

Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 696
от 04.08.2010

**об утверждении Технического регламента
«Мясо - сырье. Производство, импорт и торговля»**

Опубликован : 10.08.2010 в Monitorul Oficial Nr. 141-144 статья № : 779 Дата
вступления в силу : 09.09.2010

В соответствии с Законом № 420-XVI от 22 декабря 2006 года о техническом регулировании (Официальный монитор Республики Молдова, 2007 г., № 36-38, ст. 141), с последующими изменениями и дополнениями, Законом № 78-XV от 18 марта 2004 года о пищевых продуктах (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., № 83-87, ст. 431), Законом № 105-XV от 13 марта 2003 года о защите прав потребителей (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., № 126-131, ст. 507), с последующими изменениями и дополнениями, Правительство **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить Технический регламент «Мясо - сырье. Производство, импорт и торговля» (прилагается).
2. Настоящее Постановление вступает в силу через 30 дней после опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова.
3. Контроль за выполнением настоящего Постановления возложить на Министерство сельского хозяйства и пищевой промышленности.

Премьер-министр

зам.
министр экономики
министр сельского
пищевой промышленности

Владимир ФИЛАТ
Контрасигнуют:
премьер-министра,
Валериу ЛАЗАР
хозяйства и
Валериу КОСАРЧУК

№ 696. Кишинэу, 4 августа 2010 г.

Утвержден
Постановлением Правительства
№ 696 от 4 августа 2010 г.

**Технический регламент
«Мясо - сырье. Производство, импорт и реализация»**

I. Общие положения

1. Технический регламент «Мясо – сырье. Производство, импорт и реализация» (в дальнейшем – Технический регламент) устанавливает обязательные требования к качеству, продовольственной безопасности, презентации, маркировке и информации для потребителей, которые в целях обеспечения охраны здоровья, наследственности и безопасности людей должны соблюдаться в процессе производства, импорта и/или сбыта мяса животных в качестве сырья местного и импортного происхождения, используемого для мясной промышленности и для реализации потребителям.

2. Нормы качества и безопасности, предписанные в настоящем Техническом регламенте, не распространяются на мясо, производимое в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления, а также на транзитное мясо или мясо, временно хранящееся в Республике Молдова в виде транзитного груза, если не представляет угрозу для здоровья людей или для окружающей среды.

3. В настоящем Техническом регламенте используемые термины имеют следующие определения:

1) **мясо** – съедобные части туш убитых животных, которые включают или могут включать мышцы, кости, соединительную ткань, жир, нервы и некоторые остатки крови;

2) **мясо свежее** - мясо, которое не подвергалось никакому процессу консервации, кроме охлаждения, замораживания, быстрого замораживания, включая мясо, упакованное в вакууме или в контролируемой среде;

3) **мясо охлажденное** - мясо, которое хранилось при температуре до 30 С для пищевых субпродуктов и 70 С для другого мяса, но не замораживалось;

4) **мясо замороженное** – мясо, подвергнутое консервированию с использованием холода (-180 -300 С), который обеспечивает глубокое замораживание и длительное хранение;

5) **туша** - тело забитого животного без крови, репродуктивных органов, внутренностей и шкуры (за исключением свиней, которые могут быть обработаны и со шкурой);

6) **субпродукты пищевые** – мясо, кроме туши (сердце, печень, почки, селезенка, язык, легкие, мозги, спинной мозг, тимус, вымя, семенники, голова, ноги, желудок, пищевод, кишки, свиная шкура, кровь, жир);

7) **внутренние органы** - органы грудной, брюшной и тазовой полости, а также трахея и пищевод, а у птиц - и зоб;

8) **сырье** – мясо, предназначенное для производства продуктов питания и/или сбыта в торговую сеть;

9) **отруб** - часть туши, отделенная в соответствии с принятой технологической схемой разделки туши, имеющая определенное название, согласно приложению №1 к настоящему Техническому регламенту;

10) **предприятие по переработке мяса** – специализированное предприятие по забою сельскохозяйственных животных и/или производству мясных продуктов;

11) **прослеживаемость** – возможность идентификации и прослеживания всех этапов производства, переработки и распределения продовольственного продукта, животного, из которого получают продовольственные продукты или которое используется для производства продуктов питания, и любого вещества, которое

подлежит включению или может быть включено в продукты питания;

12) **партия мяса местного производства** – количество мяса одного вида животных, забитых в одной бойне в течение 1-3 дней, сопровождаемое ветеринарно-санитарного сертификата и предназначенное для переработки и/или реализации;

13) **партия мяса импортного** – количество мяса, происходящего из одной страны, одного вида животных, поставляемое от одного производителя (поставщика), поступившее в страну в один день, сопровождаемое ветеринарно-санитарным сертификатом и предназначенное для переработки и/или реализации.

II. Группы продуктов из регламентируемой области

4. Настоящий Технический регламент устанавливает обязательные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, которым должно соответствовать мясо видов домашних животных, представленных в таблице № 1.

Таблица № 1

Тарифная позиция согласно Товарной номенклатуре Республики Молдова	Наименование позиции
0201	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное
0202	Мясо крупного рогатого скота, мороженое
0203	Свинина свежая, охлажденная или мороженая
0204	Баранина или козлятина свежая, охлажденная или мороженая
0205 00	Мясо лошадей свежее, охлажденное или мороженое
0206	Пищевые субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежие, охлажденные или мороженые
Из 0207	Мясо и пищевые субпродукты домашней птицы, указанной в товарной позиции 0105, свежие, охлажденные или мороженые:
0207 14 300	Крылья целые, с/или без окончаний
0207 14 500	Грудинка и части грудинки
0207 14 600	Окорочка и части окорочков
0207 27 300	Крылья целые, с или без окончаний
0207 27 500	Грудинка и части грудинки
0207 27 600	Голень и части голени
0207 36 310	Крылья целые, с или без окончаний
0208 10	Мясо кроличье или заячье

III. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

5. Производители и импортеры мяса (сырья) обязаны обеспечить использование лучших практических решений, предпринимать самые эффективные меры по

обеспечению качества, продовольственной безопасности, формы представления и документирование.

