

HGM720/2007  
ID intern unic: 324553  
[Версия на русском](#)

[Versiunea originala](#)  
[Fişa actului juridic](#)



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE** Nr. 720  
din 28.06.2007

**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice  
”Produse din carne”**

Publicat : 20.07.2007 în Monitorul Oficial Nr. 103-106 art Nr : 820

**MODIFICAT**

[HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541](#)

În temeiul Legii nr.866-XIV din 10 martie 2000 privind barierele tehnice în calea comerțului (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2000, nr.65-67, art.462) și al Legii nr.186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.141 -145, art.566), precum și în scopul realizării Programului național de elaborare a reglementărilor tehnice, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.873 din 30 iulie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.132-137, art.1046), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică “Produse din carne” (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, Ministerului Sănătății și Serviciului Standardizare și Metrologie.

*[Pct.2 modificat prin HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541]*

**PRIM-MINISTRU**

**Vasile TARLEV**

**Contrasemnează:**

**Ministrul agriculturii  
și industriei alimentare  
Ministrul economiei și comerțului  
Ministrul sănătății**

**Anatolie Gorodenco  
Igor Dodon  
Ion Ababii**

**Nr. 720. Chișinău, 28 iunie 2007.**

Aprobată

## REGLEMENTAREA TEHNICĂ „PRODUSE DIN CARNE”

### I. Domeniu de aplicare

1. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe minime de calitate și siguranța alimentară, de prezentare și etichetare a produselor care trebuie respectate la fabricarea și/sau comercializarea produselor din carne destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și de import.

2. Cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de prezenta Reglementare tehnică nu se extind asupra produselor din carne fabricate în gospodăriile individuale pentru consumul propriu.

### II. Terminologie

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

**carne** – părți comestibile de animale domestice (bovină, porcină, ovină, caprină) și păsări de curte, sacrificate sub formă de carcasă sau părți de carcase, constând din țesut muscular, țesut adipos, țesut conjunctiv cu/sau fără țesut osos;

**carne-materie primă** – carne care nu a fost supusă unui careva tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

**carne tocată** – carne dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1 % sare;

**carne dezosată mecanic** – produs obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite cu carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări prin mijloace mecanice, care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor ce conține fracția masică de oase de maximum 0,8 %;

**subproduse și sânge** – carne proaspătă, alta decât carcasa, inclusiv viscere și sânge;

**produs din carne** – produs prelucrat ce rezultă din procesarea cărnii, în rețeta căruia fracția masică de ingrediente de carne constituie peste 60 %;

**ingredient de carne** – parte componentă a rețetei produsului alimentar, ce reprezintă un produs alimentar de sacrificare sau un produs alimentar, obținut în urma prelucrării produsului de sacrificare;

**produs cu conținut de carne** – produs alimentar, în rețeta căruia fracția masică de ingrediente de carne constituie minimum 5 % și maximum 60 % inclusiv, preparat cu utilizarea altor tipuri de ingrediente de origine vegetală și/sau animală, și/sau minerală;

**produs mixt carne-legume** – produs cu conținut de carne, cu fracția masică de ingrediente de carne în rețetă de minimum 30 % și de maximum 60 % inclusiv, preparat cu utilizarea altor tipuri de ingrediente de origine vegetală;

**produs mixt legume-carne** – produs cu conținut de carne, cu fracția masică de ingrediente de carne în rețetă de minimum 5 % și de maximum 30 % inclusiv, preparat cu utilizarea altor tipuri de ingrediente de origine vegetală;

**masă de carne** - carne în formă de masă pastoasă, obținută prin separarea curățirii de țesutul muscular (conjunctiv și adipos) de pe oase prin presare;

**mezeluri** - produs din carne (cu conținut de carne), fabricat din amestec de carne - materie primă (carne, subproduse, slănină etc.) tocată și/sau mărunțită, cu condimente și alte componente, în cantități stabilite de rețete, introduse în membrane, pachete, forme speciale, plase, supuse unei prelucrări termice și care este gata pentru consum;

**mezeluri fierte** – produs din carne fabricat din amestec de carne - materie primă tocată și/sau mărunțită (carne, subproduse, slănină etc.), cu condimente și alte ingrediente, utilizate în cantități stabilite prin rețetă, introduse în membrane naturale și artificiale prin șprîțare sau fără membrană, supuse tratării termice (prăjire, fierbere) pînă la etapa cînd este gata pentru consum;

