



LEGISLAȚIE ROMÂNIA

Portal legislativ actualizat din surse publice oficiale

VERSIUNE INFORMATIVĂ PENTRU CONSULTARE

Regulamentul nr. 0/1967

privind carnea dezosată

REGULAMENT

În vigoare

EMITENT

Consiliul de Miniștri

PUBLICARE

Buletinul Oficial

ULTIMA VERIFICARE

27 mai 2026, 17:43

SURSA OFICIALĂ

<https://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/28839>

Document generat informativ din surse publice oficiale. Nu înlocuiește Portalul Legislativ - legislatie.just.ro.

Cuprins

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Articolul 1 | 11. Articolul 11 |
| 2. Articolul 2 | 12. Articolul 12 |
| 3. Articolul 3 | 13. Articolul 13 |
| 4. Articolul 4 | 14. Articolul 14 |
| 5. Articolul 5 | 15. Articolul 15 |
| 6. Articolul 6 | 16. Articolul 16 |
| 7. Articolul 7 | 17. Articolul 17 |
| 8. Articolul 8 | 18. Articolul 18 |
| 9. Articolul 9 | 19. Anexe |
| 10. Articolul 10 | |

Articole

Capitolul 1 - Dispoziții generale

Articolul 1

Dispozițiile prezentului regulament se aplică numai la carnea de bovine, ovine și porcine, prezentată în bucăți mari dezosate, în vederea vânzării en-gros și demi-gros.

Capitolul 2 - Condiții de instalare a întreprinderilor

Articolul 2

Întreprinderile, utilizate pentru prepararea și depozitarea carnii indicate în articolul 1 de mai sus, cuprind: - cel puțin o camera de refrigerare; - o încăpere rezervată pentru prelucrarea carnii; - eventual o încăpere pentru ambalare, comunicând direct cu prima; - o încăpere pentru carnea sechestrata care se închide cu cheie, sau recipiente pentru carnea sechestrata care se închid cu cheie; - eventual o camera de congelare; - vestiare, spalatoare și closete. Camera de refrigerare este construită potrivit regulilor de specialitate. Temperatura menținută acolo va fi între 0 și +2 centigrade. Dimensiunile camerei trebuie să fie suficiente pentru a depozita carnea necesară pentru doua zile de muncă și carnurile prelucrate în întreprindere, în afară de cazul în care ele nu sînt congelate sau conservate.

Capitolul 2 - Condiții de instalare a întreprinderilor

Articolul 3

Va fi prevăzută o linie aeriană sau orice alt dispozitiv de transport mecanic al carniii, de natura să facă posibilă evitarea oricărui contact al acesteia cu solul sau cu pereții. Încăperea în care se prelucrează și cea în care se ambalează vor avea dimensiuni în raport cu importanța operațiilor care trebuie să se efectueze acolo. Ele vor fi în așa fel amenajate încât aceste operații să poată fi realizate cu ușurință, fără întoarcerea carniii înapoi și în cele mai bune condiții de igienă alimentară și de siguranță pentru muncitori. Aerisirea, ventilarea și iluminarea lor în timpul zilei și al nopții vor fi asigurate din plin. În aceste două încăperi temperatura nu trebuie să depășească +10 centigrade. Pereții și despartiturile, până la o înălțime minimă de doi metri de la pardoseala, vor fi îmbracate cu materiale rezistente la lovituri, impermeabile, care nu putresc, cu o suprafață netedă. Pereții și despartiturile dincolo de înălțimea de doi metri, precum și tavanele, vor fi acoperite cu o tencuială netedă, de culoare deschisă și care se poate spăla. Podeaua va fi impermeabilă, rezistentă la putrezire și la lovituri, ușor de spălat și cu panta corespunzătoare care să permită scurgerea apelor de spălat spre orificiile prevăzute cu un cos, cu câte un gratar, un sifon și puse în legătură cu rețeaua generală de evacuare a apelor folosite de întreprindere. Unghiurile de racordare a pereților, între ei și cu pardoseala, vor fi aranjate în ciubucuri rotunjite. Întreprinderea va avea numai o instalație de alimentare cu apă potabilă, în afară de cazul când este vorba despre apă necesară funcționării aparatelor pentru producerea frigului. Rețeaua de apă potabilă nu trebuie să comunice cu această instalație specială, ale cărei țevi trebuie să fie vopsite în roșu și care nu trebuie să aprovizioneze încăperile rezervate pentru depozitarea sau prelucrarea carniii. Robinetele de apă trebuie să fie în număr suficient și astfel filetate încât să permită spălarea cu furtunul a pardoselei, a pereților și despartiturilor. În încăperea de prelucrare vor fi instalate aparate sau dispozitive destinate spălării și dezinfectării materialului folosit la prelucrarea carniii. Mesele și suprafețele pe care se lucrează vor fi acoperite, pe toată suprafața lor, cu un material rezistent, care nu putrezește, ușor de spălat și de dezinfectat. În încăperea de prelucrare a carniii vor fi așezate, în număr suficient, recipiente etanșe, sterilizabile, cu unghiurile interioare rotunjite, prevăzute cu capace cu închizători care se îmbucă între ele și înconjurată în exterior cu o bandă vopsită în galben de cel puțin 5 cm lățime, pentru a colecta oasele și resturile care provin de la prelucrarea carniii. Ele vor fi rezervate numai acestui scop. După importanța întreprinderii, trebuie să fie instalate unul sau mai multe posturi curente de apă caldă, curgătoare și aparatele corespunzătoare pentru spălarea cu apă caldă și dezinfectarea materialului marunt și în special a cutitelor.

Capitolul 2 - Condiții de instalare a întreprinderilor

Articolul 4

În fiecare încăpere vor fi așezate, în mod corespunzător, termometre înregistratoare sau termometre cu mercur, verificate, în scopul de a permite controlarea cu ușurință a temperaturii în orice moment.

Capitolul 2 - Condiții de instalare a întreprinderilor

Articolul 5

În întreprinderi vor fi instalate dispozitive în vederea asigurării unei protecții eficiente contra rozătoarelor și insectelor. Accesul câinilor și al pisicilor va fi interzis în încăperi. Se vor pune la dispoziția personalului vestiare, spălătoare și WC-uri. WC-urile vor fi înzestrate în permanență cu hirtie igienică. Ele nu trebuie să aibă în nici un caz o comunicare directă cu sălile de prelucrare sau de depozitare a carniii. Spălătoarele vor fi prevăzute cu săpun și cu prosoape care nu pot fi folosite decât o singură dată.

Capitolul 3 - Igiena încăperilor, materialului și personalului

Articolul 6

Toate încăperile, precum și materialul, instrumentele și diferitele scule, folosite în întreprindere, vor fi menținute în perfecta stare de curățenie și folosință. Încăperea rezervată prelucrării carnii va fi spalată cel puțin o dată pe zi, după terminarea lucrului, cu una din soluțiile dezinfectante prevăzute de regulamentul în vigoare. Același lucru trebuie făcut și mai des, dacă este necesar, pentru mesele, recipientele, uneltele și cirligele care vin în contact cu carnea. Mașinile sau părțile de mașini și în general materialele, după demontare, dacă aceasta are loc, vor fi curățate și apoi sterilizate, fie cu apa fiarta curgătoare, fie cu vapori sub presiune, fie cu una din soluțiile dezinfectante prevăzute de regulamentul în vigoare și care nu sînt susceptibile să altereze carnea.

Capitolul 3 - Igiena încăperilor, materialului și personalului

Articolul 7

Personalul însărcinat cu manipularea carnii este obligat să păstreze cea mai mare curățenie. Vor fi așezate, la locuri potrivite, anunțuri amintind că, după folosirea WC-urilor, personalul trebuie să se spele bine pe mâini. În încăperile de prelucrare sau de depozitare a carnii se interzice scuipatul, fumatul și consumarea alimentelor.

Capitolul 3 - Igiena încăperilor, materialului și personalului

Articolul 8

Conducerea întreprinderii va trebui să pună la dispoziția personalului sau îmbrăcăminte de protecție, inclusiv toci, lavabile, care vor trebui să fie purtate în permanentă în timpul lucrului și schimbate ori de câte ori este nevoie. Va trebui să fie asigurată o supraveghere medicală regulată a personalului, în special pentru a se evita orice pericol de contaminare a carnii.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carnii

