



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № HG624/2020
от 19.09.2020

об утверждении Требований к качеству мясных изделий и продуктов

Опубликован : 18.09.2020 в MONITORUL OFICIAL № 235-239 статья № 812 Data intrării în vigoare

На основании Закона № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов (Официальный монитор Республики Молдова, 2019 г., № 59-65, ст.120), с последующими изменениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Требования к качеству мясных изделий и продуктов (прилагается).

2. Признать утратившими силу:

1) Постановление Правительства №883/2006 о некоторых мерах по защите потребителей (Официальный монитор Республики Молдова, 2006 г., №131-133, ст. 966), с последующими изменениями;

2) Постановление Правительства №720/2007 об утверждении Технического регламента «Продукты из мяса» (Официальный монитор Республики Молдова, 2007 г., № 103-106, ст. 820), с последующими изменениями;

3. Настоящее постановление вступает в силу по истечении 6 месяцев с даты опубликования.

4. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Ион КИКУ

Контрасигнует:

министр сельского хозяйства,

регионального развития

и окружающей среды Ион Пержу

№ 624. Кишинэу, 19 августа 2020 г.

Утверждены

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

мясных изделий и продуктов

Настоящие требования частично перелагают приложение I, пункт 1 (подпункт 1.10, подпункт 1.14, подпункт 1.15), пункт 7 (подпункт 7.1 и подпункт 7.6); главы I, II и IV раздела V приложения III и раздел VI Положения (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года об установлении особых правил гигиены для продуктов животного происхождения, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 139 от 30 апреля 2004 года, с последними изменениями, внесенными Регламентом (ЕС) 2019/1243 Европейского Парламента и Совета от 20 июня 2019 г.

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Требования к качеству мясных изделий и продуктов (в дальнейшем – *Требования*) устанавливают правила упаковки, маркировки, транспортировки мясных изделий и продуктов как отечественного производства, так и импорта.

2. Настоящие Требования не распространяются на продукты, произведенные в индивидуальном хозяйстве для собственного потребления, на мясные изделия и продукты, производимые на предприятиях общественного питания, на изделия и пищевые продукты с содержанием мяса не более 5%.

3. Под действие настоящих Требований подпадают группы продуктов следующих тарифных позиций: 1601, 1602, 1902 в соответствии с Комбинированной товарной номенклатурой, утвержденной Законом № 172/2014.

II. ТЕРМИНОЛОГИЯ

4. В настоящих Требованиях используются:

1) понятия, определенные в Требованиях к производству, импорту и размещению на рынке мяса – сырья, утвержденных Постановлением Правительства № 696/2010, определения, относящиеся к: «охлажденному мясу», «замороженному мясу», «быстрозамороженному мясу», «размороженному мясу»;

2) понятия, определенные в Специальных правилах гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010, определения, относящиеся к: «мясу», «свежему мясу», «мясу, отделенному механическим способом», «пищевым субпродуктам», «внутренностям»;

3) понятие, определенное в Законе № 66/2008 об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов, а именно: «гарантированный традиционный продукт»;

4) также основные используемые понятия имеют следующие значения:

а) *мясные изделия* - свежее мясо, в том числе мясо, разделенное на фрагменты, к

которому добавляются пищевые продукты, специи или добавки либо которое было подвержено такой несущественной переработке, не изменившей структуру мышечных волокон и не повлекшей утраты характеристик свежего мяса;

б) *мясные продукты* - переработанные продукты, полученные в результате переработки мяса или в результате переработки продуктов таким образом, чтобы поверхность среза позволила установить утрату характеристик свежего мяса;

с) *обработанное мясо* - мясо без костей в естественном отношении к мышечной, соединительной и жировой ткани;

д) *мясная обрезь* - продукт, состоящий из кусочков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный после обработки туш или полутуш, очистки головы и языка;

е) *пищевая кровь* - пищевой продукт, собранный при убое определенных видов убойных животных;

