

Ministerul Sănătății Publice - Ordin nr. 1271/2006 din 17 octombrie 2006

Ordinul nr. 1271/2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne

În vigoare de la 08 aprilie 2007

Consolidarea din data de **03 august 2023** are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 10 din 08 ianuarie 2007 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin **1348/2007**; Ordin **66/2012**; Ultimul amendament în 26 aprilie 2012.

Nr. 560/1.271/339/210

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale
Ministerul Sănătății Publice
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor
Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor

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**,

ținând cont de prevederile art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. **42/2004** privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. **215/2004**, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul prevederilor art. 9 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. **155/2005** privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, cu modificările și completările ulterioare, ale art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. **862/2006** privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății Publice, ale art. 4 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. **755/2003** privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare, precum și ale art. 3 alin. (3), ale art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. **130/2006** privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia,

văzând Referatul de aprobare nr. 90.478/2006, întocmit de Direcția generală implementare politici sectoriale și de piață,

ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, ministrul sănătății publice, președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emit următorul ordin:

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

Art. 2. - Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor și Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, respectiv prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, oficiile județene pentru protecția consumatorilor și direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București, vor controla modul de respectare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 2¹. - Produsele fabricate înainte de data intrării în vigoare a prezentului ordin se comercializează până la epuizarea stocurilor, cu încadrarea în data durabilității minimale.

Art. 3. - Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 90 de zile de la data publicării.

Ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale,
Gheorghe Flutur

Ministrul sănătății publice,
Gheorghe Eugen Nicolăescu

p. Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor,
Gheorghe Ciubotaru

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare
și pentru Siguranța Alimentelor,
Marian Avram

ANEXĂ

NORME
cu privire la comercializarea produselor din carne

**) Potrivit art. 1 din Ordinul ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății, al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 66/63/360/22/2012, Normele cu privire la comercializarea produselor din carne, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 560/1.271/339/210/2006, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 10 din 8 ianuarie 2007, cu completările ulterioare, se modifică.*

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 16 august 2006

Norma cu privire la comercializarea produselor din carne din 16.08.2006

În vigoare de la 08 aprilie 2007

Consolidarea din data de 03 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 10 din 08 ianuarie 2007 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 66/2012; Ultimul amendament în 26 aprilie 2012.

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. - (1) Prezentele norme reglementează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească produsele din carne pentru a fi produse și comercializate pe teritoriul României.

(2) Prezentele norme nu se referă la preparatele culinare.

Art. 2. - Operatorii economici care produc și comercializează produse din carne își desfășoară activitatea numai cu respectarea reglementărilor în vigoare și a prevederilor prezentelor norme. Specificațiile tehnice întocmite de operatorii economici vor respecta reglementările în vigoare și prevederile prezentelor norme.

CAPITOLUL II

Definiții

Art. 3. - În sensul prezentelor norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) produse din carne - produse procesate ce rezultă din procesarea cărnii sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse, astfel încât suprafața de tăiere să indice faptul că produsul nu mai are caracteristicile cărnii proaspete;

b) tratament - procesul chimic sau fizic, cum ar fi fierberea, afumarea, sărarea, marinarea, conservarea sau deshidratarea ori o combinație a acestor procedee, destinat a prelungi conservarea cărnii sau produselor de origine animală;

c) fierbere - utilizarea căldurii uscate sau umede prin care se asigură temperatura minimă în centrul geometric al produsului, care să garanteze inactivarea agenților patogeni;

d) afumarea - operația prin care produsele sunt supuse acțiunii fumului rezultat din combustia lemnului de esență tare corespunzător utilizării în industria alimentară; poate fi caldă sau rece;

e) maturarea - tratamentul cărnii crude sărate aplicat în condiții de climatizare, care prin reducerea lentă și gradată a umidității generează fermentații naturale sau procese enzimatiche, ducând la modificări după o perioadă de timp ce dau produsului caracteristici organoleptice tipice și care asigură conservarea și integritatea acestuia la temperaturi normale ale mediului ambiant;

f) uscarea - reducerea naturală sau artificială a conținutului de apă;

g) sterilizarea - tratamentul termic prin care se asigură temperatura minimă de 115°C în centrul geometric al produsului și distrugerea formelor sporulate;

h) coacere - tratamentul termic uscat prin care se asigură temperatura minimă de 70°C în centrul geometric al produsului.

