51¹⁰ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

51¹¹. Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul de mai jos. Lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere.

Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare	
	criteriul de acceptare	criteriul de respingere
30	2	3
50	3	4
80	5	6

[Pct.51¹¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

52. Carnea preambalată individual trebuie ambalată.

53. În cazul în care ambalajul îndeplinește toate condițiile protectoare ale preambalării, acesta nu este necesar să fie transparent sau incolor, iar plasarea într-un al doilea container nu este necesară.

54. Operațiunile de tranșare, dezosare, preambalare și ambalare pot fi efectuate în aceeași încăpere, dacă materialul de ambalare este re folosibil, sau se supune următoarelor condiții:

a) spațiul trebuie să fie suficient de mare și astfel amenajat încât să fie asigurată igiena operațiilor;

b) materialele de preambalare și ambalare trebuie să fie introduse într-un ambalaj protector, sigilat imediat după producere. Acest ambalaj trebuie să fie protejat de deteriorare în timpul transportului către unitate și depozitat în condiții igienice în spații separate ale unității;

c) spațiile de depozitare a materialului pentru ambalare trebuie să fie lipsit de praf și insecte. El nu trebuie să comunice cu încăperile care conțin substanțe care ar putea contamina carnea proaspătă. Materialele de ambalare nu trebuie să fie depozitate pe pardoseală;

d) materialele de ambalare trebuie să fie asamblate în condiții igienice înainte de a fi aduse în spațiul de ambalare;

e) materialele de ambalare trebuie să fie transportate în mod igienic și utilizate imediat. Nu trebuie să fie manipulate de aceleași persoane care manipulează carnea proaspătă;

f) imediat după ambalare carnea trebuie introdusă în spațiile de depozitare.

55. Ambalajele la care se referă prezentul capitol pot conține numai carne de pasăre proaspătă tranșată.

56. Ambalajele utilizate ca, spre exemplu lăzile de ambalare, cutiile de carton și altele, trebuie să îndeplinească următoarele condiții de igienă:

a) nu trebuie să altereze caracterele organoleptice ale cărnii;

b) nu trebuie să transmită cărnii substanțe dăunătoare sănătății umane;

c) trebuie să fie suficient de rezistente pentru a se asigura protecția eficientă a cărnii în timpul transportului și al manipulării.

Ambalajele nu trebuie să fie reutilizate (refolosite) pentru altă cantitate de carne, decât în cazul în care acestea sînt confecționate dintr-un material rezistent la coroziune, care este ușor de curățat și dacă au fost curățate și dezinfectate în prealabil.

56¹. Controlul asupra respectării procesului și a cerințelor de ambalare a cărnii de pasăre este efectuat de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, conform articolului 4 alineatul (2¹) din Legea nr. 131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

[Pct.56¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

56². Ambalatorul sau importatorul sunt răspunzători de asigurarea corectitudinii preambalării produselor.

[Pct.56² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

56³. Cantitatea de produs conținută într-un preambalat (sau cantitatea ambalată), cunoscută drept „conținut real”, va fi măsurată sau verificată în funcție de masă sau volum pe răspunderea ambalatorului și a importatorului. Măsurarea sau verificarea se efectuează cu ajutorul aparatelor legale de măsurat, adecvate pentru executarea operațiunilor necesare.

[Pct.56³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

56⁴. Verificarea poate fi efectuată prin eșantionare.

[Pct.56⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

56⁵. În cazul importurilor, în locul măsurării și al verificării preambalajelor, importatorul poate furniza dovada că deține toate garanțiile necesare care îi dau posibilitatea de a-și asuma

răspunderea pentru conformitatea preambalării.

[Pct.56⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

56⁶. Controalele pentru asigurarea conformității preambalajelor sunt efectuate de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor prin eșantionarea la sediul ambalatorului sau la sediul importatorului sau al reprezentantului său, conform articolului 14 din Legea nr. 131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

[Pct.56⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

Capitolul X

TRANSPORTAREA

57. Carnea proaspătă trebuie să fie transportată în mijloace de transport specializate și supuse certificării sanitar-veterinare, în conformitate cu prevederile articolului 24 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

Suprafața interioară a acestora trebuie să fie netedă și ușor de curățat, spălat și dezinfectat, și utilizate astfel încât temperatura în interior să fie menținută constantă +2°C pe tot parcursul transportării, pentru carnea de pasăre congelată, temperatura nu trebuie să depășească -12°C.

58. Mijloacele de transport specializate pentru transportarea cărnii, nu pot fi utilizate la transportarea oricăror altor produse care pot afecta sau contamina carnea.

59. Carnea ambalată și neambalată trebuie să fie transportată în mijloace de transport separate, cu excepția cazului când același mijloc de transport este prevăzut cu o separare fizică adecvată, astfel încât să protejeze carnea neambalată.

60. Carnea proaspătă de pasăre trebuie să fie transportată în mijloace de transport care au fost preventiv bine spălate, dezinfectate și aerisite.

Anexa nr. 2

la Norma sanitar-veterinară de stabilire

a cerințelor de comercializare a cărnii

de pasăre

Capitolul I

STABILIREA PIERDERII DE APĂ LA DECONGELARE

(Test de scurgere)

1. Prezenta metodă se utilizează pentru a determina cantitatea de apă pierdută în timpul decongelării carcaselor congelate sau congelate rapid. Dacă pierderea apei prin scurgere, exprimată ca procent în greutate din carcasă (inclusiv toate organele comestibile conținute în ambalaj), depășește valoarea-limită stabilită la punctul 7, se consideră că excedentul de apă a fost absorbit în timpul tratării.

