



Республика Молдова

## ПРАВИТЕЛЬСТВО

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ** № HG720/2007  
от 28.06.2007

### **об утверждении Технического регламента «Продукты из мяса»**

Опубликован : 20.07.2007 в MONITORUL OFICIAL № 103-106 статья № 820 Data intrării în vigoare

**ИЗМЕНЕНО**

[ПП513 от 02.07.14, МО174-177/04.07.14 см.541](#)

На основании Закона о технических барьерах в торговле № 866-XIV от 10 марта 2000 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2000 г., №65-67, ст.462) и Закона об оценке соответствия продукции № 186-XV от 24 апреля 2003 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., № 141-145, ст.566), а также в целях выполнения Национальной программы по разработке технических регламентов, утвержденной Постановлением Правительства № 873 от 30 июля 2004 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., №132-137, ст.1046) Правительство ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Технический регламент «Продукты из мяса» (прилагается).
2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на Национальное агентство по безопасности пищевых продуктов, Министерство здравоохранения и Службу стандартизации и метрологии.

[\[Пкт.2 изменен ПП513 от 02.07.14, МО174-177/04.07.14 см.541\]](#)

**ПРЕМЬЕР-МИНИСТР Василе ТАРЛЕВ**

**Контрассигнуют:**

**министр сельского хозяйства**

**и пищевой промышленности Анатолие ГОРОДЕНКО**

**министр экономики и торговли Игорь ДОДОН**

**министр здравоохранения Ион АБАБИЙ**

№ 720. Кишинэу, 28 июня 2007 г.

## ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

### «ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА»

#### I. Область применения

1. Настоящий Технический регламент устанавливает минимальные требования к качеству и пищевой безопасности, представлению и этикетированию, которым должна соответствовать мясная продукция, предназначенная для реализации населению, как отечественного, так и импортного производства.

2. Требования к качеству и пищевой безопасности, предусмотренные настоящим Техническим регламентом, не распространяются на мясные продукты, производимые индивидуальными хозяйствами для личного потребления.

#### II. Терминология

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

**мясо** - съедобные части домашних животных (крупного рогатого скота, свиней, овец, коз) и домашней птицы, полученные при убое, в виде туши или частей туши, состоящие из мышечной, жировой, соединительной ткани с/без костной ткани;

**мясо-сырье** - мясо, не подвергавшееся никакой обработке в целях консервирования, за исключением охлаждения, замораживания, быстрого замораживания, в том числе упакованное под вакуумом или в модифицированной атмосфере;

**мясной фарш** - бескостное мясо, подвергнутое измельчению и содержащее менее 1,0 % соли;

**мясо механической обвалки** - продукт, получаемый отделением от костей оставшегося после обвалки мяса механическими средствами, которые разрушают или изменяют волокнистую структуру мышц, с массовой долей костей не более 0,8 %;

**субпродукты и кровь** - свежее мясо, кроме туши, включая внутренние органы и кровь;

**мясной продукт** - продукт переработки мяса, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов составляет свыше 60 %;

**мясной ингредиент** - составная часть рецептуры пищевого продукта, которая представляет собой пищевой продукт убоя или пищевой продукт, полученный в результате переработки продукта убоя;

**мясодержащий продукт** - пищевой продукт, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов составляет не менее 5 % и не более 60 % включительно, изготовленный с использованием других видов ингредиентов растительного и/или животного, и/или

минерального происхождения;

**мясо-растительный продукт** – мясосодержащий продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее 30 % и не более 60 % включительно, изготовленный с использованием других видов ингредиентов растительного происхождения;

**растительно-мясной продукт** - мясосодержащий продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее 5 % и не более 30 % включительно, изготовленный с использованием других видов ингредиентов растительного происхождения;

**мясная масса** – мясо в виде пастообразной массы, полученной путем отделения обрези мышечной ткани (соединительной и жировой) от костей прессованием;