CAPITOLUL III

Clasificarea produselor din carne

Art. 4. - În funcție de tratamentul termic aplicat, produsele din carne se încadrează în una dintre următoarele grupe:

a) produse din carne fierte, ca de exemplu: tobe, caltaboș, sângerete, paste, șunci și rulade, salamuri, cârnați, produse dietetice, semiconserva din carne;

b) produse din carne afumate, ca de exemplu: slănină afumată, costiță afumată, ciolane afumate;

c) produse din carne afumate și fierte, ca de exemplu: salamuri, cârnați, specialități, rulade;

d) produse din carne fierte și dublu afumate, ca de exemplu: salamuri, cârnați, specialități;

e) produse din carne fierte, dublu afumate și uscate, ca de exemplu: salamuri, cârnați, specialități;

f) produse din carne afumate și uscate, ca de exemplu: pastramă;

g) produse din carne crude uscate, ca de exemplu: salamuri, cârnați, specialități;

h) produse din carne fierte și uscate;

i) produse din carne prelucrate prin coacere, ca de exemplu: cașuri din carne;

j) produse din carne sterilizate, ca de exemplu: conserve din carne, pateuri, paste din carne, conserve mixte, dietetice.

CAPITOLUL IV

Condiții tehnice

Art. 5. - (1) Ingredientele utilizate la obținerea produselor din carne trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare și prevederilor anexei nr. 1 la prezentele norme.

(2) În cazul utilizării de carne separată mecanic, operația de fierbere și coacere se va realiza la o temperatură de minimum 72°C în centrul geometric al produsului și timp de minimum 20 de minute.

(3) În cazul în care la fabricarea produselor din carne se utilizează amidon sau amidonuri modificate, proporția maximă a acestora în componența produsului finit trebuie să fie de 4%.

Art. 6. - (1) Proprietățile organoleptice sunt prezentate în anexa nr. 2 la prezentele norme, iar proprietățile fizicochimice sunt prezentate în anexa nr. 3 la prezentele norme. La produsele crude uscate, pentru un conținut de apă sub limita stabilită în prezentele norme, limitele de lipide, sare și substanțe proteice se recalculează pentru valoarea reală a conținutului de apă.

(2) Proprietăți microbiologice și norme toxicologice: produsele din carne trebuie să se încadreze în parametrii de siguranță microbiologici, chimici, inclusiv metale grele, prevăzuți prin legislația în vigoare.

Art. 7. - (1) Verificarea calității se face înainte de livrare prin verificarea loturilor de produs. Lotul este format din cantitatea de produse din carne provenite de la același furnizor, în aceeași zi de fabricație, din același sortiment și stare termică.

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

CAPITOLUL V

Ambalare, marcare, etichetare, depozitare, transport și documente

Art. 8. - (1) Ambalarea, marcarea, etichetarea și depozitarea se efectuează cu respectarea prevederilor legale.

(2) Pe eticheta produsului se menționează obligatoriu natura tratamentului termic utilizat, în conformitate cu art. 4. La conservele mixte, pe etichetă se va menționa procentul de carne existent în produsul finit, iar în cazul utilizării de carne separată mecanic, aceasta se va menționa distinct pe etichetă.

(3) Mijloacele pentru transportul produselor din carne trebuie să îndeplinească cerințele legislației în vigoare și să fie autorizate sanitar veterinar.

(4) «abrogat»

ANEXA Nr. 1*)
la norme

*) Anexa nr. 1 este reprodusă în facsimil.