2. Cantitatea de apă pierdută prin scurgere, determinată prin prezenta metodă, se exprimă ca un procent al greutateii totale a carcasei congelate sau congelate rapid, inclusiv organele interne comestibile.

3. Carcasa congelată sau congelată rapid, inclusiv cu organe interne comestibile, este decongelată în condiții controlate care permit calcularea cantității de apă pierdute.

4. Aparatajul și reactivii utilizați în stabilirea pierderii de apă la decongelare sînt :

a) cîntar capabil să cîntărească pînă la 5 kg, cu o precizie de cel puțin 1g;

b) pungi de plastic suficient de mari pentru a conține carcasa și prevăzute cu un mijloc sigur de fixare;

c) baie de apă supusă unui control termostatic, echipată corespunzător pentru a conține carcasele. Baia de apă conține un volum de apă de cel puțin opt ori mai mare decît cel al păsării supuse controlului și poate menține apa la o temperatură de 42 ± 2 °C ;

d) hîrtie filtru sau alte șervețele de hîrtie absorbantă.

5. Se prelevează la întîmplare 20 de carcace din cantitatea de păsări supusă controlului. Pînă la stabilirea pierderii de apă la decongelare a fiecăruia dintre acestea 20 de carcace, ele sînt păstrate la o temperatură de cel mult (minus) - 18°C.

Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Ambalajul și conținutul acestuia se cîntăresc rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca indicele (valoarea) M0.

Carcasa, împreună cu organele interne comestibile vîndute odată cu ea, se scoate din ambalajul exterior, care se usucă și se cîntărește rotunjindu-se la gramul cel mai apropiat și se exprimă ca indicele (valoarea) M1.

Masa carcasei congelate și a organelor interne se calculează scăzînd indicele(valoarea) M1 din indicele (valoarea) M0.

Carcasa, inclusiv organele interne comestibile, se pun într-o pungă de plastic rezistentă, impermeabilă, cu cavitatea abdominală îndreptată spre partea inferioară și închisă a pungi.

Punga trebuie să fie suficient de lungă pentru a asigura fixarea ei fermă în baia de apă, dar nu întratît de largă, astfel încît să permită deplasarea carcasei din poziția verticală.

Partea pungi care conține carcasa și organele comestibile se introduce complet în baia de apă și punga rămîne deschisă pentru a permite să se degajeze cît mai mult aer posibil. Se menține punga în poziție verticală, dacă este necesar, cu ajutorul unei bare indicatoare sau prin greutate în pungă, astfel încît apa din baie să nu poată pătrunde în pungă. Pungile individuale nu se ating una de cealaltă.

Punga se lasă în baia de apă, menținută la o temperatură constantă de 42 ± 2 °C, mișcînd continuu punga sau agitînd continuu apa, pînă cînd centrul termic al carcasei (cea mai profundă parte a mușchiului pieptului aproape de stern la puii eviscerați, sau mijlocul viscerelor la puii cu viscere) ajunge la o temperatură de cel puțin + 4°C, măsurată la două carcace alese în mod

aleatoriu. Carcasele nu ar trebui să rămână în baia de apă mai mult decât este necesar pentru a ajunge la temperatura de + 4°C. Perioada necesară de imersiune, pentru carcasele depozitate la minus - 18°C este reglementată în tabelul nr. 1.

Tabelul 1

Clasă de greutate, g	Greutatea carcasei + organe interne comestibile, g	Durata indicativă de imersiune în minute	
		Pui fără organe interne comestibile	Pui cu organe interne comestibile
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 075 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Peste 1 400 de grame, este necesară o creștere cu șapte minute pentru fiecare 100g de bucată suplimentară completă sau incompletă. Dacă perioada sugerată de imersiune a celor două carcase supuse controlului a trecut fără a se atinge + 4°C, procesul de dezghețare continuă pînă cînd carcasele ajung la + 4°C în centrul termic.

Punga și conținutul acesteia se scot din baia de apă. Partea inferioară a pungii se înțeapă pentru a permite ca apa rezultată din dezghețare să se scurgă. Punga și conținutul acesteia se lasă să se scurgă pentru o oră la o temperatură ambiantă între + 18°C și + 25°C.

Carcasa dezghețată se scoate din pungă, iar ambalajul care conține organele interne comestibile (dacă este cazul) se scoate din cavitatea abdominală. Carcasa se usucă în interior și exterior cu hîrtie filtru sau șervețele din hîrtie.

Punga care conține organele interne comestibile se înțeapă și după ce s-a scurs apa, punga și organele interne comestibile dezghețate se usucă, de asemenea cît mai bine posibil.

Greutatea totală a carcasei dezghețate, a organelor interne comestibile și a ambalajului se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca indicele (valoarea) M_2 .

Greutatea ambalajului care conține organe comestibile se determină rotunjindu-se la cel mai apropiat gram și se exprimă ca indicele (valoarea) M_3 .

6. Cantitatea de apă pierdută prin dezghețare ca procent, în greutate, din carcasa congelată sau congelată rapid (inclusiv organe comestibile) se determină prin următoarea formulă:

$$[(M_0 - M_1 - M_2)/(M_0 - M_1 - M_3)] = 100$$

7. Dacă pierderea medie de apă la dezghețare pentru cele 20 de carcase din eșantion depășește procentele expuse în prezentul punct, se consideră că volumul de apă absorbit în timpul operațiunii depășește valoarea limită.

Procentele în caz de răcire constituie:

- a) cu aer 1,5 %;
- b) prin dușare cu aer 3,3 %;
- c) prin imersiune 5,1 %.

