

Forma consolidată, cu modificările aduse prin Ordinul comun al ANSVSA nr. 156/2007,... publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 560 din 15 august 2007

ORDIN nr. 210 din 31 august 2006
pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne

EMITENT: MINISTERUL AGRICULTURII, PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

Nr. 560 din 16 august 2006
MINISTERUL SĂNĂTĂȚII PUBLICE
Nr. 1.271 din 17 octombrie 2006
AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR
Nr. 339 din 19 decembrie 2006
AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU

SIGURANTA ALIMENTELOR

Nr. 210 din 31 august 2006

PUBLICAT ÎN: MONITORUL OFICIAL nr. 10 din 8 ianuarie 2007

Având în vedere prevederile [art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001](#) privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 57/2002](#),

ținând cont de prevederile [art. 10 lit. b\) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004](#) privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul prevederilor [art. 9 alin. \(6\) din Hotărârea Guvernului nr. 155/2005](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, cu modificările și completările ulterioare, ale [art. 7 alin. \(4\) din Hotărârea Guvernului nr. 862/2006](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății Publice, ale [art. 4 alin. \(4\) din Hotărârea Guvernului nr. 755/2003](#) privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare, precum și ale art. 3 alin. (3), ale [art. 4 alin. \(3\) din Hotărârea Guvernului nr. 130/2006](#) privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia,

vazând Referatul de aprobare nr. 90.478/2006, întocmit de Direcția generală implementare politici sectoriale și de piața,

ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, ministrul sănătății publice, președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emit următorul ordin:

ART. 1

Se aproba Normele cu privire la comercializarea produselor din carne, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

ART. 2

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin direcțiile pentru agricultura și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, respectiv prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, oficiile județene pentru protecția consumatorilor și direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București, vor controla modul de respectare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 2¹. - Produsele fabricate înainte de data intrării în vigoare a prezentului ordin se comercializează până la epuizarea stocurilor, cu încadrarea în data durabilității minimale.

ART. 3

Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 90 de zile de la data publicării.

Ministrul agriculturii,
pădurilor și dezvoltării rurale,
Gheorghe Flutur

Ministrul sănătății publice,
Gheorghe Eugen Nicolaescu

p. Președintele Autorității
Naționale pentru Protecția
Consumatorilor,
Gheorghe Ciubotaru

Președintele Autorității
Naționale Sanitare Veterinare
și pentru Siguranța
Alimentelor,
Marian Avram

NORME
cu privire la comercializarea produselor din carne

CAP. I

Dispoziții generale

ART. 1

(1) Prezentele norme reglementează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească produsele din carne pentru a fi produse și comercializate pe teritoriul României.

(2) Prezentele norme nu se referă la preparatele culinare.

ART. 2

Operatorii economici care produc și comercializează produse din carne își desfășoară activitatea numai cu respectarea reglementărilor în vigoare și a prevederilor prezentelor norme. Specificațiile tehnice întocmite de operatorii economici vor respecta reglementările în vigoare și prevederile prezentelor norme.

CAP. II

Definiții

ART. 3

În sensul prezentelor norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) produse din carne - produse procesate ce rezulta din procesarea carnii sau din procesarea ulterioara a unor astfel de produse, astfel încât suprafața de tăiere să indice faptul că produsul nu mai are caracteristicile carnii proaspete;

b) tratament - procesul chimic sau fizic, cum ar fi fierberea, afumarea, sararea, marinarea, conservarea sau deshidratarea ori o combinație a acestor procedee, destinat a prelungi conservarea carnii sau produselor de origine animală;

c) fierbere - utilizarea caldurii uscate sau umede prin care se asigură temperatura minimă în centrul geometric al produsului, care să garanteze inactivarea agenților patogeni;

d) afumarea - operația prin care produsele sunt supuse acțiunii fumului rezultat din combustia lemnului de esență tare corespunzător utilizării în industria alimentară; poate fi caldă sau rece;

e) maturarea - tratamentul carnii crude sărate aplicat în condiții de climatizare, care prin reducerea lentă și gradată a umidității generează fermentații naturale sau procese enzimatiche, ducând la modificări după o perioadă de timp ce dau produsului caracteristici organoleptice tipice și care asigură conservarea și integritatea acestuia la temperaturi normale ale mediului ambiant;

f) uscarea - reducerea naturală sau artificială a conținutului de apă;

g) sterilizarea - tratamentul termic prin care se asigură temperatura minimă de 115°C în centrul geometric al produsului și distrugerea formelor sporulate;

h) coacere - tratamentul termic uscat prin care se asigura temperatura minima de 70°C în centrul geometric al produsului.