Articolul 9

Pentru prepararea carnii specificate în articolul 1 al prezentei anexe se poate folosi numai carnea provenită de la animalele sacrificate într-un abator agreat pentru export și care poartă ștampila rezervată carnii considerată corespunzătoare pentru export. Ea trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să fie prezentată în carcase, în jumătăți sau în sferturi;
- b) să fi fost supusă la sfîrșitul operațiunii de sacrificare și menținută, pe toată durata depozitarii și transportului, la o temperatură mai mică sau egală cu +40 centigrade, temperatura din interior a carnii netrebuind să depășească +70 centigrade.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 10

Pentru prepararea carni menționate la articolul 1, se interzice carnea provenită de la animalele sacrificate de urgență pentru caz de boală sau de accident.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 11

Din momentul introducerii în întreprinderea destinatară, carnea menționată la articolul 9 al prezentei anexe va fi depozitată în încăperea de refrigerare. Ea nu poate fi în nici un caz introdusă în încăperea de prelucrare fără să fi fost supusă controlului veterinar. Transportul carni din încăperea de refrigerare în cea de prelucrare trebuie să se facă întotdeauna cu ajutorul unui din dispozitivele prevăzute în articolul 3 al prezentei anexe. Nici un fel de carne nu va putea fi introdusă în încăperea de prelucrare dacă temperatura sa interioară atinge sau depășește +70 centigrade.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 12

Operațiile de dezosare și de transare, efectuate în vederea pregătirii carni în piese mari, vor fi astfel efectuate încât să se obțină bucăți tăiate pentru comerțul en-gros și demi-gros.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 13

Transarea și dezosarea se vor executa în așa fel încât să se evite orice murdarire a carni. Sparturile de oase și cheagurile de singe vor fi înlăturate. Tesutul conjunctiv intramuscular, vasele sanguine, seroasele și toți ganglionii limfatici ai cacasii trebuie să fie menținuți aderenți la grupurile musculare prin legăturile lor naturale. Depozitele de grăsime enumerate mai jos vor putea face obiectul unei eliminări parțiale: grăsimea bazinului și a rinichiului, osînza, grăsimea de pe coaste, grăsimea inguinală sau perimamară și grăsimea de acoperire.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 14

Oasele, resturile și diferitele deșeururi prin natura lor, sau rezultate de la tăiere, vor fi strinse, pe măsura ce apar, în recipiente adecvate.

Articolul 15

După transare și dezosare, piesele mari de carne vor fi transportate în încăperea de condiționare sau într-o parte a incaperii de prelucrare rezervată pentru condiționare, cu ajutorul recipientelor sau a unui material automat, ușor de curatat și de dezinfectat, menținut în permanentă în buna stare de întreținere și curățenie. Fiecare piesa mare de carne va fi înfășurată într-o piesă de material transparent, incolor, inodor și rezistent la putrezire. Încheierea carni dezosate și tăiate în piese mari va urma imediat după operațiile prevăzute în alineatele precedente.

Articolul 16

Fiecare ambalaj va fi format din cel puțin o foaie de material transparent, incolor, inodor și rezistent la putrezire și suficient de mare pentru a asigura o protecție eficientă a conținutului sau contra oricărei murdării din cursul manipularilor, la care se supune în mod normal. Oricare ar fi ambalajul folosit, acesta trebuie să fie suficient de solid. Refolosirea ambalajelor va fi permisă numai dacă acestea sînt în perfectă stare de întreținere și curățenie. Stampilarea pieselor nu se impune decît dacă acestea au o greutate mai mare de 3 kg. Cînd întreprinderea de transare și dezosare este inclusă într-un abator, ștampila folosită este la fel cu aceea a abatorului; cînd întreprinderea de transare și dezosare este separată de abator, ștampila folosită este aceea a întreprinderii de transare. Cînd piesele mici (cu o greutate mai mică de 3 kg) se condiționează individual, foaia de condiționare trebuie să poarte în exterior, cu caractere aparente și ușor lizibile, următoarele mențiuni: 1. firma (denumirea întreprinderii exportatoare); sediul și numărul de înmatriculare a întreprinderii de prelucrare; 2. specia animalului și denumirea bucatilor după nomenclatorul în vigoare; 3. greutatea netă; 4. data condiționării, respectiv ziua și luna. Piesele mici sau mari vor trebui să fie așezate în ambalaje care să poarte vizibil, cu caractere ușor lizibile, următoarele mențiuni: 1. firma, sediul și numărul de înmatriculare a întreprinderii de prelucrare; 2. specia animalului și denumirea bucatilor după nomenclatorul în vigoare; 3. greutatea netă; 4. data ambalării, pentru carnea în piese mici, sau data dezosării, pentru carnea în piese mari. În plus, ștampila inspecției veterinare a abatorului (dacă întreprinderea de transare și dezosare face parte din abator) sau a întreprinderii de transare și dezosare (dacă aceasta nu face parte din abator) trebuie să se aplice cu cerneala pe o etichetă fixată pe ambalaj într-o formă vizibilă și pe un duplicat așezat în interiorul ambalajului.