Capitolul II

STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ

DIN CARCASELE DE PUI

(Test chimic)

8. Prezenta metodă se folosește pentru a determina conținutul total de apă în carcasele de pui congelați și congelați rapid. Metoda implică determinarea conținutului de apă și al celui de proteine în probe de carcase omogenizate de pasăre.

Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele prezentate în punctul 13 din prezenta anexă, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, acesta are responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare.

8¹. Carnea de pui congelată sau congelată rapid poate fi comercializată doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă în prezentul capitol sau prin metoda descrisă în capitolul I.

[Pct.8¹ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8². Abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la punctul 8¹, în special pentru a se asigura că:

1) prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refrigerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid;

2) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

3) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.

[Pct.8² introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8³. Bucățile de carne de pasăre proaspătă, congelată sau congelată rapid menționate în prezentul punct pot fi comercializate numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile, determinate prin metoda de analiză descrisă în capitolul III (test chimic):

1) file din piept de pui, cu sau fără claviculă, fără piele;

2) piept de pui, cu piele;

3) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;

4) file din piept de curcan, fără piele;

- 5) piept de curcan, cu piele;
- 6) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele;
- 7) pulpe de curcan dezosate, fără piele.

[Pct.8³ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8⁴. Pentru ca conținutul de apă să nu depășească valorile tehnice determinate prin metoda de analiză descrisă în capitolul III, abatoarele și unitățile de tranșare întreprind următoarele măsuri:

1) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu punctul 31, cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și de curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid, prevăzute la punctul 8³. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. În cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în punctul 30 se aplică și carcaselor de curcan;

2) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

3) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție.

[Pct.8⁴ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8⁵. Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor efectuate de către operatori, prevăzute la punctul 8⁴ subpunctul 1) și punctul 8⁶, indică respectarea criteriilor stabilite în capitolele I-IV pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la punctul 8⁴ subpunctul 1) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în capitolele I-IV are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la punctul 8⁴ subpunctul 1).

[Pct.8⁵ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8⁶. În conformitate cu capitolul III, cel puțin o dată la trei luni operatorii efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid, prevăzute la punctul 8³, prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

[Pct.8⁶ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

8⁷. Operatorul poate reduce frecvența controalelor în abator sau în unitatea de tranșare la un control o dată la șase luni în cazul respectării stricte timp de un an a cerințelor prevăzute în capitolul III. Orice nerespectare a cerințelor prevăzute în capitolul III va avea ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în punctul 8⁶.

[Pct.8⁷ introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

9. Conținutul de apă și cel de proteine se determină conform procedurii descrise în prezentul capitol.

Limita superioară a conținutului total de apă al carcasei se estimează pornind de la conținutul de proteine al carcasei, care poate fi legat de conținutul de apă fiziologică.

10. Aparatele și reactivele utilizate la determinarea conținutului total de apă din carcasele de pui (test chimic) sînt:

a) cîntar pentru a cîntări carcasa și ambalajele, capabil să cîntărească cu o precizie de cel puțin 1 g;

b) topor sau ferăstrău de carne pentru a tranșa carcasele în bucăți de mărime potrivită pentru mașina de tocat ;

c) mașină de tocat sau amestecător de mare capacitate capabil să omogenizeze bucăți întregi de păsări congelate sau congelate rapid;

d) balanță analitică, etuvă termoreglabilă, fiolă de cîntărire de sticla sau aluminiu, cu capac etans, exicator, baghetă de sticla - pentru determinarea conținutului de apă;

e) instalație Soxhlet, pentru determinarea conținutului de proteine.

11. Se prelevează șapte carcase la întîmplare, din cantitatea de carne de pasăre supusă controlului și se păstrează congelată pînă la începerea analizei.

1) Se poate efectua fie o analiză a fiecăreia dintre cele șapte carcase, fie o analiză a unui eșantion compus din cele șapte carcase.

2) Prepararea începe în cursul orei care urmează scoaterea carcaselor din congelator. Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare carcasă se cîntărește și se scoate din ambalaj. După tranșarea carcasei în bucăți mai mici, se elimină orice ambalaj din jurul organelor comestibile. Se determină greutatea totală a carcasei, inclusiv organele comestibile și gheața, prin excluderea greutății materialului de ambalare eliminat, rotunjindu-se la cel mai apropiat gram, pentru a obține valoarea P_1 .

3) În cazul analizei a unei probe compuse, se determină greutatea totală a celor șapte carcase, preparate în conformitate cu alineatul doi al prezentului punct, pentru a obține valoarea P_7 .

4) Întreaga carcasă a cărei greutate este P_1 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 10 litera c) (și, dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător), pentru a obține un material omogen din care se poate preleva apoi o probă reprezentativă din fiecare carcasă.

5) În cazul analizei a unei probe compuse, toate carcasele a căror greutate este P_7 se toacă cu o mașină de tocat prevăzută la punctul 10 litera c) (și dacă este necesar, se amestecă, de asemenea, cu ajutorul unui amestecător) pentru a obține un material omogen din care se pot preleva apoi două probe reprezentative ale celor șapte carcase. Cele două probe se analizează în conformitate cu prevederile punctelor 12 și 13 din prezenta anexă.

12. Determinarea conținutului total de apă din carcasele de pui.

Se prelevează o probă din materialul omogenizat, care se utilizează imediat în vederea calculării conținutului său de apă în conformitate cu standardul național SM GOST R 51479:2010 (ISO 1442-97), pentru a calcula astfel conținutul de apă, exprimat prin valoarea - a %

Determinarea conținutului de apă în carcasele de pui se efectuează pe trei probe paralele, de la fiecare mostră prelevată.