ф) *мясо (разделка)* - мясо от разделки, обвалки, сортировки и формовки всех частей туши, которое классифицируется по соотношению мясо/жир;

г) *свиное сало* - жировая ткань, расположенная под шкуркой, вне зависимости от того, от какой части свиньи она поступает;

h) *сырой жир* - продукт, полученный в результате убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов;

и) *топленые животные жиры* - жиры из талого мяса, включая кости, предназначенные для употребления в пищу;

j) *стабилизатор белков* - производится из животных и/или растительных белков, полученных из шкурки, кожи, сухожилий, сои;

к) *натуральные оболочки* - обработанные тонкие свиные, говяжьи, овечьи, козьи кишки, говяжьи кишки, говяжий пищевод, говяжья, овечья слепая кишка, говяжья вырезка, говяжьи, свиные мочевые пузыри, говяжьи и овечьи зады;

l) *съедобные искусственные оболочки* - оболочки из белка, коллагена, целлюлозы, непроницаемые/проницаемые для газа, пара, воды; со специями/без них;

м) *несъедобные искусственные оболочки* - оболочки из полимерных материалов, текстиля, многослойные термоусадочные, водонепроницаемые/проницаемые для газа, пара, воды; со специями/без них;

п) *заквасочная культура* - чистая культура в активном состоянии, состоящая из одного вида или штамма (монокультура) или из нескольких видов или штаммов (множественная культура) микроорганизмов, используемая для инициирования и проведения в контролируемых условиях ферментативного процесса;

о) *глюконо-дельта-лактон* - пищевая добавка Е 575, выполняющая роль регулятора кислотности, секвестрирующего и разрыхляющего агента, используется в пищевых продуктах в количествах, предусмотренных рецептурой;

р) *мясные полуфабрикаты из выдержанного мяса* - свежее мясо, в том числе мясо,

нарезанное на части, подвергшееся процессу естественного созревания (ферментации) при определенных условиях: температуре от 1 до 40 ° С и относительной влажности 75%;

q) *мясная продукция* – мясная продукция с добавлением ингредиентов, кроме мяса, с содержанием мяса от 5 % до 60%;

г) *мясные заготовки в тесто (пельмени, хинкали, манты, равиоли и т.д.)* - заготовки из теста и мясной начинки или мяса и ингредиентов, кроме мяса;

s) *мясосодержащий продукт* – пищевой продукт, изготовленный из ингредиентов, отличных от мяса, с содержанием мяса от 5% до 60% включительно, подвергнутый тепловой обработке и готовый к употреблению;

t) *колбасные изделия* - мясные продукты (содержащие мясо), изготовленные из мяса и других ингредиентов, введенные в оболочку или без оболочки, различной формы, подвергнутые термической обработке, готовые к употреблению.

5. Заготовки и мясные продукты могут размещаться на рынке под следующими юридическими и характерными названиями:

1) *вареные колбасные изделия* – группа колбасных изделий, изготовленных из мяса и других ингредиентов, введенных в оболочку или без оболочки, подвергнутых сушке, с копчением и последующим кипячением, готовых к употреблению:

a) *вареная колбаса* – колбасное изделие, вареное в натуральной или искусственной оболочке, различной формы и диаметра;

b) *сардельки* – колбасное изделие, вареное в натуральной или искусственной оболочке в виде батончиков диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 6 до 25 см;

c) *сосиски* – колбасное изделие, вареное в натуральной или искусственной оболочке, вареная колбаса в виде батончиков диаметром от 16 до 44 мм и длиной от 7 до 15 см;

d) *колбаски* – колбасное изделие, вареное в натуральной или искусственной оболочке, неоднородной структуры, в виде небольших батончиков диаметром от 14 до 44 мм и длиной от 7 до 25 см;

e) *мясной хлеб* – вареное колбасное изделие прямоугольной формы, подвергнутое запеканию или варке в форме или в оболочке;