I. Produse obținute prin tratament termic**a. Produsele din carne obținute prin fierbere**

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate**a.1. Tobe și produse în aspic:****2.1. Materii prime:**

Carne și organe de porc, vită, pasăre, subproduse comestibile de abator din vită sau porc;

2.2. Alte ingrediente:**a) Sare****b) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)**

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, ș.a.

d) Proteine de origine vegetală**e) Alte proteine de origine animală****f) Gelatină****g) Supa de la fierberea șoricului și capului de porc****h) Fibre celulozice****i) Produse de origine vegetală****2.3. Materiale:**

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

a.2. Caltaboș și sângerete:**2.1. Materii prime:**

Carne porc (carne beregăți, carne sângerată, carne cap de porc), carne vită, șorici, urechi de porc, slănină de porc, organe și subproduse comestibile de abator din vită sau porc;

2.2. Alte ingrediente:**a) Sare****b) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)**

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, ș.a.

d) Amidon sau amidonuri modificate**e) Proteine de origine vegetală****f) Alte proteine de origine animală****g) Supa de la fierberea șoricului și capului de porc****h) Fibre celulozice**

i) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

a.3. Paste

2.1. Materii prime:

Carne de vită, carne cap porc cu slănină și șoriciul aferent, slănină tare de porc, șorici, organe și subproduse comestibile de abator din vită sau porc supuse tratamentului termic

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Sare

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, ș.a.

f) Fibre celulozice

g) Proteine de origine vegetală

h) Alte proteine de origine animală

i) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

a.4. Șunci și rulade

2.1. Materii prime:

a) Carne porc, carne vită, oaie și capră, pasăre sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc, de vită, de oaie și capră, slănină porc

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Sare

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, ș.a.

f) Fibre celulozice

g) Proteine de origine vegetală

h) Alte proteine de origine animală

i) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane artificiale, materiale de ambalare și legare

a.5. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc sau de vită

c) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic
- b) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie, etc.
- c) Sare
- d) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
- e) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- f) Amidon sau amidonuri modificate
- g) Fibre celulozice
- h) Alte proteine de origine animală
- i) Proteine de origine vegetală
- j) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de ambalare și legare

a.6. Cârnați**2.1. Materii prime:**

- a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus
- c) Organe de porc sau de vită

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic
- b) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie, etc.
- c) Sare
- d) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.
- e) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- f) Amidon sau amidonuri modificate
- g) Fibre celulozice
- h) Alte proteine de origine animală
- i) Proteine de origine vegetală
- j) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de ambalare și legare

a.7. Produse fierte**2.1. Materii prime:**

- a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman
- b) Organe și subproduse comestibile de abator
- c) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare

b) Condimente**2.3. Materiale:**

Materiale de ambalare

a.8. Semiconserve din carne**2.1. Materii prime:**

Carne de vită, carne de porc sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:**a)** Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Alte proteine de origine animală

f) Proteine de origine vegetală

g) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Ambalaje metalice sau alte ambalaje termocontractibile.

b. Produse din carne afumate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate**b.1.** Afumături:**2.1. Materii prime:**

Oase garf, coastă porc, piept, picioare de porc, rasol porc cu os, slănină, carcasă și piese tranșate de pasăre și cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:**a)** Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Proteine de origine vegetală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare

b.2. Specialități:**2.1. Materii prime:**

a) Piese tranșate de porc (cotlet, pulpă, mușchiuleț, ceafă, antricot, spată, piept de porc)

b) Mușchi, pulpă, spată de vită

c) Carcasă, pulpe, piept de pasăre

- d) Carne oaie și capră
- e) Cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, s.a.

- d) Proteine de origine vegetală
- e) Alte proteine de origine animală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

b.3. Alte produse afumate la rece

2.1. Materii prime:

a) Carne porc lucru, carne de oaie și capră, carne de vită, cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare

c. Produse din carne afumate și fierte

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate

c.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cai, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

c) La fabricarea Salamului Victoria se vor utiliza bradț din carne de porc sau vită și bucăți mari de carne porc, pulpă, spată sau cotlet răspândite în masa produsului în procent de minim 30%.

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic
- b) Organe de porc sau de vită
- c) Subproduse comestibile de abator
- d) Sare
- e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

- f) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- g) Amidon sau amidonuri modificate
- h) Fibre celulozice
- i) Alte proteine de origine animală
- j) Produse de origine vegetală
- k) La fabricarea Salamului Victoria nu este permisă utilizarea cărnii de porc și de pasăre separată mecanic și a subproduselor comestibile de abator, cu excepția emulsiei de șorici

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

c.2. Cârnați

2.1. Materii prime:

- a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman
- b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus
- c) La fabricarea Cârnaților oltenești și Trandafir se va utiliza doar carne de porc, carne de vită și slănină

2.2. Alte ingrediente:

- a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic
- b) Organe de porc sau de vită
- c) Subproduse comestibile de abator
- d) Sare
- e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

f) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animală

i) Fibre celulozice

j) Proteine de origine vegetală

k) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale (comestibile, în cazul produselor fără structură)

c.3. Specialități

2.1. Materii prime:

- a) Cotlet, pulpă, mușchiuleț, ceafă, antricot, spată, piept de porc
- b) Mușchi, pulpă, spată de vită
- c) Carcasă, pulpe, piept pasăre
- d) Carne oaie și capră
- e) Cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetală
- f) Alte proteine de origine animală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

c.4. Rulade

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc, vită sau pasăre

c) Alte produse de origine animală

d) Produse de origine vegetală

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Amidon sau amidonuri modificate

e) Fibre celulozice

f) Proteine de origine vegetală

g) Alte proteine de origine animală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

d. Produse din carne fierte și dublu afumate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure dubla afumare și fierberea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate.

d.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

c) La fabricarea Salamului de vară se vor utiliza doar carne de porc, vită și slănină

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Organe de porc sau de vită

c) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre și țesuturi conjunctive vită sub formă de emulsie

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

- f) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- g) Amidon sau amidonuri modificate
- h) Fibre celulozice
- i) Alte proteine de origine animală
- j) Proteine de origine vegetală
- k) La fabricarea Salamului de vară nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate. Pentru celelalte sortimente se admite utilizarea organelor în proporție de maxim 15%

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

d.2. Cârnați

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cai, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

c) La fabricarea cârnaților cabanos se va utiliza carne de porc, vită și slănină

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Organe de porc sau de vită

c) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre și țesuturi conjunctive vită sub formă de emulsie

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animală

i) Proteine de origine vegetală

j) Fibre celulozice

k) La fabricarea cârnaților cabanos nu se va utiliza carne separată mecanic, organe și amidon sau amidonuri modificate.

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

d.3. Specialități

2.1. Materii prime:

a) Cotlet, pulpă, mușchiuleț, ceafă, antricot, spată, piept de porc

b) Mușchi, pulpă, spată de vită

c) Carcasă, pulpe, piept pasăre

d) Carne oaie și capră

e) Cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

- c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)
- d) Amidon sau amidonuri modificate
- e) Proteine de origine vegetală
- f) Alte proteine de origine animală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

e. Produse din carne fierte, dublu afumate și uscate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea, dubla afumare și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

e.1. Salamuri

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre și țesuturi conjunctive vită sub formă de emulsie

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

e) Fibre celulozice

f) Alte proteine de origine animală

g) Proteine de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

e.2. Cârnați

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie, etc.

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

e) Fibre celulozice

f) Alte proteine de origine animală

g) Proteine de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale comestibile, materiale de legare și ambalare.

e.3. Specialități**2.1. Materii prime:**

- a) Cotlet, pulpă, mușchiuleț, ceafă, antricot, spată, piept de porc
- b) Mușchi, pulpă, spată de vită
- c) Carcasă, pulpe, piept pasăre
- d) Carne oaie și capră
- e) Cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare
b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Proteine de origine vegetală

e) Alte proteine de origine animală

2.3. Materiale:

Materiale de legare și ambalare.

f. Produse din carne afumate și uscate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:**2.1. Materii prime:**

Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau cărnuri provenite de la alte specii admise în consumul uman.

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare
b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

d) Alte proteine de origine animală

e) Proteine de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

g. Produse din carne crude - uscate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure afumarea la rece, maturarea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

g.1. Salamuri crude uscate (cu sau fără mușegaiuri)**2.1. Materii prime:****a)** Carne de porc, carne vită, slănină**b)** La fabricarea Salamului de Sibiu se va utiliza doar carne de porc și slănină**2.2. Alte ingrediente:****a)** Sare**b)** Zaharuri**c)** Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.**d)** Culturi starter**e)** Proteina vegetală**f)** La fabricarea Salamului de Sibiu nu se va utiliza proteina vegetală**2.3. Materiale:**

Membrane artificiale, materiale de legare și ambalare.

g.2. Cârnați cruzi uscați**2.1. Materii prime:****a)** Carne de porc, slănină, carne oaie și capră, carne vită, seu vită, seu oaie și capră**b)** Ghiudemul și babicul utilizează ca materie primă doar carnea de oaie și capră și carnea de vită**2.2. Alte ingrediente:****a)** Sare**b)** Zaharuri**c)** Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.**d)** Culturi starter**e)** Proteina vegetală**f)** La fabricarea Cârnaților plai, a ghiudemului și a babilului nu se va utiliza proteina vegetală**2.3. Materiale:**

Membrane naturale, materiale de legare și ambalare.

g.3. Specialități**2.1. Materii prime:**

Carne porc, carne vită, carne oaie și capră și carne provenită de la alte specii admise în consumul uman.

2.2. Alte ingrediente:**a)** Sare**b)** Zaharuri**c)** Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.**2.3. Materiale:**

Materiale de legare și ambalare.

h. Produse din carne fierte și uscate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure fierberea și uscarea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cal, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Organe de porc sau de vită

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Fibre celulozice

g) Alte proteine de origine animală

h) Proteine de origine vegetală

2.3. Materiale:

Membrane naturale sau artificiale, materiale de legare și ambalare.

i. Produse din carne prelucrate prin coacere

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure coacerea produselor.

2. Ingrediente și materiale utilizate:

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, vită, oaie și capră, pasăre, cai, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Slănină porc sau grăsimi animale de la speciile enunțate mai sus

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Organe de porc sau de vită

c) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie, etc.

d) Sare

e) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

f) Zaharuri

g) Amidon sau amidonuri modificate

h) Alte proteine de origine animală

i) Proteine de origine vegetală

j) Produse de origine vegetală

2.3. Materiale: materiale de ambalare

j. Produse din carne sterilizate

1. Definiție: Produsele astfel denumite sunt obținute din materiile prime menționate la punctele 2.1. la care se adaugă eventual ingredientele menționate la punctele 2.2. precum și aditivii admiși de legislație, prelucrate conform tehnologiilor specifice și a tratamentului termic care să asigure sterilizarea produselor.

Produsele sunt ambalate în cutii metalice sau alte tipuri de ambalaje ermetic închise și care să permită tratamentul termic de peste 115°C.

2. Ingrediente

j.1. Conserve din carne

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vită, carne de pasăre, carne de oaie și capră, vânat sau carne provenită de la alte specii admise în consumul uman

b) Organe de porc, organe de vită, organe de pasăre

c) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie

d) La conservele de porc în suc propriu și conservele de vită în suc propriu, cantitatea de carne trebuie să fie de minim 60% din masa netă; grăsimea trebuie să fie de maxim 10% raportată la masa netă, în cazul conservei de vită în suc propriu și de maxim 20%, în cazul conservei de porc în suc propriu. La ambele sortimente nu se admite utilizarea cărnii de porc sau de pasăre separate mecanic, precum și a proteinelor de origine vegetală.

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleozine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Fibre celulozice

g) Alte proteine de origine animală

h) Proteine de origine vegetală

i) Produse de origine vegetală: ulei, făină, suc de roșii, etc.

j.2. Pateuri și paste din carne

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vită, carne de pasăre, carne de oaie și capră, iepure și alte cărnuri admise în consumul uman

b) Grăsimi de origine vegetală și animală

c) Organe de porc, organe de vită, organe de pasăre

d) Pateul de ficat trebuie să aibă un conținut minim de ficat de 15%. La fabricarea pateului de ficat nu se admite utilizarea cărnii de porc sau pasăre separate mecanic, a amidonului sau amidonului modificat și a proteinei de origine vegetală

e) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Fibre celulozice

g) Alte proteine de origine animală

h) Proteine de origine vegetală

i) Produse de origine vegetală

j.3. Conserve mixte

2.1. Materii prime:

a) Carne de porc, carne de vită, carne de pasăre, carne de oaie și capră, iepure și alte cărnuri admise în consumul uman

b) Produse din carne

c) Organe de porc, organe de vită, organe de pasăre, organe de iepure

d) Subproduse comestibile de abator: șorici, piele pasăre, țesuturi conjunctive vită, sub formă de emulsie

e) Slănină și alte materii grase de la speciile menționate mai sus

f) Fibre celulozice

g) Produse de origine vegetală

h) Alte produse de origine animală

2.2. Alte ingrediente:

a) Carne de porc sau de pasăre separată mecanic

b) Sare

c) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

d) Zaharuri

e) Amidon sau amidonuri modificate

f) Alte proteine de origine animală

g) Proteine de origine vegetală

j.4. Conserve dietetice

2.1. Materii prime:

a) Carne de vită, carne de pasăre

b) Organe de vită, organe de pasăre

c) Produse de origine vegetală

2.2. Alte ingrediente:

a) Sare

b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, etc.

c) Zaharuri

j.5. Conserve pentru copii

2.1. Materii prime:

- a) Carne de vită, carne de pasăre, carne de porc
- b) Organe de vită, organe de pasăre, organe de porc
- c) Produse de origine vegetală

2.2. Alte ingrediente:

- a) Sare
- b) Condimente naturale sau extracte sub formă de uleiuri esențiale, oleorezine, ș.a.
- c) Zaharuri (zahăr, dextroză, lactoză, sirop de glucoză)

ANEXA Nr. 2*) la norme

*) Anexa nr. 2 este reprodusă în facsimil Proprietăți organoleptice

Produse obținute prin tratament termic:

- Produsele din carne - grupele a-i (cu excepția semiconservelor din carne)

Nr. crt.	Caracteristici	Produsul	Condiții de admisibilitate
1	Aspect exterior		<ul style="list-style-type: none"> - suprafața curată, nelipicioasă, fără mucegai sau corpuri străine, de culoare specifică sortimentului Pentru produsele introduse în membrană se impun, în plus, următoarele condiții: <ul style="list-style-type: none"> - nu se admit aglomerări de suc, gelatină și grăsime sub membrană - membrana să fie aderentă la compoziție, nedeteriorată - pentru produsele crude uscate cu mucegai se admite prezența unui strat subțire de mucegai selecționat, de culoare alb-gri; se admite pulbere de mucegai gălbui-ruginiu și porțiuni neacoperite cu mucegai pe circa 10% din suprafața totală a membranei. - pentru produsele crude uscate fără mucegai se admit pete rare de mucegai sau drojdii. - la produsele uscate suprafața poate prezenta încrețituri. - la produsele obținute prin coacere suprafața este rumenă.
2	Aspect în secțiune	Produsele din carne tocată (salamuri, cârnați, șunci, rulade, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - pasta omogenă, compactă și/sau mozaicată - nu se admit bucăți de flaxuri și goluri de aer mai mari de 3 mm. - la tăiere trebuie să se păstreze integritatea feliei, în cazul produselor în membrană. - fără corpuri străine, fragmente de os, aglomerări de grăsime și de condimente. - pentru paste, aspectul trebuie să fie alifios și fără goluri de aer. - pentru șunci și rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1 cm.
		Produsele din carne netocată (afumături, specialități, ...)	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic piesei anatomice respective.

			- pentru șunci și rulade se admit rare goluri neregulate de maxim 1 cm.
		Produsele din carne crude - uscate	- culoare pe secțiuni uniformă de la roz la roșu rubiniu, admițându-se o nuanță mai închisă pe o porțiune de maxim 10 mm de la margine
3	Gust și miros		- fără gust și miros străin
4	Consistență	Produsele din carne fierte:	
		- tocate	- moale și/sau elastică
		- netocate	- specifică sortimentului
		Produsele din carne afumate	
		- tocate	- moale spre semitare
		- netocate	- specifică sortimentului
		Produsele din carne afumate și fierte:	
		- tocate	- elastică
		- netocate	- specifică sortimentului
		Produsele din carne fierte și dublu afumate	
		- tocate	- elastică spre semitare
		- netocate	- specifică sortimentului
		Produsele din carne fierte, dublu afumate și uscate	
		- tocate	- semitare
		- netocate	- specifică sortimentului
		Produsele din carne afumate și uscate	
		- tocate	- semitare
		- netocate	- specifică sortimentului
Produsele din carne crude uscate			
- tocate	- semitare până la tare		
- netocate	- specifică sortimentului		

	Produsele din carne fierte și uscate	
	- tocate	- semitare
	- netocate	- specifică sortimentului
	Produsele din carne prelucrate prin coacere	
	- tocate	- elastică
	- netocate	- specifică sortimentului

- Semiconserve din carne și produse din carne sterilizate

Nr. crt.	Caracteristici	Produsul/Condiții de admisibilitate				
		Semiconserve din carne	Produse din carne sterilizate			
			Pateuri și paste din carne	Conserve din carne	Conserve mixte	Conserve dietetice
1	Aspectul ambalajului	<p>- exterior</p> <p>Cutii metalice, nebombate, fără fisuri sau neetanșevitate; se admit mici deformări care nu influențează etanșevitatea; în cazul altor tipuri de ambalaje, acestea trebuie să fie nedeteriorate; ambalajele vor fi corect și vizibil marcate;</p> <p>- interior</p> <p>Cutii vernisate în interior, fără pete de sulfură de fier; se admit marmorări, de culoare violacee sau ușoare oxidări de brunificare ce se pot eventual transmite și pe blocul de carne.</p>	<p>Specific ambalajului folosit</p> <p>a) în cazul ambalajelor metalice:</p> <p>- se admit ușoare deformări la corpul ambalajului fără a se afecta zona falțului</p> <p>- cutii vernisate în interior fără pete de sulfură de fier, fără a fi bombate, fără fisuri sau scurgeri de conținut</p> <p>- se admite formarea de rare puncte de sulfură de fier în zonele în care tabla a fost solicitată mecanic în procesul de fabricație, precum și pe lungimea lipiturii laterale;</p> <p>b) în cazul altor tipuri de ambalaje, acestea trebuie să fie nedeteriorate</p> <p>Ambalajele vor fi corect și vizibil marcate.</p>			

