Anexa nr. 2

la Norma de sănătate animală şi publică,

precum şi modelele de certificate pentru

importul anumitor produse din carne,

stomacuri, vezici şi intestine tratate destinate

consumului uman

**Tratamentele aplicabile produselor din carne şi**

**stomacuri, vezici şi intestine tratate**

1. Produsele enumerate în punctul 4 din prezenta Normă vor fi supuse:

1) unui tratament nespecific, pentru care nu este stabilită nici o temperatură minimă specifică sau tratament din motive de sănătate animală;

2) unui tratament specific caracterizat în ordine descrescătoare din punctul de vedere al stricteţii, şi anume:

a) unui tratament termic într-un recipient închis ermetic, cu F0 mai mare sau egal cu 3,00;

b) unui tratament termic, temperatura minimă fiind de 80°C, care trebuie să fie înregistrată în întreaga cantitate de carne şi/sau stomacuri, vezici şi intestine pe durata procesării produsului din carne şi stomacuri, vezici şi intestine tratate; sau

c) unui tratament termic, temperatura minimă fiind de 70°C, care trebuie să fie înregistrată în întreaga cantitate de carne şi/sau stomacuri, vezici şi intestine pe durata prelucrării produsului din carne şi stomacuri, vezici şi intestine tratate sau, pentru şunca crudă, unui tratament care constă în fermentarea şi maturarea naturală, de cel puţin nouă luni, care conferă produsului următoarele caracteristici:

- valoarea Aw (conţinutul de apă în produs) constituie 0,93;

- valoarea pH (conţinutul de acizi) constituie 6,0; fie

d) unui tratament termic îndelungat al cărnii dezosate şi degresate, care este supusă la încălzire astfel încît să se menţină o temperatură internă de 70 °C sau mai mare timp de cel puţin 30 de minute; precum şi

e) unui tratament termic care să asigure că este atinsă o temperatură în centru de cel puţin 65 °C pentru o perioadă de timp necesară pentru realizarea valorii de pasteurizare (pv) egală cu 40 sau mai mare.

2. În cazul produselor de tip „fîşii de carne uscată”, acestea vor fi supuse unui tratament care să asigure:

1) valoarea Aw de maximum 0,93;

2) valoarea pH de maximum 6,0.