**изделие колбасное** – мясной продукт (мясосодержащий), изготовленный из смеси мяса-сырья рубленого и/или измельченного (мясо, субпродукты, шпик и другие), пряностей и других ингредиентов в количествах, установленных рецептурой, сформованный в оболочки, пакеты, специальные формы, сетки, подвергнутый тепловой обработке и готовый к употреблению;

**изделие колбасное вареное** – мясной продукт, изготовленный из смеси мяса-сырья рубленого и/или измельченного (мясо, субпродукты, шпик и другие), пряностей и других ингредиентов в количествах, установленных рецептурой, сформованный в натуральные или искусственные оболочки шприцеванием или без оболочки, подвергнутый термической обработке (обжарка, варка) до готовности к употреблению;

**колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов** – продукт, изготовленный преимущественно из вареных или бланшированных мясных ингредиентов путем последующей термической обработки до готовности к употреблению;

**вареная колбаса** – вареное колбасное изделие в натуральной или искусственной оболочке, подвергнутое в процессе изготовления обжарке и варке;

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

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

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

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

**полукопченая колбаса** – колбаса, подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке;

**полукопченая субпродуктовая колбаса** – колбаса, содержащая свыше 70 % субпродуктов (первой и второй категории), подвергнутая обжарке, варке, горячему копчению и сушке;

**варено-копченая колбаса** – колбаса, отличающаяся от полукопченой параметрами копчения;

**сырокопченая колбаса** – колбаса, подвергнутая в процессе изготовления (после созревания), минуя процесс варки, холодному копчению, а затем продолжительной сушке;

**сырокопченая мажущаяся колбаса** – колбаса, подвергнутая в процессе изготовления обработке микробиологическими препаратами, копчению и сушке;

**сыровяленая колбаса** – колбаса, подвергнутая в процессе изготовления продолжительной сушке в естественных условиях или при параметрах среды, близких к ним;

**ливерная колбаса** – вареное колбасное изделие в натуральной или искусственной оболочке, изготовленное из ингредиентов (печень, сердце, почки, шпик и другие мякотные субпродукты), подвергнутых тепловой обработке, сохраняющее форму при нарезании;

**паштет** – вареное колбасное изделие, изготовленное из ингредиентов, подвергнутых термической обработке, имеющее мажущуюся консистенцию;

**зельц** – вареное колбасное изделие, изготовленное из мясных ингредиентов, богатых коллагеном, и ингредиентов растительного происхождения, подвергнутых термической обработке, с неоднородной структурой, в оболочке или без оболочки, установленной формы;

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

**студень** – колбасное изделие, приготовленное из мясных ингредиентов, богатых коллагеном, подвергнутых термической обработке, с добавлением более 100 % концентрированного бульона, который застывает при охлаждении, в оболочке или установленной формы;

**кровяные изделия** – колбасные изделия, изготовленные с добавлением пищевой крови, от темно-красного до бордового цвета на разрезе;

**продукты из мяса и шпика** – продукты повышенной энергетической ценности:

**мясные продукты** – изготовленные из говядины, свинины, баранины, конины, мяса птицы в виде мясного отруба или отдельных мышц с/без костей, подвергнутые посолу и термической обработке до готовности к употреблению; в зависимости от технологии изготовления классифицируются на: вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, сырокопченые, запеченные, обжаренные, соленые, вяленые и другие виды;

**изделия из шпика** – изготовленные из подкожного жира в шкуре или без шкуры с/без прирезей мышечной ткани; в зависимости от технологии производства классифицируются на: соленые, солено-копченые и другие виды;

**мясные консервы** – мясные консервы, герметически укупоренные в стеклянных или металлических банках, подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении;

**мясные консервы кусковые** – мясные консервы, изготовленные из измельченного мелкокускового мяса массой от 30 до 120 г, тушенного в собственном соку, соусе, бульоне или желе с пряностями и специями;