**mezeluri din ingrediente supuse tratamentului termic** - produs fabricat cu preponderență din ingrediente de carne fierte sau blanșate prin tratare termică ulterioară pînă la etapa cînd este gata pentru

consum;

**parizer** – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, supus, în procesul de fabricație, coacerii și fierberii ulterioare;

**crenvurști** – mezel fiert în membrană naturală sau artificială, sub formă de batoane mici, cu diametrul de la 14 pînă la 32 mm și lungimea de la 6 pînă la 25 mm;

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

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

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

**salam semiafumat** – salam supus coacerii, fierberii, afumării calde și uscării;

**salam semiafumat din subproduse** – salam ce conține peste 70 % de subproduse (categoria întîi și a doua), supus coacerii, fierberii, afumării calde și uscării;

**salam fiert afumat** – salam care se deosebește de cel semiafumat prin parametrii de afumare;

**salam crud afumat** – salam nefiert supus, în procesul de fabricație (după maturare), afumării, apoi uscării îndelungate;

**salam tartinabil crud afumat** – salam supus, în procesul de fabricație, tratamentului cu preparate microbiologice, afumării și uscării;

**salam crud zvîntat** - salam supus, în procesul de fabricație, unei uscări de durată în condiții naturale sau la parametrii unui mediu apropiat celui natural;

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

**pate** – mezel fiert, preparat din ingrediente, supuse tratamentului termic, de consistența onctuasă;

**tobă** – mezel fiert, preparat din ingrediente de carne, supuse tratamentului termic, bogate în collagen și vegetale, cu structură neomogenă, în membrană sau fără membrană, cu o formă stabilită;

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

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

**sîngerete** - mezel, fabricat prin adăugarea de sînge alimentar, avînd culoarea în secțiune de la roșu-închis pînă la bordo;

**produse din carne și slănină** – produse cu valoarea energetică sporită:

**produse din carne** – fabricate din carne de vită, de porc, de oaie, de cal, de pasăre din diferite părți ale carcasei, sub formă de tranșă sau mușchi separate, cu/sau fără oase sau bucățele de carne, supuse sărării și tratamentului termic pînă la etapa cînd este gata pentru consum; în funcție de tehnologia de fabricare, se clasifică în fierte, afumate fierte, fierte afumate, afumate coapte, crude afumate, coapte, prăjite, sărate, zvîntate și alte tipuri;

**produse din slănină** - fabricate din slănină de porc din stratul adipos, cu/sau fără șorici, cu/sau fără bucățele de țesut muscular; în funcție de tehnologia de fabricare, se clasifică în sărate, sărate afumate și alte tipuri;

**conserve din carne** – conserve din carne închise ermetic în borcane de sticlă sau cutii metalice, supuse tratamentului termic la temperatură înaltă, pentru a nimici microorganismele și a conferi produsului rezistență de păstrare;

**conserve din carne în bucăți** - conserve din carne, fabricate din carne tăiată în bucăți mici, cu masa cuprinsă între 30 g și 120 g, înăbușită în suc propriu, sos, în bulion sau aspic, cu condimente și mirodenii;

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

**conserve din subproduse de carne** - conserve din subproduse, fabricate din bucățele curățate și/sau mărunțite de subproduse de categoria întâi și de categoria a doua, cu dimensiunile cuprinse între 10 mm și 30 mm, cu adaos de bulion sau sos, cu condimente și mirodenii;

**conserve din carne tip pate** - conserve din carne, fabricate din carne și/sau subproduse de categoria întâi și categoria a doua, tăiate în bucățele, cu masa cuprinsă între 50 g și 70 g, blanșate, trecute prin tocător pînă la obținerea unei mase vîscoplastice, cu dimensiunea particulelor cuprinsă între 0,3 mm și 0,5 mm;

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

**conserve mixte carne-legume** pentru prînz, cu fracția masică a ingredientelor de carne cuprinsă între 31 și 60 %, conform rețetei;

**conserve mixte legume-carne** pentru prînz, cu fracția masică a ingredientelor de carne cuprinsă între 6 și 30 %, conform rețetei;

