

Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 460

от 21.05.2018

о внесении изменений и дополнений в Постановление
Правительства № 696 от 4 августа 2010 г.

Опубликован : 25.05.2018 в Monitorul Oficial Nr. 167-175 статья № : 511 Дата
вступления в силу : 25.08.2018

ИЗМЕНЕНО

[ПМО235](#) *от* [29.06.18,](#) [МО235-244/29.06.18](#) [стр.108](#)

Правительство

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. В Постановление Правительства № 696 от 4 августа 2010 г «Об утверждении Технического регламента «Мясо - сырье. Производство, импорт и торговля» (Официальный монитор Республики Молдова, 2010 г., № 141-144, ст. 779), с последующими изменениями, внести следующие изменения и дополнения:

1) наименование изложить в следующей редакции: «Об утверждении Требований к производству, импорту и размещению на рынке мяса - сырья»;

2) вступительную часть изложить в следующей редакции:
«На основании части (1) статьи 24 Закона № 221-XVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности (повторное опубликование: Официальный монитор Республики Молдова, 2013 г., № 125-129, ст.396), с последующими изменениями и дополнениями, Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:»;

3) в пункте 1 текст «Технический регламент «Мясо - сырье. Производство, импорт и торговля» заменить текстом «Требования к производству, импорту и размещению мяса - сырья на рынке»;

4) в Техническом регламенте:

а) наименование изложить в следующей редакции: «Требования к производству, импорту и размещению мяса - сырья на рынке»;

б) в пункте 1:
текст «Технический регламент «Мясо - сырье. Производство, импорт и реализация» (в дальнейшем –Технический регламент) устанавливает обязательные требования» заменить текстом «Требования к производству, импорту и размещению мяса - сырья на рынке (в дальнейшем – Требования) устанавливают критерии»;
слово «реализации» заменить словами «размещения на рынке»;

дополнить абзацем следующего содержания:
«Настоящие Требования перелагают Регламент (ЕС) № 101/2013 Комиссии от 4 февраля 2013 года об использовании молочной кислоты для снижения поверхностного микробиологического загрязнения туш крупного рогатого скота, опубликованный в Официальном журнале Европейского Союза (ОЖ) № L 34, 5.2.2013, стр. 1-3.»;

с) в пункте 2 слова «настоящем Техническом регламенте» заменить словами «настоящих Требованиях»;

d) в пункте 3: слова «настоящем Техническом регламенте» заменить словами «настоящих Требованиях»;

в подпункте 1) слова «съедобные части туш убитых животных, которые включают или могут включать мышцы, кости, соединительную ткань, жир, нервы и некоторые остатки крови» заменить словами «все части туш забитых домашних животных видов крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, домашних однокопытных и кроликов, а также домашняя птица, подходящие человеку для потребления»;

в подпункте 2) слова «процессу консервации, кроме охлаждения, замораживания, быстрого замораживания» заменить словами «иному процессу обработки, кроме использования холода, для обеспечения его сохранения»;

подпункт 3) изложить в следующей редакции:
«3) **охлажденное мясо** - мясо, подвергнутое обработке холодом, температура которого в глубине мышц находится между 0° С и 4° С, мясо имеет слегка сухую поверхность, которое хранилось при температуре до 3 ° С для пищевых субпродуктов и 7° С – для другого мяса»;

в подпункте 4) текст «(-18° -30°С), который обеспечивает глубокое замораживание и длительное хранение» заменить текстом «температура которого в глубине мышечной ткани не превышает минус 12° С»;

в подпункте 5) слова «которые могут быть обработаны и со шкуркой» заменить словами «и птицы, которые можно обработать, и со шкуркой и кожей»;

в подпункте 6) изменения вносятся только в тексте на государственном языке;

в подпункте 8) слово «**сырье**» заменить словами «**мясо - сырье**», а слова «сбыта в торговую сеть» заменить словами «размещения на рынке»;

в подпункте 9) слово «**отруб**» заменить словами «**мясной отруб**», а слова «настоящему Техническому регламенту» заменить словами «настоящим Требованиям»;

в подпункте 10) слова «**предприятие по переработке мяса**» заменить словами «**предприятие по производству и переработке мяса**», а слова «производству мясных продуктов» заменить словами «разделке и упаковке мяса»;

подпункт (11) исключить;
в подпунктах 12) и 13) слово «реализации» заменить словами «размещения на рынке»;

е) дополнить подпунктами 14)-18) следующего содержания:
«14) **охлажденное мясо** – мясо, полученное непосредственно после убоя животных, температура которого в глубине мышечной ткани не превышает 12° С, и поверхность мяса имеет слегка сухую корку»;