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

**мясные консервы из субпродуктов** - консервы из субпродуктов, изготовленные из очищенных и/или измельченных кусочков субпродуктов первой и второй категории размером от 10 до 30 мм с добавлением бульона или соуса, пряностей и специй;

**мясные консервы паштетные** - мясные консервы, изготовленные из мяса и/или субпродуктов первой и второй категории, разрезанные на кусочки массой от 50 до 70 г, бланшированные, измельченные до получения мажеобразной массы с частицами размером от 0,3 мм до 0,5 мм;

**мясные консервы смешанные** - мясные консервы, изготовленные из мяса и других ингредиентов, отдельно или комбинированно, с/без добавления пряностей;

**консервы мясо** - растительные обеденные с массовой долей мясных ингредиентов от 31 до 60 % согласно рецептуре;

**консервы растительно** - мясные обеденные с массовой долей мясных ингредиентов от 6 до 30 % согласно рецептуре;

**продукт из мяса посоленный шприцеванием** - мясной продукт, подвергнутый посолу путем прямого шприцевания рассолом в мышечную ткань;

**продукт из мяса вялено-соленый** - мясной продукт, подвергнутый в процессе изготовления посолу и продолжительной сушке в естественных условиях или в среде с параметрами, близкими к естественным;

**продукт из мяса, не подвергнутый термической обработке**, - мясной продукт, изготовленный методом сушки или вяления;

**период созревания** - промежуток времени, в течение которого происходят физико-химические и ферментативные процессы преобразования мышечных белков для обеспечения надлежащих органолептических показателей готового продукта и стойкости при хранении;

**период стабилизации** - промежуток времени, в течение которого происходит уничтожение микроорганизмов и обеспечение стойкости готового продукта при хранении;

**мясные продукты, упакованные под вакуумом**, - мясной продукт, в процессе упаковки которого удаляется воздух для получения давления ниже атмосферного;

**мясные продукты, расфасованные в условиях модифицированной атмосферы**, - мясной продукт, в процессе упаковки которого воздух заменяется инертными газами (азот, двуокись углерода и др.), которые не конденсируются на поверхности продукта;

**стерилизованные мясные продукты** - мясные продукты, подвергнутые воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания им стойкости при хранении.

### **III. Группы продуктов регламентируемой области**

4. Настоящий Технический регламент устанавливает минимальные требования к качеству и пищевой безопасности, которым должны соответствовать группы мясных продуктов,

представленные в нижеследующей таблице:

Таблица

<b>Тарифная позиция из Перечня продукции регламентируемой области, подлежащей обязательной сертификации соответствия</b>	<b>Наименование продукции (группы продукции)</b>
1601 00	Колбасы и аналогичные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови; готовые пищевые продукты, изготовленные на их основе
1602	Консервированные продукты из мяса, мясных субпродуктов или крови

#### **IV. Основные требования**

5. Приоритетной целью производителей мясных продуктов, предназначенных для реализации населению, являются защита здоровья потребителей, обеспечение качества и применение добросовестной практики, соответствующей Нормам Codex.

6. Качество и пищевая безопасность предполагают обеспечение соблюдения и выполнения установленных требований, пищевой гигиены в течение производственного процесса, начиная с сырья и до потребителя, на весь срок годности продукта.

7. Качество и пищевая безопасность обеспечиваются мониторингом и менеджерскими системами и методами, основанными на серии стандартов, которыми необходимо обеспечить систематическое предупреждение возможной опасности и представление информации по идентификации предприятия, смены, даты выпуска, партии, количества, вида и качества продукции.

8. Производители мясных продуктов должны обеспечить ведение записей, позволяющих идентифицировать продукцию в течение трех лет и при необходимости предоставить документальные доказательства соблюдения требований к качеству и безопасности, предусмотренных настоящим Техническим регламентом.

9. Менеджеры и административно-технический персонал должны хорошо знать установленные требования, которым должны соответствовать готовые продукты, иметь ясное представление о возможных рисках и возможность принять соответствующие меры по их предотвращению, обеспечить мониторинг и надзор на протяжении всего технологического процесса.