**produse din carne sărate prin imersie tradițională** – produse din carne supusă sărării prin injectarea saramurii direct în țesutul muscular;

**produse din carne zvîntate sărate** – produs din carne care, în procesul fabricării, este supus sărării și uscării îndelungate în condiții naturale sau în mediu cu parametrii apropiați de condiții naturale;

**produse din carne netratate termic** – produs din carne adus la condițiile de utilizare prin metoda de uscare sau zvîntare;

**perioadă de maturare** – interval de timp pe durata căruia au loc procesele fizico-chimice și de fermentare care transformă proteinele pentru asigurarea caracteristicilor organoleptice ale produsului finit și rezistenței la păstrare;

**perioadă de stabilizare** – interval de timp pe durata căruia are loc distrugerea microorganismelor și asigurarea rezistenței la păstrare a produsului finit;

**produse din carne ambalate în vid** – produs din carne în procesul ambalării căruia este îndepărtat aerul pentru a obține o presiune mai joasă decît cea atmosferică;

**produse din carne preambalate în condiții de atmosfera modificată** – produs din carne în procesul ambalării căruia aerul este înlocuit cu gaze inerte (azot, dioxid de carbon etc.) care nu se condensează pe suprafața produsului;

**produse din carne sterilizate** – produse din carne supuse acțiunii unei temperaturi înalte, pentru distrugerea microorganismelor și atribuirea produsului rezistenței la păstrare.

### III. Grupele de produse din domeniul reglementat

4. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe minime de calitate și siguranță alimentară, cărora trebuie să se conformeze producția și grupele de produse din carne, prezentate în tabelul de mai jos.

<b>Poziția tarifară din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii</b>	<b>Denumirea produselor (grupele de produse)</b>
1601 00	<b>Cîrnaț, cîrnăciori și produse similare, din carne, organe sau sînge; preparate alimentare pe bază de aceste produse.</b>
1602	<b>Conserv din carne, subproduse sau sînge.</b>

### IV. Cerințe esențiale

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

conforme Normelor Codex.

6. Calitatea și siguranța alimentară presupun respectarea și conformarea cerințelor prescrise, igienei alimentare pe durata procesului de producție, de la materia primă pînă la consumator, pe tot termenul de valabilitate al produsului.

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

8. Producătorii produselor din carne trebuie să asigure efectuarea înregistrărilor care permit identificarea produsului timp de trei ani și, după caz, să ofere dovezi documentare privind respectarea cerințelor de calitate și siguranță, prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

9. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască bine cerințele prescrise, cărora trebuie să le corespundă produsele finite, să aibă o viziune clară asupra potențialelor riscuri și posibilitatea de a lua măsurile respective de prevenire, să asigure monitorizarea și supravegherea pe tot parcursul procesului tehnologic.

10. Amplasarea, construcția și amenajarea întreprinderilor de prelucrare a cărnii trebuie efectuate în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

11. Echipamentul și recipientele întreprinderilor de fabricare a produselor din carne, care vin în contact direct cu carnea și produsele din carne, trebuie să fie proiectate și confecționate din materiale conforme cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

12. Activitățile desfășurate în cadrul întreprinderilor de prelucrare a cărnii nu trebuie să conducă la poluarea mediului ambiant.

Regulile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

14. Produsele din carne, pentru a fi admise în comerțul alimentar, trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță alimentară, formelor de prezentare, de prevenire și informare a consumatorului, prescrise de prezenta Reglementare tehnică.

15. Produsele din carne urmează a fi fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și adoptate în modul stabilit, cu utilizarea materiei prime și materialelor auxiliare, conform anexei nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

16. Pentru fabricarea produselor din carne se utilizează numai carnea și alte produse de origine animală, autorizate de autoritatea sanitar-veterinară abilitată.

17. Fabricarea produselor din carne cu utilizarea aditivilor alimentari se admite în baza respectării cerințelor stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în modul stabilit.

18. Pentru fabricarea produselor din carne nu se admite utilizarea cărnii:

- a) congelate mai mult de o singură dată;
- b) provenite de la tauri și vieri (masculi);
- c) cu semne de rîncezire și îngălbenire;
- d) cu termenul de valabilitate expirat.