6. Качество и продовольственная безопасность продуктов, включая импортные, достигаются и контролируются с использованием систем менеджмента качества и методов, обеспечивающих систематическое выявление возможных рисков (Организация международных стандартов и Анализ риска по критической контрольной точке) и прослеживаемость для определения предприятия, периода производства мяса, производственной группы рабочих, даты реализации животных, партии животных, вида и качества реализованных продуктов в соответствии с Законом № 78-XV от 18 марта 2004 г. о пищевых продуктах и с Законом № 231-XVI от 20 июля 2006 г. об идентификации и регистрации животных.

7. Производители и импортеры сырья (мяса) обязаны обеспечить сохранность записей, позволяющих идентифицировать продукт в течение трех лет, представлять, в случае необходимости, документальные доказательства соблюдения санитарно-ветеринарных требований, качества и безопасности, предписанные настоящим Техническим регламентом.

8. Руководители и административно-технический персонал предприятий по производству и импортеры сырья (мяса) обязаны хорошо знать предписанные требования, которым должны соответствовать процесс убой животных и полученные от этого продукты, иметь представление о возможных потенциальных рисках (Анализ риска по критической контрольной точке) и быть в состоянии принимать соответствующие меры по их предупреждению, обеспечивать мониторинг и контроль за качеством и пищевой безопасностью по всему технологическому процессу.

9. Расположение, строительство, благоустройство и эксплуатация предприятий по убою и переработке мяса должны осуществляться в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил производства и торговли свежим мясом.

10. Требования к мясу-сырью и образцы сопроводительных санитарно-ветеринарных сертификатов регламентируются настоящим техническим регламентом, Постановлением Правительства № 48 от 27 января 2009 г. об утверждении Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей условия для здоровья животных и общественного здоровья и санитарно-ветеринарной сертификации при импорте в Республику Молдова живых животных и сырого мяса, происходящего от них.

11. Экономические агенты - производители или импортеры мяса обязаны:

1) иметь помещение для хранения мяса (капитальное строение), авторизированное ветеринарно-санитарной службой;

2) обладать специализированным транспортом, авторизированным для перевозки мяса, снабженным оборудованием для регистрации температуры;

3) обеспечивать дезинфекцию складов-холодильников и транспортных средств.

12. Мясо (туши, полутуши, четверти туш, отруба) должны происходить от здоровых животных, забиваемых согласно ветеринарно-санитарным нормам о защите животных во время забоя или убой.

13. Оценка содержания мякоти в туше осуществляется путем отделения от остальных частей туши, взвешиванием мускулатуры и определения содержания мышечной ткани в процентах.

14. Классификация мяса в тушах осуществляется путем оценки содержания мяса - мякоти в туше путем объективных измерений, после ее взвешивания самое позднее через час после забоя для говядины и баранины и 45 минут для свинины.

15. Мясо, полученное от забитых сельскохозяйственных животных классифицируется следующим образом:

- | | | | | | |
|----|----|-------------|----|-------------|----------------|
| 1) | в | зависимости | от | формы | представления: |
| | | | a) | | туши; |
| | | | b) | | полутуши; |
| | | c) | | четверть | туши; |
| | | | d) | | отруба; |
| 2) | в | зависимости | от | | вида: |
| | | | a) | | говядина; |
| | | | b) | | свинина; |
| | | | c) | | баранина; |
| | | | d) | | козлятина; |
| | | | e) | | конина; |
| | | | f) | | крольчатина; |
| | g) | мясо | | домашней | птицы; |
| 3) | в | зависимости | от | возраста | животных: |
| | | | a) | молодых | животных; |
| | | | b) | взрослых | животных; |
| 4) | в | зависимости | от | температуры | хранения: |
| | | a) | | мясо | свежее; |
| | | b) | | мясо | охлажденное; |
| | | c) | | мясо | мороженное. |

16. Мясо (туши, полутуши, четверть туши, отруба), предназначенное для реализации или импортное, должно обладать органолептическими свойствами, характерными для вида, возраста и состояния упитанности животных, соответствовать ассортименту, который устанавливается в описании продукта, а также органолептическим характеристикам, установленным в приложении № 2 к настоящему Техническому регламенту.

17. Классификация туш взрослого крупного рогатого скота осуществляется последовательной оценкой:

- 1) соответствия по шести классам: S, E, U, R, O и P;
- 2) состояния упитанности - по пяти классам: очень тощая, тощая, средней упитанности, жирная, очень жирная.