10. Размещение, строительство и благоустройство предприятий по переработке мяса должны быть произведены в соответствии с положениями действующего законодательства.

11. Оборудование и тара предприятия по переработке мяса, контактирующие с мясными продуктами, должны быть спроектированы и изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, установленным центральным отраслевым органом публичного управления в

области здравоохранения.

12. Деятельность предприятий по переработке мяса не должна приводить к загрязнению окружающей среды.

13. Работники предприятия по переработке мяса и мясных продуктов, непосредственно контактирующие с вырабатываемой продукцией, должны соблюдать правила, установленные центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

14. Мясные продукты, для допуска в торговлю, продовольствием должны соответствовать требованиям по качеству и пищевой безопасности, формам представления, предупреждения и информирования потребителя, предусмотренным настоящим Техническим регламентом.

15. Мясные продукты должны быть изготовлены на основании рецептуры и/или технологических инструкций, разработанных и утвержденных в установленном порядке, с использованием сырья и вспомогательных материалов согласно приложению № 1 к настоящему Техническому регламенту.

16. Для изготовления мясных продуктов используются только мясо и другие продукты животного происхождения, разрешенные уполномоченным санитарно-ветеринарным органом.

17. Изготовление мясных продуктов с применением пищевых добавок допускается только по согласованию с центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения в установленном порядке.

18. Для выработки мясных продуктов не допускается применение мяса:

- a) замороженного более одного раза;
- b) мяса быков и хряков;
- c) с признаками осаливания и пожелтения;
- d) с истекшим сроком годности.

19. В зависимости от технологии производства и форм представления мясные продукты классифицируются на:

- a) колбасные изделия вареные;
- b) колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов;
- c) колбасы;
- d) кровяные изделия;
- e) продукты из мяса и шпика;
- f) мясные и субпродуктовые консервы.

20. В зависимости от технологии изготовления вареные колбасные изделия классифицируются следующим образом:

- a) вареная колбаса;

- b) сардельки;
- c) сосиски;
- d) колбаски;
- e) мясной хлеб.

21. В зависимости от используемого сырья вареные колбасные изделия классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) второго сорта;
- d) третьего сорта;
- e) бессортовые.

22. В зависимости от технологии изготовления и применяемых ингредиентов колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов классифицируются следующим образом:

- a) ливерные колбасы;
- b) паштеты;
- c) зельцы;
- d) студни;
- e) холодцы.

23. В зависимости от используемого сырья ливерные колбасы, зельцы и кровяные изделия классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) второго сорта;
- d) третьего сорта;
- e) бессортовые.

24. В зависимости от используемого сырья паштеты классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) бессортовые.

25. В зависимости от технологии изготовления и использованного сырья колбасы классифицируются следующим образом:

- a) полукопченые;
- b) варено-копченые;
- c) сырокопченые;
- d) сырокопченые мажущиеся;
- e) сыровяленые.

26. В зависимости от используемого сырья колбасы сырокопченые, сырокопченые мажущиеся, сыровяленые и варено-копченые классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта.

27. В зависимости от используемого сырья полукопченые колбасы классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) второго сорта;
- d) второго сорта из субпродуктов;
- e) бессортные.

28. В зависимости от используемого сырья кровяные изделия классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) второго сорта;
- d) третьего сорта;
- e) бессортные.

29. Продукты из мяса и шпика в зависимости от технологии переработки и используемого сырья классифицируются следующим образом:

- a) продукты из мяса вареные;
- b) продукты из мяса копчено-вареные;
- c) продукты из мяса варено-копченые;

- d) продукты из мяса копчено-запеченные;
- e) продукты из мяса сырокопченые;
- f) продукты из мяса запеченные;
- j) продукты из мяса жареные;
- h) продукты из шпика соленые;
- i) продукты из шпика солено-копченые.