Se cântăresc cele două fiole goale, numerotate în prealabil, cu capacul desfăcut și așezat înclinat în gura fiolei. Se notează tara (greutatea) fiecărei fiole. În cazul în care se folosește nisip de mare, tara (greutatea fiolei) include atât nisipul, cât și bagheta scurtă de sticlă.

Din proba tocată și omogenizată se introduce în fiecare fiolă cca. 5g produs care se întinde în strat uniform. Dacă se folosește nisipul, acesta se amestecă cu ajutorul baghetei pentru a se îngloba relativ uniform în întreaga cantitate de produs. Amestecarea se va face cu mare atenție, pentru a nu pierde nici o particulă de substanță (din nisip sau din probă). În acest caz, bagheta de sticlă va rămâne în probă (în fiolă). Nisipul se folosește de obicei la produsele fluide sau cele sub formă de pastă, pentru a mări suprafața de evaporare (cantitatea de nisip va fi de cca. 4 ori mai mare decât cantitatea produsului introdus în fiolă).

Se cântărește fiola cu produs și din cantitatea respectivă, scăzând tara (greutatea fiolei), se deduce cantitatea exactă luată în lucru. Este necesar ca introducerea produsului în fiolă, întinderea acestuia în strat uniform sau amestecarea cu nisip și cântărirea, se face cât mai repede posibil, pentru a se evita pierderile de apă prin evaporare în timpul acestor operații. După cântărire, nu mai este necesară introducerea fiolelor în exicator (acestea se pot așeza într-o tăviță emailată).

După ce s-a terminat de cântărit toate probele, fiolele respective se introduc în etuvă, în prealabil reglată la 103°C (fiecare fiolă cu capacul înclinat în gura acesteia). Timpul de expunere este condiționat de conținutul probabil de apă și de natura produsului.

După epuizarea timpului, fiolele se scot din etuvă și se introduc în exicator. După răcire se acoperă fiecare fiolă cu capacul respectiv (operația se execută cât mai repede posibil). Nu se recomandă fixarea capacului pe fiolă în stare caldă deoarece acesta se poate bloca (cazul fiolelor din sticlă cu capac rodat).

Se cântărește fiecare fiolă și se notează greutatea.

Se introduc din nou fiolele în etuvă și se mențin în (funcție de natura produsului), 1/2-1 oră, după care se scot în exicator, se răcesc și se cântăresc.

Se continuă aceste operații pînă la greutate constantă. Pentru majoritatea produselor se consideră greutate constantă atunci cînd între două cântăriri succesive nu se obține o diferență mai mare de 0,005g. În cazul în care la ultima cântărire se constată o greutate mai mare de cea anterioară (consecința oxidării grăsimii), atunci se ia în calcul greutatea cea mai mică (cea anterioară).

13. Determinarea conținutului de proteină în carcasele de pui.

Proteinele cărnii au un conținut de azot cu valoare relativ constantă și anume, 100 g proteine conțin cca. 16 g azot. Cunoșcînd conținutul de azot se poate calcula cantitatea de proteine cu ajutorul factorului de conversie de 6,25 dedus din corelația:

$$100 / 16 = 6,25$$

Se prelevează, de asemenea, o probă din materialul omogenizat și se utilizează imediat pentru a determina conținutul de azot. Acest conținut de azot se transformă în conținut brut de proteine (b %), prin înmulțirea sa cu factorul 6,25.

14. Calcularea rezultatelor

14.1.a) cantitatea de apă (W) conținută în fiecare carcasă se obține utilizându-se formula $aP_1/100$, iar cantitatea de proteine (RP), prin formula $bP_1/100$, fiecare exprimându-se în grame. Se determină suma cantităților de apă (W_7) și a cantităților de proteine (WP_7) ale celor șapte carcase analizate.

b) În cazul analizei unui eșantion compus, se determină conținutul mediu de apă (a %) și proteine (b %) de la cele două probe analizate. Cantitatea de apă (W_7) din cele șapte carcase se obține prin formula $aP_7/100$, iar cantitatea de proteine (RP_7), prin formula $bP_7/100$, fiecare exprimându-se în grame.

14.2. Cantitatea medie de apă (W_A) și de proteine (RP_A) se calculează împărțind W_7 și, respectiv, RP_7 la șapte.

14.3. Conținutul teoretic de apă fiziologică în grame, determinat prin această metodă, se poate calcula prin următoarea formulă:

$$\text{pentru pui: } 3,53 \times RP_A + 23.$$

14.4. a) În cazul răcirii în aer:

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{pentru pui: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

b) În cazul răcirii prin dușare cu aer:

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 4,5 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{pentru pui: } W_G = 3,79 \times RP_A + 42.$$

c) În cazul răcirii prin imersiune:

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 7 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

$$\text{pentru pui: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42.$$

d) În cazul altor metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la punctul 49¹ din anexa nr. 1.

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (W_G) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de

încredere):

pentru pui: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

[Pct.14.4 lit.d) introdusă prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

14.5. În cazul în care conținutul mediu de apă (W_A) al celor șapte carcase, calculat în conformitate cu punctul 14.2., nu depășește valoarea prevăzută la punctul 14.4. (W_G), cantitatea de carne de pasăre supusă controlului se consideră conformă cu standardul.

Capitolul III

STABILIREA CONȚINUTULUI TOTAL DE APĂ

AL BUCĂȚILOR DE CARNE DE PASĂRE

(Test chimic)

15. Prezenta metodă se folosește pentru stabilirea conținutului total de apă al anumitor bucăți de carne de pasăre.

Metoda implică stabilirea conținutului de apă și proteine al probelor prelevate de la bucăți omogenizate de carne de pui. Conținutul total de apă astfel determinat se compară cu valoarea-limită dată de formulele prezentate în punctul 20 tabelul 2 din prezenta anexă, pentru a determina dacă absorbția apei în cursul tratării a fost excesivă sau nu. Dacă analistul bănuiește prezența unei substanțe care ar putea să afecteze estimarea, lui îi revine responsabilitatea de a lua măsurile de precauție corespunzătoare necesare.