Articolul 17

Imediat după ambalare carnea va fi refrigerată, congelată sau conservată prin frig. Tratatamentul prin refrigerare este socotit suficient atunci cînd temperatura în centrul ambalajului nu este superioară: - pentru carnea refrigerată la +20 centigrade; - pentru carnea congelată la -100 centigrade; - pentru carnea conservată prin frig la -180 centigrade; Aceste temperaturi vor trebui să fie constant menținute pe toată durata depozitării sau stocării carni înainte de expediție.

Capitolul 4 - Originea, prelucrarea, condiționarea și ambalarea carni

Articolul 18

Certificatul de salubritate va trebui să fie conform modelului prevăzut în anexa 10. Numele, adresa și numărul aprobării întreprinderii de transare și dezosare vor trebui să fie menționate la capitolul II: Proveniență produselor. Abatoarele de origine nu vor trebui să fie indicate.

Anexe

Anexa 10 - CERTIFICAT SANITAR (carne, organe și măruntaie, proaspete, refrigerate, congelate sau conservate, de solipede domestice și animale domestice din speciile: bovina, caprina, ovina și porcina) Țara exportatoare..... Consiliul Superior al Agriculturii- Ministerul Agriculturii (1) Serviciul veterinar.

Anexa 10 CERTIFICAT SANITAR (carne, organe și măruntaie, proaspete, refrigerate, congelate sau conservate, de solipede domestice și animale domestice din speciile: bovina, caprina, ovina și porcina) Țara exportatoare..... Consiliul Superior al Agriculturii- Ministerul Agriculturii (1) Serviciul veterinar. I. Identificarea produselor Specia animalului de proveniență..... Felul pieselor..... Natura ambalajului, dacă exista..... Numărul de colete..... Greutatea netă..... II. Proveniență produselor Adresa (adresele) abatorului (abatoarelor) agreat(e)..... Numărul (numerele) aprobării veterinare a abatorului (abatoarelor) III. Destinația produselor De la (locul de expediție)..... Produsele se expediază la (locul de destinație)..... Cu (vagon, camion, avion, vapor) (1-2)..... Numele și adresa expeditorului..... Numele și adresa destinatarului..... IV. Informații sanitare Subsemnatul (numele)....., medic veterinar împuternicit oficial de guvern, certific ca produsele indicate mai sus și examinate astăzi: a) poarta ștampila care dovedește ca provin în întregime de la animale sacrificate în abatoarele agreate pentru export; b) au fost recunoscute corespunzătoare pentru consumul uman ca urmare a unui control veterinar efectuat potrivit modalităților prevăzute de Convenția veterinară româno-franceză; c) au fost pregătite, manipulate și expediate potrivit exigențelor igienei alimentare; d) au fost pregătite din animale care nu provin dintr-o zonă pusă sub interdicție din cauza febrei aftoase (3) și a pestei porcine (4); e) au fost supuse examenului de trichinoscopie cu rezultat negativ (5). Făcut la la Sigiliul oficial Semnatura medicului veterinar (1) A se șterge mențiunea inutilă. (2) A se indica: pentru vagoane și camioane, numărul; pentru avioane, numărul zborului; pentru vapoare, numele și întreprinderea maritimă. (3) Aceasta mențiune se referă la carne, organe, grăsimi și măruntaie de bovine, ovine, caprine și porcine. (4) Aceasta mențiune se referă la carne, organe, grăsimi și măruntaie de porcine. (5) Aceasta mențiune nu se referă decât la carnea de porc, precum și la limbi, capete și picioare de porc; ea poate fi înlocuită prin atestarea serviciului veterinar care certifica absența trichinozei în țara de origine, de mai mult de trei ani. -----