30. В зависимости от используемого сырья продукты из мяса и шпика классифицируются следующим образом:

- a) мякотные;
- b) мясокостные;
- c) прессованные;
- d) рубленые.

31. В зависимости от используемого сырья продукты из мяса и шпика классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;
- b) первого сорта;
- c) второго сорта;
- d) третьего сорта;
- e) бессортные.

32. В зависимости от технологии изготовления мясные и субпродуктовые консервы классифицируются следующим образом:

- a) кусковые;
- b) рубленые;
- c) паштетные;
- d) субпродуктовые;
- e) мясорастительные;
- f) растительно-мясные.

33. В зависимости от используемого сырья мясные и субпродуктовые консервы классифицируются следующим образом:

- a) высшего сорта;

b) первого сорта.

34. В зависимости от оболочки, используемой при упаковке (кроме консервов), мясные продукты выпускаются в:

- a) натуральной оболочке;
- b) искусственной съедобной оболочке;
- c) искусственной несъедобной оболочке;
- d) без оболочки.

35. Мясные продукты, предназначенные для реализации, должны иметь органолептические показатели, свойственные каждому виду и наименованию продукта, установленные в рецептуре, и соответствовать показателям, представленным в приложении № 2 к настоящему Техническому регламенту.

36. Физико-химические показатели мясных продуктов устанавливаются рецептурой и должны соответствовать нормам, представленным в приложении № 3 к настоящему Техническому регламенту.

37. Мясные продукты должны вырабатываться, упаковываться, транспортироваться в таких условиях, чтобы исключить использование ингредиентов, в которых содержание остатков пестицидов, ветеринарных препаратов и других загрязняющих веществ, содержание которых превышает предельно допустимые нормы, установленные уполномоченным санитарно-ветеринарным органом и центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

38. Тара, упаковочные материалы должны быть изготовлены из безопасных материалов, имеющих санитарно-гигиенический сертификат для использования по назначению, обеспечивающих сохранение качества и безопасности продукта в течение срока годности.

39. Мясные продукты, в том числе фасованные, упаковывают в:

- a) ящики из гофрированного картона, деревянные;
- b) ящики полимерные многооборотные;
- c) ящики алюминиевые многооборотные;
- d) контейнеры;
- e) тару-оборудование;
- f) банки стеклянные;
- g) банки металлические.

40. Транспортирование мясных продуктов должно производиться авторизованными транспортными средствами, обеспечивающими сохранность на весь период транспортировки органолептических, физико-химических, микробиологических показателей, а также защиту от пыли, вредителей и других возможных повреждений или загрязнений.

41. Не допускается транспортирование одним и тем же транспортным средством мяса, субпродуктов и готовой мясной продукции.

42. Запрещается транспортирование мясных продуктов насыпью, без тары.

43. Срок годности мясных продуктов для конкретного наименования, в зависимости от используемого сырья, упаковочного материала и условий хранения устанавливается производителем в технологических инструкциях по согласованию с центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

44. Мясные продукты, предназначенные для реализации населению, для обеспечения потребителя полной и достоверной информацией для выбора продукции, соответствующей его требованиям, должны быть этикетированы в обязательном порядке в соответствии с действующими нормативными и законодательными актами.

45. Наименование, под которым реализуются мясные продукты, должно правильно указывать их природу и включать, как минимум:

a) наименование формы представления;

b) указание сорта;

c) наименование вида животного или птицы, от которого происходит мясо (если это необходимо);

d) способ выработки.

46. Для консервированных продуктов дополнительно к перечисленным в пункте 45 настоящего Технического регламента указывается способ подготовки к употреблению (для консервов, требующих специальной обработки перед употреблением).