16. Dimensiunile-tip ale bucăților de carne de pasăre, trebuie să fie cel puțin prevăzute în continuare:

- a) piept de pui – jumătate de piept;
- b) file din piept de pui – jumătate din pieptul dezosat, fără piele;
- c) piept de curcan, file din piept de curcan și pulpă de curcan dezosată – porții de aproximativ 100 g;
- d) alte bucăți – la care se face referire în capitolul I punctul 2 subpunctul 22) (bucăți de carne de pasăre) din prezenta Normă sanitar-veterinară.

În cazul produselor congelate sau congelate rapid în vrac (produse care nu sînt ambalate individual), bucățile mari de la care se prelevează probe pot fi păstrate la temperatura de 0°C pînă cînd se pot tăia bucăți separate.

17. Conținutul de apă și cel de proteine se determină în conformitate cu procedura descrisă în prezentul capitol.

Limita maximă admisă în ceea ce privește conținutul total de apă al bucăților de carne de pasăre se estimează în funcție de conținutul de proteine aferent conținutului fiziologic de apă al acestora.

18. Aparatele și reactivii utilizați la determinarea conținutului total de apă al bucăților de carne

de pasăre sînt:

a) cîntare a căror precizie este mai mare de + 1g, destinate cîntării bucăților și a ambalajelor acestora;

b) cuțite(satîre) sau ferăstraie pentru tranșare, astfel încît bucățile obținute să aibă mărimi compatibile cu mașina de tocat;

c) mixere și mașini de tocat industriale, capabile să omogenizeze bucățile de carne de pasăre congelate sau congelate rapid;

d) balanță analitică, etuvă termoreglabilă, fiolă de cîntărire de sticlă sau aluminiu, cu capac etanș, exicator, baghetă de sticlă – pentru determinarea conținutului de apă;

e) instalație Soxhlet, pentru determinarea conținutului de proteine.

Notă:

Nu se recomandă o anumită mașină de tocat. Aceasta trebuie să fie suficient de puternică încît să poată toca oase și carne congelată rapid și să producă probe omogene corespunzătoare cu cele obținute de la o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile avînd diametrul de 4 mm.

19. Procedura tehnică de stabilire a conținutului total de apă al bucăților de carne de pasăre

19.1. Se prelevează aleatoriu cinci bucăți din cantitatea de carne de pasăre destinată verificării, care se păstrează congelate sau înghețate pînă la începerea analizei. Probele prelevate de la produsele în vrac prevăzute la punctul 16 din prezenta anexă pot fi păstrate la o temperatură de 0°C pînă la începerea analizei. Se poate efectua fie analiza fiecăreia dintre cele cinci bucăți, fie analiza unei probe alcătuite din cele cinci bucăți.

19.2. Analiza trebuie începută în cursul orei ce urmează scoaterii bucăților din congelator sau frigider.

19.3. a) Partea exterioară a ambalajului se șterge pentru a îndepărta gheața și apa. Fiecare pachet se cîntărește, apoi se îndepărtează ambalajul. După mărunțirea bucăților, se calculează greutatea bucăților de carne de pasăre prin rotunjire, după scăderea greutății ambalajului, și se notează cu P_1 .

b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, se calculează greutatea totală a celor cinci bucăți, procesate în conformitate cu punctul 19.3 litera a) din prezenta anexă și se notează cu P_5 .

19.4. a) Se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat bucata a cărei greutate se notează cu P_1 , în conformitate cu punctul 18 litera c) din prezenta anexă (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) pînă se obține un material omogen din care se poate preleva o probă reprezentativă pentru fiecare tranșă.

b) În cazul în care analiza se efectuează pe un eșantion compus, toate cele cinci bucăți ale căror greutate este notată cu P_5 se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat în conformitate cu punctul 18 litera c) din prezenta anexă (și, dacă este cazul, se amestecă cu ajutorul unui mixer) pînă se obține un material omogen din care se pot preleva două probe reprezentative pentru cele cinci bucăți.

Cele două probe se analizează în conformitate cu prevederile punctului 12 și, respectiv, punctului 21 din prezenta anexă.

20. Calcularea rezultatelor pentru determinarea conținutului total de apă și proteină al bucăților de carne de pasăre are loc în felul următor:

20.1. a) Cantitatea de apă (W) conținută de fiecare bucată se calculează conform formulei $aP_1/100$, iar cantitatea proteinelor (RP) conform formulei $bP_1/100$, ambele fiind exprimate în grame. Se calculează sumele cantităților de apă (W_5) și ale cantităților de proteine (RP_5) conținute de cele cinci bucăți.

b) În cazul în care analiza se realizează pe un eșantion compus, se calculează media aritmetică a conținutului de apă (a %) și proteine (b %) din cele două probe analizate. Conținutul de apă (W_5) din cele cinci bucăți se calculează conform formulei $aP_5/100$, iar conținutul de proteine (RP_5), conform formulei $bP_5/100$; ambele se exprimă în grame.

20.2. Media aritmetică a conținutului de apă (W_A) și a celui de proteine (RP_A) se calculează prin împărțirea lui W_5 și, respectiv, a lui RP_5 la cinci.

