

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor - Ordin nr. 494/2002 din 24 octombrie 2002

Ordinul nr. 494/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea cărnii de porc

În vigoare de la 13 martie 2003

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 906 din 13 decembrie 2002. Formă aplicabilă la 03 august 2023.

Nr. 494/859/138

*Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor
Ministerul Sănătății și Familiei
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*

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

în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare, ale Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, precum și ale Hotărârii Guvernului nr. 166/2001 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 150.093 din 13 iunie 2002, întocmit de Direcția de industrie alimentară, standarde, mărci și licențe,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrul sănătății și familiei și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:

Art. 1. - Se aprobă Normele cu privire la comercializarea cărnii de porc, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. - Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Ministerul Sănătății și Familiei și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, respectiv prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și oficiile județene pentru protecția consumatorilor, vor controla modul de respectare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 3. - Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 3 luni de la data publicării.

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, Ilie Sârbu	Ministrul sănătății și familiei, Daniela Bartoș	Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Rovana Plumb, secretar de stat
---	---	---

ANEXĂ

NORME

cu privire la comercializarea cărnii de porc

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor - Normă din 24 octombrie 2002

Norma cu privire la comercializarea cărnii de porc din 24.10.2002

În vigoare de la 13 martie 2003

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 906 din 13 decembrie 2002. Formă aplicabilă la 03 august 2023.

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. - Prezentele norme stabilesc condițiile pentru comercializarea cărnii de porc provenite din producția internă sau din import.

Art. 2. - **(1)** Carnea de porc destinată comercializării trebuie să îndeplinească condițiile sanitare veterinare și sanitare conform reglementărilor în vigoare, precum și cerințele din prezentele norme.

(2) Agenții economici pot comercializa carnea de porc numai cu respectarea reglementărilor în vigoare și a prevederilor prezentelor norme.

CAPITOLUL II

Definirea și descrierea produsului

Art. 3. - În sensul prezentelor norme, se înțelege prin:

(1) carne de porc - carnea destinată consumului uman, rezultată din sacrificarea porcinelor și care nu a suferit nici un tratament în afara celui de conservare prin frig;

(2) semicarcase de porc cu sau fără cap - corpul porcului sacrificat cu emisiune sangvină integral realizată, eviscerat, tăiat în două pe linia mediană

a coloanei vertebrale, fără limbă, organe genitale, păr, copite, osânză, rinichi și diafragmă, cu plaga de sângerare curățată;

(3) carne de purcel - carnea provenită de la purceii în greutate de până la 30 kg în viu; carne de purcel de lapte - carnea provenită de la purceii în greutate de până la 15 kg în viu, cu conformația specifică categoriei de vârstă;

(4) elemente de tranșare - porțiunile provenite din tranșarea semicarcaselor de porc prelucrate prin opărire sau jupuire. Se prezintă în mai multe variante:

a) mușchiuleț; spată cu rasol și ceafă; antricot cu cotlet; pulpă cu rasol - jambon; piept cu fleică; sau

b) mușchiuleț; spată cu rasol; garf (ceafă + antricot + cotlet); pulpă cu rasol (jambon); piept cu fleică.

Elementele anatomice componente corespund descrierii și condițiilor de calitate de mai jos:

1. mușchiuleț - marele, micul psoas și iliacul situat sub vertebrele dorsolombare;

2. spată cu rasol și ceafă - musculatura și vertebrele din regiunea cervicală, inclusiv atlasul și musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus; este delimitată anterior de tăietura capului și posterior de linia care trece prin dreptul vertebrei a 5-a în direcție perpendiculară și paralelă cu coasta; piesa include rasolul anterior;

3. antricot cu cotlet - mușchiul din regiunea dorsală și lombară cu întregul suport osos, fiind delimitat anterior de a 5-a vertebră dorsală și posterior de ultima vertebră lombară (inclusiv). În partea inferioară este delimitată de secțiunea ce trece între treimea superioară și medie a coastelor și linia de separare a mușchiului de fleică;

4. pulpă cu rasol (jambon) - musculatura și suportul osos din regiunea bazinului, osul sacrum, 2 vertebre codale, femurul, rotula și rasolul din spate;

5. spată cu rasol - musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus. Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a 5-a în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept; cuprinde și rasolul din față;

6. garf - musculatura cu suportul osos (vertebre) din regiunea cervicală, dorsală și lombară, delimitându-se anterior de tăietura capului (atlas), iar posterior de prima vertebră sacrală (exclusiv). În partea inferioară este delimitată de secțiunea care trece între treimea superioară și medie a coastelor pe toată lungimea garfului;