47. Для консервированных продуктов, выпускаемых в Республике Молдова, на крышке налитографированных металлических банок наносятся условные знаки в соответствии с действующими законодательными и нормативными актами:

дата изготовления (день, месяц, год);

номер смены (группы) – одна цифра;

номер ассортимента – одна-три цифры;

международный код Республики Молдова – MD;

номер предприятия-производителя – одна-три цифры, выданный в установленном порядке.

48. Запрещается продление срока годности продуктов, в том числе повторным этикетированием и/или упаковкой.

49. Проверка качества мясных продуктов, пищевой безопасности, формы представления, маркировки и этикетирования производится производителем в соответствии с правилами, установленными действующими нормативными актами, включая:

a) наименование продукта, для каждой партии;

b) органолептические показатели, для каждой партии;

c) физико-химические показатели, для каждой партии.

50. Отбор проб и определение показателей качества, пищевой безопасности, форм представления и этикетирования производятся в соответствии с правилами и способами анализа, установленными действующими нормативными и законодательными актами.

51. Мясные продукты, не соответствующие настоящим требованиям, не могут быть размещены на внутреннем рынке для реализации населению.

## **V. Оценка соответствия продукции**

52. Мясные продукты, включая импортные, допускаются к размещению на внутреннем рынке только при условии их соответствия основным требованиям, предусмотренным настоящим Техническим регламентом.

53. Соответствие мясных продуктов обеспечивается производителем (фабрикантом) или импортером.

54. Производитель (фабрикант) или импортер мясных продуктов обращается с ходатайством к одному из выбранных им аккредитованных и уполномоченных органов в данной области о проведении сертификации продукции с оценкой процесса производства.

55. Процедура сертификации мясных продуктов утверждается Национальным органом по подтверждению соответствия продукции, по согласованию с отраслевым органом центрального публичного управления, регламентирующим данную область.

56. Уполномоченный орган по сертификации осуществляет периодическую оценку соответствия мясных продуктов через произвольные промежутки времени.

57. В контексте оценки, для проверки сохранения соответствия мясных продуктов основным требованиям, предусмотренным настоящим Техническим регламентом, образцы, отобранные на месте производства или из партии, предназначенной для реализации, подвергаются необходимым испытаниям в соответствии с правилами и методами, утвержденными в установленном порядке, или эквивалентным испытаниям.

58. В случае обнаружения несоответствия мясных продуктов основным требованиям уполномоченный орган по сертификации продукции, который осуществлял соответствующие процедуры, должен информировать в установленном порядке производителя (фабриканта), импортера и органы надзора за рынком.

59. Производитель (фабрикант), импортер разрабатывает техническую документацию, предусмотренную пунктом 62 настоящего Технического регламента.

60. Производитель (фабрикант), импортер хранят техническую документацию в течение не менее трех лет с даты изготовления последней партии мясных продуктов и представляют ее по требованию органов надзора и контроля.

61. Техническая документация должна обеспечить возможность оценки соответствия мясных продуктов основным требованиям, предусмотренным настоящим Техническим регламентом.

62. Техническая документация должна содержать в основном:

a) общее описание мясных продуктов;

b) рецептуры и технологические инструкции;

c) сертификат соответствия, выданный в соответствии со схемами сертификации мясных продуктов, или сертификат соответствия для систем менеджмента, качества или пищевой безопасности;

d) протоколы испытаний мясной продукции;

e) другие документы по решению производителя (фабриканта) или импортера, позволяющие подтвердить соответствие мясных продуктов.

63. Производитель (фабрикант) или импортер мясных продуктов на основании технической документации составляет декларацию о соответствии согласно приложению № 4 к настоящему Техническому регламенту и на каждую упаковочную единицу фасованной продукции наносит национальную марку соответствия SM. Порядок составления и выдачи декларации соответствия осуществляется в соответствии с правилами, установленными в Национальной системе подтверждения соответствия продукции.

64. Мясная продукция размещается на рынке вместе с декларацией о соответствии, которая подтверждает ее соответствие основным требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

Производитель (фабрикант) или импортер должен указать под Национальной маркой соответствия SM идентификационный номер уполномоченного органа по сертификации, который осуществлял сертификацию.