2) *колбасные изделия из ингредиентов, подвергнутых термической обработке* – группа колбасных изделий, изготовленных из мяса и/или пищевых субпродуктов, ранее вареных или жареных, и других ингредиентов, в оболочках или без них, подвергнутых дальнейшей термической обработке (варке, копчению, запеканию или жарке), готовые к употреблению:

a) *ливерная колбаса* – колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов (печень, сердце, почки, сало и другие съедобные органы), подвергнутых термической обработке, изготовленное в натуральной или искусственной оболочке, и которое при разрезании сохраняет форму;

b) *паштет* – колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов, подвергнутых термической обработке, мажущейся консистенции;

c) *зельц* – колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов и подвергнутое

термической обработке, богатое коллагеном, с добавлением /без добавления ингредиентов растительного происхождения, с неоднородной структурой, в оболочке или без оболочки, с установленной формой;

д) *холодец* – колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов, подвергнутых термической обработке, богатых коллагеном, с добавлением не более 100% концентрированного бульона, который загустевает при охлаждении, в оболочке или в установленной форме;

е) *студень* – колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов, подвергнутых термической обработке, богатых коллагеном, с добавлением не более 100% концентрированного бульона, который загустевает при охлаждении, в оболочке или в установленной форме;

ф) *кровавые изделия* – колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, от темно-красного до бордового цвета на разрезе;

г) *калтабош* – колбасное изделие, изготовленное из съедобных органов свиней, смешанных с рисом и специями;

3) *колбасы (включая колбасы и колбаски)* – группа колбасных изделий, изготовленных из мяса и других ингредиентов, в оболочках или без оболочки, подлежащих термической обработке (жарке, копчению, и/или варке, и/или сушке, и/или вялению), готовых к употреблению:

а) *колбасы* – колбаса, изготовленная из мяса и других ингредиентов, в съедобных натуральных или искусственных оболочках, в виде кругов, полукругов, изогнутые, диаметром от 25 до 44 мм, подвергнутая термической обработке (жарке, копчению, и/или варке, и/или сушке, и/или вялению);

б) *колбаски* – колбаса, изготовленная из мяса и других ингредиентов, в съедобных натуральных или искусственных оболочках, в виде батончиков диаметром от 14 до 24 мм, подлежащая термической обработке (жарке, копчению, и/или варке, и/или сушке, и/или вялению);

с) *полукопченая колбаса* – колбаса, подвергнутая в процессе изготовления уплотнению (при необходимости), жарке, кипячению, горячему копчению и сушке;

д) *варено-копченая колбаса* – колбаса, подвергнутая в процессе изготовления уплотнению (при необходимости), жарке, предварительному копчению, варке, повторному копчению и сушке;

е) *колбаса типа салями* – колбаса, изготовленная с использованием заквасок/или без, с глюкозо-дельта-лактоном/или без, с пищевыми органическими кислотами и их производными/или без них, которые позволяют ускорить созревание и могут быть варено-копчеными, сырокопчеными, сыровялеными;

ф) *сырокопченая колбаса* – колбаса, изготовленная с использованием/без использования заквасок, с глюкозо-дельта-лактоном/и без, с пищевыми органическими кислотами и их производными/и без них, подвергнутая производственному процессу созревания, холодного копчения и длительной сушке;

г) *сыровяленая колбаса* – колбаса, изготовленная с использованием заквасок/или без, с

глюконо-дельта-лактоном/ или без, с пищевыми органическими кислотами и их производными/или без них, подвергнутая в процессе производства длительному созреванию и сушке в естественных условиях или при параметрах окружающей среды, близких к естественной;

4) *мясные деликатесы* – мясные продукты, готовые к употреблению, изготовленные из различных анатомических частей туш убойных животных, в том числе сало, разных размеров и форм, с оболочкой/или без, с костями/или без, со шкуркой/или без, с добавлением пищевых ингредиентов, с термической обработкой/или без (вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, копченые, жареные, сырокопченые, сыровяленые, соленые, сушеные):