7. piept cu fleică - musculatura și grăsimea intermusculară cu suportul osos al pieptului (stern) și cele două treimi inferioare ale coastelor și musculatura abdominală (fleica) care continuă marginea posterioară a coastelor până la delimitarea de pulpă (posterior) și de cotlet (superior);

8. pistol - porțiunile anatomice rămase după detașarea mușchiulețului, pieptului cu fleică și a rasoalelor anterior și posterior de la semicarcasă;

(5) Piese tranșate:

1. mușchiuleț fasonat - marele, micul psoas și iliacul situat sub vertebrele dorsolombare. Se curăță de grăsimea aderentă;
2. cotlet cu os - mușchiul din regiunea lombară, cu suportul osos, cu sau fără slănină, cu sau fără șoricium de acoperire, delimitat anterior de ultima vertebră dorsală (ultima coastă) și posterior de prima vertebră sacrală (exclusiv), iar inferior de linia de separare a mușchiului de fleică;
3. cotlet fără os - porțiunea terminală a mușchiului dorsal din regiunea lombară (între ultima vertebră dorsală și prima sacrală). Se dezosează, se degresează, se îndepărtează excesul de grăsime de la suprafață și se falonează lateral pe marginea inferioară a mușchiului;
4. cotlet parțial dezosat - cotletul cu os fără șira spinării (corpul vertebrelor și apofizele spinoase), cu coastele secționare la maximum 2 cm de la marginea inferioară a mușchiului dorsal;
5. antricot cu os - mușchiul din regiunea dorsală cu întregul suport osos (treimea superioară a coastelor, inclusiv vertebrele toracice cu apofize), delimitat anterior de prima vertebră dorsală (inclusiv), posterior de ultima vertebră dorsală (inclusiv), iar inferior de secțiunea care trece între treimea superioară și medie a coastelor. Se prezintă cu sau fără slănină, cu sau fără șoricium de acoperire;
6. antricot fără os - mușchiul din regiunea dorsală, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unei pelicule fasonate de slănină de până la 0,3 cm. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase;
7. antricot parțial dezosat - antricotul cu os fără șira spinării (corpul vertebrelor și apofizele spinoase), cu coastele secționare la maximum 2 cm de la marginea inferioară a mușchiului dorsal;
8. ceafă cu os - musculatura din regiunea cervicală, cu suportul osos, delimitată anterior de tăietura capului (inclusiv prima vertebră atlas), iar posterior de prima vertebră dorsală (exclusiv). Se prezintă cu sau fără șoricium de acoperire;
9. ceafă fără os - mușchiul cefei dezosat, degresat, bine fasonat. Se admite la suprafață prezența unui strat intermitent de 0,5 cm slănină, cu evidențierea flaxului (fascia de acoperire) rămas pe mușchi. Prezintă extremitățile drepte și este bine fasonat, fără tăieturi în masa musculară, franjuri sau resturi de oase;
10. pulpă cu os - musculatura și suportul osos din regiunea bazinului (ilium, ischium și pubis), oasele sacrum, două vertebre codale, femurul și rotula. Este delimitată anterior de ultima vertebră lombară (exclusiv), la linia de separare de fleică, iar posterior de articulația femurotibiorotuliană (ce separă pulpa de rasolul din spate). Se prezintă cu sau fără slănină, șoricium de acoperire; se prezintă și fără suportul osos din regiunea sacrală; pulpa cu os fără slănină se prezintă fără oasele codale și se admite la suprafață un strat discontinuu de 0,5 cm de slănină;

11. pulpă fără os - provine din prelucrarea pulpei cu os descrise la pct. 10, la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate;

12. spată cu os - musculatura care îmbracă osul scapulum (lopățica) și osul humerus cu sau fără slănină și șorici. Limita din spate a tăieturii trece în dreptul vertebrei a 5-a în direcția perpendiculară și paralelă cu coastele. Se detașează prin tăietură sub lopățică și deasupra coastelor, trecând prin mușchiul care leagă spata de antricot și piept. Limita de jos trece prin articulația humeroradiocubitală (cotul care o separă de rasol);

13. spată fără os - provine din prelucrarea spetei cu os descrise la pct. 12, la care se îndepărtează oasele, grăsimea moale, flaxurile și formațiunile vasculare de pe suprafețele prelucrate;