18. Соответствие туш взрослого крупного рогатого скота устанавливается в зависимости от обладаемых качеств, следующим образом:

- 1) S – высшая:
 - a) *профиль* – очень выпуклый, исключительное развитие мускулатуры, в том числе двойная мускулатура (тип гулард);
 - b) *бедро* - значительно округлено, двойная мускулатура (тип гулард);
 - c) *мускулатура на спине и пояснице* – очень широкая и глубокая;
 - d) *лопатка* – очень сильно округленная;
 - e) *жарет* - очень развит;

- 2) **Е** – **отличная:**
 а) *профиль* – выпуклый до очень выпуклого, превосходное развитие мускулатуры;
 б) *бедро* – очень округлено;
 с) *мускулатура на спине и пояснице* – широкая и очень глубокая;
 д) *лопатка* – очень сильно округлена;
 е) *жарет* – очень развит;
- 3) **У** – **весьма хорошая:**
 а) *профиль туши* – в целом выпуклый, сильно развита мускулатура;
 б) *бедро* – округлено;
 с) *мускулатура на спине и пояснице* – широкая и глубокая;
 д) *лопатка* – округлена;
 е) *жарет* – хорошо развит;
- 4) **Р** – **хорошая:**
 а) *профиль туши* – в общем прямой, хорошее развитие мускулатуры;
 б) *бедро* – хорошо развито;
 с) *мускулатура на спине и пояснице* – глубокая, но менее широкая;
 д) *лопатка* – хорошо развита;
 е) *жарет* – мало развит;
- 5) **О** – **достаточно хорошая:**
 а) *профиль* – вогнутый, ограниченное развитие мускулатуры;
 б) *бедро* – недостаточно развито;
 с) *мускулатура на спине и пояснице* – сужена, кости выступают;
 д) *лопатка* – плоская, кости выступают;
 е) *жарет* – прямой;
- 6) **Р** – **приемлемая:**
 а) *профиль* – от прямого до вогнутого, среднее развитие мускулатуры;
 б) *бедро* – средне развито;
 с) *мускулатура на спине и пояснице* – средне развита;
 д) *лопатка* – средне развита, плоская;
 е) *жарет* – прямой

19. Классы состояния упитанности туш взрослого крупного рогатого скота характеризуются следующим образом:

- 1) **очень тощая** – отсутствуют жировые подкожные отложения на внутренней и внешней стороне грудной клетки;
- 2) **тощая** – тонкий слой подкожного жира, мускулатура заметна почти по всей поверхности, внутри грудной клетки между ребрами мускулатура заметна;
- 3) **средняя** – мускулатура, за исключением находящейся на бедрах и лопатках, почти повсеместно покрыта жиром, на внутренней стороне грудной клетки незначительные отложения жира и между ребрами видны мышцы;
- 4) **жирная** – мускулатура покрыта жиром, но частично видна на уровне бедер и лопаток; выраженные отложения жира на некоторых участках внутренней стороны грудной клетки; прослойки жира видны на бедрах и внутренней стороне грудной клетки; на внутренней стороне грудной клетке мышцы между ребрами могут быть инфильтрированы жиром;
- 5) **очень жирная** – вся туша покрыта жиром, жировые отложения и на внутренней

стороне грудной клетки; бедра почти целиком покрыты большим слоем жира, внутри грудной клетки мышцы между ребрами инфильтрированы жиром.

20. Классификация телячьих туш осуществляется последовательной оценкой:

- 1) на соответствие – по 5 классам: E, U, R, O, P;
- 2) по состоянию упитанности – оценена по 5 классам: тощая, средняя, жирная, очень жирная;
- 3) по цвету – распределена на 4 класса.

21. Классы на соответствие телячьих туш характеризуются следующим образом:

1) E – отличная:

- a) *профиль туши* – выпуклый, мускулатура компактная и массивная всех частей;
- b) *бедро* – круглое, очень широкое и глубокое;
- c) *жарет* – короткий, очень мускулистый, округлый;
- d) *тазобедренная область* – очень округлая, широкая, глубокая;
- e) *мускулатура спины* – очень широкая и глубокая, местами выпуклая;
- f) *лопатка* – очень круглая, широкая и глубокая.

2) U – очень хорошая:

- a) *профиль* – в целом выпуклый, иногда, за исключением мускулатуры бедра, может быть прямым;
- b) *мускулатура* – компактная и массивная;
- c) *бедро* – круглое и глубокое;
- d) *жарет* – мускулистый и округлый;
- e) *тазобедренная область* – округлая, широкая и глубокая;
- f) *мускулатура спины* – широкая и глубокая, менее выпуклая;
- g) *лопатка* – округлая и мускулистая.

3) R – хорошая:

- a) *профиль* – прямой;
- b) *мускулатура* – глубокая;
- c) *бедра* – удлиненное, но округлое;
- d) *жарет* – достаточно мускулистый;
- e) *тазобедренная область* – слегка округлая;
- f) *мускулатура на спине* – широкая и глубокая, длинная мышца спины иногда неширокая, но глубокая;
- g) *лопатка* – мускулистая;

4) O – достаточно хорошая:

- a) *профиль* – в целом прямой, иногда выпуклый;
- b) *мускулатура* – средняя;
- c) *бедра* – удлиненное, средней;
- d) *тазобедренная область* – прямая, жировые отложения могут отсутствовать;
- e) *мускулатура на спине* – часто узкая, неглубокая, но не полая;
- f) *лопатка* – узкая;

5) P – допустимая

- a) *профиль* – вогнутый, мышцы почти отсутствуют;
- b) *бедро* – удлиненное и плоское;
- c) *тазобедренная область* – очень вогнутая, жировые отложения отсутствуют;
- d) *мускулатура на спине* – узкая и полая;

е) *лопатка* – узкая.

22. Классификация телячьих туш по состоянию упитанности осуществляется следующим образом:

1) **тощая** – полностью отсутствуют жировые отложения на внешней и внутренней сторонах туши;

2) **мало покрытая** - небольшие жировые отложения, мышцы видны почти повсеместно, тонкий слой жира покрывает отдельные участки туши;

3) **покрытая** - тонкий слой жира равномерно покрывает всю тушу, он может быть более заметен на пояснице;

4) **жирная** – местами излишние отложения жира, в целом жир покрывает всю поверхность туши;

5) **очень жирная** - значительные отложения подкожного жира.

23. Мясо молодых телят по цвету классифицируют как **красное, розовое, светло-розовое** и **белое**.

24. Туши жеребят, независимо от пола и породы, классифицируются в соответствии с критериями соответствия.