65. Производитель (фабрикант) или импортер хранит один экземпляр декларации о соответствии вместе с технической документацией, на основании которой была выдана декларация о соответствии.

66. Производитель (фабрикант) принимает все необходимые меры, чтобы процесс производства мясных продуктов соответствовал технической документации и требованиям настоящего Технического регламента.

67. Уполномочивание органа по сертификации осуществляется Национальным органом по подтверждению соответствия продукции по предложению регламентирующего органа в области пищевых продуктов.

68. Регистр уполномоченных органов по оценке соответствия публикуется Национальным органом по подтверждению соответствия продукции в Официальном мониторе Республики Молдова и актуализируется по мере необходимости.

69. Для мясных продуктов из других стран, размещенных на рынке, к документам, предусмотренным для инициирования процедуры оценки соответствия, дополнительно представляется разрешение на импорт, выданное регламентирующим органом в области пищевых продуктов на основании анализа условий производства, складирования, транспортирования, реализации и т.д.

70. Соответствие мясных продуктов требованиям настоящего Технического регламента

может быть обеспечено и через использование национальных взаимосвязанных (гармонизированных) стандартов.

Производитель (фабрикант) или импортер мясных продуктов для подтверждения презумции соответствия имеет право указать в сопроводительных документах, что их показатели соответствуют одному или более взаимосвязанным с настоящим Техническим регламентом стандартам.

71. Перечень взаимосвязанных стандартов утверждается регламентирующим органом в области пищевой продукции, согласовывается с Национальным органом по стандартизации и публикуется в Официальном мониторе Республики Молдова и Бюллетене стандартизации - официальном издании Национального органа по стандартизации.

## **VI. Заключительные положения**

72. Одновременно с введением в действие настоящего Технического регламента стандарты, регламентирующие соответствующую продукцию, применяются в добровольном порядке.

Приложение № 1

к Техническому регламенту

«Продукты из мяса»

### **Перечень сырья и вспомогательных материалов для производства мясных продуктов**

Для производства мясных продуктов используются следующее сырье и вспомогательные материалы:

а) мясные ингредиенты:

говядина парная, остывшая, охлажденная и замороженная;

говядина жилованная высшего, первого, второго сорта, односортная;

телятина парная, остывшая, охлажденная и замороженная;

телятина жилованная высшего сорта;

свинина парная, остывшая, охлажденная и замороженная;

свинина жилованная нежирная, полужирная, жирная, односортная, колбасная;

баранина и козлятина остывшие, охлажденные и замороженные;

баранина и козлятина жилованные односортные;

конина остывшая, охлажденная и замороженная;

конина жилованная односортная;

мясо котлетное (говяжье, свиное, баранье);

блоки замороженные из жилованного мяса (говядина, свинина, баранина), из шпика;

грудинка свиная;

мясо механической обвалки говяжье, свиное, баранье;

блоки из мяса механической обвалки замороженные (говядина, свинина, баранина);

мясо птицы остывшее, охлажденное и мороженое;

мясо птицы обваленное;

тушки птицы полупотрошенные или потрошенные остывшие, охлажденные и мороженые;

тушки цыплят-бройлеров полупотрошенные или потрошенные остывшие, охлажденные или мороженые;

полуфабрикаты из мяса птицы остывшие, охлажденные и мороженые;

мясо птицы механической обвалки остывшее, охлажденное и мороженое;

блоки из мяса птицы механической обвалки мороженые;

шпик свиной хребтовый, боковой, жир-сырец животный пищевой (говяжий, свиной, бараний), жир топленый;

субпродукты обработанные говяжьи, свиные, бараньи, козьи, конские: первой категории - языки, печень, почки, мозги, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь; второй категории - головы, уши, вымя, молочные железы, селезенка, губы, калтыки, мясо пищевода, мясо голов, легкие, рубцы, ноги, шкурка свиная, в том числе межсосковая часть;

субпродукты птичьи: печень, сердце, мышечный желудок, шея, крыло, головы, ноги, кожа, внутренний жир;

блоки замороженные из субпродуктов первой и второй категории, блоки из субпродуктов птицы замороженные;

щековина свиная;

кровь пищевая, плазма крови пищевая крупного рогатого скота и свиней;

препарат гемоглобина;

белковый стабилизатор (шкурка свиная, жилки говяжьи, вода);

белково-жировая эмульсия (соевый белок, жир, вода).