14. piept - musculatura și grăsimea intermusculară cu suportul osos (sternul și cele două treimi inferioare ale coastelor). Pieptul este delimitat superior de antricotul cu os, secționarea făcându-se în linie dreaptă, iar posterior de linia de separare de fleică. Se prezintă cu sau fără os, slănină și șorici;

15. fleică - musculatura abdominală delimitată anterior de piept printr-o tăietură care urmărește marginea posterioară a coastelor, posterior de pulpă, iar superior de cotlet. Se prezintă acoperită cu slănină, cu sau fără șorici;

16. rasol din față (ciolan) - osul radial, ulnar și primul rând de oase carpiene cu musculatură și slănină de acoperire, fiind delimitat în partea superioară de articulația humeroradioulnară, iar în partea inferioară de articulația carpiană. Se prezintă cu sau fără șorici, fără păr, franjuri sau impurități;

17. rasol din spate (ciolan) - oasele tibia, peroneu și primul rând de oase tarsiene, cu musculatură și slănină de acoperire, fiind delimitat în partea superioară de articulația grasetului, iar în partea inferioară de articulația jaretului. Separarea rasolului de pulpă se face printr-o secțiune perpendiculară pe articulația femurotibiorotuliană, urmând linia descendentă ce separă mușchii gastrocnemieni (mușchi situați în continuarea pulpei și care rămân la pulpă) de restul mușchilor care acoperă oasele tibia și peroneul. Se prezintă cu sau fără șorici, fără păr, franjuri sau impurități;

18. slănină tare - slănina de gușă, precum și slănina de acoperire a musculaturii dorsale, rezultate din degresarea carcaselor cu sau fără șorici. Se prezintă în bucăți întregi, de forme aproximativ regulate, care să nu prezinte păr, cheaguri de sânge, resturi de oase;

19. slănină moale - slănina rezultată din zona abdominală sau din fasonarea pieselor anatomice și a carcaselor de porc. Se prezintă în bucăți mici, fără șorici, păr, cheaguri de sânge, resturi de oase etc.;

20. carne de porc lucru (carne pentru gătit) - carnea provenită din tranșarea, dezosarea, alegerea și fasonarea tuturor porțiunilor anatomice prelucrate în diverse scopuri. Carnea de porc lucru poate proveni și din alegerea cărnii de pe căpățânile de porc, de la grăsimile crude cu insertie de carne și din dezosarea și fasonarea spetei. Carnea se prezintă în bucăți de maximum 200 g, fără flaxuri, cheaguri de sânge, contuzii, resturi de oase, corpuri străine, resturi de șorici;

21. oase garf - oasele șirei spinării de la porc, cu sau fără treimea superioară a coastelor, cu musculatura intercostală și dintre apofizele spinoase și transversale, provenite după înlăturarea slăninii de acoperire și a musculaturii din zona respectivă. Se admit coada și sternul;

22. coaste - coastele fără carne și slănină, rezultate în urma tranșării și dezosării regiunii toracice, legate între ele prin musculatura intercostală și țesut conjunctiv;

23. șoricium de porc - stratul dermic care acoperă suprafața externă a slăninii;

24. oase cu valoare - oasele rezultate din dezosarea pulpei, ciolanului, apofizelor spinoase etc.;

25. picioare de porc - se obțin prin detașarea de rasol la nivelul articulației carpometacarpene și tarsometatarsiene, rămânând acoperite cu șorici; fără păr și unghii;

26. căpățâni de porc - se obțin detașându-se printr-o incizie făcută la locul de unire a cutiei craniene cu prima vertebră cervicală (atlas). Se prezintă despicate în jumătăți, fără creier, ochi, slung și limbă cu gușă sau fără gușă, cu sau fără urechi, bine curățate de păr;

(6) carne de porc separată mecanic - pasta cu granulație fină obținută prin separarea mecanică a cărnii de pe oasele carcasei de porc, exclusiv cea de pe oasele capului, extremitățile membrelor sub articulația carpiană și tarsiană și de pe vertebrele coccigene.

CAPITOLUL III

Clasificarea carcaselor de porc

Art. 4. - (1) Carcasele de porc se clasifică pe baza determinării procentului de țesut muscular.

(2) Pe baza acestui criteriu carcasele se încadrează în următoarea grilă de clasificare:

Clasa	Procent de țesut muscular din greutatea carcasei
S	peste 60
E	55-60
U	50-55
R	45-50
O	40-45
P	sub 40

(3) Excepție de la încadrarea în clase fac carcasele provenite din sacrificarea scroafelor și vierilor cu greutatea peste 120 kg în viu și a porcilor cu greutatea sub 60 kg în viu.