20.3. Raportul mediu teoretic W/RP obținut prin aplicarea acestei metode este următorul:

file din piept de pui și piept de pui - $3,19 \pm 0,12$;

pulpe și sferturi de pulpe de pui - $3,78 \pm 0,19$;

file din piept de curcan și piept de curcan - $3,05 \pm 0,15$;

pulpă de curcan - $3,58 \pm 0,15$;

pulpă dezosată de curcan - $3,65 \pm 0,17$.

20.4. În cazul în care conținutul minim de apă absorbit în timpul preparării, inevitabil din punct de vedere tehnic, atinge valori de 2 %, 4 %, sau 6 %, în funcție de tipul și metoda de răcire folosită, limitele superioare admisibile pentru raportul W/RP, calculate prin această metodă, sînt prezentate în tabelul 2:

Tabelul 2

Bucăți de carne de pasăre	Răcire în aer	Răcire prin dușare cu aer	Răcire prin imersiune
File din piept de pui, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de pui, cu piele	3,40	3,50	3,60
Pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi de pulpe de pui, cu piele	4,05	4,15	4,30
File din piept de curcan, fără piele	3,40	3,40	3,40
Piept de curcan, cu piele	3,40	3,40	3,60
Pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele	3,80	3,90	4,05
Pulpe de curcan dezosate, fără piele	3,95	3,95	3,95

Dacă raportul mediu W_A/RP_A pentru cele cinci bucăți, calculat în baza valorilor menționate la

punctul 20.2. din prezenta anexă, nu depășește raportul prevăzut la punctul 20.4. din prezenta anexă, cantitatea de bucăți de carne de pui supusă controlului se consideră în conformitate cu standardele (conformă).

Capitolul IV

CONTROLUL ABSORBȚIEI DE APĂ ÎN UNITATEA

DE PRODUCERE

(Test efectuat în abator)

21. Cel puțin o dată la opt ore, în timpul programului de lucru.

Se aleg în mod aleatoriu 25 de carcasse de pe linia de eviscerare, imediat după înlăturarea organelor interne comestibile și a grăsimilor, înainte de prima dintre spălările succesive.

22. Dacă este necesar, se taie gâtul și se lasă pielea gâtului atașată la carcasă.

23. Fiecare carcasă se identifică individual. Se cântărește fiecare carcasă și se înregistrează greutatea sa, rotunjind la gramul cel mai apropiat.

24. Carcassele supuse controlului se repun pe linia de eviscerare, pentru ca acestea să fie supuse procesului normal de spălare, răcire, scurgere etc.

25. Carcassele etichetate sînt retrase de la capătul liniei de scurgere, fără a le permite mai mult timp de scurgere decît cel permis în mod normal pentru păsările din lotul din care s-a prelevat proba.

26. Proba conține primele 20 de carcasse recuperate. Acestea se cântăresc din nou. Greutatea lor, rotunjită la cel mai apropiat gram, se înregistrează în comparație cu greutatea înregistrată la prima cântărire. Testul se declară nul dacă se recuperează mai puțin de 20 de carcasse identificate.

27. Mărcile de identificare de pe carcassele probei se retrag, iar carcassele sînt supuse operațiunilor obișnuite de ambalare.

28. Se determină procentul de absorbție a apei, scăzînd greutatea totală a celor 20 carcasse testate înainte de spălare din greutatea acestora după spălare, răcire și scurgere, împărțind diferența la greutatea inițială și înmulțind cu 100.

29. În locul cântăririi manuale, în conformitate cu punctele 21-28 din prezenta anexă, se folosesc linii automate de cântărire privind stabilirea procentului de absorbție a apei pentru același număr de carcasse și în conformitate cu aceleași principii, cu condiția ca linia automată de cântărire să fie aprobată în prealabil în acest scop de către autoritatea sanitar-veterinară competentă.

30. Rezultatul nu trebuie să depășească următoarele procente din greutatea inițială a carcasei sau orice altă valoare care permite respectarea conținutului total maxim de apă absorbită:

a) răcire cu aer - 0 %;

b) răcire prin dușare cu aer - 2 %;

c) răcire prin imersiune - 4,5 %.

31. În abatoare se efectuează controale regulate privind apa absorbită conform punctului 21 și, în cazul în care se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul capitol sau cu capitolul I, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de prelucrare, abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului sau instalațiilor de prelucrare.

[Pct.31 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

32. În toate cazurile prevăzute la punctul 31, cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la punctul 8¹ al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu capitolul I sau II, de la fiecare abator. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

[Pct.32 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

33. În toate cazurile în care s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezenta Normă sanitar-veterinară, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor reia testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la punctul 32 doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu capitolul I sau II prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe parcursul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză.

[Pct.33 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

34. Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la punctele 31 și 32 arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în prezenta anexă, frecvența verificărilor prevăzute la punctul 21 poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în prezenta anexă are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la punctul 21.

[Pct.34 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

35. Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la punctul 32 depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezenta Normă sanitar-veterinară. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul național de referință. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

[Pct.35 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

36. În cazul în care după efectuarea contraanalizei, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezenta Normă sanitar-veterinară, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator cu o bandă sau o etichetă care conține mențiunea „Conținutul de apă depășește limita CE”, scrisă cu majuscule de culoare roșie.

[Pct.36 introdus prin HG110 din 23.02.22, MO73-77/18.03.22 art.191; în vigoare 18.03.22]

37. Indicațiile prevăzute la punctul 36 se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În niciun caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv.

Anexa nr. 3

la Norma sanitar-veterinară de stabilire
a cerințelor de comercializare a cărnii
de pasăre

MODURILE DE CREȘTERE A PĂSĂRILOR

DESTINATE SACRIFICĂRII

Unitățile care comercializează carne de pasăre trebuie să indice pe etichetă una din mențiunile expuse în continuare:

1. „furajat (cu ... % ...)