Для продуктов из говядины, свинины, баранины, козлятины, конины допускается использование мяса птицы в количестве до 30 % взамен другого мясного сырья – для продуктов первого, второго, третьего сорта и бессортных, если это предусмотрено нормативным документом.

Для продуктов из мяса птицы допускается применение говядины, свинины жилованных в количестве до 30 % взамен другого мясного сырья, если это предусмотрено нормативным документом;

b) другие виды ингредиентов:

яйца куриные, продукты яичные;

масло коровье, масло растительное;

сыры сычужные твердые;

молоко коровье пастеризованное, сливки из коровьего молока;

молоко коровье цельное, сухое обезжиренное, сухие сливки;

крахмал картофельный, кукурузный, мука пшеничная хлебопекарная;

крупа манная, рисовая, ячменная (перловая и ячневая), гречневая, кукурузная, пшено, пшеничная и другие;

бобовые: горох, чечевица, фасоль и другие;

продукты белковые соевые;

продукты белковые молочные (казеин, казеинат натрия пищевой);

соль поваренная пищевая;

сахар-песок, глюкоза, лактоза, мальтоза, мальтодекстрин и другие;

пряности, экстракты, концентраты, смеси пряностей (душистый перец, имбирь, гвоздика, мускатный орех, корица, черный или белый перец, перец красный молотый, кардамон, кориандр, тмин, лавровый лист и другие);

семена горчицы или горчичный порошок;

фисташки, грецкий орех, арахис, кешью и другие;

овощные ингредиенты свежие, консервированные, сухие: морковь, свекла, картофель, перец сладкий, кукуруза, горох и другие;

паприка;

грибы консервированные, свежие, сушеные, пастеризованные;

маслины, оливки без косточек;

соусы, кетчупы, горчичные соусы и другие;

посолочные смеси (Е 249 и/или Е 250 и соль поваренная);

масло эфирное укропное и другие;

чеснок свежий, сушеный, консервированный солью поваренной, замороженный

измельченный, экстракт чеснока;

лук свежий, сушеный;

вода питьевая;

пищевые добавки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения;

с) оболочки:

кишки обработанные: черевы свиные, говяжьи, бараньи, козы, круга говяжьи, пищеводы говяжьи, синюги говяжьи, бараньи, кудрявки говяжьи, мочевые пузыри говяжьи, свиные и другие;

оболочки искусственные: белковые, из целлюлозной пленки, «Повиден», кутизин, натурин, коллагеновые; оболочки искусственные полиамидные; оболочки искусственные для сосисок и сарделек; оболочки газо-паро-водонепроницаемые и другие;

d) вспомогательные материалы:

перевязочный материал: шпагат, нитки льняные, капроновые швейные, хлопчатобумажные швейные;

сетки из хлопчатобумажных и вискозных нитей;

металлические формы или пресс-формы;

копильные препараты;

древесное сырье твердых пород (опилки) для копчения пищевых продуктов, за исключением хвойных пород;

клипсы алюминиевые, скрепки металлические, скобы металлические;

лента чековая с клеящимся слоем (самоклеящиеся этикетки), с термочувствительным слоем.

ПРИМЕЧАНИЕ. Допускается использование других видов сырья и вспомогательных материалов, сочетающихся с мясным сырьем.

[Приложение № 2](#)

[Приложение № 3](#)

[Приложение № 4](#)