(4) Normele tehnice de aplicare a sistemului de clasificare se elaborează de către Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor până la data de 31 decembrie 2004.

CAPITOLUL IV

Carnea de porc separată mecanic

Art. 5. - (1) Materia primă utilizată la obținerea cărnii de porc separate mecanic trebuie să fie obținută și să corespundă prevederilor legale în vigoare.

(2) Este interzisă utilizarea drept materie primă a cărnii de pe oasele capului, extremitățile membrelor sub articulația carpiană și tarsiană și de pe vertebrele coccigiene, rezultată după tranșarea carcaselor și a porțiunilor anatomice de porc.

(3) Carnea de porc separată mecanic se obține și se utilizează în unități autorizate sanitar-veterinar, cu respectarea normelor sanitare și sanitare veterinare în vigoare.

Art. 6. - (1) Carnea de porc separată mecanic se utilizează numai în fabricația produselor din carne supuse obligatoriu tratamentului termic la minimum +72°C, cu timp de menținere de 20 de minute în centrul geometric al produsului, sau altei combinații timp/temperatură care să asigure aceeași securitate a produsului.

(2) În cazul în care carnea separată mecanic se obține în unități de abatorizare a porcilor, timpul maxim între obținerea materiei prime și utilizarea ei pentru fabricarea cărnii separate mecanic trebuie să fie de maximum 48 de ore.

(3) Carnea separată mecanic se depozitează în spațiu frigorific la -18°C, cu menționarea datei abatorizării și a datei dezosării.

(4) Carnea de porc separată mecanic, care provine din alte unități decât cea în care se folosește ca materie primă, trebuie să fie ambalată, etichetată și însoțită de documente conform prevederilor legale în vigoare.

CAPITOLUL V

Forme de comercializare a cărnii de porc

Art. 7. - (1) Carcasele de porc sunt comercializate sub formă de semicarcasă în următoarele tipuri:

a) semicarcasă de porc opărit, cu cap și picioare;

b) semicarcasă de porc opărit, fără cap și picior anterior;

c) semicarcasă de porc opărit, fără cap și picioare;

d) semicarcasă de porc jupuit, fără cap și picioare;

e) semicarcasă de porc degresate, fără cap și picioare, cu stratul de slănină de acoperire îndepărtat de pe întreaga suprafață a carcusei, admitându-se o grosime medie de 0,5 cm de slănină în strat discontinuu.

(2) Porțiunile decupate și piesele tranșate se comercializează în variantele prezentate la art. 3 alin. (4) și (5).

- Se comercializează și combinații de piese tranșate, cu păstrarea integrității anatomice a acestora.

- Piesele tranșate de porc se comercializează sub formă preambalată sau nepreambalată, degresate sau cu slănină, cu os sau fără os.

- Comercializarea mușchiulețului către consumatorul final se face doar sub formă degresată. În cazul comercializării pieselor tranșate cu os proporția acestuia va fi de maximum 20%.

- La comercializarea cărnii de porc lucru, furnizorul declară și garantează conținutul de grăsime. Carnea de porc lucru destinată consumatorului final va avea conținutul de grăsime de maximum 35%.

(3) Denumirea sub care se comercializează carnea de porc prevăzută la art. 3 se completează, după caz, cu expresiile "degresată", "dezosată" și se înscrie conform reglementărilor în vigoare pe eticheta produsului, pentru informarea corectă și completă a consumatorului.

(4) În funcție de starea termică carnea de porc se comercializează:

a) refrigerată - la maximum +4°C, determinată la os pentru semicarcase și în profunzime pentru celelalte forme de prezentare;

b) congelată - la minimum -18°C, determinată la os pentru semicarcase și în profunzime pentru celelalte forme de prezentare.