19. În funcție de tehnologia fabricării și formelor de prezentare, produsele din carne se clasifică după cum urmează:

- a) mezeluri fierte;
- b) mezeluri din ingrediente tratate termic;
- c) salamuri;
- d) sîngerete;
- e) produse din carne și slănină;
- f) conserve din carne și subproduse.

20. În funcție de tehnologia fabricării, mezelurile fierte se clasifică după cum urmează:

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

21. În funcție de materia primă utilizată la fabricare, mezelurile fierte se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate a întâi;
- d) de calitate a treia;
- e) nesortate.

22. În funcție de tehnologia fabricării și de ingredientele aplicate, mezelurile din ingrediente tratate termic se clasifică după cum urmează:

- a) lebărvurști;
- b) pate;
- c) tobe;
- d) aspicuri;
- e) piftie.

23. În funcție de materia primă utilizată, lebărvurștile, tobele și sîngeretele se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate a întâi;
- c) de calitate a doua;
- d) de calitate a treia;
- e) nesortate.

24. În funcție de materia primă utilizată, pateurile se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate a întâi;
- c) nesortate.

25. În funcție de tehnologia fabricării și materia primă utilizată, salamurile se clasifică după cum urmează:

- a) semiafumate;
- b) fierte afumate;
- c) crude afumate;
- d) crude afumate tartinabile;
- e) crude zvîntate.

26. În funcție de materia primă utilizată la fabricare, salamurile crude afumate, crude afumate tartinabile, crude zvîntate și fierte afumate se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate a întâi.

27. În funcție de materia primă utilizată la fabricare, salamurile semiafumate se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitate a întâi;
- c) de calitate a doua;
- d) de calitate a doua din subproduse;
- e) nesortate.

28. În funcție de materia primă utilizată la fabricare, sîngeretele se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;

- b) de calitatea întâi;
- c) de calitatea a doua;
- d) de calitatea a treia;
- e) nesortate.

29. În funcție de tehnologia prelucrării și materia primă utilizată la fabricare, produsele din carne și slănină se clasifică după cum urmează:

- a) produse din carne fierte;
- b) produse din carne afumate fierte;
- c) produse din carne fierte afumate;
- d) produse din carne afumate coapte;
- e) produse din carne crude afumate;
- f) produse din carne coapte;
- g) produse din carne prăjite;
- h) din slănină sărate;
- i) din slănină afumate.

30. În funcție de starea materiei prime utilizate la fabricare, produsele din carne și slănină se clasifică după cum urmează:

- a) din carne macră;
- b) din carne cu os;
- c) din carne presată;
- d) din carne tocată.

31. În funcție de materia primă utilizată la fabricare, produsele din carne și slănină se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitatea întâi;
- c) de calitatea a doua;
- d) de calitatea a treia;
- e) nesortate.

32. În funcție de tehnologia fabricării, produsele conservate din carne și subproduse se clasifică după cum urmează:

- a) produse din carne bucăți;
- b) produse din carne tocată;
- c) produse din carne tip pate;
- d) produse din subproduse de carne;
- e) produse mixte din carne și legume;
- f) produse mixte din legume și carne.

33. În funcție de materia primă, produsele conservate din carne și subproduse se clasifică după cum urmează:

- a) de calitate superioară;
- b) de calitatea întâi.

34. În funcție de membrana utilizată la ambalarea lor (cu excepția conservelor), produsele din carne și subprodusele se fabrică:

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

35. Produsele din carne destinate comerțului trebuie să posede proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment, stabilite în rețeta produsului, și să corespundă indicatorilor specificați în anexa nr. 2 la prezenta Reglementare tehnică.

36. Valorile indicatorilor fizico-chimici ai produselor din carne se stabilesc în rețeta produselor și trebuie să corespundă mărimilor specificate în anexa nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică.

37. Produsele de carne urmează a fi fabricate, ambalate, transportate sau altfel manipulate în condiții care să excludă folosirea ingredientelor în care conținutul de reziduuri de pesticide, de preparate veterinare, de alți contaminanți depășește valorile maxime admise, stabilite de autoritățile sanitar-veterinare și organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

38. Recipientele, materialele de ambalare vor fi confecționate din materiale sigure, autorizate sanitar pentru utilizare conform destinației și care să asigure menținerea calității și a inofensivității produsului pe durata termenului de valabilitate.

39. Produsele din carne, inclusiv cele preambalate se ambalează în:

- a) lăzi de carton ondulat, din lemn;
- b) lăzi din materiale polimerice refofolosite;
- c) lăzi din aluminiu refofolosite;
- d) containere;
- e) ambalaje - utilaje;
- f) borcane de sticlă;
- g) cutii metalice.

40. Produsele din carne urmează a fi transportate numai cu mijloace autorizate sanitar, care trebuie să asigure pe tot parcursul, menținerea nemodificată a caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

41. Nu se admite transportarea cu același mijloc de transport a cărnii, a subproduselor și a produselor din carne finite.

42. Se interzice transportarea produselor din carne în vrac, fără ambalaj.

43. Termenul de valabilitate a produselor din carne, în funcție de condițiile de păstrare, materiile prime și materialele de ambalare utilizate, se stabilește de către producător în instrucțiunile tehnologice de fabricare pentru sortimente concrete, în baza respectării cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

44. Produsele din carne, destinate consumului uman, întru asigurarea furnizării către consumator a informației suficiente, ușor de verificat și comparat, necesare acestuia pentru alegerea produsului care corespunde cerințelor sale, urmează a fi etichetate în mod obligatoriu, în conformitate cu cerințele actelor legislative și normative în vigoare.

45. Denumirea sub care se comercializează produsele din carne trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puțin:

- a) denumirea speciei de animale sau de păsări de la care provine carnea;
- b) denumirea formei de prezentare;
- c) menționarea clasei de calitate;
- d) metoda de fabricare.

46. Pentru produsele conservate, suplimentar la cele enumerate la pct. 45 al prezentei Reglementări tehnice, denumirea va include și modul de preparare pentru consum (pentru conservele care necesită o prelucrare specială înainte de întrebuințare).

47. Pentru produsele conservate, fabricate în Republica Moldova, pe capacul cutiilor metalice nelitografiate se aplică semnele convenționale, în conformitate cu actele legislative și normative în vigoare, după cum urmează:

- data fabricării (ziua, luna, anul);
- numărul schimbului (echipei) – o cifră;
- numărul de asortiment – una-trei cifre;
- codul internațional al Republicii Moldova – MD;
- numărul întreprinderii producătoare – una-trei cifre, atribuit în modul stabilit.



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

49. Verificarea indicilor calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare, marcare și etichetare a produselor din carne se efectuează de producător, inclusiv:

- a) denumirea produsului, pentru fiecare lot;
- b) caracteristicile organoleptice, pentru fiecare lot;
- c) caracteristicile fizico-chimice, pentru fiecare lot.

50. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate și siguranță alimentară, a formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză, stabilite de actele normative și legislative în vigoare.

51. Produsele din carne neconforme prezentelor cerințe nu pot fi plasate pe piața internă de desfacere în scopul consumului uman.

## **V. Evaluarea conformității produselor**

52. Produsele din carne, inclusiv cele de import, pot fi plasate pe piața internă doar dacă sînt conforme cerințelor esențiale prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

53. Conformitatea produselor din carne se asigură de producător (fabricant) sau importator.

54. Producătorul (fabricantul) sau importatorul produselor din carne solicită unui organism de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv efectuarea certificării, cu evaluarea procesului de producere.

55. Procedura de certificare a produselor din carne se aprobă de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, în coordonare cu autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

56. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea de evaluări periodice asupra produselor din carne la intervale de timp aleatorii.

57. În contextul evaluării, pentru verificarea menținerii conformității produselor din carne cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică, mostrele, prelevate de la locul de producere sau din lotul destinat comercializării, sînt supuse încercărilor necesare, conforme regulilor și metodelor aprobate în modul stabilit, sau încercării cu efect echivalent.

58. În cazul în care produsele din carne nu sînt conforme cerințelor prescrise, organismul de certificare desemnat, care a efectuat procedurile de certificare respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul (fabricantul), importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

59. Producătorul (fabricantul), importatorul elaborează documentația tehnică prevăzută la punctul 62 din prezenta Reglementare tehnică.

60. Producătorul (fabricantul), importatorul păstrează documentația tehnică o perioadă de trei ani de la data fabricării ultimului lot de produse din carne și, la solicitare, o pune la dispoziție organelor de supraveghere și control.

61. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produsului cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

62. Documentația tehnică trebuie să conțină în principal:

- a) o descriere generală a produsului;
- b) rețete și instrucțiuni tehnologice;
- c) certificatul de conformitate eliberat conform schemelor care prevăd evaluarea procesului de producere a produselor din carne sau certificatul de conformitate pentru sistemele de management al calității sau inofensivității alimentare;
- d) rapoartele de încercări pentru produsele din carne;
- e) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

63. Producătorul (fabricantul) sau importatorul de carne, în baza documentației tehnice, întocmește o

declarație de conformitate, conform anexei nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de desfacere a produselor din carne.

Modul de întocmire și emitere a declarației de conformitate se efectuează conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

64. Produsele din carne se plasează pe piață împreună cu declarația de conformitate, care atestă conformitatea acestuia cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică. Producătorul sau importatorul trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identificare al organismului de certificare desemnat care a efectuat certificările respective.

65. Producătorul (fabricantul) sau importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică, în baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate.

66. Producătorul (fabricantul) ia toate măsurile necesare pentru ca procesul de producere să asigure conformitatea produselor din carne cu documentația tehnică și cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

67. Desemnarea organismului de certificare se face de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, la propunerea autorității de reglementare în domeniul produselor alimentare.

68. Lista organismelor de certificare desemnate se publică de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și se actualizează, în funcție de necesitate.

69. Pentru produsele din carne plasate pe piață, originare din alte țări, la documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare etc., se prezintă autorizația de import, emisă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

70. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi asigurată și prin utilizarea standardelor naționale conexe prezentei Reglementări tehnice. Producătorul (fabricantul) sau importatorul produselor din carne, pentru a beneficia de prezumția conformității, este în drept să indice în documentele de însoțire faptul că proprietățile acestora sînt conforme cu unul sau mai multe standarde de produs conexe prezentei Reglementări tehnice.

71. Lista standardelor conexe se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și în Buletinul de standardizare - publicație oficială a Organismului Național de Standardizare.

## VI. Dispoziții finale

72. Concomitent cu intrarea în vigoare a prezentei Reglementări tehnice, standardele ce reglementează produsele respective se aplică în mod voluntar.

Anexa nr. 1  
la Reglementarea tehnică  
„Produse din carne”

### Lista materiilor prime și materialelor auxiliare pentru fabricarea produselor din carne

Pentru fabricarea produselor din carne se utilizează următoarele materii prime și materiale auxiliare:

#### a) ingrediente de carne:

carne de vită - caldă, răcită, refrigerată și congelată;

carne de vită - deflaxată de calitate superioară, calitatea întâi,  
calitatea a doua, nesortată;

carne de vițel - caldă, răcită, refrigerată și congelată;

carne de vițel - deflaxată de calitate superioară;

carne de porc - caldă, răcită, refrigerată și congelată;

carne de porc - deflaxată negrasă, semigrasă, grasă, nesortată, pentru mezeluri;

carne de oaie și de capră - răcită, refrigerată și congelată;  
carne de oaie și de capră - deflaxată nesortată;  
carne de cal - răcită, refrigerată și congelată;  
carne de cal - deflaxată nesortată;  
carne pentru pîrjoale (de vită, de porc, de oaie);  
blocuri congelate din carne deflaxată (de vită, de porc, de oaie), din slănină;  
piept de porc;  
carne dezosată mecanic - de vită, de porc, de oaie;  
blocuri congelate din carne dezosată mecanic - de vită, de porc, de oaie;  
carne de pasăre - răcită, refrigerată și congelată;  
carcase de pasăre semieviscerate sau eviscerate răcite, refrigerate sau congelate;  
carcase de pui-broiler semieviscerate sau eviscerate răcite, refrigerate sau congelate;  
semifabricate din carne de pasăre - răcite, refrigerate sau congelate;  
carne de pasăre dezosată mecanic - răcită, refrigerată și congelată;  
blocuri congelate din carne de pasăre dezosată mecanic;

slănină de porc de pe coloana vertebrală, de la părțile laterale ale carcusei, grăsime brută animală alimentară (de bovine, de porcine, de ovine), grăsime topită;