25. Различают два вида мяса молодых жеребят: мясо очень молодых (молочных) жеребят с более легкими тушами и светлым цветом мяса - от животных до одного года, и мясо, полученное от жеребят в возрасте 15-24 месяцев (в исключительных случаях - 30 месяцев), имеющих более тяжелые туши и более темное мясо, но не красное.

26. Классами соответствия туш, полученных от молодняка лошадей являются:

1) **экстра:**

а) *профиль* – выпуклый, мускулатура компактная и массивная;

б) *бедро* – округлое, короткое и мускулистое;

с) *бок* – округлый;

д) *жарет* – округлый, широкий, очень глубокий, (толстый);

е) *лопатка* – короткая и очень мускулистая;

2) **хорошая:**

а) *профиль* – выпуклый;

б) *бедро* – округлое и глубокое;

с) *бок* – глубокий, слегка закругленный;

д) *жарет* – круглый и глубокий (толстый);

е) *лопатка* – короткая и мускулистая, без выступающих округлостей;

3) **средняя:**

а) *профиль* – прямой, иногда вогнутый;

б) *бедро* – удлиненное, незначительно глубокое;

с) *бок* – ровный;

д) *жарет* – короткий, узкий;

е) *лопатка* – удлиненная, нетолстая.

27. Туши, получаемые от взрослых лошадей, независимо от пола, классифицируются по трем критериям - соответствию, весу и степени упитанности.

28. Классами по соответствию и весу для туш взрослых лошадей являются:

1) **очень легкие:**

а) *профиль* – выпуклый, мускулатура компактная и развитая;

- b) *бедро* – сильно округлое и мускулистое;
 c) *бок* – очень округлый, широкий и глубокий;
 d) *лопатка* – короткая, очень мускулистая;
 e) *жарет* – короткий, очень мускулистый;
- 2) **очень тяжелые:**
 a) *профиль* – выпуклый, мускулатура компактная и очень массивная;
 b) *бедро* – очень сильно округлое и мускулистое;
 c) *бок* – очень округлый, очень широкий и очень глубокий;
 d) *лопатка* – очень короткая, округлая, очень глубокая;
 e) *жарет* – короткий, очень мускулистый;
- 3) **хорошие:**
 a) *профиль* – выпуклый;
 b) *бедро* – округлое, глубокое и мускулистое;
 c) *бок* – широкий и глубокий;
 d) *лопатка* – короткая, слегка округлая;
 e) *жарет* – удлиненный, но углубленный;
- 4) **средние:**
 a) *профиль* – прямой, иногда слегка вогнутый;
 b) *бедро* – нежирное, иногда полое;
 c) *бок* – не широкий, мало жира;
 d) *лопатка* – удлиненная, нетолстая;
 e) *жарет* – продолговатый, неглубокий.

29. По степени упитанности туши взрослых лошадей классифицируются следующим образом:

- 1) **тощая** – без следов жира на внутренней или внешней сторонах;
 2) **вощенная** – очень тонкий слой жира, просматриваются мышцы на бедрах и лопатках, тонкий слой жира покрывает ребра;
 3) **покрытая** – туша покрыта небольшим слоем жира, видны мышцы на бедрах и лопатках, прослойка жира более развита;
 4) **жирная** – слой жира покрывает всю тушу, в мясе имеются прослойки жира, имеются скопления жира на ребрах, слой жира увеличен, межреберные мышцы пронизаны жиром;
 5) **очень жирная** – слой жира покрывает всю тушу, большое количество жира обволакивает грудную полость.

30. Классификация туш ягнят производится путем оценки:

- 1) **цвета мяса** – светло-розовый, розовый;
 2) **состояния упитанности** (представлена в пункте 43).

31. Классификация туш ягнят по состоянию упитанности осуществляется следующим образом:

- 1) **очень тощая:**
 a) **жировой слой** – на поверхности туши отсутствует или еле заметен;
 b) **снаружи** – жир отсутствует или его очень мало;
 c) **внутри** – на грудной клетке жировые отложения отсутствуют, между ребрами его очень мало;
- 2) **тощая:**

- a) *туша* – слегка покрыта жиром, мышцы почти полностью видны;
- b) *снаружи* – тонкий слой жира покрывает часть туши, но его нет на конечностях;
- c) *внутри* – на грудной клетке мышцы явно видны между ребрами;

3) средняя:

a) *мышцы* – за исключением передней части и спины, почти полностью покрыты жиром;

b) *снаружи* – тонкий слой жира частично или полностью покрывает тушу, у основания хвоста слой жира более толстый;

c) *внутри* – на грудной клетке мышцы видны между ребрами, тонкий слой жира на внутренней стороне грудной клетки;

4) жирная:

a) *мышцы* – покрыты жиром, но частично еще видны на передней части и на лопатках;

b) *снаружи* – слой жира покрывает большую часть или всю тушу, но может быть тоньше на конечностях и толще на лопатках;

c) *внутри* – на грудной клетке мышцы могут быть пронизаны жиром, видимые отложения жира на ребрах.

32. Классификация туш взрослых овец осуществляется путем последовательного определения:

1) *соответствия* – по шести классам: **S, E, U, R, O, P**;

2) *состояния упитанности* – по пяти классам: **очень тощая, тощая, средняя, жирная и очень жирная.**

33. Для соответствия классу **S** – **высшая** баранья туша взрослого животного не должна иметь никаких видимых дефектов на важнейших ее частях (бедро или поясница, мускулатура спины и поясницы).

34. Для соответствия классу **E** – **отличная** баранья туша взрослого животного не должна иметь видимых дефектов на бедрах или пояснице, мускулатуре спины, поясницы и лопатке.

35. Присвоение классов соответствия **U** – **очень хорошая**, **R** – **хорошая**, **O** – **достаточно хорошая**, **P** – **допустимая** производится при условии наличия соответствия хотя бы двух частей туши из трех важнейших (бедро или круп, мускулатура спины и поясницы).

36. Классами соответствия туш взрослых овец являются:

1) **S** – **высший:**

a) *профили* – очень выпуклые; исключительное развитие мускулатуры с двойными мышцами, тип гулард;

b) *круп* – двойные мышцы с очень выпуклыми профилями;

c) *тазо-бедренная область* – очень выпуклая, широкая и глубокая;

d) *лопатка* – очень выпуклая и глубокая;

2) **E** – **отличная:**

a) *профили* – выпуклые до очень выпуклых, отличное развитие мускулатуры;

b) *круп* – очень глубокий, профили очень выпуклые;

c) *тазобедренная область* – очень выпуклая, широкая и глубокая;

d) *лопатка* – очень выпуклая и широкая;

3) **U** – **очень хорошая:**

- a) *профили* – в общем выпуклые, мускулатура сильно развита;
- b) *круп* – глубокий, профили выпуклые;
- c) *тазобедренная область* - широкая и глубокая;
- e) *лопатка* - выпуклая и широкая;

4. R – хорошая:

- a) *профили* – в общем, прямые, мускулатура хорошо развита;
- b) *круп* – профили, в общем, прямые;
- c) *тазобедренная область* – глубокая, но менее широкая;
- d) *лопатка* – хорошо развита, но менее широкая;

5) O – достаточно хорошая:

- a) *профили* – прямые с тенденцией к вогнутости, среднее развитие мускулатуры;
- b) *круп* – профили немного вогнуты;
- c) *тазобедренная область* – узкая и тонкая;
- d) *лопатка* – узкая и тонкая;

6) P - допустимая:

- a) *профили* – вогнутые до сильно вогнутых, слабо развитая мускулатура;
- b) *круп* – профили вогнутые или очень вогнутые;
- c) *дорсолумбарная мускулатура* – узкая и вогнутая, с выступающими костями;
- d) *лопатка* – узкая, плоская, с выступающими костями.

37. Классы состояния упитанности туш взрослых овец характеризуются следующим образом:

1) очень тощая:

- a) *подкожный жир* – отсутствует или очень тонкий слой;
- b) *снаружи* – жир отсутствует или есть кое-где следы;
- c) *брюшная полость* – жир отсутствует или есть кое-где следы на почках;
- d) *грудная клетка* – жир отсутствует или есть кое-где между ребрами;

2) тощая:

- a) *подкожный жир* – тонкий слой, почти все мышцы видны;
- b) *снаружи* – тонкий слой жира покрывает часть туши, но практически отсутствует на конечностях;

c) *брюшная полость* – очень малое количество жира или тонкий слой жира на почках;

- d) *грудная клетка* – видны мышцы между ребрами;

3) средняя:

a) *мышцы*, за исключением *крупы* и *лопатки*, почти полностью покрыты жиром, незначительные отложения жира на внутренней стороне грудной клетки;

b) *снаружи* – тонкий слой жира покрывает всю или почти всю тушу, слой жира толще у основания хвоста;

c) *брюшная полость* – тонкий слой жира покрывает часть или все почки;

d) *грудная клетка* – мышцы видны между ребрами;

4) жирная:

a) *мышцы* – покрыты жиром, но частично еще видны на *крупы* и *лопатке*, некоторые отложения жира внутри грудной клетки;

b) *снаружи* – толстый слой жира покрывает всю или большую часть туши, он может быть тоньше на конечностях и более толстым на *лопатке*, есть отложения жира

на ребрах;

с) *брюшная полость* – почки покрыты жиром;
d) *грудная клетка* – мышцы между ребрами могут быть пронизаны жиром;

5) очень жирная:

a) *туша* - покрыта толстым слоем жира, значительные отложения жира внутри грудной клетки;

b) *снаружи* - слой жира очень толстый, большие отложения жира по всей поверхности и на ребрах;

с) *брюшная полость* - почки покрыты толстым слоем жира;

d) *грудная клетка* - мышцы между ребрами пронизаны жиром.

38. Классификация свиных туш осуществляется путем оценки содержания мышечной ткани при взвешивании туши не позднее 45 минут после забоя, на основе некоторых объективных измерений.

39. Шкала классификации свиных туш (таблица 2), состоит из 6 классов, каждый класс соответствует 5 пунктам содержания мышечной ткани (мяса).

Таблица 2

Коммерческий класс	Оценка содержания мышц %, (у)
S	$Y \geq 60$
E	$y = 55 < 60$
U	$y = 50 < 55$
R	$y = 45 < 50$
O	$y = 40 < 45$
P	$y \leq 40$

40. Классификация туш кроликов по упитанности производится следующим образом:

1) **I категория:** – мускулатура хорошо развита, кости позвоночника слабо прощупываются, круп округлый, наблюдаются подкожные жировые отложения на холке, животе и в области лобка;

2) **II категория:** – мускулатура развита удовлетворительно, кости позвоночника слегка прощупываются, круп менее развит, подкожные отложения жира не наблюдаются.

41. Туши птиц по состоянию упитанности классифицируются следующим образом:

1) **I категория** – мускулатура хорошо развита, форма грудной клетки округлая, наблюдаются подкожные жировые отложения в области живота, грудная кость не видна;

2) **II категория** – мускулатура развита удовлетворительно, грудная кость с грудными мышцами образуют угол, подкожные отложения жира не наблюдаются.

42. Клеймение мяса должно осуществляться под надзором государственного ветеринарного врача путем нанесения клейма, которое должно быть:

1) клеймо минимальной ширины 6,5 см и высоты 4,5 см, содержащее следующую информацию, обозначенную четкими буквами в верхней части: инициалы большими буквами страны-экспортера, за которыми следует далее номер ветеринарной авторизации предприятия;

2) овальное клеймо минимальной ширины 6,5 см и высоты 4,5 см, которое содержит следующую информацию, обозначенную четкими буквами:

а) на верхней части - большими буквами название страны-экспортера;
б) в центре - номер ветеринарной авторизации предприятия. Буквы должны быть минимальной высоты 0,8 см, цифры – минимум 1 см высоты. Размеры и буквы клейма могут быть уменьшены в клеймени ягнят, козлят и поросят. Клеймо может еще содержать идентификационный номер государственного ветеринарного врача, который осуществляет ветеринарный осмотр мяса;

3) туши должны быть клеймены тушью или электроклеймом:
а) туши, которые весят более 65 кг, должны быть клеймены на каждой полутуше по меньшей мере в следующих местах: внешняя сторона бедра, поясничная зона, спина, грудь и лопатка;

б) туши ягнят, козлят и поросят должны иметь по меньшей мере два штампа, по одному на каждой части туше, лопатке и внешней стороне бедра;

с) остальные туши должны быть клеймены по меньшей мере в четырех местах, на лопатке и на внешней стороне бедра.

В случае туш ягнят, козлят и поросят клеймо может быть поставлено на этикетке или табличке с условием, что они не могут быть переиспользованы;

4) печень говяжья, свиная и однокопытных клеймится с использованием электроклейма если она предназначена для другого государства - члена Европейского Союза, или другого государства из состава Европейского экономического пространства;

5) все остальные субпродукты, предназначенные для потребления человеком, должны быть заклеены сразу, непосредственно на продукте либо на упаковочном материале. Клеймо должно ставится на этикетке, фиксированной на фасовочном материале, или напечатано на ней. Если фасовка или упаковка происходит в убойном пункте, клеймо должно включать номер авторизации убойного пункта;

б) упакованное разделанное мясо и упакованные органы должны иметь клеймо с номером ветеринарной авторизации разделочной единицы вместо номера бойни. Клеймо должно быть фиксировано или нанесено на упаковочном материале таким образом, чтобы оно разрушалось, когда упаковка открывается. Допускается, чтобы клеймо не разрушалось при открытии упаковки в случае, когда вскрытие упаковки разрушает его;

7) цвета, использованные для клеймения, перечислены в Ветеринарно-санитарной норме по использованию цветов для клеймения продовольствия.

43. Упаковка туш, полутуш, четвертей туш, отрубов для продажи должна осуществляться согласно Ветеринарно-санитарным правилам производства и торговли свежим мясом:

а) при соблюдении всех гигиенических условий;
б) не затрагивать органолептические свойства мяса (приложение № 2 к настоящему Техническому регламенту);

с) не передавать мясу чужих запахов или веществ вредных для человеческого здоровья;

д) быть прозрачной и бесцветной;

е) быть достаточно устойчивой для обеспечения защиты мяса во время

транспортировки и манипуляции;
f) упаковки могут быть вторично использованы в случаях, когда они сделаны из устойчивых материалов;

g) упаковка должна быть всегда заклеена.

44. Торговля свежим мясом допускается только в охлажденном и/или замороженном виде.

45. Замороженное мясо птицы, включая импортное, предусмотренное в тарифной позиции 0207, допускается как для переработки, так и для торговли.

46. Замороженное мясо крупного рогатого скота, свиней, овец, коз и лошадей, включая импортное, предусмотренное в тарифных позициях 0201-0206, разрешается использовать только на перерабатывающих предприятиях, за исключением продуктов, предназначенных для розничной торговли, порционированных, упакованных, маркированных и этикетированных согласно следующим условиям:

a) материалы, использованные для упаковки мяса, включая пищевые субпродукты, должны отвечать требованиям пункта 43 настоящего Технического регламента;

b) разделанное мясо, пищевые субпродукты (печень, сердце, почки, язык и др.) должны быть упакованы/переупакованы каждое отдельно;

c) этикетирование должно обеспечивать потребителю необходимую информацию;

d) все надписи, занесенные при этикетировании, должны быть ясные, читаемые, установленные в видимом месте для потребителя;

e) информация, записываемая на этикетке, не должна вводить потребителя в заблуждение относительно характеристики продовольствия, происхождения, идентичности, свойств продукта.

47. Разрешается размещение на рынке мяса в тушах, полутушах, четвертях туш, разделанное или подвергнутое механической обвалке, включая импортное, прослеживаемость и идентичность которого может быть установлена (подтверждена) документально или путем лабораторных исследований.

48. Максимальный срок хранения мяса в тушах и/или разделанном виде, охлажденным и хранящимся при температуре + 20 + 40С, составляет: для говядины, баранины и козлятины – 10 дней, для свинины – 7 дней, для мяса птицы и крольчатины – 5 дней, для конины – 10 дней (конина не подлежит продаже в охлажденном состоянии, она используется только при производстве некоторых специфических мясных продуктов).

49. Максимальный срок хранения замороженных мясных туш и/или отрубов и субпродуктов, предназначенных для потребления человеком, которые хранятся при $t_0 = -18, -30^{\circ}\text{C}$, должен соответствовать срокам, представленным в таблице 3.

Таблица 3

Сроки хранения замороженного мяса при $t_0 = -18, -30^{\circ}\text{C}$

Наименование продуктов	Сроки хранения при $t^{\circ} = -18, -30^{\circ}\text{C}$, месяцев		
	-18 °C	-25 °C	-30 °C
Мясо крупного рогатого скота в тушах	12	18	24

Мясо без костей и/или в отрубях, упакованное	12	18	24
Субпродукты	10	11 – 12	11 – 12
Мясо телят в тушах	9	12	24
Субпродукты	9	10–12	12
Мясо ягнят в тушах	9	12	24
Субпродукты	10	12	24
Свинина в тушах	6	12	15
Субпродукты	6	12	15
Жир	9	12	12
Мясо кур, цыплят, индюков (потрошенные)			
Хорошо упакованные	12	24	24
Цыплята-бройлеры	6	9	12
Грудинка, окорочка целые, крылья целые	6	9	12
Конина в тушах и полутушах	12	18	24
Баранина и козлятина в тушах	9	12	24
Мясо кроличье в тушах (упакованное)	12	24	24

50. Средние физико-химические показатели мяса в убойном весе должны соответствовать величинам, представленным в таблице 4.

Таблица 4

Химический состав мяса разных видов животных в зависимости от состояния упитанности

[tabel](#)

[4](#)

51. Определение показателей качества, пищевой безопасности, форм представления, маркировки и этикетирования производится производителем и импортером в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента.

52. Транспортировка мяса должна осуществляться только санитарно-ветеринарными авторизованными транспортными средствами, способными обеспечить сохранение неизмененных пищевых, органолептических, физико-химических, микробиологических качеств, а также защитить от проникновения патогенных агентов, пыли, вредителей и других возможностей разрушения и загрязнения на весь период перевозки.

53. Не допускается хранение и/или перевозка мяса совместно с другими пищевыми и непищевыми продуктами или с продуктами, имеющими специфический запах.

IV. Оценка соответствия мяса

54. Мясо, предназначенное для промышленной переработки, подлежит санитарно-ветеринарной сертификации подтверждения ее соответствия установленным требованиям, предусмотренными настоящим Техническим регламентом и Ветеринарно-санитарными правилами производства и торговли свежим мясом. Документом, подтверждающим соответствие применяемым требованиям, является ветеринарно-санитарный сертификат с отчетом испытаний, выданный в соответствии с Законом № 221-ХVI от 19 октября 2007 г. о ветеринарно-санитарной деятельности

на основе испытаний на безопасность.

55. Свежее мясо, предназначенное для потребления человеком, размещается на рынке в сопровождении декларации соответствия, выданной производителем/импортером на основании ветеринарно-санитарного сертификата и протокола испытаний, выполненных лабораторией, аккредитованной в данной области.

56. Мясо, не соответствующее требованиям настоящего Технического регламента, не может быть выставлено на продажу для потребления человеком.

57. Производитель или импортер в целях выпуска декларации соответствия просит аккредитованную лабораторию проводить испытания параметров мяса согласно требованиям пунктов 49, 53, 54, 56 приложения № 2 к настоящему Техническому регламенту и представляет техническую документацию, предусмотренную в пункте 58

58. Техническая документация должна содержать:

- 1) протоколы испытаний;
- 2) ветеринарно-санитарный сертификат;

3) сертификат происхождения мяса (животных) с описью идентификационных номеров (бирок);

4) по решению производителя или импортера, другие документы, имеющие отношение к аттестации соответствия мяса, включая документы, подтверждающие соблюдение ст. 21 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 г. о ветеринарно-санитарной деятельности на основе испытаний на безопасность и части (5) статьи 37 Закона № 10-XVI от 3 февраля 2009 г. о государственном надзоре за общественным здоровьем относительно системы анализа опасности и контроля пищевой цепочки в критических точках контроля.

59. Для проверки соответствия свежего мяса требованиям настоящего Технического регламента отобранные пробы должны подвергаться испытаниям согласно правилам и методам, предусмотренным в применяемых национальных стандартах.

Список стандартов для методов испытания утверждается органом по регламентированию в области пищевых продуктов по согласованию с Национальным органом стандартизации и публикуется в Официальном мониторе Республики Молдова.

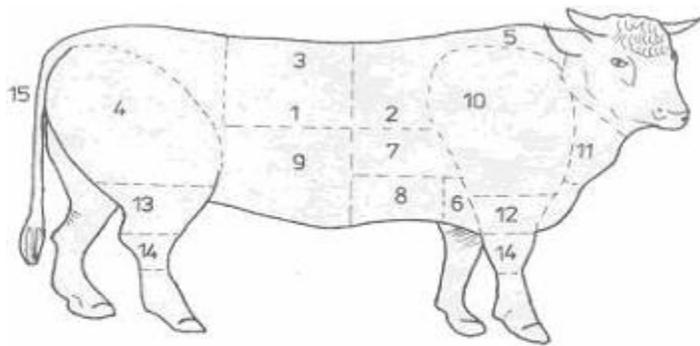
60. В случае если свежее мясо не соответствует предписанным требованиям, аккредитованная и назначенная испытательная лаборатория, которая проводила испытания, должна информировать в установленном порядке заявителя и органы надзора за рынком об обнаруженном несоответствии.

Приложение № 1
к Техническому регламенту
«Мясо - сырье. Производство,
импорт и реализации»

Наименование

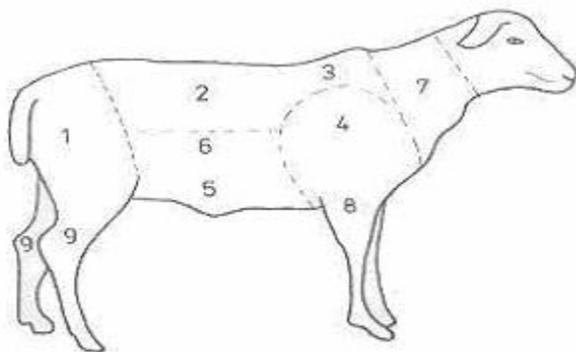
отрубов

туш



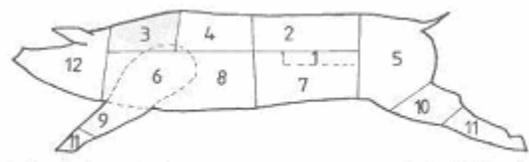
Крупный рогатый скот

- | | | |
|--------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. Оковалок | 6. Грудная часть | 11. Шея с подгрудком |
| 2. Спинная часть | 7. Грудная часть | 12. Плечевая часть |
| 3. Филейная часть | 8. Покромка | 13. Бедренная часть |
| 4. Огузок (задняя часть) | 9. Пашина | 14. Голяшка |
| 5. Лопаточная часть | 10. Лопатка передняя | 15. Хвост |



Овцы

- | | |
|-------------|--------------------|
| 1. Окорок | 6. Пашина |
| 2. Антрикот | 7. Шея |
| 3. Антрикот | 8. Плечевая часть |
| 4. Лопатка | 9. Бедренная часть |
| 5. | Грудинка |



СВИНЬИ

- | | | |
|---------------|-------------|----------------------------|
| 1. Вырезка | 5. Окорок | 9. Передняя плечевая часть |
| 2. Антрекот 1 | 6. Лопатка | 10. Бедренная часть |
| 3. Затылок | 7. Пашина | 11. Ножки |
| 4. Антрекот 2 | 8. Грудинка | 12. Голова |

Приложение № 2
к Техническому регламенту
«Мясо - сырье. Производство,
импорт и реализации»

Органолептические характеристики мяса

Приложение № 2

к Техническому регламенту «Мясо - сырье. Производство, импорт и реализации»

Органолептические характеристики мяса

Характеристики	Условия допуска
Внешний вид мяса	<p>Форма представления – целые туши, полутуши-половинки туш, четверти туш – передняя или задняя часть туши</p> <p>Внешний вид – оценивается визуально и соответствует виду, возрасту, степени упитаности</p> <p>Маркировка - целые туши, полутуши и четверти туш маркируются печатями Санитарно-ветеринарной службы</p> <p>Не разрешается – удаление с целых туш, полутуш и четвертей туш мышечных тканей, отложений подкожного жира, костей или других</p>

	<p>частей, относящихся к туше, полутуше и четверти туши, а также наличие на них чужеродных кусков мяса или жира</p>
<p>Нежность мяса и устойчивость при жевании</p>	<p>Оценивается – при помощи сенсорных, физических, химических и гистологических методов</p> <p>Нежность - уменьшается в зависимости от вида следующим образом: птица, свиньи, овцы, козы, буйволы</p> <p>Скороспелые породы – имеют более нежное мясо, чем позднеспелые породы</p> <p>Животные типа culard - со сверхразвитыми мышцами в области поясницы, спины и бедра, имеют более нежное мясо, чем у других животных</p> <p>Самки – имеют более нежное мясо, чем самцы</p> <p>Молодые животные – имеют более нежное мясо, чем взрослые</p> <p>Чем старше убитое животное, тем мясо жестче (менее нежное)</p>
<p>Цвет мяса</p>	<p>Цвет – характеризуется яркостью, интенсивностью и тоном</p> <p>Яркость - оценивается субъективными методами (сенсорными) и объективными (измерительными). Субъективно специалисты используют шкалу оттенков - белого, бледно-розовый, темно-розовый, красно-желто-четкий, красно-розовый, красно-темно-розовый, темно-красный</p> <p>Интенсивность – выражена количеством гемоглобина крови и миоглобина в мышцах. Сумма миоглобина зависит от вида, породы, пола, возраста, местности, питания, физической активности и здоровья животных и степени упитанности</p> <p>Тон – нюанс цвета мышц, варьирует от бледно-розового до ярко-красного или темно-красного. Более светлые тона - у мяса птицы, мяса животных типа culard, очень молодых животных, самок, животных, которых кормили молоком и кормами, содержащими мало железа, мышцы, с большим количеством мышечных волокон. Термическое состояние мяса (охлажденное, замороженное) меняет тон на более темный</p>
<p><i>Запах мяса</i></p>	<p>Запах – зависит от свежести и вкуса. Говядина, мясо молодых овец, коз, свиней и птицы считаются хорошим, если не имеют запаха характерного для вида происхождения. Баранина от взрослых животных, с большими отложениями жира может иметь специфический запах, определяемый содержанием серы и аммиака. Сразу после убоя животного запах слабый, но усиливается с течением</p>

	времени. Вкус зависит от вида, породы, пола, возраста, состояния здоровья и откорма, кормов и термообработки
Сочность мяса	Сочность – способность мяса выделять сок при его жевании, свежее мясо более сочное, чем мясо замороженное и мясо, которое долго хранилось. Сочность мяса зависит от тех же факторов, что и его вкус
Жесткость мяса	Плотность – представляет собой устойчивость к деформации, проявляемую при нажатии пальцем на поверхность мяса, и сохранение формы после разделения. Определяется субъективными и объективными методами. Свежее мясо, предназначенное для употребления, должно иметь нормальную плотность (упругую, восстанавливающуюся). Долго хранимое мясо может иметь жесткую консистенцию. Мясо испорченное имеет большую эластичность, мягкость, вялое или рыхлое
Мраморность мяса	Мраморность - представляет свойство отложения жира внутри мышц. Определяется лабораторными методами. Определяется степень отложения – обильное, среднее и низкое
Текстура (структура) мяса	Текстура – представляет расположение в пространстве тканей мяса (соотношение между мышцами, жиром, костей, сухожилий и связок мяса). Текстура определяется морфологическим составом и физическими свойствами компонентов мяса при их определении