CAP. III

Clasificarea produselor din carne

ART. 4

În funcție de tratamentul termic aplicat, produsele din carne se încadrează în una dintre următoarele grupe:

a) produse din carne fierte, ca de exemplu: tobe, caltabos, sangerete, paste, sunci și rulade, salamuri, carnati, produse dietetice, semiconserve din carne;

b) produse din carne afumate, ca de exemplu: slanina afumata, costita afumata, ciolane afumate;

c) produse din carne afumate și fierte, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialități, rulade;

d) produse din carne fierte și dublu afumate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialități;

e) produse din carne fierte, dublu afumate și uscate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialități;

f) produse din carne afumate și uscate, ca de exemplu: pastrama;

g) produse din carne crude uscate, ca de exemplu: salamuri, carnati, specialități;

h) produse din carne fierte și uscate;

i) produse din carne prelucrate prin coacere, ca de exemplu: casuri din carne;

j) produse din carne sterilizate, ca de exemplu: conserve din carne, pateuri, paste din carne, conserve mixte, dietetice.

CAP. IV

Condiții tehnice

ART. 5

(1) Ingredientele utilizate la obținerea produselor din carne trebuie sa corespundă reglementărilor în vigoare și prevederilor anexei nr. 1 la prezentele norme.

(2) În cazul utilizării de carne separată mecanic, operatia de fierbere și coacere se va realiza la o temperatura de minimum 72°C în centrul geometric al produsului și timp de minimum 20 de minute.

(3) În cazul în care la fabricarea produselor din carne se utilizează amidon sau amidonuri modificate, proporția maxima a acestora în componenta produsului finit trebuie sa fie de 4%.

ART. 6

(1) Proprietățile organoleptice sunt prezentate în anexa nr. 2 la prezentele norme, iar proprietățile fizico-chimice sunt prezentate în anexa nr. 3 la prezentele norme. La produsele crude uscate, pentru un conținut de apa sub limita stabilită în prezentele norme, limitele de lipide, sare și substanțe proteice se recalculează pentru valoarea reală a conținutului de apa.

(2) Proprietăți microbiologice și norme toxicologice: produsele din carne trebuie sa se încadreze în parametrii de siguranta microbiologici, chimici, inclusiv metale grele, prevăzuți prin legislația în vigoare.

ART. 7

(1) Verificarea calității se face înainte de livrare prin verificarea loturilor de produs. Lotul este format din cantitatea de produse din carne provenite de la același furnizor, în aceeași zi de fabricație, din același sortiment și stare termică.

(2) Verificarea calității produselor se efectuează de către producător.

CAP. V

Ambalare, marcare, etichetare, depozitare, transport și documente

ART. 8

(1) Ambalarea, marcarea, etichetarea și depozitarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale.

(2) Pe eticheta produsului se menționează obligatoriu natura tratamentului termic utilizat, în conformitate cu art. 4. La conservele mixte, pe eticheta se va menționa procentul de carne existent în produsul finit, iar în cazul utilizării de carne separată mecanic, aceasta se va menționa distinct pe eticheta.

(3) Mijloacele pentru transportul produselor din carne trebuie să îndeplinească cerințele legislației în vigoare și să fie autorizate sanitar veterinar.

(4) Fiecare transport este însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității și de declarația de conformitate eliberată de producător pe propria răspundere.