subproduse prelucrate - de vită, de porc, de oaie, de capră, de cal: de categoria întâi – limbă, ficat, rinichi, creier, inimă, diafragmă, cozi de carne cu os, curățitură de carne; de categoria a doua – capete, urechi, uger, glande lactice, splină, buze, laringe, carnea esofagului, carnea capetelor, plămîni, rumen, picioare, șorici de porc, inclusiv porțiunea mamelonară;

subproduse de pasăre: ficat, inimă, pipotă, gît, aripă, capete, picioare, piele, osînză;

blocuri din subproduse congelate de categoria întâi și a doua, blocuri din subproduse de pasăre congelate;

fălci de porc;

sînge alimentar, plasmă alimentară (ser) de sînge de vite cornute mari și de porcine;

preparat de hemoglobină;

stabilizator proteic (șorici de porc, tendoane de vită, apă);

emulsie proteină-grăsime (proteină de soia, grăsime, apă).

Pentru produsele din carne de vită, de porc, de oaie, de capră, de cal se admite utilizarea cărnii de pasăre în cantitate pînă la 30 % în loc de altă carne – materie primă – pentru produsele de calitate a întâi, a doua, a treia și nesortate, dacă acest lucru este prevăzut de documentul normativ.

Pentru produsele din carne de pasăre se admite utilizarea cărnii de vită, de porc deflaxate în cantitate pînă la 30 % în loc de altă carne – materie primă, dacă acest lucru este prevăzut de documentul normativ;

#### **b) alte tipuri de ingrediente:**

ouă de găină, produse de ouă;

unt de vacă, ulei vegetal;

brînzeturi cu cheag tari;

lapte de vacă pasteurizat, smîntînă dulce din lapte de vacă;

lapte de vacă integral praf, degresat praf, smîntînă dulce praf;

amidon de cartofi, de porumb, făină de grîu pentru panificație;

crupe: griș, orez, crupe de orz (arpacaș și brizură de orz), hrișcă, de porumb, de mei, de grîu etc.;

leguminoase: mazăre, linte, fasole etc.;

produse proteice de soia;

preparate proteice lactice (cazeină, cazeinat de sodiu alimentar);

sare alimentară;

zahăr tos, glucoză, lactoză, maltoză, maltodextrin etc.;

condimente, extracte de condimente, concentrate de condimente, amestecuri de condimente:

ienibahar, ghimbir, cuișoare, nucșoară, scorțșoară, piper negru sau alb, ardei roșu măcinat, cardamon, coriandru, chimen, foi de dafin etc.;

muștar boabe sau praf;

fistic, nuci, arahide, nuci de caju etc.;

ingrediente de legume proaspete, conservate, uscate: morcov, sfecclă, cartofi, ardei, porumb, mazăre etc.;

paprică;

ciuperci conservate, proaspete, uscate, pasteurizare;

măslina verzi, negre fără sîmburi;

sosuri: ketchup, sos de muștar etc.;

amestecuri de sărare (E 249 și/sau E 250 și sare alimentară);

ulei volatil de mărar și altele;

usturoi proaspăt, uscat, conservat cu sare alimentară, congelat mărunțit, extract de usturoi;

ceapă proaspătă, uscată;

apă potabilă;

aditivi alimentari, autorizați de Ministerul Sănătății;

#### **c) membrane:**

intestine prelucrate: mațe subțiri de porc, de vită, de oaie, de capră, rotochoale de vită, esofage de vită, cecumuri de vită, de oaie, bumbare de vită, vezice urinare de vită, de porc etc.;

membrane artificiale: proteice, din peliculă de celuloză, "Poviden", cutizin, naturin, colagenice; membrane artificiale de poliamidă; membrane artificiale pentru crenvurști și safalade; membrane impermeabile la gaz, abur, apă etc.;

#### **d) materiale auxiliare:**

materiale pentru legare: sfoară, ață de in, ață de capron pentru cusut, ață de bumbac pentru cusut;

plase din ațe de bumbac și de viscoză;

forme metalice sau forme de presare;

preparate de afumare;

materie primă lemnoasă de esență tare (rumeguș) pentru afumarea produselor alimentare, cu excepția lemnului de esență rășinoasă;

clipse din aluminiu, clame metalice, agrafe metalice;

bandă pentru bonuri cu strat adeziv (etichete adezive), cu strat termosensibil.

**NOTĂ:** Se admite utilizarea altor tipuri de materie primă și materiale auxiliare compatibile cu materia primă de carne.

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)