CAPITOLUL VI

Condiții tehnice de calitate

Art. 8. - (1) Proprietăți organoleptice

a) Carnea de porc

Starea termică	Refrigerată	Congelată	După decongelare
Aspectul	La suprafață, peliculă uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul, senzație de rece, fără a se lipi	Bloc compact, acoperit uneori cu un strat subțire de cristale fine	Suprafața cărnii umedă; poate prezenta o peliculă uscată; în secțiune: netedă și umedă; la apăsarea cu degetul exprimă relativ ușor suc opalescent; țesut conjunctiv fără luciu
Culoarea	La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare Caracteristica porțiunii anatomice	caracteristică porțiunii anatomice	la suprafață, culoare de la roz până la roșu închis; țesutul conjunctiv și grăsimea interfasciculară de culoare roșiatică; suc de carne opalescent, de culoare roșiatică
Consistența	Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede	Tare; prin lovire cu obiecte tari dă un sunet clar	Elasticitate micșorată; urmele formate prin apăsare cu degetul revin greu și incomplet
Mirosul	Plăcut, caracteristic	Fără miros	Plăcut, caracteristic
Caracteristicile slăninii	Grăsimea de culoare albă, albă-roz; moale; la frecare, senzație de unsuros	Consistență tare; aspect mat; culoare caracteristică	Consistență ușor micșorată; culoarea grăsimii interfasciculare cu nuanță roșiatică
Caracteristicile măduvei oaselor	Umple în întregime canalul medular al oaselor; culoarea variabilă cu vârsta animalului, de la roz-gălbui la galben-cenușiu; elastică pe secțiune, cu aspect lucios	-	Ușor dezlipită de pereții canalului medular al oaselor; consistență micșorată; culoare cu nuanță roșiatică
Caracteristicile bulionului	Limpede, aromat; la suprafață apar stelute sau insule de grăsime, cu miros și gust plăcute	-	Ușor turbure; aromă mai puțin exprimată decât la carnea refrigerată

b) Carnea de porc separată mecanic

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		
	Starea termică	Refrigerată	Congelată
Aspectul	Pastă cu granulație fină, fără fragmente de oase și corpuri străine	Bloc compact acoperit cu cristale fine de gheață; în secțiune aceleași caracteristici ca la starea refrigerată	
Culoarea	De la roz spre roșiatică		
Consistența	Moale, păstoasă	Tare	
Mirosul	Caracteristic, fără miros străin		

Verificarea proprietăților organoleptice se realizează conform STAS 7586-75.

(2) Proprietăți fizico-chimice**a) Carnea de porc**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		Metode de analiză
	Starea termică a cărnii		
	Refrigerată	Congelată	
Azot ușor hidrolizabil, NH ₃ /100 g, maxim	35	35	STAS 9065/7-74
pH	5,6-6,2		STAS 9065/8-74
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă		STAS 9065/11-75
Reacția Kreis	Negativă		STAS 9065/10-75
Reacția pentru identificarea amoniacului (metoda cu reacția Nessler)	Negativă		STAS 9065/7-74

b) Carnea de porc separată mecanic

Caracteristici	Condiții de admisibilitate		Metode de analiză
	Refrigerată	Congelată	
Proteină, %, minim	14		STAS 9065/4-81
Substanțe grase, %, maxim	25		STAS 9065/2-73
Umiditate, % maxim	65		STAS 9065/3-73
Colagen, % raportat la proteina totală	15		STAS 9065/13-81
Reacția Kreis	Negativă		STAS 9065/10-75
Reacția pentru hidrogen sulfurat	Negativă		STAS 9065/11-75

(3) Proprietăți microbiologice și toxicologice

Carnea de porc, inclusiv carnea de porc separată mecanic, trebuie să se încadreze în parametrii microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitară veterinară în vigoare.

Art. 9. - (1) Verificarea calității cărnii se face prin verificarea loturilor de produs. Lotul va fi format din cantitatea de carne de porc provenită de la același furnizor, în aceeași zi de fabricație, din același sortiment, din aceeași specie, același tip de prelucrare, din aceeași stare termică și care provine de la același producător.

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

CAPITOLUL VII

Ambalare, marcare, etichetare, depozitare, transport și documente

Art. 10. - (1) Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

(2) Pe etichetă se va menționa o singură stare termică a cărnii. Data durabilității minimale pentru produsele congelate și data limită de consum pentru produsele refrigerate se stabilesc de către producător și se înscriu conform normelor în vigoare privind etichetarea alimentelor.

(3) În unitățile de producție, în funcție de starea termică, carnea de porc se depozitează la temperatura de maximum +4°C, determinată la os pentru semicarcase refrigerate și în profunzime pentru celelalte forme de prezentare refrigerate, și la temperatura de minimum -18°C, determinată la os pentru semicarcase congelate și în profunzime pentru celelalte forme de prezentare congelate.

(4) Mijloacele pentru transportul cărnii de porc trebuie să îndeplinească cerințele legislației în vigoare și să fie autorizate sanitar veterinar.

(5) Fiecare transport va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității.