

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 1 din 24

MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

LISTA DE CONTROL A EDIȚIEI/REVIZIEI

Nr crt	Pagini modificate	Capitolul Paragraful	Descrierea modificării	Data reviziei/ ediției	Numele, prenumele, semnătura			
					Elaborat	Verificat	Coordonat	Avizat
1								
2								
3								
4								
5								

FORMULAR

Cod: LCER-8.4

Ediția 2/03.2017

Pag 1/1

LISTA DE AVIZĂRI / APROBĂRI


	Elaborat	Verificat	Coordonat	Avizat	Aprobat
Nume:	Corneliu GUȚU	Vitalie PORCESCU	Natalia RUDEI	Ion TOMA	Ion SULA
Funcția:	Inspector principal, Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	Șef Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală	Șef Direcția planificare strategică și managementul calității, analiza și evaluarea riscurilor și planificarea controalelor	Director general adjunct	Director general
Data:	05.04.2019	17.04.2019	19.05.2019	17.05.2019	
Semnătura:					

FORMULAR

Cod: LAP-8.4


Ediția 2/03.2017

Pag 1/1

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCHII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 2 din 24


LISTA DE DIFUZARE / RETRAGERE A DOCUMENTULUI

Ex. nr.	Subdiviziune Teritorială	Scopul difuzării	Responsabil-funcție	Nume prenume	Semnătura data primiri	Numele, semnătura eliberat	Data retragerii	Numele, semnătura primit
1	Anenii Noi							
2	Edineț (Briceni)							
3	Cahul (Vulcănești)							
4	Cantemir (Leova)							
5	Călărași(Telenești)							
6	Căușeni (Ștefan Vodă)							
7	Cimișlia (Basarabeasca)							
8	Criuleni (Dubăsari)							
9	Drochia							
10	Florești(Șoldănești)							
11	Fălești (Glodeni)							
12	Hîncești (Ialoveni)							
13	Ocnîța (Dondușeni)							
14	Orhei (Rezina)							
15	Rîșcani							
16	Soroca							
17	Strășeni							
18	Sîngerei							
19	Taraclia							
20	Ungheni (Nisporeni)							
21	Comrat (Ceadr-Lunga)							
22	Municipiul Chișinău							
23	Municipiul Bălți							

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 3 din 24

CUPRINSUL

			pag.
1	Scop		4
2	Domeniu de aplicare		4
3	Documente de referință		4
4	Definiții și abrevieri		5
5	Responsabilități		10
6	Procedura (descrierea procedurii)		11
	6.1 Marca de sănătate		11
	6.2 Marca de identificare a produselor de origine animală		13
	6.3 Luarea deciziilor și raportarea		15
	6.4 Dispoziții finale		21
7	Înregistrări		22
8	Anexe:		22
	Anexa 1 Registrul de evidență a mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA – formular cod: REMSI DSVSCPAOA- 8.4		23
	Anexa 2 Registrul evidenței mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul STSA din cadrul ANSA – formular cod: REMSI STSA- 8.4		24

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 4 din 24

1. SCOP

Prevederile prezentei proceduri descriu modul în care medicii veterinari oficiali ai Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor efectuează marcarea carcaselor de animale agricole după sacrificare, precum și obligațiunile operatorilor din domeniul alimentar de aplicare a mărcii de identificare pe produsele de origine animală produse la întreprinderile autorizate sanitar-veterinar.

2. DOMENIU DE APLICARE


Prezenta procedură a fost elaborată în vederea stabilirii procesului de marcarea și certificarea sanitar-veterinară a cărnii proaspete și a produselor de origine animală destinate consumului uman, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, ale Hotărârii de Guvern nr. 1112 din 06.12.2010, Hotărârii Guvernului Nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă, Hotărârii de Guvern nr. 385 din 25.06.2009 cu privire la unele măsuri pentru organizarea și efectuarea certificării sanitare veterinare, Hotărârea Guvernului Nr. 1406 din 10.12.2008 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind clasificarea și sistemul de etichetare a cărnii de bovine, precum și a produselor din carne de bovine.

Prevederile prezentei proceduri vor fi aplicate de către medicii veterinari oficiali și medicii veterinari împuterniciți la întreprinderile de producere/procesare a produselor alimentare de origine animală, inclusiv cele care efectuează operațiuni de export.

Controlul respectării prevederilor acestei proceduri se realizează de către inspectorii ANSA în cadrul tuturor controalelor oficiale planificate și inopinate, de asemenea la verificarea trasabilității produselor alimentare de origine animală.

3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

- ❖ Legea 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
- ❖ Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;
- ❖ Legea nr. 113 din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;
- ❖ Hotărârea Guvernului nr. 1374 din 20.12.2016 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind stabilirea măsurilor generale de combatere a unor boli la animale și măsurilor specifice referitoare la boala veziculoasă a porcului
- ❖ Hotărârea Guvernului nr. 1112 din 06.12.2010, pentru aprobarea Normei sanitare veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală;
- ❖ Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă,


	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCHII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 5 din 24

- ❖ Hotărârea de Guvern nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală
- ❖ Hotărîrea Guvernului nr. 385 din 25.06.2009 cu privire la unele măsuri pentru organizarea și efectuarea certificării sanitare veterinare.
- ❖ Hotărîrea Guvernului nr. 1406 din 10.12.2008 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind clasificarea și sistemul de etichetare a cărnii de bovine, precum și a produselor din carne de bovine.
- ❖ Hotărîrea Guvernului nr. 1408 din 10.12.2008 pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare
- ❖ Hotărîrea Guvernului nr. 1243 din 15.11.2007 cu privire la aprobarea Normei sanitare veterinare privind controalele sanitare veterinare aplicabile comerțului cu animale și produse de origine animală
- ❖ Procedura specifică COD: PS (04/1) - 1/01 "Autorizarea și listarea unităților din domeniul produselor de origine animală destinate consumului uman

4. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

Definiții a produselor de origine animală care cad sub incidența procedurii date:

- 1) **carne** – toate părțile proprii consumului uman provenite de la animalele domestice din speciile bovine, porcine, ovine, caprine, solipede domestice și iepuri, precum și de la păsări;
- 2) **carne proaspătă** – carne care nu a fost supusă nici unui alt tratament decât cel prin frig pentru a se asigura conservarea acesteia, incluzând carnea care este ambalată în vid ori ambalată într-o atmosferă controlată;
- 3) **carne refrigerată** – carne supusă tratamentului prin frig, temperatura căreia în profunzimea mușchilor este cuprinsă între 0°C și 4°C, suprafața cărnii are o peliculă ușor uscată, care s-a depozitat la o temperatură de până la 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru altă carne.
- 4) **carne congelată** – carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește minus 12°C;
- 5) **carcasa** – corpul animalului sacrificat, fără sânge, fără organele reproductive, eviscerat și jupuit (cu excepția porcului și păsării care pot fi prelucrate și cu șorici și piele);
- 6) **organe comestibile** – carne, alta decât carcasa (cord, ficat, rinichi, splină, limbă, plămîni, creier, măduva spinării, timus, uger, testicule, cap, picioare, stomac, esofag, intestine, șorici de porc, sânge, grăsimi);
- 7) **viscere** – organe din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea, esofagul, iar în cazul păsărilor și gușa;
- 8) **carne-materie primă** – carne destinată fabricării produselor alimentare și/sau plasării pe piață;
- 9) **tranșă de carne** – parte a carcasei, semicarcasei sau sferturi de carcasă, separată conform schemei stabilite pentru tranșare, având o anumită denumire, conform anexei nr. 1 a HG 696

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 6 din 24

din 04.08.2010 pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă

10) **întreprindere de producere și prelucrare a cărnii** – întreprindere specializată în sacrificarea animalelor de fermă și/sau tranșarea și ambalarea cărnii;

11) **trasabilitate** – posibilitatea identificării și urmăririi tuturor fazelor de producere, de procesare și de distribuție a unui produs alimentar, a unui animal de la care se obțin produse alimentare sau care este folosit la fabricarea produselor alimentare, precum și a oricărei substanțe care urmează sau poate fi încorporată într-un produs alimentar;

12) **lot de carne autohtonă** – cantitatea de carne de aceeași specie de animale, sacrificată la același abator pe parcursul a 1 –3 zile, însoțită de certificatul sanitar-veterinar, destinată procesării și/sau plasării pe piață;

13) **lot de carne din import** – cantitatea de carne provenită din aceeași țară, de o singură specie de animale, livrată de la un producător (furnizor), intrată în țară într-o zi, însoțită de certificatul sanitar-veterinar, destinată procesării și/sau plasării pe piață;

14) **carne răcită** – carne obținută nemijlocit după sacrificarea animalelor, temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește 12°C, suprafața cărnii are o peliculă ușor uscată;

15) **carne semi congelată** – carne supusă tratamentului frigorific până la atingerea temperaturii în profunzimea mușchilor la adâncimea de 1 cm cuprinsă între -3°C și -5°C, iar în profunzimea mușchilor la adâncimea de 6 cm este cuprinsă între 0°C și minus 2°C, la păstrare temperatura pe tot volumul trebuie să fie în limitele -2°C și -3°C;

16) **carne congelată rapid** – carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (-25°C –40°C) temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește -18°C, care asigură congelarea profundă și păstrarea îndelungată;

17) **carne decongelată** – carne dezghețată până la temperatura în profunzimea mușchilor cuprinsă între -1°C și 1°C;

18) **crescător de animale** – persoană fizică sau juridică specializată în creșterea și îngrășarea animalelor de fermă destinate sacrificării la carne.

19) **carne separată mecanic sau MSM** - produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite cu carne, după dezosare, sau de la carcasele de pasăre, utilizând mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibrei musculare;

20) **semifabricate din carne** - carnea proaspătă, incluzând carnea ce a fost tăiată în bucăți, căreia i s-au adăugat alimente, condimente ori aditivi sau care a fost supusă unui proces de prelucrare insuficient pentru a modifica structura internă a fibrei musculare a cărnii și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete.

21) **produse din pescuit** - toate animalele marine sau de apă dulce, cu excepția moluștelor bivalve vii, echinodermelor vii, tunicatelor vii și gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor, reptilelor și broaștelor, sălbatice sau de crescătorie, incluzând toate formele, părțile și produsele comestibile ale acestor animale;

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 7 din 24

- 22) **produse din pescuit separate mecanic** - orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii din produsele din pescuit, utilizând mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibrei musculare;
- 23) **produse din pescuit proaspete** - produsele din pescuit neprocesate, întregi sau preparate, inclusiv produsele ambalate sub vid sau în atmosferă modificată, care nu au fost supuse niciunui alt tratament în afară de răcire pentru a se asigura conservarea;
- 24) **produse din pescuit preparate** - produsele din pescuit neprocesate care au fost supuse unei operațiuni ce afectează integritatea anatomică a acestora, precum eviscerarea, decapitarea, felierea, filetarea și porționarea.
- 25) **pulpe de broască** - partea posterioară a corpului unei broaște eviscerate și jupuite din specia *Rana* spp., familia Ranidae, separată printr-o secțiune transversală efectuată în spatele membrelor anterioare;
- 26) **melci** - gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și speciile din familia Achatinidae.
- 27) **lapte crud** - lapte produs prin secreția glandei mamare a unor animale de fermă, care nu a fost încălzit la o temperatură mai mare de 40°C sau nu a fost supus unui tratament cu efect echivalent.
- 28) **ouă** - ouă în coajă, altele decât cele sparte, incubate sau tratate termic, ce sunt produse de păsări de fermă și sunt proprii pentru consum uman direct ori pentru prepararea de produse din ouă;
- 29) **ou lichid** - conținutul neprocesat al oului, după îndepărtarea cojii;
- 30) **produse din carne** - produse procesate ce rezultă din procesarea cărnii sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate, astfel încât suprafața de tăiere să indice faptul că produsul nu mai are caracteristicile cărnii proaspete;
- 31) **produse lactate** - produse procesate ce rezultă din procesarea laptelui crud ori din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;
- 32) **produse din ouă** - produse procesate ce rezultă din procesarea ouălor ori a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora ori din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;
- 33) **produse din pescuit procesate** - produse procesate ce rezultă din procesarea produselor din pescuit sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;
- 34) **grăsimi animale procesate** - sortimente de grăsime derivată din carne procesată, incluzând oase, și care sunt destinate consumului uman;
- 35) **jumări** - resturi de procesare ce conțin proteină, după separarea parțială a grăsimii și a apei;
- 36) **gelatină** - proteină naturală, solubilă, sub formă gelificată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei prelucrate și neprelucrate, tendoane și sinovii de la animale;

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 8 din 24

37) **colagen** - produsul pe bază de proteină derivată din oase, piei prelucrate și neprelucrate și tendoane.

38) **stomacuri, vezici urinare și intestine tratate** - stomacuri, vezici urinare și intestine ce au fost supuse unui tratament precum sărarea, încălzirea sau uscarea, după ce acestea au fost obținute și curățate;

39) **miere** - substanță semilichidă, dulce și aromată, bogată în zaharuri, vitamine și enzime, produsă de albine din nectarul florilor.

În sensul prezentei proceduri, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

Medic veterinar oficial - medic veterinar cu studii superioare, avînd calitatea de funcționar public, desemnat de autoritatea publică centrală de supraveghere sanitar-veterinară pentru a practica activități sanitar-veterinare de stat stabilite de ea și care activează la nivelul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și al subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor care au atribuții și responsabilități în domeniul siguranței alimentelor de origine animală.


Medic veterinar de liberă practică împuternicit - medic veterinar împuternicit de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor să efectueze unele activități sanitar-veterinare de stat, pe bază de contract, în condițiile legii.

Certificare sanitar-veterinară - efectuare a controlului veterinar, a investigațiilor de laborator și a altor măsuri sanitar-veterinare pentru stabilirea stării de sănătate a animalelor și a inofensivității produselor de origine animală și a altor produse supuse supravegherii sanitar-veterinare în vederea protecției sănătății animalelor și a sănătății publice, cu eliberarea certificatelor sanitar-veterinare corespunzătoare de către medicii veterinari oficiali.

Certificat sanitar- veterinar F2 – documentul emis de către medicul veterinar oficial pentru carnea , organele si produsele de origine animala supuse certificării în urma *expertizei sanitar-veterinare* - complex de măsuri sanitar-veterinare, inclusive analize de laborator, care permit evaluarea argumentată a calității produselor de origine animal destinata consumului uman, in vederea protectiei sanatatii publice.

Operator din sectorul alimentar –persoana fizica sau juridica care raspunde de îndeplinirea prevederilor legislatiei sanitare veterinare in domeniul alimentar ,in cadrul unitatilor care produc, proceseaza, depoziteaza, transporta si/sau valorifica produse de origine animala.

Marcă de sănătate - ștampila aplicată de medicul veterinar oficial în conformitate cu prevederile prezentei proceduri, care atestă că produsele au fost obținute în unități de sacrificare autorizate sanitar-veterinar, și care respectă prevederile Legii 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Hotărârii de Guvern nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală. În vigoare, precum și că produsele au fost supuse controalelor oficiale în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 1112/2010, pentru aprobarea Normei sanitare veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 9 din 24

Marcă de identificare - ștampila aplicată de operatorul din sectorul alimentar în conformitate cu prevederile prezentei proceduri, care atestă că produsele de origine animală supuse certificării veterinare, au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și care respectă prevederile Legii 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Hotărârii de Guvern nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

Actuala procedură este aplicabilă pentru unitățile cu următoarele tipuri de activități, care vor fi introduse în registrele de evidență a mărcilor de sănătate și identificare menținute în cadrul Direcției sanitar-veterinara, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA.


1. Literele **SH** pentru activitățile desfășurate în unitățile de producere carne roșie;
2. Literele **SHA** pentru unitățile de producere carne pasare;
3. Literele **CP** urmata de cod cifric pentru unitățile de tranșare carne roșie, procesare și producere a semifabricatelor din carne;
4. Literele **CPA** urmata de cod cifric pentru unitățile de tranșare carne de pasăre, producere carne separată mecanic și preparate din carne de pasăre;
5. Literele **PP** urmata de cod cifric pentru unitățile care produc produse din carne și mezeluri;
6. Literele **MP** urmata de cod cifric pentru unitățile de procesare carne, procesare a subproduselor de origine animală, de producere a preparatelor și semifabricatelor din carne;
7. Literele **PPP** urmata de cod cifric pentru unitățile care produc conserve din carne;
8. Literele **PPF** urmata de cod cifric, pentru activitățile desfășurate în unitățile de procesare a peștelui și produselor de pescuit;
9. Literele **PPM** urmata de cod cifric, pentru activitățile desfășurate în unitățile de procesare a laptelui și produselor lactate, urmate de codul cifric.
10. Literele **EPC** urmata de cod cifric pentru activitățile desfășurate în centrele de marcare/ambalare a ouălor.
11. Literele **PPE** urmata de cod cifric pentru activitățile desfășurate în unitățile de procesare a ouălor.
12. Literele **RW** urmata de cod cifric ,pentru activitățile desfășurate în unitățile de reambalare a produselor de origine animala.
13. Literele **PdP** urmata de cod cifric, pentru activitățile desfășurate în unitățile de procesare a mierii și a altor produse apicole.

Stabilirea numerelor de pe mărcile de sănătate și identificare se va face conform formatului:

XX 00000

unde;

XX- indicativul STSA(a raionului) conform HG 600 din 29.06.2018 privind organizarea și funcționarea ANSA, care vor fi:


	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 10 din 24

- AN** – pentru STSA Anenii Noi
- ED** – pentru STSA Edineț (cu raza de acoperire și a raionului Briceni)
- CH** – pentru STSA Cahul (cu raza de acoperire și a raionului Vulcănești)
- CT** – pentru STSA Cantemir (cu raza de acoperire și a raionului Leova)
- CL** – pentru STSA Călărași (cu raza de acoperire și a raionului Telenești)
- CS** – pentru STSA Căușeni (cu raza de acoperire și a raionului Ștefan Vodă)
- CM** – pentru STSA Cimișlia (cu raza de acoperire și a raionului Basarabeasca)
- CR** – pentru STSA Criuleni (cu raza de acoperire și a raionului Dubăsari)
- DR** – pentru STSA Drochia
- FR** – pentru STSA Florești (cu raza de acoperire și a raionului Șoldănești)
- FL** – pentru STSA Fălești (cu raza de acoperire și a raionului Glodeni)
- HN** – pentru STSA Hîncești (cu raza de acoperire și a raionului Ialoveni)
- OC** – pentru STSA Ocnîța (cu raza de acoperire și a raionului Dondușeni)
- OR** – pentru STSA Orhei (cu raza de acoperire și a raionului Rezina)
- RS** – pentru STSA Rîșcani
- SR** – pentru STSA Soroca
- ST** – pentru STSA Strășeni
- SG** – pentru STSA Sîngerei
- TR** – pentru STSA Taraclia
- UN** – pentru STSA Ungheni (cu raza de acoperire și a raionului Nisporeni)
- CO** – pentru STSA Comrat (cu raza de acoperire și a raionului Ceadăr-Lunga)
- C** – pentru STSA Municipiul Chișinău
- BL** – pentru STSA Municipiul Bălți

00000 – numărul format din 5 cifre, atribuit de Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA.

5. RESPONSABILITĂȚI

Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA, este responsabilă de atribuirea numerelor, coordonarea mărcilor de sănătate și identificare precum și controlul asupra executării prevederilor prezentei proceduri. Atribuirea numerelor se va efectua în bază de registru unic (Anexa 1), inclusiv electronic, care va fi menținut în cadrul Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 11 din 24

Subdiviziunile Teritoriale pentru Siguranța Alimentelor sunt responsabile de menținerea evidenței mărcilor de sănătate și identificare, precum și de supravegherea și controlul asupra implementării prezentei proceduri.

Medicii veterinari oficiali și inspectorii pe domeniul produselor alimentare de origine animală din secțiile siguranța alimentelor de origine animală, din cadrul STSA sunt responsabili de implementarea cerințelor prezentei proceduri.

6. DESCRIEREA PROCEDURII

6.1 Marca de sănătate

Produsele de origine animală definite la cap. III sunt admise pentru consumul uman numai dacă poartă marca de sănătate sau marca de identificare în conformitate cu prezentul capitol, care au fost obținute în unități autorizate sanitar-veterinar și sunt însoțite de certificatul sanitar- veterinar F2 național.

Produsele de origine animală definite la cap. III, obținute în gospodăriile populației pentru consumul propriu, nu sunt supuse marcării/identificării în conformitate cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

Medicul veterinar de liberă practică împuternicit:

1) trebuie să supravegheze, în mod obligatoriu, aplicarea mărcii de sănătate și mărcile utilizate;

2) trebuie să se asigure, în special, că marca de sănătate se aplică numai cărnii provenite de la ungulate domestice, mamifere, vânat de crescătorie, altele decât animale lagomorfe, și vânat sălbatic mare, care au fost supuse inspecției ante-mortem și post-mortem, în conformitate cu prevederile Hotărârii de Guvern nr. 1112/2010, pentru aprobarea Normei sanitare veterinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală și numai în cazul în care nu există motive pentru a se declara carnea improprie pentru consumul uman.

(b) Marca de sănătate nu poate fi aplicată înainte de efectuarea expertizei sanitar-veterinare și rezultatele examenului trichineloscopic să fie disponibile.


(3) Marca de sănătate se aplică pe suprafața externă a carcasei, prin ștampilare cu tuș sau cu foc;

a) cele ce cântăresc mai mult de 65 kg trebuie să fie marcate pe fiecare semicarcasă, cel puțin în următoarele locuri: fața externă a coapselor, zona lombară, spate, piept și spată;

b) carcasele de miel, ied și purcel trebuie să poarte cel puțin două ștampile, una pe fiecare parte a carcasei, spată și fața externă a pulpei;

c) celelalte carcase trebuie să fie marcate cel puțin în patru locuri, pe spată și pe fața externă a pulpei, iar dacă carcasele sunt tranșate în semicarcase, sferturi sau șase părți – pe fiecare parte este aplicată o marcă de sănătate;

Toate subproduse proprii pentru consum uman trebuie să fie marcate imediat, fie direct pe produs, fie pe materialul de preambalare sau pe ambalaj. Marca de sănătate trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată pe preambalaj sau pe ambalaj ori imprimată pe acesta.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 12 din 24

În cazul carcaselor de miei, iezi și porcei grăsuți marca de sănătate se poate aplica și pe o etichetă sau plachetă, cu condiția ca aceasta să nu poată fi reutilizabilă, iar dimensiunile acestora nu pot fi mai mici de 50 cm²;

Carnea tranșată ambalată și organele ambalate trebuie să poarte o marcă de sănătate, care trebuie să includă numărul de autorizație sanitar-veterinară al unității de tranșare în locul celui al abatorului. Marca trebuie să fie aplicată pe eticheta fixată pe materialul de ambalare sau imprimată pe acesta, în așa fel încât aceasta să fie distrusă atunci când ambalajul este deschis. Se admite ca marca de sănătate să nu fie distrusă în cazul în care deschiderea ambalajului presupune distrugerea acestuia;

Carcasele, semicarcasele, sferturile de carcace și porțiunile de carcace pentru comercializare se ambalează conform prevederilor Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, după cum urmează:

- a) să îndeplinească toate condițiile de igienă;
- b) să nu afecteze caracteristicile organoleptice ale cărnii
- c) să nu transmită cărnii mirosuri străine sau substanțe dăunătoare sănătății umane;
- d) să fie transparente și incolore;
- e) să fie destul de rezistente pentru asigurarea protecției cărnii în timpul transportării și manipulării;
- f) ambalajele pot fi reutilizate în cazul în care acestea sînt confecționate din materiale rezistente;
- g) ambalajul trebuie să fie întotdeauna marcat.

Comercializarea cărnii se permite doar în stare refrigerată, congelată sau congelată rapid.


(4) Marcarea se efectuează sub responsabilitatea medicului veterinar oficial. Medicul veterinar oficial păstrează în condiții de siguranță, sub responsabilitatea proprie, instrumentele destinate marcării, pe care le predă personalului veterinar auxiliar la începerea operațiunii de marcăre și numai în perioada necesară desfășurării acesteia. Instrumentele se păstrează în cutii metalice, închise cu sistem de siguranță. Cutia metalică se păstrează într-un dulap închis cu cheie. Predarea și primirea ștampilelor se fac sub semnătură în registrul de evidență destinat monitorizării mișcării ștampilelor.

Marca de sănătate sau identificare trebuie să fie lizibilă, să nu se poată șterge și să aibă caractere ușor descifrabile.

(5) Marca de sănătate se aplică și pe documentele comerciale însoțitoare eliberate de producător și pe certificatele sanitar-veterinare, în vederea asigurării trasabilității acestora.

Operatorii din lanțul alimentar trebuie să se asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică și că sunt îndeplinite toate condițiile stabilite de legislația în vigoare referitoare la:

- a) Etichetarea sau marcarea loturilor

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 13 din 24

b) Asigurarea trasabilității

(1) Trasabilitatea produselor alimentare de origine animală se stabilește pentru toate etapele lanțului alimentar.

(2) Operatorii din businessul alimentar vor dispune de capacități pentru a identifica orice persoană de la care au fost aprovizionați cu alimente, cu orice animal de la care se obțin produse alimentare. În acest scop, operatorii vor dispune de sisteme și de proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția organului de control abilitat, la cerere.

(3) Operatorii din businessul alimentar vor dispune de sisteme și de proceduri pentru identificarea persoanelor către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.

(4) Produsele alimentare care sunt introduse pe piață ori care urmează să fie comercializate în Republica Moldova se etichetează și se identifică, pentru a facilita trasabilitatea lor, prin documente sau informații adecvate, în conformitate cu cerințele specifice.

Mărcile de sănătate vor fi compuse după cum urmează:

Mărcile de sănătate naționale;

1. o șampilă de formă ovală, de dimensiuni 6,5 cm lățime și 4,5 cm înălțime în cazul cărnii obținute în unități autorizate ce poartă următoarele informații cu caractere perfect lizibile: Literele trebuie să aibă o înălțime de 0,8 cm, iar cifrele de 1,0 cm.

(a) în partea superioară: **"MOLDOVA"**, sau codul ISO al țării **"MD"**, scris cu majuscule;

(b) în centru: Indicativul raionului/municipiului, urmat de **codul cifric** acordat de Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

(c) în partea de jos: **CONTROL SANITAR VETERINAR**

(d) înălțimea marginii de 1,5 mm.

Mărcile de sănătate pentru export;

(a) ovală, de dimensiuni 6,5 cm lățime și 4,5 cm înălțime în cazul produselor de origine animală.

(b) în partea superioară: - **"MOLDOVA"**, sau codul ISO al țării **"MD"**, scris cu majuscule;

(c) în centru: - codul de cifre acordat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

(d) în partea de jos: - pentru Federația Rusă, Bielorusia, Kazakhstan - „**ГОСВЕТНАДЗОР**” pentru alte țări „**VETERINARY CONTROL**”

(e) înălțimea marginii de 1,5 mm.

6.2 Marca de identificare a produselor de origine animală

Sub responsabilitatea medicului veterinar împuternicit, operatorii cu activitate în domeniul producerii, procesării, reambalării, exportului produselor alimentare de origine animală sunt

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 14 din 24


obligați să își identifice produsele obținute cu o marcă de identificare aplicată în conformitate cu prevederile prezentei proceduri, și trebuie să dispună măsuri pentru a se asigura că:

- a) marca de identificare este aplicată înainte ca produsul să părăsească unitatea;
- b) se aplică o nouă marcă unui produs în cazul în care materialul de împachetare și/sau de ambalare este îndepărtat ori produsul este prelucrat ulterior în unitate, caz în care noua marcă trebuie să indice numărul de autorizare al unității unde au loc aceste operațiuni;
- c) sunt elaborate și sunt implementate sisteme și proceduri pentru identificarea operatorilor cu activitate în domeniul alimentar de la care au primit și cărora le-au fost livrate produse de origine animală.
- d) Marca de identificare trebuie să fie lizibilă, să nu se poată șterge și să aibă caractere ușor descifrabile. Aceasta trebuie să fie clar vizibilă pentru autoritățile competente.
 - (1) În funcție de prezentarea diferitelor produse de origine animală, marca de identificare trebuie să fie aplicată pe materialul de ambalare sau pe materialul de împachetare.
 - (2) În cazul pachetelor ce conțin carne tranșată sau organe, marca de identificare trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe materialul de împachetare, în așa fel încât aceasta să fie distrusă când pachetul este deschis. Această condiție nu se impune dacă procesul de deschidere distruge materialul de împachetare. Atunci când ambalajul oferă aceeași protecție ca materialul de împachetare, eticheta poate fi fixată pe ambalaj.
 - (3) Pentru produsele de origine animală care sunt introduse în containere de transport sau în pachete mari și sunt destinate pentru manipulare, procesare, ambalare sau împachetare ulterioară în altă unitate, marca de identificare trebuie să fie aplicată la suprafața externă a containerului, a materialului de împachetare sau pe ambalajele de transport.
 - (4) Eticheta produselor alimentare de origine animală expuse în vânzare către consumătorul final, în toate cazurile trebuie să conțină obligatoriu și marca de identificare a întreprinderii unde produsul a fost produs, procesat sau ambalat.

În acest caz, marca de identificare poate fi micșorată de câteva ori, însă marca de identificare caracterele aplicate trebuie să fie ușor descifrabile, perfect lizibile cu ochiul liber, înălțimea literelor și cifrelor nu trebuie să fie mai mică de 1,2 mm.

Marca de identificare aplicată într-o unitate autorizată, care desfășoară activitate în Republica Moldova trebuie să fie de forma:

1. o șampilă de formă ovală, de dimensiuni 6,5 cm lățime și 4,5 cm înălțime în cazul cărnii obținute în unități autorizate ce poartă următoarele informații cu caractere perfect lizibile:
 - Letterele trebuie să aibă o înălțime de 0,8 cm, iar cifrele de 1,0 cm.
 - (a) în partea superioară: "**MOLDOVA**", sau codul ISO al țării "**MD**", scris cu majuscule;
 - (b) în centru: Indicativul raionului/municipiului, urmat de **codul cifric** acordat de Direcția sanitar-veterinară, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 15 din 24

(c) în partea de jos: **CONTROL SANITAR VETERINAR**

(d) înălțimea marginii de 1,5 mm.

În mod obligatoriu, marca de identificare se va aplica și pe documentele însoțitoare eliberate de producător sau de către medicul veterinar împuternicit la întreprindere (certificat de calitate, certificat sanitar-veterinar). Controalele oficiale la operatorii economici din sectorul alimentar vor include verificarea modului în care este organizată și menținută trasabilitatea la unitățile acestora. Cerințele, care prevăd obligativitatea operatorilor din sectorul alimentar de a menține un sistem de trasabilitate, sunt stipulate în legislația națională.

Articolul 15 al Legii nr. 113 din 18.05.2012 stabilește:

Operatorii din businessul alimentar vor dispune de capacități pentru a identifica orice persoană de la care au fost aprovizionați cu alimente sau cu orice substanță destinată sau prevăzută să fie încorporată într-un aliment. În acest scop, operatorii vor dispune de sisteme și de proceduri care permit ca aceste informații să fie puse la dispoziția organului de control abilitat, la cerere.

Operatorii din businessul alimentar vor dispune de sisteme și de proceduri pentru identificarea persoanelor către care au fost furnizate produsele lor. Aceste informații sunt puse la dispoziția autorităților competente, la cerere.

Producătorii sectorului alimentar vor asigura evidența pe loturi a produselor alimentare și a materialelor în contact cu produsele alimentare.

Agenții economici din sectorul alimentar trebuie să dispună de sisteme și de proceduri care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-au fost furnizate produsele lor și să pună informația în cauză la dispoziția organelor de control și supraveghere de stat, la solicitarea acestora.

Legislația națională obligă operatorii din sectorul alimentar să asigure identificarea alimentelor la toate etapele circuitului lor: producerea, procesarea, depozitarea, importul, distribuția și comercializarea, dar verificarea de către ANSA a trasabilității pe întregul lanț alimentar se efectuează doar în cazul investigațiilor asupra unui produs anume. Acest proces este descris în Procedura PG-12/01: Acțiunile întreprinse în cazul produselor alimentare neconforme.

6.3 Luarea deciziilor și raportarea

După finalizarea verificării privind identificarea produselor de origine animală, inspectorii trebuie să facă concluziile și să ofere recomandări (dacă este cazul) agentului economic verificat. Eventualele recomandări și prescripții vor fi indicate în actele de control după finalizarea controlului la unitate în conformitate cu Legea nr. 131 din 08.06.2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

Inspectorii includ în actele de control informația despre sistemul de trasabilitate existent la unitate, despre neconformitățile depistate (unde este cazul) și despre măsurile dispuse pentru redresarea situației.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 16 din 24

În cazul neconformităților sistemului de marcare/identificare, inspectorii dispun măsuri de îmbunătățire a sistemului, care sunt obligatorii pentru agentul economic. În acest sens inspectorii indică clar măsurile ce se impun pentru remedierea neconformităților depistate.

Dacă sistemul de trasabilitate este absent și alimentele nu pot fi urmărite se vor aplica sancțiuni sub forma de amendă conform Codului de Contravențional, iar în privința produselor nemarcate/neidentificate se aplică Procedura Generală COD: PG-12/01 "Acțiunile întreprinse în cazul produselor alimentare neconforme".

Coloranții utilizați pentru marcarea de sănătate trebuie să fie avizați sanitar, în conformitate cu Hotărârea Guvernului 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.

- E129 - Roșu Allura AC
- E133 – Albastru strălucitor FCF
- E155 - Brun HT

Model de marcă de sănătate națională aplicată pe carcasse de animale



6,5 cm X 4,5 cm

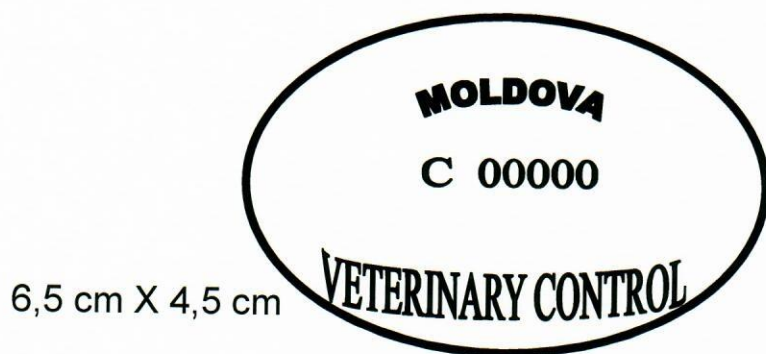
Marca de sănătate utilizată în cazul exportului în Federația Rusă se va aplica în conformitate cu legislația țării de destinație a produsului.



6,5 cm X 4,5 cm

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 17 din 24

Modelul mărcii de sănătate pentru marcarea cărnii obținute în unități autorizate pentru export în alte țări



Model de marcă de identificare națională aplicată pe eticheta produselor alimentare de origine animală



Modelul mărcilor de sănătate speciale.

În cazul suspiciunii ori confirmării a unor boli transmisibile a animalelor, supuse declarării obligatorii specificate la pct. 3, cap. II a Hotărârii Guvernului nr. 1374 din 20.12.2016 și a Hotărârii Guvernului nr. 1408 din 10.12.2008, cap. II Cerințe de sănătate animală aplicabile tuturor etapelor de producere, procesare și distribuție

1. Agenții economici din domeniul industriei alimentare asigură respectarea cerințelor sanitar-veterinare pe parcursul tuturor etapelor de producere, procesare și distribuție a produselor de origine animală, în scopul neadmiterii răspândirii bolilor transmisibile la animale, în conformitate cu prevederile de mai jos:

produsele de origine animală vor fi obținute de la animale care:

- a) îndeplinesc condițiile de sănătate a animalelor;
- b) nu provin dintr-o exploatare, unitate, dintr-un teritoriu sau dintr-o parte a unui

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 18 din 24

teritoriu supus unor restricții de sănătate animală aplicabile animalelor și produselor de origine animală;

c) în cazul cărnii sau produselor din carne, nu au fost tăiate într-o unitate unde au fost prezente în timpul tăierii sau al procesului de producție animalele infectate ori suspectate de a fi infectate cu una dintre bolile menționate (**pesta porcină clasică, pesta porcină africană, febra aftoasă, pesta aviară, boala Newcastle, pesta bovină, pesta micilor rumegătoare, boala veziculoasă a porcului, bolile peștilor**), carcase sau părți de carcase ale acestor animale, în afara cazului în care aceste suspiciuni au fost excluse;

d) în cazul animalelor și al produselor de piscicultură sînt conforme cu cerințele sanitar-veterinare privind domeniul vizat.

2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – Agenția) poate autoriza producerea, procesarea și distribuția produselor de origine animală care provin dintr-un teritoriu sau dintr-o parte a unui teritoriu supus unor restricții de sănătate animală, dar care nu provin dintr-o exploatare care este infectată sau suspectă de a fi infectată, cu condiția că:


1) înainte de a fi supuse tratamentului menționat în prezentul punct, produsele au fost obținute, manipulate, transportate și depozitate separat sau în perioade diferite, față de produsele care îndeplinesc toate condițiile de sănătate, iar condițiile pentru transportul supus restricțiilor de sănătate animală în afara teritoriului să fie aprobate de către autoritatea sanitar-veterinară competentă;

2) produsele să fie supuse tratamentului, astfel încît să fie eliminate problemele de sănătate animală vizate;

3) tratamentul să se aplice la o unitate aprobată în acest scop de către Agenție.

Tratamente privind eliminarea anumitor riscuri pentru sănătatea animală pe care le prezintă carnea și laptele

Nr. d/o	Denumirea tratamentului	Boala							
		Febra aftoasă	Pesta porcină clasică	Boala veziculoasă a porcului	Pesta porcină africană	Pesta bovină	Boala Newcastle	Pesta aviară	Pesta micilor rumegătoare
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
CARNE și produse de origine animală									
1.	Tratament termic în recipient ermetic (valoarea Fo egală sau mai mare de 3,00) **	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Tratament termic la o temperatură minimă de 70°C care trebuie atinsă uniform în toată carnea tratată	+	+	+	0	+	+	+	+
2 ¹	Prelucrarea termică îndelungată a cărnii dezosată și degresată, cu supunerea ei la un tratament termic care garantează o temperatură internă de minimum 70°C timp de minimum 30 minute	+	0	0	0	0	0	0	0
3.	Tratament termic la o temperatură minimă de 80°C care trebuie atinsă uniform în toată carnea tratată	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Tratament termic în recipient ermetic la o temperatură de cel puțin 60°C timp de cel puțin 4 ore; temperatura internă trebuie să atingă cel puțin 70°C timp de 30 de minute	+	+	+	+	+			+

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCHII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 19 din 24

5	Fermentare naturală și maturare timp de cel puțin nouă luni pentru carnea dezosată, pînă la obținerea următoarelor valori caracteristice: aW mai mică sau egală cu 0,93 sau pH mai mic sau egal cu 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
6.	Tratament identic cu cel descris la punctul 5, însă carnea poate conține și oase*	+	+	+	0	0	0	0	0
7.	Tratamentul salamului	+	+	+	0	+	0	0	0
8.	Pentru jambon și spinări, tratament prin fermentare și maturare naturală timp de cel puțin 190 de zile pentru jamboane și 140 de zile pentru spinări	0	0	0	+	0	0	0	0
9.	Tratament termic ce garantează o temperatură internă de cel puțin 65°C în cursul perioadei necesare pentru obținerea unei valori de pasteurizare (vp) mai mare sau egală cu 40	+	0	0	0	0	0	0	+
LAPTE și produse lactate (inclusiv smântînă) destinate consumului uman									
10.	Temperatură ultraînalță (UHT) (UHT = tratament minim la 132°C timp de cel puțin o secundă)	+	0	0	0	0	0	0	0
11.	În cazul în care laptele are un pH mai mic de 7,0, temperatură înaltă simplă - pasteurizare de scurtă durată (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
12.	În cazul în care laptele are un pH mai mare sau egal cu 7,0 - pasteurizare dublă HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

Note:

+: Eficacitate recunoscută.

0: Eficacitate nerecunoscută.

* Trebuie luate toate măsurile necesare pentru a se evita contaminarea încruciașă.

** F₀ este efectul letal calculat pentru sporii bacterieni. O valoare F₀ de 3,00 înseamnă că punctul cel mai rece din produs a fost tratat suficient pentru a se obține același efect letal ca cel de la o temperatură de 121 °C (250 °F) în 3 minute la o încălzire și o răcire instantanee.


3. Produsele de origine animală destinate consumului uman sunt supuse certificării sanitar-veterinare.

La intrarea sau la ieșirea produselor de origine animală, pe certificatul de însoțire a transportului de produse de origine animală, trebuie să figureze semnătura medicului veterinar, împuternicit cu dreptul de eliberare a certificatului sanitar-veterinar și trebuie să poarte o ștampilă oficială, aplicată pe fiecare foaie din certificat, dacă acesta este compus din mai multe foi.

4. Agenția efectuează controale oficiale ale produselor de origine animală în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind controalele sanitare veterinare aplicabile comerțului cu animale și produse de origine animală, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 1243 din 15 noiembrie 2007.

În situații excepționale porcii pot fi transportați direct în alte clădiri localizate în raza zonei de protecție, cu condiția să fie efectuată:

- o inspecție a tuturor porcilor din exploatații;
- o examinare clinică a porcilor ce urmează să fie mutați, cu rezultate negative, precum și identificarea fiecărui porc;

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 20 din 24

b) marcarea și tratarea cărnii provenite de la porcinele menționate conform legislației specifice cu privire la problemele de sănătate ce afectează comerțul cu carne proaspătă în unitatea desemnată de autoritatea competentă, aceasta fiind trimisă către unitatea menționată, cu condiția ca transportul să fie sigilat înainte de plecare și să rămână sigilat pe tot parcursul transportului, însoțită de o justificare adecvată.

Mărci de sănătate utilizate în situații speciale:

a) Marca de sănătate specială pentru carnea și produsele care provine dintr-un teritoriu sau o parte a unui teritoriu care nu respectă în totalitate **condițiile pertinente de sănătate animală**, urmează să fie supuse tratamentului să fie clar identificate și pentru eliminarea anumitor riscuri pentru sănătatea animală pe care le prezintă carnea și laptele supuse analizelor în conformitate cu anexa la prezenta Normă sanitar-veterinară;

marca de sănătate pentru carnea proaspătă trebuie să poarte o cruce pe diagonală, constituită din două linii drepte care se intersectează la centrul ștampilei, dar permițând informației din cadrul acesteia să rămână lizibilă;

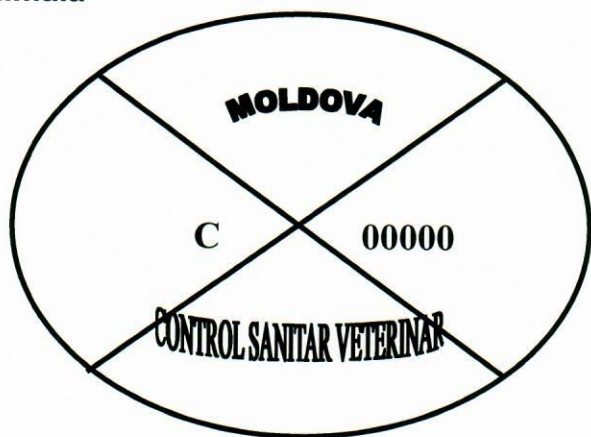
marca poate fi aplicată, de asemenea, folosindu-se o singură ștampilă ovală, cu lățimea de 6,5 cm și înălțimea de 4,5 cm, iar pe marcă trebuie să apară, într-o formă perfect lizibilă, următoarele informații:


a) în partea superioară și partea inferioară – numele sau codul ISO al Republicii Moldova cu majuscule: MD;

b) în partea centrală – numărul de aprobare veterinară a abatorului;

c) două linii drepte, aplicate diagonal, care se intersectează în centrul ștampilei, astfel încât informațiile de pe ștampilă să nu fie acoperite; literele trebuie să fie de cel puțin 0,8 cm înălțime, iar cifrele – de cel puțin 1 cm înălțime. Marca trebuie să fie aplicată sub supravegherea directă a medicului veterinar oficial care controlează implementarea cerințelor de sănătate animală; Marca trebuie aplicată sub supravegherea directă a medicului veterinar oficial care controlează punerea în aplicare a dispozitiilor de sănătate animală.

Modelul mărcii de sănătate specială pentru carnea care provine dintr-un teritoriu sau o parte a unui teritoriu care nu respectă în totalitate condițiile pertinente de sănătate animală

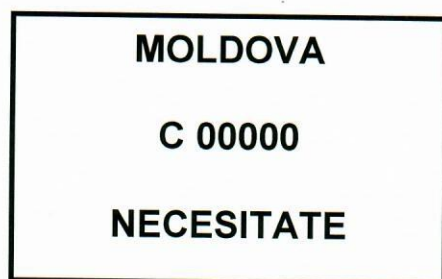


	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 21 din 24

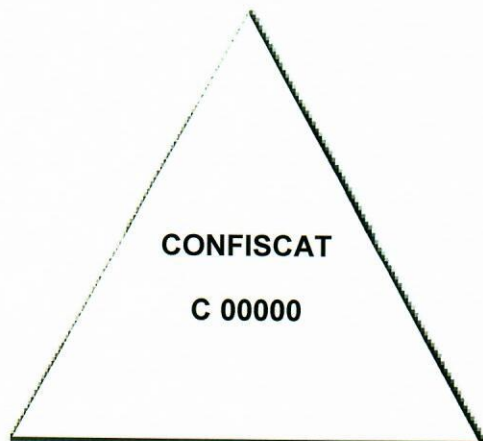
Carnea provenită de la animalele tăiate de necesitate în afara abatorului trebuie să poarte o marcă specială de sănătate, de formă dreptunghiulară, cu dimensiunile de 6 cm/4 cm, cu următoarele înscrisuri:

1. în partea superioară: "MOLDOVA", cu majuscule;
2. în centru: numărul de autorizare al unității în care a fost efectuată inspecția post-mortem;
3. în partea inferioară: cu majuscule, "NECESITATE".

Literele trebuie să aibă o înălțime de 0,8 cm, iar cifrele, de 1 cm.



În cazul **cărnii improprie pentru consumul uman** se aplică o ștampilă de formă triunghiulară, cu latura de 6 cm, care are înscris în centru, cu majuscule, "CONFISCAT" și în centru numărul de autorizare al unității în care a fost efectuată inspecția post-mortem, dimensiunea literelor fiind de 1cm.



6.4 Dispoziții finale

Confecționarea mărcii de sănătate/identificare intră în responsabilitatea operatorului economic din domeniul alimentară.

În cazul în care unitatea își schimbă obiectul de activitate sau când autoritatea veterinară competentă dispune retragerea mărcii de sănătate/identificare, operatorul este obligat să anunțe autoritatea veterinară competentă și să predea marca de sănătate/identificare.

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 22 din 24

Certificarea exporturilor de produse de origine animală se realizează numai după obținerea acordului scris din partea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și în baza certificatelor de sănătate stabilite de autoritățile veterinare din țările importatoare.

Marca de sănătate utilizată în cazul exportului se va aplica în conformitate cu legislația țării de destinație a produsului.

Utilizarea sau aplicarea pe produse sau pe documentele însoțitoare a unor mărci de sănătate/identificare false sau care au fost retrase de autoritatea veterinară competentă se pedepsește conform legislației în vigoare.

7. Înregistrări


7.1 Registrul de evidență a mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA – formular cod: REMSI DSVSCPAOA- 8.4

7.2 Registrul evidenței mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul STSA din cadrul ANSA – formular cod: REMSI STSA- 8.4

8. Anexe

Anexa 1 Registrul de evidență a mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA – formular cod: REMSI DSVSCPAOA- 8.4


Anexa 2 Registrul evidenței mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul STSA din cadrul ANSA – formular cod: REMSI STSA- 8.4

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 23 din 24

Anexa 1

Registrul de evidență a mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul Direcției sanitar-veterinare, siguranța și calitatea produselor alimentare de origine animală din cadrul ANSA

Nr	Numărul autorizației sanitar-veterinare de funcționare	Data eliberării	Denumirea operatorului din domeniul alimentar	Adresa unității de producere, date de contact	Tipul de activitate conform procedurii	Indicativul raionului	Numărul unic atribuit de ANSA format din 5 cifre
1							
2							
3							

	PROCEDURA SPECIFICĂ	Cod: PS/SA-PA-05/01
	MARCAREA CĂRNII, APLICAREA MĂRCII DE SĂNĂTATE ȘI DE IDENTIFICARE PE PRODUSELE ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	Ediția 1
		Revizia 0
		Ex. nr. 01
		Pagina 24 din 24

Anexa 2

Registrul evidenței mărcilor de sănătate și de identificare în cadrul STSA din cadrul ANSA

Nr	Denumirea operatorului din domeniul alimentar	Numărul autorizației sanitar-veterinare de funcționare	Data eliberării	Adresa unității de producere	Marca de sănătate sau identificare
1					
2					
3					