а) *деликатесные мясные продукты* – мясные деликатесы, изготовленные из различных анатомических частей туш убойных животных с разными размерами и формами, с костями/или без, со шкурками/или без;

б) *ветчина* – мясной деликатес, изготовленный из мышц и/или кусков мяса без костей, крупно нарезанного, соленого, с замесом/или без замеса, с созреванием, с оболочкой/или без нее;

с) *рулет* – мясной деликатес в различных формах, в процессе изготовления которого кусок мяса без костей или крупно нарезанное мясо заворачивается или заполняется в оболочку, с прессовкой/и без нее, с перевязыванием нитью/или без, со скручиванием в фольгу/или без;

д) *изделия из сала* – изделия из свиного сала из жирового слоя, со шкуркой/или без, с кусочками мышечной ткани/или без, с пищевыми ингредиентами/или без них, с оболочкой/или без, с термической обработкой /или без нее;

5) *пищевой бульон* – пищевой продукт, полученный путем отваривания мяса, субпродуктов, костей с добавлением/без добавления жиров и пищевых ингредиентов;

6) *шкварки* – белковые остатки от плавления после частичного отделения жиров от воды;

7) *консервы* – продукты, готовые к употреблению в герметичной упаковке, консервированные путем стерилизации для обеспечения микробиологической стабильности, устранения патогенной флоры и длительного хранения продукта, изготовленные с добавлением пищевых ингредиентов;

8) *мясные консервы* – консервы, изготовленные из мяса, с содержанием мяса не менее 60%, в том числе:

а) *мясные консервы кусковые* – мясные консервы, изготовленные из измельченного мелкокускового мяса, тушенного в собственном соку, соусе, бульоне или желе с пряностями и специями;

б) *консервы из измельченного мяса* – мясные консервы, изготовленные из измельченного мелкокускового мяса, тушенного в собственном соку, соусе, бульоне или желе с пряностями и специями;

с) *мясные консервы рубленые* – мясные консервы, изготовленные из мясного фарша с добавлением соуса или желе, изготовленного из желеобразующего сырья, пряностей и специй;

д) *консервы из субпродуктов* – консервы, изготовленные из очищенных и/или измельченных кусочков пищевых субпродуктов с добавлением бульона или соуса, с пряностями и специями;

е) *мясные консервы паштетные* – мясные консервы, изготовленные из мяса и/или субпродуктов первой и второй категории, разрезанные на кусочки, бланшированные, измельченные до получения мажеобразной массы;

9) *консервы смешанные* – консервы, изготовленные из мяса и других ингредиентов отдельно или в сочетании с добавлением специй:

а) консервы мясные, смешанные с продуктами растительного происхождения (овощи, бобовые, крупы), с массовой долей мясных ингредиентов в соответствии с рецептурой не менее 31% и не более 60%;

б) *консервы, смешанные из продуктов растительного происхождения (овощи, бобовые, крупы) и мяса*, с массовой долей мясных ингредиентов в соответствии с рецептурой не менее 6% и не более 30%;

10) *консервы с содержанием мяса* – готовые к употреблению продукты, изготовленные из ингредиентов, отличных от мяса, с содержанием мяса не менее 5% и не более 60% включительно, в герметичной упаковке, консервированные путем стерилизации для обеспечения микробиологической стабильности, устранения патогенной флоры и длительного хранения продукта, изготовленные с добавлением пищевых ингредиентов;

11) *полуконсервы* – готовые к употреблению продукты в герметичной упаковке, консервированные пастеризацией для обеспечения микробиологической стабильности, устранения патогенной флоры и длительного хранения продукта, изготовленные с добавлением пищевых ингредиентов.

III. ТРЕБОВАНИЯ К КЛАССИФИКАЦИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ

6. В зависимости от технологии производства, продукты из мяса и с содержанием мяса квалифицируются следующим образом:

- 1) мясные изделия;
- 2) мясные продукты, в том числе консервы и полуконсервы.

7. Мясные изделия:

1) в зависимости от сырья, используемого при производстве, мясные изделия классифицируются следующим образом:

- а) из мяса;
- б) из пищевых субпродуктов;
- с) из мяса в тесте;
- д) с содержанием мяса;

2) в зависимости от термического состояния, мясные изделия классифицируются следующим образом:

- a) охлажденные;
- b) замороженные;

3) в зависимости от режима разделки и обработки, формы и размеров сырья мясные полуфабрикаты классифицируются следующим образом:

- a) крупные куски мяса с костью или без кости (включая анатомические части туши);
- b) из порционного мяса, с костью/и без кости;
- c) из небольших кусков мяса с костью/ и без кости;
- d) из измельченного мяса;
- e) из рубленого мяса;
- f) рубленое мясо;

4) в зависимости от технологии производства, мясные полуфабрикаты классифицируются следующим образом:

- a) натуральные;
- b) соленые;
- c) созревшие/вяленые;
- d) маринованные (или в соусе);
- e) панированные/непанированные;
- f) формованные с оболочкой/и без нее;
- g) запеченные;

5) в зависимости от технологии производства, формы, мясосодержащие продукты квалифицируются следующим образом:

- a) из рубленого мяса,
- b) рубленое мясо,
- c) в панировке/без панировки;
- d) формованные с оболочкой/и без нее.

8. Мясные продукты:

1) в зависимости от технологии производства и форм представления, мясные и мясосодержащие продукты квалифицируются следующим образом:

- a) колбасные изделия;
- b) мясные деликатесы,
- c) консервы и полуконсервы;

2) в зависимости от технологии производства, мясные изделия квалифицируются следующим образом:

- a) вареные колбасные изделия;
- b) колбасные изделия, подлежащие термической обработке;
- c) колбасы;

3) в зависимости от технологии производства, вареные колбасные изделия классифицируются следующим образом:

- a) вареная колбаса;
- b) сардельки;
- c) сосиски;
- d) колбаски;
- e) мясной хлеб;

4) в зависимости от технологии изготовления, колбасные изделия из ингредиентов, прошедших термическую обработку, классифицируются следующим образом:

- a) паштет;
- b) зельц;
- c) ливерные колбасные изделия;
- d) кровяные изделия;
- e) холодец;
- f) студень;
- g) калтабош;

5) в зависимости от технологии изготовления, колбасы классифицируются следующим образом:

- a) полукопченые;
- b) варено-копченые;
- c) салями;
- d) сырокопченые;

е) сыровяленые;

6) в зависимости от используемого сырья, мясные деликатесы квалифицируются следующим образом:

а) деликатесные продукты из мяса;

б) ветчина;

с) рулеты;

д) продукты из сала;

7) в зависимости от технологии производства, мясные деликатесы квалифицируются следующим образом:

а) вареные;

б) копчено-вареные;

с) варено-копченые;

д) копчено-вареные;

е) копченые;

ф) запеченные;

г) жареные;

h) сырокопченые;

и) сыровяленые;

j) соленые;

к) сухие;

8) в зависимости от технологии производства, консервы и полуконсервы квалифицируются следующим образом:

а) мясные консервы;

б) смешанные консервы;

с) консервы с содержанием мяса;

9) в зависимости от сырья и технологии производства, мясные консервы квалифицируются следующим образом:

а) консервы из кусков мяса;

б) консервы из измельченного мяса;

с) консервы из рубленного мяса;

е) консервы из субпродуктов;

д) паштетные консервы;

10) в зависимости от сырья и технологии производства, смешанные консервы квалифицируются следующим образом:

а) консервы мясные, смешанные с продуктами растительного происхождения (овощи, бобовые, крупы и т.д.);

б) консервы, смешанные из продуктов растительного происхождения (овощи, бобовые, крупы и т.д.) и мяса;

11) в зависимости от оболочки, используемой при упаковке мясных полуфабрикатов и мясных продуктов, они производятся:

а) в натуральной оболочке;

б) в съедобной искусственной оболочке;

с) в несъедобной искусственной оболочке;

д) без оболочки;

12) в зависимости от товарного вида для доставки, изделия, продукты из мяса и содержащие мясо классифицируются:

а) упакованные;

б) без упаковки.

9. Вид животных в торговом наименовании изделий, продуктов из мяса и содержащих мясо указывается, если количество мяса – сырья определенного вида превышает 1/2 содержания готового продукта.

10. При производстве продуктов из говядины, свинины, баранины, козлятины, конины допускается замена мясом птицы в количестве до 1/3, если это предусмотрено рецептурой, и, наоборот, с указанием на товарной этикетке количества заменяемого мясного сырья.

IV. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

11. Основными задачами производителей мяса, предназначенного для продажи с целью потребления людьми, являются защита здоровья потребителей, обеспечение качества и добросовестная практика в соответствии с Правилами кодекса.

12. Качество и безопасность пищевых продуктов достигаются и контролируются с помощью систем и методов управления, основанных на наборе стандартов, обеспечивающих систематическое предотвращение потенциальных опасностей и представление информации, позволяющей идентифицировать предприятие, производственную команду, дату производства, партию продукции, количество продукции, тип и качество продукции.

13. Производители мясных продуктов обеспечивают ведение записей, позволяющих идентифицировать продукт в течение трех лет, и, при необходимости, предоставляют документальные свидетельства соответствия требованиям качества, установленным в

настоящих Требованиях.

14. Мясные продукты изготавливаются по рецептам и/или технологическим инструкциям, разработанным и принятым в установленном порядке, с использованием сырья и вспомогательных материалов в соответствии с настоящими Требованиями.

15. Изделия, продукты из мяса и с содержанием мяса размещаются на рынке в соответствии с положениями действующих нормативных актов о качестве мясных изделий и продуктов, об общих требованиях гигиены, а также о правильном информировании потребителей, среди которых: Закон № 306/2018 о безопасности пищевых продуктов, Закон №221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности, Закон № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов и Закон № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов.

16. Технологическое оборудование и контейнеры, контактирующие с сырьем и готовой продукцией, изготавливают из материалов, которые должны соответствовать требованиям, установленным в Санитарном регламенте о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 278/2013, Санитарном регламенте о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 308/2011, Санитарном регламенте на материалы и изделия из регенерированной целлюлозной пленки, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 493/2017 и Санитарном регламенте на материалы и изделия, содержащие мономер винилхлорида, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденном Постановлением Правительства № 580/2017.

17. Питьевая вода, используемая при производстве мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса, должна соответствовать требованиям, установленным в Автоматизированной информационной системе «Государственный регистр бутилированных природной минеральной воды, питьевой воды и безалкогольных напитков», утвержденной Постановлением Правительства № 934/2007.

18. Органолептические и физико-химические характеристики мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса должны соответствовать показателям, указанным в приложениях №1 и 2.

19. Качество сырья, используемого при производстве мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса, должно соответствовать положениям Требований к производству, импорту и размещению на рынке мяса – сырья, утвержденных Постановлением Правительства № 696/2010, Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей требования к торговле мясом птицы, утвержденной Постановлением Правительства №773/2013 и Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010.

20. Максимальные уровни определенных загрязняющих веществ в пищевых продуктах должны соответствовать положениям приложения к Санитарному регламенту о загрязнителях в пищевых продуктах, утвержденному Постановлением Правительства № 520/2010.

21. Остаточные количества активных фармацевтических веществ в пищевых продуктах, импортируемых или размещаемых на рынке, устанавливаются в соответствии с максимально допустимыми уровнями, указанными в Положении, устанавливающем меры и процедуры по

определению максимально допустимых уровней остатков активных фармацевтических веществ в пищевых продуктах животного происхождения, утвержденном Постановлением Правительства № 195/2011.

22. Остатки препаратов фитосанитарного назначения в пищевых продуктах должны соответствовать максимально допустимым пределам, установленным в Санитарном регламенте о максимально допустимом пределе содержания остаточных количеств препаратов фитосанитарного назначения в или на пищевых продуктах и кормах животного и растительного происхождения для животных, утвержденном Постановлением Правительства №1191/2010.

23. Содержание витаминов, минералов, белков или других питательных веществ, добавляемых в мясные продукты, должно соответствовать положениям Санитарного регламента о добавлении витаминов и минералов, а также определенных веществ другого типа в пищевые продукты, утвержденном Постановлением Правительства № 899/2017.

24. Мясные изделия, продукты из мяса и продукты с содержанием мяса должны соответствовать приложению к Правилам, касающимся микробиологических критериев для пищевых продуктов, утвержденным Постановлением Правительства № 221/2009 и Ветеринарно-санитарной норме устанавливающей меры по контролю и надзору некоторых веществ и их остатков в живых животных и их продуктах, а также остатков медикаментов ветеринарного назначения в продуктах животного происхождения, утвержденной Постановлением Правительства № 298/2011.

Отбор проб и определение характеристик качества и пищевой безопасности, форм представления и маркировки осуществляются в соответствии с правилами и методами анализа, установленными действующими нормативными и законодательными актами.

V. ТРЕБОВАНИЯ К МЯСУ - СЫРЬЮ

25. Сырье, используемое при производстве мясных изделий, продуктов из мяса и продуктов с содержанием мяса, относится к товарным группам (мясо-сырье) товарных позиций Комбинированной товарной номенклатуры, указанных в пункте 4 Требований к производству, импорту и размещению на рынке мяса-сырья, утвержденных Постановлением Правительства № 696/2010.

26. Требования к качеству мяса - сырья изложены в Ветеринарно-санитарной норме, устанавливающей условия для здоровья животных и общественного здоровья и санитарно-ветеринарной сертификации при импорте в Республику Молдова некоторых живых животных и сырого мяса, происходящего от них, утвержденной Постановлением Правительства № 48/2009, в Специальных правилах гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010, и в Ветеринарно-санитарной норме, устанавливающей правила торговли мясом птицы, утвержденной Постановлением Правительства № 773/2013.

27. Сырье - импортируемое мясо должно поступать из подразделения, авторизованного для импорта Национальным агентством безопасности пищевых продуктов в соответствии с положениями статьи 24 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности.

28. Сырье - мясо местного происхождения, полученное на мясоперерабатывающих предприятиях, должно сопровождаться ветеринарно-санитарным сертификатом, выданным Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов, в соответствии с положениями

Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности.

29. При производстве мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса можно использовать холодное, охлажденное или замороженное сырье. В случае охлажденного сырья, оно должно поступать с бойни и разделочных предприятий, включенных в составленные и обновленные списки согласно части (6) статьи 24 Закона № 221/2007 о ветеринарно-санитарной деятельности.

30. При производстве мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса не допускается:

- 1) мясо, замороженное более одного раза;
- 2) мясо, полученное от некастрированных самцов;
- 3) свиное сало и мясо с признаками прогорклости и пожелтения;
- 4) сырье с истекшим сроком годности;
- 5) органы половых путей самок и самцов, за исключением яичек;
- 6) органы мочевыводящих путей, кроме почек и мочевого пузыря;
- 7) хрящи гортани, трахеи и экстралобулярные бронхи;
- 8) глаза и веки;
- 9) наружный слуховой проход;
- 10) ткани роговицы;

11) у домашней птицы - голова (кроме гребня, ушей и подбородка), пищевод, зоб, кишечник и половые органы.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ МАТЕРИАЛАМ

31. Пищевые ингредиенты со вкусоароматическими свойствами для использования в и на пищевых продуктах должны соответствовать требованиям санитарных регламентов о вкусоароматических добавках и некоторых пищевых ингредиентах со вкусоароматическими свойствами для использования в и на пищевых продуктах и о копильных ароматизаторах, используемых или предназначенных для использования в и на продуктах питания, утвержденных Постановлением Правительства № 1245/2018.