15) полужамороженное мясо – мясо, подвергнутое охлаждению до достижения температуры в мышечной ткани на глубине 1 см от - 3° С до - 5° С, а в мышечной ткани на глубине 6 см от 0° С до - 2 ° С, поддержание температуры по всему объему должно быть в пределах -2° С и - 3° С;

16) быстразамороженное мясо – мясо, подвергнутое консервации при охлаждении (-25° – -40° С), температура которого в глубине мышечной ткани не превышает -18° С, что обеспечивает глубокое замораживание и длительное хранение;

17) размороженное мясо – мясо, размороженное до температуры в глубине мышечной ткани, между -1° С и 1° С;

18) фермер жимотновод – физическое или юридическое лицо, специализирующееся на разведении и откорме домашних животных, предназначенных для убоя на мясо.»;

f) в пункте 4:

текст «Настоящий Технический Регламент устанавливает обязательные требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, которым должно соответствовать мясо видов домашних животных» заменить текстом «Настоящие требования устанавливают критерии, указанные в пункте 1 для продуктов»;

таблицу 1 изложить в следующей редакции:

«Тарифная позиция согласно Товарной номенклатуре Республики Молдова	Наименование позиции
0201	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное
0202	Мясо крупного рогатого скота, мороженное
0203	Свинина свежая, охлажденная или мороженная
0204	Баранина или козлятина свежая, охлажденная или мороженная
0205 00	Мясо лошадей, ослов или мулов, свежее, охлажденное или мороженное
0206	Пищевые субпродукты крупного рогатого скота, свинины, овец, коз, лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежие, охлажденные или мороженные
0207	Мясо и пищевые субпродукты домашней птицы, указанные в товарной позиции 0105, свежие, охлажденные или мороженные
0208 10	Мясо кроличье или заячье»;

[Пкт.1 подпкт.4), лит.f) изменена ПМО235 от 29.06.18, МО235-244/29.06.18 стр.108]

г) в пункте 5 слово «Производители» заменить словами «Фермеры жимотноводы, производители»;

h) в пункте 6 изменения вносятся только в тексте на государственном языке;

i) в пункте 7 слова «настоящим Техническим регламентом» заменить словами «настоящими Требованиями»;

ж) в пункте 8 слова «сырья (мяса)» заменить словами «мяса - сырья», а слова «убоя животных и полученные от этого продукты» заменить словами «убоя домашних животных и получения продуктов из них»;

к) в пункте 10 слова «Требования к мясо - сырью и», исключить, а слова «настоящим Техническим регламентом и Постановлением» заменить словом «Постановлением»;

л) в подпункте 1) пункта 11 слова «ветеринарно-санитарной службой» заменить словами «компетентным санитарно-ветеринарным органом»;

м) в пункте 12 слова «во время забоя или убоя» заменить словами «в момент убоя»;

н) пункты 13 и 14 исключить;

о) в пункте 15:

слова «от забитых сельскохозяйственных животных классифицируется следующим образом» заменить словами «от сельскохозяйственных животных, определяется в соответствии со следующими критериями»;

подпункт 4) изложить в следующей редакции:

«4) в зависимости от температуры хранения:

а) охлажденное мясо;

б) замороженное мясо;

с) быстрозамороженное мясо.;

р) в пункте 16 слово «отруба» заменить словами «мясные отрубы», слово «реализации» заменить словами «размещения на рынке», а слова «настоящему Техническому регламенту» заменить словами «настоящим Требованиям. Органолептические характеристики замороженного и быстрозамороженного мяса должны определяться после размораживания мяса и должны соответствовать характеристикам, установленным для охлажденного мяса.»;

q) пункты 17-41 признать утратившими силу;

г) в пункте 42:

в подпункте 1 и литере б) подпункта 2) слова «ветеринарной авторизации предприятия» заменить словами «ветеринарно- санитарного разрешения для функционирования предприятия, выданного в соответствии со статьей 18¹ Закона № 221-ХVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности»;

в литере с) подпункта 3) после слова «переиспользованы» дополнить текстом «, а их размеры не могут быть меньше чем 50 см²»;

в подпункте 5) слова «авторизации убойного пункта» заменить словами «ветеринарно-санитарного разрешения для функционирования предприятия, выданного в соответствии со статьей 18¹ Закона № 221-ХVI от 19 октября 2007 года о ветеринарно-санитарной деятельности»;

в подпункте 6) слова «ветеринарной авторизации» заменить словами «ветеринарно-санитарного разрешения»;

с) после пункта 42 внести название нового раздела следующего содержания:

«III. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКИ И РАЗМЕЩЕНИЯ НА РЫНКЕ»;

з) в подпункте б) пункта 43 слова «настоящему Техническому регламенту» заменить словами «настоящим Требованиям»;