ANEXA 1

la norme

I. Produse obținute prin tratament termic

a. Produsele din carne obținute prin fierbere

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate

a.1. Tobe și produse în aspic:

2.1. Materii prime:

Carne și organe de porc, vita, pasare, subproduse comestibile de abator din vita sau porc;

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoză)

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, s.a.

d) Proteine de origine vegetală

e) Alte proteine de origine animală

f) Gelatina

g) Supă de la fierberea soriciului și capului de porc

- h) Fibre celulozice
 - i) Produse de origine vegetala
- 2.3. Materiale:
Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.
- a.2. Caltabos și sangerete:
 - 2.1. Materii prime:
Carne porc (carne beregati, carne sangerata, carne cap de porc), carne vita, sorici, urechi de porc, slanina de porc, organe și subproduse comestibile de abator din vita sau porc;
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Sare
 - b) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, s.a.
 - d) Amidon sau amidonuri modificate
 - e) Proteine de origine vegetala
 - f) Alte proteine de origine animala
 - g) Supa de la fierberea soriciului și capului de porc
 - h) Fibre celulozice
 - i) Produse de origine vegetala
 - 2.3. Materiale:
Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.
 - a.3. Paste
 - 2.1. Materii prime:
Carne de vita, carne cap porc cu slanina și soriciul aferent, slanina tare de porc, sorici, organe și subproduse comestibile de abator din vita sau porc supuse tratamentului termic
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic
 - b) Sare
 - c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - d) Amidon sau amidonuri modificate
 - e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, s.a.
 - f) Fibre celulozice
 - g) Proteine de origine vegetala
 - h) Alte proteine de origine animala
 - i) Produse de origine vegetala
 - 2.3. Materiale:
Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.
 - a.4. Sunci și rulade
 - 2.1. Materii prime:
a) Carne porc, carne vita, oaie și capra, pasare sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
 - b) Organe de porc, de vita, de oaie și capra, slanina porc
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic
 - b) Sare
 - c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - d) Amidon sau amidonuri modificate
 - e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, s.a.

- f) Fibre celulozice
- g) Proteine de origine vegetala
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane artificiale, materiale de ambalare și legare

a.5. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc sau de vita

c) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic

b) Subproduse comestibile de abator; sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.

c) Sare

d) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

e) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

f) Amidon sau amidonuri modificate

g) Fibre celulozice

h) Alte proteine de origine animala

i) Proteine de origine vegetala

j) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de ambalare și legare

a.6. Carnati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

c) Organe de porc sau de vita

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic

b) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.

c) Sare

d) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

e) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

f) Amidon sau amidonuri modificate

g) Fibre celulozice

h) Alte proteine de origine animala

i) Proteine de origine vegetala

j) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de ambalare și legare

a.7. Produse fierte

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
- b) Organe și subproduse comestibile de abator
- c) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente

2.3. Materiale:

Materiale de ambalare

a.8. Semiconserve din carne

2.1. Materii prime:

Carne de vita, carne de porc sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Alte proteine de origine animala

f) Proteine de origine vegetala

g) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Ambalaje metalice sau alte ambalaje termocontractibile.

b. Produse din carne afumate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure afumarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate

b.1. Afumaturi:

2.1. Materii prime:

Oase garf, coasta porc, piept, picioare de porc, rasol porc cu os, slanina, carcasa și piese transate de pasare și carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare

b.2. Specialități:

2.1 Materii prime:

a) Piese transate de porc (cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc)

b) Muschi, pulpa, spata de vita

c) Carcasa, pulpe, piept de pasare

d) Carne oaie și capra

- e) Carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Sare
 - b) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, s.a.
 - d) Proteine de origine vegetala
 - e) Alte proteine de origine animala
 - 2.3. Materiale:
 - Materiale de legare și ambalare.
 - b.3. Alte produse afumate la rece
 - 2.1. Materii prime:
 - a) Carne porc lucru, carne de oaie și capra, carne de vita, carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
 - b) Slanina
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Sare
 - b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
 - c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - 2.3. Materiale:
 - Membrane naturale sau artificiale , materiale de legare și ambalare
- c. Produse din carne afumate și fierte
1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure afumarea și fierberea produselor.
 2. Ingrediente și materiale utilizate
 - c.1. Salamuri
 - 2.1. Materii prime:
 - a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
 - b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus
 - c) La fabricarea Salamului Victoria se vor utiliza bradt din carne de porc sau vita și bucăți mari de carne porc, pulpa, spata sau cotlet răspândite în masa produsului în procent de minim 30%.
 - 2.2. Alte ingrediente:
 - a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic
 - b) Organe de porc sau de vita
 - c) Subproduse comestibile de abator
 - d) Sare
 - e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
 - f) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - g) Amidon sau amidonuri modificate
 - h) Fibre celulozice
 - i) Alte proteine de origine animala
 - j) Produse de origine vegetala

k) La fabricarea Salamului Victoria nu este permisă utilizarea carnii de porc și de pasare separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator, cu excepția emulsiei de sorici.

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

c.2. Carnati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carniuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

c) La fabricarea Carnatilor oltenesti și Trandafir se va utiliza doar carne de porc, carne de vita și slanina.

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic

b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

f) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animala

i) Fibre celulozice

j) Proteine de origine vegetala

k) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale (comestibile, în cazul produselor fără structura)

c.3. Specialități

2.1. Materii prime:

a) Cotlet pulpa, muschiulet ceafa, antricot, spata, piept de porc,

b) Muschi, pulpa, spata de vita

c) Carcasa, pulpe, piept pasare

d) Carne oaie și capra

e) Carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Proteine de origine vegetala

f) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

c.4. Rulade

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare sau carniuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc, vita sau pasare

c) Alte produse de origine animala

d) Produse de origine vegetala

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
 - b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc,
 - c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
 - d) Amidon sau amidonuri modificate
 - e) Fibre celulozice
 - f) Proteine de origine vegetala
 - g) Alte proteine de origine animala
- ## 2.3. Materiale:
- Materiale de legare și ambalare,

d. Produse din carne fierte și dublu afumate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure dubla afumare și fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate

d.1. Salamnuri

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus
- c) La fabricarea Salamului de vara se vor utiliza doar carne de porc, vita și slanina.

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic
- b) Organe de porc sau de vita
- c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare și tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie
- d) Sare
- e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
- f) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- g) Amidon sau amidonuri modificate
- h) Fibre celulozice
- i) Alte proteine de origine animala
- j) Proteine de origine vegetala
- k) La fabricarea Salamului de vara nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Pentru celelalte sortimente se admite utilizarea organelor în proporție de maxim 15%.

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

d.2. Carnati

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus
- c) La fabricarea carnatilor cabanos se va utiliza carne de porc, vita și slanina.

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic.
- b) Organe de porc sau de vita
- c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare și tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie
- d) Sare
- e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
- f) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- g) Amidon sau amidonuri modificate
- h) Alte proteine de origine animala
- i) Proteine de origine vegetala
- j) Fibre celulozice
- k) La fabricarea carnatilor cabanos nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate.

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

d.3. Specialități

2.1. Materii prime:

- a) Cotlet, pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc,
- b) Muschi, pulpa, spala de vita
- c) Carcasa, pulpe, piept pasare
- d) Carne oaie și capra
- e) Carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
- c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetala
- f) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

e. Produse din carne fierte, dublu afumate și uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure fierberea, dubla afumare și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

e.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare și tesuturi conjunctive vita sub forma de emulsie
- b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

e) Fibre celulozice

f) Alte proteine de origine animala

g) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

e.2. Carnati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

e) Fibre celulozice

f) Alte proteine de origine animala

g) Proteine de origine vegetala

2.3. Matertale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de legare și ambalare.

e.3. Specialități

2.1. Materii prime:

a) Cotlet pulpa, muschiulet, ceafa, antricot, spata, piept de porc,

b) Muschi, pulpa, spata de vita

c) Carcasa, pulpe, piept pasare

d) Carne oaie și capra

e) Carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

d) Proteine de origine vegetala

e) Alte proteine de origine animala

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

f. Produse din carne afumate și uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure afumarea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare
b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

d) Alte proteine de origine animala

e) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

g. Produse din carne crude - uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

g.1. Salamuri crude uscate (cu sau fără mucegaiuri)

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne vita, slanina

b) La fabricarea Salamului de Sibiu se va utiliza doar carne de porc și slanina.

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Zaharuri

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Culturi starter

e) Proteina vegetala

f) La fabricarea Salamului de Sibiu nu se va utiliza proteina vegetala.

2.3. Materiale:

Membrane artificiale, materiale de legare și ambalare .

g.2. Carnati cruzi uscati

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, slanina, carne oaie și capra, carne vita, seu vita, seu oaie și capra

b) Ghiudemul și babicul utilizează ca materie prima doar carnea de oaie și capra și carnea de vita.

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Zaharuri

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Culturi starter

e) Proteina vegetala

f) La fabricarea Carnatilor plai, aghiudemului și a babicului nu se va utiliza proteina vegetala.

2.3. Materiale:

Membrane naturale, materiale de legare și ambalare.

g.3. Specialități

2.1. Materii prime:

Carne porc, carne vita, carne oaie și capra și carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

h. Produse din carne fierte și uscate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure fierberea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Organe de porc sau de vita
- b) Sare
- c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleozine, etc.
- d) Zaharuri
- e) Amidon sau amidonuri modificate
- f) Fibre celulozice
- g) Alte proteine de origine animala
- h) Proteine de origine vegetala

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

i. Produse din carne prelucrate prin coacere

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure coacerea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vita, oaie și capra, pasare, cal, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slanina porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic
- b) Organe de porc sau de vita

c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie, etc.

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animala

i) Proteine de origine vegetala

j) Produse de origine vegetala

2.3. Materiale: materiale de ambalare

j. Produse din carne sterilizate

1. Definitie: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adauga eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care sa asigure sterilizarea produselor.

Produsele sunt ambalate în cutii metalice sau alte tipuri de ambalaje ermetic închise și care sa permita tratamentul termic de peste 115 C.

2. Ingrediente

j.1. Conserve din carne

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vita, carne de pasare, carne de oaie și capra, vanat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc, organe de vita, organe de pasare

c) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie

d) La conservele de porc în suc propriu și conservele de vita în suc propriu, cantitatea de carne trebuie sa fie de minim 60% din masa neta; grasimea trebuie sa fie de maxim 10% raportată la masa neta, în cazul conservei de vita în suc propriu și de maxim 20%, în cazul conservei de porc în suc propriu. La ambele sortimente nu se admite utilizarea carnii de porc sau de pasare separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetala.

2.2. Alte ingrediente:

a) Carn de porc sau de pasare separată mecanic,

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Fibre celulozice

g) Alte proteine de origine animala

h) Proteine de origine vegetala

i) Produse de origine vegetala: ulei, făina, suc de roșii, etc.

j.2. Pateuri și paste din carne

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vita, carne de pasare, carne de oaie și capra, iepure și alte carnuri admise în consumul uman

b) Grasime de origine vegetala și animala

c) Organe de porc, organe de vita, organe de pasare

d) Pateul de ficat trebuie sa aibă un conținut minim de ficat de 15%. La fabricarea pateului de ficat nu se admite utilizarea carnii de porc sau pasare separate mecanic, a amidonului sau amidonului modificat și a proteinei de origine vegetala

e) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare.

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic,

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Fibre celulozice

g) Alte proteine de origine animala

h) Proteine de origine vegetala

i) Produse de origine vegetala

j.3. Conserve miscte

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vita, carne de pasare, carne de oaie și capra, iepure și alte carnuri admise în consumul uman

b) Produse din carne

c) Organe de porc, organe de vita, organe de pasare, organe de iepure

d) Subproduse comestibile de abator: sorici, piele pasare, tesuturi conjunctive vita, sub forma de emulsie

e) Slanina și alte materii grase de la speciile menționate mai sus

f) Fibre celulozice

g) Produse de origine vegetala

h) Alte produse de origine animala

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasare separată mecanic,

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Alte proteine de origine animala

g) Proteine de origine vegetata

j.4. Conserve dietetice

2.1. Materii prime:

a) Carne de vita, carne de pasare

b) Organe de vita, organe de pasare

c) Produse de origine vegetala

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri

j.5. Conserve pentru copii

2.1 Materii prime:

a) Carne de vita, carne de pasare, carne de porc

b) Organe de vita, organe de pasare, organe de porc

c) Produse de origine vegetala

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub forma de uleiuri esențiale, oleorezine, s.a.
- c) Zaharuri (zahăr, dextroza, lactoza, sirop de glucoza)

Proprietăți organoleptice

Produse obținute prin tratament termic:

- Produsele din carne - grupele a-i (cu excepția semiconservelor din carne)

T

Font 8

Nr. crt.	Caracteristici	Produsul	Condiții de admisibilitate
	Aspect exterior		<ul style="list-style-type: none">- suprafata curata, nelipicioasa, fără mușegai sau corpuri străine, de culoare specifica sortimentuluiPentru produsele introduse în membrana se impun, în plus, următoarele condiții:- nu se admit aglomerari de suc, gelatina și grasime sub membrana- membrana sa fie aderenta la compoziție, nedeteriorata- pentru produsele crude uscate cu mușegai se admite prezenta unui strat subtire de mușegai selecționat, de culoare alb-gri; se admite pulbere de mușegai galbui-ruginiu și porțiuni neacoperite cu mușegai pe circa 10% din suprafata totală a membranei.- pentru produsele crude uscate fără mușegai se admit pete rare de mușegai sau drojdii.- la produsele uscate suprafata poate prezenta incretituri.- la produsele obținute prin coacere suprafata este rumena.

2	Aspect în secțiune	Produsele din carne tocata (salamuri, carnati, sunci rulade,...)	<ul style="list-style-type: none"> - pasta omogenă, compacta și/sau mozaicata - nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm - la tăiere trebuie sa se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrana - fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerari de grasime și de condimente. - pentru paste, aspectul trebuie sa fie alifios și fără goluri de aer - pentru sunci și rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1cm,
		Produsele din carne neto-câtă (afumaturi, specialități)	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic piesei anatomice respective. - pentru sunci și rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1cm.
		Produsele din	- culoare pe secțiune uniforma de la roz la roșu rubiniu, admitindu- se o nuanta mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine
3	Gust și miros		- fără gust și miros străin
4	Consistentă	Produsele din carne fierte:	
		- tocate	- moale și/sau elastica
		- netocate	- specifica sortimentului
		Produsele din carne afumate	
		- tocate	- moale spre semitare

- netocate	- specifica sortimentului
Produsele din carne afumate și fierte:	
- tocate	- elastica
- netocate	- specifica sortimentului
Produsele din carne fierte și dublu afumate	
- tocate	- elastica spre semitare
- netocate	- specifica sortimentului
Produsele din carne fierte, dublu afumate și uscate	
- tocate	- semitare
- netocate	- specifica sortimentului
Produsele din carne afumate și uscate	
- tocate	- semitare
- netocate	- specifica sortimentului

	Produsele din carne crude uscate	
	- tocate	- semitare pana la tare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne fierte și uscate	
	- tocate	- semitare
	- netocate	- specifica sortimentului
	Produsele din carne prelucrate prin coacere	
	- tocate	- elastica
	- netocate	- specifica sortimentului

ST

- Semiconserve din carne și produse din carne sterilizate

T

Font 8

Nr crt.	Caracteristici	Produsul/Condiții de admisibilitate
	Semiconserve din carne	Produse din carne sterilizate

			Pateuri și paste din carne	Conserve din carne	Conserve mixte	Conserve dietetice
	Aspectul ambalajului	<p>- exterior Cutii metalice, nebombate, fără fisuri sau neetanșate; se admit mici deformări care nu influențează etanșitatea; în cazul altor tipuri de ambalaje, acestea trebuie să fie nedeteriorate; ambalajele vor fi corect și vizibil marcate;</p> <p>- interior Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfura de fier; se admit marmorări, de culoare violacee sau ușoare oxidări de brunificare ce se pot eventual transmite și pe blocul de carne.</p>	<p>Specific ambalajului folosit</p> <p>a) în cazul ambalajelor metalice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se admit ușoare deformări la corpul ambalajului fără a se afecta zona faltului - cutii vernisate în interior fără pete de sulfura de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut - se admite formarea de rare puncte de sulfura de fier în zonele în care tabla a fost solicitată mecanic în procesul de fabricație, precum și pe lungimea lipiturii laterale; <p>b) în cazul altor tipuri de ambalaje, acestea trebuie să fie nedeteriorate Ambalajele vor fi corect și vizibil marcate.</p>			
2	Aspectul	<p>- exterior La temperatura de până la 10°C păstrează forma ambalajului, cu aspicul mai mult sau mai puțin gelificat la sortimentele cu gelatina și cu suc la cele fără gelatina; aspicul sau suc clar, de culoare alb - galbuie până la portocaliu, uneori roz, în funcție de sortiment</p>	<p>- aspect specific sortimentului; fără spuma, goluri de aer, impurități; fără imbrunare puternică (consecința a suprasterilizării); lichidul de acoperire (suc, ulei, sos) nu poate fi tulbure, filant;</p> <p>- culoare specifică carni și legumelor fierte; în cazul, utilizării nitritilor culoarea va fi roz - roșiatică.</p>			
		- pe secțiune	La 10°C	La 10°C	Specific	20° C

		<p>Tesutul muscular de culoare roz deschis la roz închis în funcție de sortiment</p>	<p>Pasta uniformă, alifioasă, tartinabilă sau ușor granulată, poate prezenta un strat subțire de grăsime și aspic</p>	<p>Masa compactă sau mozaicală putând prezenta la suprafață un strat de grăsime și aspic La 40°C</p> <p>Bucăți de carne obținute prin tocare, în suc de culoare specifică, opalescent, cu sedimente de carne și grăsime topită</p>	<p>fiecărui sortiment, funcție de rețetă și de procesul tehnologic folosit</p>	<p>Specific fiecărui sortiment funcție de rețetă și procesul tehnologic folosit</p>
3	Gust și miros	- fără gust și miros străin				

ST

Proprietăți fizico - chimice

Reactia hidrogen sulfurat și reactia Kreiss - negative

T

Produs	Apa.% max.	Substanțe grase % max.	NaCl, % max.	Proteine totale % min.	Azot ușor hidroliza- bil, maxim mg/100 g	Raport maxim cola- gen/ prote- ina
1. Produse obținute prin tratament termic						
a. Produse din carne fierte						
- tobe	70	27	3	10	30	35
- produse în aspic	-	-	2,5	-	-	-
- caltabos	72	27	3	8	30	30
- sangerete	70	28	3	9	30	30
- paste	73	32	3	8	30	30
- sunci	-	32	3	12	30	20

- rulade	-	43	3	10	30	20
- salamuri, din care:						
- fără structura	70	26	3	11	30	20
- cu structura	68	28	3	11	30	20
- carnati, din care:						
- fără structura	70	27	3	10	30	30
- cu structura	68	28	3	10	30	30
- semiconserve din carne*)	-	-	3,9	15	-	20
- produse fierte	-	-	3	-	-	-
b. Produse din carne afumate						
- afumaturi	-	-	4	-	45	-
- specialități	-	-	5	15	45	-
- carnati afumati la rece	58	38	3	11	45	30
c. Produse din carne afumate și fierte						
- salamuri, din care:						
- fără structura	70	26	3	11	35	20
- cu structura	66	30	3	11	45	20

- carnati, din care:						
- fără structura	70	26	3	10	35	20
- cu structura	65	32	3	10	45	30
- specialități	-	-	3,5	15	45	-
- rulade	-	-	3	10	45	20
d. Produse din carne fierte și dublu afumate						
- salamuri	50	40	3	15	45	20
- carnati	50	43	3	12	45	30
- specialități	-	-	3,5	15	45	-
e. Produse din carne fierte, dublu afumate și uscate						
- salamuri	48	44	3	15	45	20
- carnati	48	47	3	12	45	30
- specialități	-	-	3	15	45	-
f. Produse din carne afumate și uscate						
g. Produse din carne crude - uscste						

- salam de Sibiu	30	46	6	20	200	-
- salamuri	35	50	6	16	200	-
- carnati	35	50	6	14	-	-
- specialități	-	-	9	22	200	-
h. Produse din carne fierte și uscate	45	50	3	12	45	-
i. Produse din carne coapte	65	40	3	10	30	-
j. Produse din carne sterilizate:						
- conserve din carne	-	20	2	10	55	30
- pateuri	74	30	2	9	-	30
- paste din carne	75	30	2	8	-	30
- conserve mixte	-	-	2	-	-	-
- conserve dietetice	-	10	1,5	5	55	20
- conserve pentru copii	85	5,6	1,3	10		20

* Aspic, % maxim - 15

Suc. % - maxim - 10

ST