2	Aspectul conținutului	<p>- exterior</p> <p>La temperatura de până la 10°C păstrează forma ambalajului, cu aspicul mai mult sau mai puțin gelificat, la sortimentele cu gelatină și cu suc la cele fără gelatină; aspicul sau sucul clar, de culoare alb-gălbui până la portocaliu, uneori roz, în funcție de sortiment.</p>	<p>- aspect specific sortimentului; fără spumă, goluri de aer, impurități; fără îmbrunare puternică (consecință a suprasterilizării); lichidul de acoperire (suc, ulei, sos) nu poate fi tulbure, filant;</p> <p>- culoare specifică cărnii și legumelor fierte; în cazul utilizării nitriților culoarea va fi roz-roșiatică.</p>			
		<p>- pe secțiune</p> <p>Țesutul muscular de culoare roz deschis la roz închis în funcție de sortiment</p>	<p>La 10°C</p> <p>Pasta uniformă, alifioasă, tartinabilă sau ușor granulat, poate prezenta un strat subțire de grăsime și aspic</p>	<p>La 10°C</p> <p>Masă compactă sau mozaică putând prezenta la suprafață un strat de grăsime și aspic</p> <p>La 40°C</p> <p>Bucăți de carne obținute prin tocare, în suc de culoare specifică, opalescent, cu sedimente de carne și grăsime topită</p>	<p>Specific fiecărui sortiment, funcție de rețetă și de procesul tehnologic folosit</p>	<p>20°C</p> <p>Specific fiecărui sortiment funcție de rețetă și procesul tehnologic folosit</p>
3	Gust și miros	- fără gust și miros străin				

ANEXA Nr. 3¹⁾
la norme

¹⁾ Anexa nr. 3 este reprodusă în facsimil.

Proprietăți fizico-chimice
Reacția hidrogen sulfurat și reacția Kreiss - negative

Produs	Apă, % max.	Substanțe grase, % max.	NaCl, % max.	Proteine totale, % min.	Azot ușor hidrolizabil, maxim, mg/100 g	Raport maxim, collagen/proteină
1. Produse obținute prin tratament termic						
a. Produse din carne fierte						
- tobe	70	27	3	10	30	35
- produse în aspic	-	-	2,5	-	-	-
- caltaboș	72	27	3	8	30	30
- sângerete	70	28	3	9	30	30
- paste	73	32	3	8	30	30
- șunci	-	32	3	12	30	20
- rulade	-	43	3	10	30	20
- salamuri, din care:						
- fără structură	70	26	3	11	30	20
- cu structură	68	28	3	11	30	20
- cârnați, din care:						
- fără structură	70	27	3	10	30	30
- cu structură	68	28	3	10	30	30
- semiconserve din carne*)	-	-	3,9	15	-	20
- produse fierte	-	-	3	-	-	-
b. Produse din carne afumate						
- afumături	-	-	4	-	45	-
- specialități	-	-	5	15	45	-
- cârnați afumați la rece	58	38	3	11	45	30
c. Produse din carne afumate și fierte						
- salamuri, din care:						
- fără structură	70	26	3	11	35	20
- cu structură	66	30	3	11	45	20
- cârnați, din care:						
- fără structura	70	26	3	10	35	20
- cu structură	65	32	3	10	45	30
- specialități	-	-	3,5	15	45	-
- rulade	-	-	3	10	45	20
d. Produse din carne fierte și dublu afumate						
- salamuri	50	40	3	15	45	20
- cârnați	50	43	3	12	45	30
- specialități	-	-	3,5	15	45	-
e. Produse din carne fierte, dublu afumate și uscate						
- salamuri	48	44	3	15	45	20

- cârnați	48	47	3	12	45	30
- specialități	-	-	3	15	45	-
f. Produse din carne afumate și uscate	-	-	5	-	45	
g. Produse din carne crude-uscate						
- salam de Sibiu	30	46	6	20	200	
- salamuri	35	50	6	16	200	
- cârnați	35	50	6	14	-	
- specialități	-	-	9	22	200	
h. Produse din carne fierte și uscate	45	50	3	12	45	
i. Produse din carne coapte	65	40	3	10	30	
j. Produse din carne sterilizate:						
- conserve din carne	-	20	2	10	55	30
- pateuri	74	30	2	9	-	30
- paste din carne	75	30	2	8	-	30
- conserve mixte	-	-	2	-	-	
- conserve dietetice	-	10	1,5	5	55	20
- conserve pentru copii	85	5,6	1,3	10		20

*) Aspic, % maxim - 15
 Suc, % - maxim - 10