т) в пункте 44 слова «охлажденном и/или замороженном» заменить словами

«охлажденном, замороженном или быстрозамороженном»;
т) в пункте 45 после слова «замороженное» дополнить словами «или быстро замороженное»;

и) в пункте 46:
после слова «Замороженное» дополнить словами «или быстрозамороженное»;
в подпункте а) слово «требованиям» заменить словом «условиям», а слова «настоящего Технического регламента» заменить словами «настоящих Требований»;
в подпункте d) после слова «читаемые» дополнить словом «точные»;

у) в пункте 50:
текст «Средние физико-химические показатели мяса в убойном весе должны соответствовать величинам, представленным в таблице 4», заменить словами «Химический состав и энергетическая ценность 100 г мяса различных видов животных, в зависимости от состояния упитанности, представлены в таблице 4.»;
в таблице 4:

наименование изложить в следующей редакции:
«Химический состав и энергетическая ценность 100 г мяса разных видов животных, в зависимости от состояния упитанности»;
знак «‰» заменить буквой «г», а текст «калорий в 100 г мяса» заменить словами «Энергетическая ценность в ккал»;

и) в пункте 51 слова «в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента» исключить;

к) в пункте 52 слова «санитарно-ветеринарными авторизованными транспортными средствами» заменить словами «транспортными средствами, на которые имеется ветеринарно-санитарное разрешение»;

л) главу IV признать утратившей силу;
з) после пункта 60 дополнить главой следующего содержания:

**«V. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ КИСЛОТЫ
ДЛЯ СОКРАЩЕНИЯ ПОВЕРХНОСТНОГО
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ТУШ
КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА**

61. Мясные и перерабатывающие предприятия могут использовать молочную кислоту для уменьшения поверхностного микробиологического загрязнения туш, полутуши или четверти туш крупного рогатого скота на бойне при условии, что они отвечают следующим условиям:

1) растворы молочной кислоты должны быть приготовлены исключительно из молочной кислоты в соответствии с требованиями, указанными в приложении №3 к настоящим Требованиям. Эти требования относятся к 80% водному раствору; для менее концентрированных водных растворов значения рассчитываются в соответствии с содержанием молочной кислоты;

2) растворы молочной кислоты должны:
а) наноситься только на целые туши, полутуши или четверти туш домашнего крупного рогатого скота на бойне;

б) наноситься только путем распыления, используя раствор молочной кислоты в питьевой воде от 2% до 5% при температуре не выше 55 ° С;

с) применяться в контролируемых и проверяемых условиях, интегрированных в

систему управления, основанную на анализе рисков и критических контрольных пунктов (НАССР), включая, по меньшей мере, критерии, установленные в пунктах 64 и 65 настоящих Требований.

62. Растворы молочной кислоты не следует наносить на туши, загрязненные фекалиями.

63. Применение растворов молочной кислоты не должно приводить к необратимым физическим изменениям мяса.

64. Концентрация молочной кислоты во время обработки должна быть проверена как часть плана НАССР посредством периодического документированного и зарегистрированного мониторинга.

65. Температура раствора молочной кислоты во время обработки должна постоянно контролироваться как часть плана НАССР с помощью измерений, осуществленных документированными и зарегистрированными приборами.

66. Предприятия по производству и переработке мяса, использующие растворы молочной кислоты для снижения поверхностного микробиологического загрязнения целых туш, полутуш или четверти туш, должны информировать оператора пищевой промышленности как получателя туш, полутуш или четверти туш о такого рода использовании. Эта информация вносится в учетный журнал.»;

5) в приложении №1 текст «Технический регламент» «Мясо - сырье. Производство, импорт и реализация» заменить текстом «Требованиями к производству, импорту и размещению мяса - сырья на рынке»;

6) приложение № 2 изложить в следующей редакции:

приложение

№2

7) после приложения № 2 дополнить приложением следующего содержания:

приложение

№3

2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении трех месяцев со дня его опубликования.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР

Павел ФИЛИП

и **инфраструктуры**
министр
регионального
окружающей среды

министр

сельского
развития
Ливиу

Контрасигнуют:
экономики
Кирил ГАБУРИЧ
хозяйства,
и
ВОЛКОНОВИЧ

№ 460. Кишинэу, 21 мая 2018 г.