32. Пищевые добавки, используемые при производстве продуктов из мяса, мясных изделий и продуктов с содержанием мяса, должны соответствовать Санитарному регламенту о пищевых добавках, утвержденному Постановлением Правительства №229/2013, допускаются для использования в пищевых целях и согласовываются с Национальным агентством общественного здоровья.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ, МАРКИРОВКЕ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ

33. Упаковка, упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям Санитарного регламента о материалах и изделиях из пластмассы, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 278/2013, Санитарного регламента о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 308/2011, Санитарного регламента о надлежащей производственной практике материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 594/2014, Санитарного регламента на материалы и изделия из регенерированной целлюлозной пленки, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 493/2017, Санитарного регламента об ограничении применения некоторых производных эпоксидных смол в материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 548/2017, Санитарного регламента на материалы и изделия, содержащие мономер винилхлорида, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 580/2017, Санитарного регламента на изделия из керамики, стекла, фарфора, фаянса, эмалированные и остеклованные изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 493/2015 и Санитарного регламента об активных и интеллектуальных материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, утвержденного Постановлением Правительства № 945/2018, должны быть допущены для использования в пищевых целях и согласованы с Национальным агентством общественного здоровья.

34. Изделия животного происхождения допускаются к употреблению человеком только в том случае, если на них нанесены марка здоровья или идентификационное клеймо в соответствии с требованиями пункта 8 Специальных правил гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденных Постановлением Правительства № 435/2010.

35. Упаковка изделий, мясных продуктов, и продуктов с содержанием мяса осуществляется в тару и упаковочные материалы, которые должны соответствовать Общему регламенту законодательной метрологии по установлению правил в отношении номинальных количеств фасованной продукции, утвержденному Постановлением Правительства № 907/2014, изготавливаться из безопасных материалов, утвержденных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения, и обеспечивать сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности.

36. Технология, способ и упаковочные материалы устанавливаются оператором для конкретных ассортиментов продукции.

37. Маркировка мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса должна соответствовать положениям Закона № 279/2017 об информировании потребителей относительно пищевых продуктов.

38. Идентификационное клеймо должно быть нанесено на этикетку.

39. Кроме того, для мясных изделий, продуктов содержащих мясо, информация на этикетке должна включать способ изготовления для употребления и термическое состояние.

40. Для консервов и полуконсервов условные обозначения должны быть нанесены на упаковку посредством рельефной маркировки или стойкой краской таким образом, чтобы была обеспечена безопасность и разборчивость информации до конца срока действия.

41. Транспортировка мясных изделий, мясных продуктов и продуктов с содержанием мяса должна осуществляться в соответствии с положениями статьи 12 Закона № 296/2017 об общих требованиях гигиены пищевых продуктов и статьей 211 Закона № 231/2010 о внутренней торговле.

42. Изделия, продукты из мяса и с содержанием мяса должны транспортироваться только разрешенными санитарно-ветеринарными транспортными средствами в соответствии с положениями Закона № 221/2007 о санитарно-ветеринарной деятельности.

43. Срок годности мясной продукции, в зависимости от условий хранения, используемого сырья и упаковочных материалов, устанавливается производителем в технологической инструкции по изготовлению конкретных ассортиментов, исходя из требований, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

44. Запрещается продлевать срок действительности продукции, в том числе путем перемаркировки и/или переупаковки.

[приложение №1](#)

[приложение №2](#)