Menționarea următoarelor ingrediente speciale care intră în alimentație se poate face doar dacă:

a) în cazul cerealelor, acestea reprezintă cel puțin 65 % în greutate din formula alimentară administrată în cea mai mare parte a perioadei de îngrășare, care poate să cuprindă cel mult 15 % subproduse din cereale. Totuși, dacă se menționează o anumită cereală, aceasta reprezintă cel puțin 35 % din formula alimentară administrată și cel puțin 50 % în cazul porumbului;

b) în cazul leguminoaselor sau al legumelor verzi, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul celei mai mari părți a perioadei de îngrășare;

c) în cazul produselor lactate, ele reprezintă cel puțin 5 % în greutate din formula alimentară administrată în timpul etapei terminale.

Termenul „gîscă furajată cu ovăz” se poate, totuși, utiliza dacă gîștele sînt hrănite în timpul etapei terminale de trei săptămîni cu cel puțin 500 g de ovăz pe zi.

2. „Crescute în spații închise”

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

a) densitatea în baterii pe m² de suprafață la sol nu depășește:

pentru pui, cocoși tineri, claponi – 15 păsări, de cel mult 25 kg greutate vie;

pentru rațe, bibilici și curcani – 25 kg greutate vie;

pentru gîște – 15 kg greutate vie;

b) păsările se sacrifică la următoarele vârste:

pui – 56 zile sau mai mult;

curcani – 70 zile sau mai mult;

gâște - 112 zile sau mai mult;

rațe Pekin - 49 zile sau mai mult;

rațe leșești - 70 zile sau mai mult pentru femele, 84 zile sau mai mult pentru masculi;

rațe Mulard femele - 65 zile sau mai mult;

bibilici - 82 zile sau mai mult;

gâște tinere (sau pui de gîscă) - 60 zile sau mai mult;

cocoși tineri - 90 zile sau mai mult;

claponi - 140 zile sau mai mult.

3. „Crescute în aer liber”

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

a) densitatea din baterie și vârsta de sacrificare sînt în conformitate cu limitele prezentate la punctul 2 literele a) și b) din prezenta anexă, cu excepția puilor, pentru care densitatea se poate mări la 13 păsări pe m^2 , care cîntăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m^2 , și cu excepția claponilor, pentru care densitatea este de cel mult 7,5 păsări pe m^2 și care cîntăresc cel mult 27,5 kg greutate vie pe m^2 ;

b) păsările, care au avut, în timpul a cel puțin jumătate din viața lor, acces continuu pe timpul zilei la parcursurile exterioare acoperite în principal de vegetație și reprezentînd cel puțin:

1 m^2 per pui sau bibilică;

2 m^2 per rață sau clapon;

4 m^2 per curcan sau gîscă.

În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2m. Fiecare pasăre dispune de o stînghie cu o lungime totală de cel puțin 10cm (baterie sau coteț);

formula alimentară folosită în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;

bateria este prevăzută cu trape de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4m pe 100 m^2 de suprafață a bateriei.

4. „Tradițional - crescute în aer liber”

Acest termen poate fi utilizat doar dacă:

1) densitatea de ocupare a bateriei pe m^2 de podea nu depășește:

a) pentru pui - 12 subiecți, cîntărind cel mult 25 kg greutate vie. Totuși, în cazul bateriilor mobile de cel mult 150 m^2 de podea și care rămîn deschise noaptea, densitatea de ocupare se poate mări la 20 de subiecți, cîntărind cel mult 40 kg de greutate vie pe m^2 ;

b) pentru claponi – 6,25 subiecți (pînă la vîrsta de 91 zile), cîntărind cel mult 35 kg greutate vie;

c) pentru rațe leșești și Pekin – 8 masculi cîntărind, cel mult 35 kg greutate vie, 10 femele, cîntărind cel mult 25 kg greutate vie;

d) pentru rațe Mulard – 8 subiecți, cîntărind cel mult 35 kg greutate vie;

e) pentru bibilici – 13 subiecți, cîntărind cel mult 25 kg greutate vie;

f) pentru curcani – 6,25 subiecți (pînă la vîrsta de șapte săptămîni), cîntărind cel mult 35 kg greutate vie;

g) pentru gîște – 5 subiecți (pînă la vîrsta de șase săptămîni și 3 subiecți în timpul ultimelor trei săptămîni de îngrășare, dacă sînt crescute în claustrare (loc retras), cîntărind cel mult 30 kg greutate vie;

2) suprafața utilizabilă totală a bateriilor avicole pe loc individual de producție nu depășește 1 600 m²;

3) fiecare baterie nu conține mai mult de:

a) 4 800 pui;

b) 5 200 bibilici;

c) 4 000 femele de rațe leșești sau Pekin sau 3200 masculi de rațe leșești sau Pekin sau 3 200 rațe Mulard;

d) 2 500 claponi, gîște și curcani;

4) bateria este prevăzută cu trap de ieșire cu o lungime combinată cel puțin egală cu 4m pe 100m² de suprafață de baterie;

5) păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare, cel puțin de la vîrsta de:

a) șase săptămîni – pentru pui și claponi;

b) opt săptămîni – pentru rațe, gîște, bibilici și curcani;

6) spațiile exterioare cuprind o suprafață acoperită în principal de vegetație, reprezentînd cel puțin:

a) 2 m² per pui, per rață leșească sau Pekin sau per bibilică;

b) 3 m² per rață Mulard;

c) 4 m² per clapon, de la 92 zile (2 m² pînă la a 91-a zi);

d) 6 m² per curcan;

e) 10 m² per gîscă.

În cazul bibilicilor, accesul la spațiile exterioare se poate înlocui cu cotețe care au o suprafață

la sol cel puțin egală cu cea a bateriei și o înălțime de cel puțin 2 m. Fiecare pasăre dispune de o stinghie (bucată de lemn lungă și îngustă, fixată de-a curmezișul unei construcții pentru a face legătura dintre diferite elemente ale acesteia și pentru a le întări) cu o lungime totală de cel puțin 10 cm (baterie sau coteț);

7) păsările îngrășate sînt de o sușă (proveniență) recunoscută ca avînd o creștere lentă;

8) formula alimentară utilizată în perioada de îngrășare conține cel puțin 70 % cereale;

9) vîrsta minimă de sacrificare este de:

a) 81 zile pentru pui;

b) 150 zile pentru claponi;

c) 49 zile pentru rațele Pekin;

d) 70 zile pentru rațele leșești, femele;

e) 84 zile pentru rațele leșești, masculi;

f) 92 zile pentru rațele Mulard;

g) 94 zile pentru bibilici;

h) 140 zile pentru curcani și gîște comercializate întregi pentru rotisor (grătar pentru friptură);

i) 98 zile pentru curcile destinate tranșării;

j) 126 zile pentru curcanii destinați tranșării;

k) 95 zile pentru gîștele destinate producției de foie gras și magret;

l) 60 zile pentru gîștele tinere și puii de gîscă;

10) perioada terminală în claustrare (loc retas) nu depășește:

a) pentru puii în vîrstă de peste 90 zile - 15 zile;

b) pentru claponi - patru săptămîni;

c) pentru gîște și rațe Mulard destinate producției de foie gras și magret, în vîrstă de peste 70 zile - 4 săptămîni.

5. „Tradițional - crescute în libertate totală”

Utilizarea acestui termen necesită conformitatea cu criteriile stabilite în punctul 4 din prezenta anexă, cu excepția faptului că păsările au acces continuu pe timpul zilei la spații exterioare de o suprafață nelimitată.

În caz de restricție, inclusiv în caz de restricție sanitar-veterinară, aplicată pentru a proteja sănătatea publică și animală și avînd drept efect restricționarea accesului păsărilor la mișcarea în aer liber, păsările crescute potrivit modurilor de producție descrise la punctele 3, 4 și 5 din prezenta anexă, cu excepția bibilicilor crescute în coteț, pot continua să fie comercializate cu o trimitere

specială la modul de creștere pe durata restricției, dar în nici un caz mai mult de douăsprezece săptămâni.

Anexa nr.4

la Norma sanitar-veterinară

de stabilire a cerințelor de

comercializare a cărnii de pasăre

CALIFICAREA PROFESIONALĂ A PERSONALULUI AUXILIAR

Se consideră calificate, numai persoanele care demonstrează că:

1) au urmat un curs teoretic, inclusiv demonstrații de laborator;

2) au participat la instruiuri practice sub supravegherea unui medic veterinar oficial. Instruirea practică trebuie să aibă loc în abatoare, unități de tranșare, depozite frigorifice și posturi de inspecție pentru carnea proaspătă sau pentru inspecția înainte de tăiere, ori într-o exploatație;

3) la sfârșitul cursului participării au susținut un test, obținând calificativul «satisfăcător».

Conținutul cursului trebuie să cuprindă o parte teoretică și o parte practică.

Acesta trebuie să cuprindă, în mod obligatoriu, următoarele compartimente:

I. Pentru inspecția exploatațiilor - partea teoretică:

a) familiarizarea cu industria creșterii păsărilor;

b) generalități privind sectorul avicol, semnificația economică, metodele de producere și comerț internațional etc.;

c) anatomie și patologie aviară;

d) cunoștințe de bază privind bolile provocate de viruși, bacterii, paraziți;

e) controlul bolilor și utilizarea medicamentelor, vaccinurilor și controlul reziduurilor;

f) bunăstarea animalelor de fermă, în timpul transportului și la abator;

g) controlul privind protecția mediului - în clădiri, la ferme și în general;

II. Pentru inspecția exploatațiilor - partea practică:

a) vizite la ferme de diferite tipuri și cu diferite metode de creștere;

b) vizite la unitățile de producere;

c) încărcarea și descărcarea mijloacelor de transport;

d) vizite la laboratoare;

- e) controale veterinare;
- f) documentare;
- g) experiență practică.

III. Pentru inspecția abatoarelor - partea teoretică:

- a) cunoștințe de bază de anatomie și fiziologie a păsărilor sacrificate;
- b) cunoștințe de bază de patologie a păsărilor sacrificate;
- c) cunoștințe de bază de anatomie patologică a păsărilor sacrificate;
- d) cunoștințe de bază privind igiena și, în special, igiena industrială, în abator;
- e) igiena tranșării și depozitarii și igiena muncii;
- f) cunoașterea metodelor și a procedurilor de sacrificare, a inspecției preambalării, ambalării și transportării cărnii proaspete;
- g) cunoașterea legilor care se referă la activitatea acestora;
- h) proceduri de prelevare a probelor.

IV. Pentru inspecția abatoarelor - partea practică:

- a) inspecția și evaluarea păsărilor sacrificate;
- b) identificarea speciei păsărilor prin examinarea părților specifice ale carcasului;
- c) identificarea unor părți din carcas care au suferit modificări și comentarii asupra acestora;
- d) controlul igienei.

[anexa nr.5](#)

[anexa nr.6](#)

[anexa nr.7](#)