«Приложение № 2

к Требованиям к производству,
импорту и размещению мяса - сырья
рынке

Органолептические характеристики мяса

Характеристики	Условия допуска
Внешний вид мяса	Форма представления - целые туши, полутуши - половина туши, четверти туш - передняя или задняя часть половины туши. Внешний вид –соответствует виду, возрасту, степени упитанности. Маркировка - туши, полутуши и четверти туши маркируются в соответствии с положениями пункта 42 настоящих Требований. Не допускается - удаление из туш, полутуши и четвертей туши любых мышечных тканей, отложений подкожного жира, костей или других частей туш, полутуши и четверти туши, а также наличие мясных чужеродных или жирных кусочков.
Нежность мяса (устойчивость при жевании)	Определяется - органолептическими, физическими, химическими и гистологическими методами. Нежность - уменьшается в зависимости от вида, а именно: птица, свинина, баранина, козлятина и говядина. Ранние породы - обеспечивают более нежное мясо, чем поздние. Животные типа culard - со сверхразвитыми мышцами в области поясницы, спины и бедра, имеют более нежное мясо, чем у других животных без сверхразвитых мышц. Самки – имеют более нежное мясо, чем самцы. Молодые животные - имеют более нежное мясо, чем взрослые.

	Чем старше забитое животное, тем менее нежное мясо.
Цвет мяса	Цвет - характеризуется яркостью, интенсивностью и тоном. Яркость - оценивается субъективными (органолептическими) и объективными (измерительными) методами. Субъективно используется шкала оттенков - белого, бледно-розового, темно-розового, красно-коричневого цвета, ярко-красного, темно-ярко-красного, темно-красного. Интенсивность – выражена количеством гемоглобина в крови и миоглобина в мышцах. Количество миоглобина зависит от вида, породы, пола, возраста, типа мышц, питания, физической активности, здоровья животных и упитанности. Тон - нюанс цвета мышц колеблется от бледно-розового до ярко-красного или темно-красного цвета. Более светлые оттенки встречаются у мяса домашней птицы, животных типа culard, очень молодых животных, самок, животных, которых кормят молоком или кормами, содержащими малое количество железа, мышцы с большим количеством мышечных волокон. Термическое состояние мяса (охлажденное, замороженное) меняет тон на более темный.
Запах и вкус мяса	Мясо крупного рогатого скота, молодых овец, коз, свиней и домашней птицы считается хорошим, если оно имеет слабый запах, характерный для вида их происхождения. Баранина от взрослых животных с высоким накоплением жира может иметь специфический запах, определяемый содержанием серы и аммиака. Сразу после убоя животного запах слабый, но усиливается с течением времени. Вкус зависит от вида, породы, пола, возраста, состояния здоровья и откорма, кормов и термообработки. Вкус определяется в результате термообработки.
Сочность мяса	Сочность – это способность мяса выделять сок при жевании, более выражено в свежем мясе, чем в мясе, которое было заморожено или хранилось в течение более длительного периода. На сочность влияют те же факторы, которые определяют вкус мяса.
	Плотность - свойство мяса, которое выражено в устойчивости к деформации, проявляемое при нажатии пальцем на поверхность мяса и сохранении формы после разделения.

Жесткость мяса	Определяется субъективными и объективными методами. Свежее мясо, предназначенное для потребления, должно иметь нормальную плотность (эластичную, твердую). Мясо с более длительным сроком хранения может иметь более жесткую плотность. Испорченное мясо имеет большую эластичность, мягкость, вялое или рыхлое.
Мраморность мяса	Мраморность - представляет свойство отложения жира внутри мышц (частота и размер жирового отложения в соединительной ткани). Определяется степень отложения – обильное, среднее и низкое.
Текстура мяса	Текстура – представляет расположение в пространстве тканей мяса (соотношение мышц, жира, сухожилий, тонко-волнистой ткани, хрящевой ткани, костей). Текстура определяется морфологическим составом и физическими свойствами компонентов мяса при их определении.»;

«Приложение № 3

к Требованиям к производству, импорту и
размещению мяса - сырья на рынке

ТРЕБОВАНИЯ

к молочной кислоте, используемой для уменьшения поверхностного
микробиологического загрязнения туш крупного рогатого скота

Показатели	Описание
Химическая формула	$C_3H_4O_3$
Химическое название	Молочная кислота; 2-гидроксипропановая кислота; 1-гидроксиэтан-1-карбоновая кислота
Молекулярный вес	90,08
Состав	Содержит не менее 76%

Способ получения	Получают путем молочной ферментации сахаров или посредством синтеза. Молочная кислота гигроскопична и при варке конденсируется и образует лактат молочной кислоты, который путем разбавления и нагревания гидролизует в молочную кислоту.
Внешний вид	От сиропообразной жидкости до твердой, бесцветной или желтоватой, почти без запаха.
Чистота:	
<i>сульфатная зола</i>	Не более 0,1%
<i>хлорид</i>	Не более 0,2%
<i>сульфат</i>	Не более 0,25%
<i>железо</i>	Не более 10 мг / кг
<i>мышьяк</i>	Не более 3 мг / кг
<i>свинец</i>	Не более 2 мг / кг
<i>ртуть</i>	Не более 1 мг / кг
EINECS	200-018-0».