Anexa nr. 2

la Cerințele privind producerea, importul şi plasarea pe piață a cărnii - materie primă

**Caracteristicile organoleptice ale cărnii**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| **Aspectul cărnii** | **Forma de prezentare –** carcase întregi, semicarcase – jumătate din carcasă, sferturi de carcase – partea anterioară sau posterioară a jumătăţilor de carcase.**Aspectul exterior** – va corespune speciei, vîrstei și stării de îngrăşare.**Marcarea –** carcasele, semicarcasele şi sferturile de carcase vor fi marcate în conformitate cu prevederile punctului 42din prezentele Cerințe.**Nu se admite –** înlăturarea de pe carcase, semicarcase şi sferturi de carcase a unor ţesuturi musculare, depuneri de grăsimi subcutanate, a oaselor sau altor părţi ale carcaselor, semicarcaselor şi sferturilor de carcase, precum şi a bucăţilor străine de carne sau grăsime. |
| **Frăgezimea cărnii (rezistenţa opusă la masticaţie)** | **Se apreciază** – prin metode organoleptice, fizice, chimice şi histologice.**Frăgezimea –** descreşte în funcţie de specie, după cum urmează: păsări, porcine, ovine, caprine şi bubaline. **Rasele precoce –** furnizează carne mai fragedă decît cele tardive. **Animalele de tip culard –** cu hipertrofie musculară în regiunile spetei, pulpei şi dorsolombară au carnea mai fragedă decît animalele fără hipertrofie musculară.**Femelele** – au carne mai fragedă decît masculii. **Animalele tinere** – au carne mai fragedă decît cele adulte. Cu cîtvîrsta animalelor sacrificate este mai înaintată, cu atît frăgezimea cărnii este mai scăzută. |
| **Culoarea cărnii** | **Culoarea** – se caracterizează prin luminozitate, intensitate şi tonalitate. |
| **Luminozitatea** – se apreciază prin metode subiective (organoleptice) şi obiective (măsurare). Subiectiv, se folosește scara de nuanţe – albă, roz-pal, roz-închis, roşie-brună-clar, roşie-vie, roşie-vie-închisă, roşie foarte închisă. |
| **Intensitatea –** este redată prin cantitatea de hemoglobină a sîngelui şi mioglobină a ţesutului muscular. Cantitatea de mioglobină depinde de specie, rasă, sex, vîrstă, tipul de mușchi, alimentaţie, efortul fizic depus de animal, starea de sănătate şi îngrăşare. |
| **Tonalitatea** – este nuanţa culorii muşchilor şi variază de la roz-pal la roşu-viu sau roşu-închis. Nuanţe mai deschise se întîlnesc la carnea de păsări, animale de tip culard, animale foarte tinere, femele, animale hrănite cu lapte şi nutreţuri sărace în fier, muşchii cu un număr mare de fibre. Starea termică a cărnii (refrigerarea, congelarea) modifică tonalitatea spre o nuanţă mai închisă. |
| **Mirosul şi gustul cărnii** |  Carnea de bovine, ovine tinere, caprine, porcine şi păsări este considerată bună dacă are miros slab caracteristic speciei din care provine. Carnea ovinelor adulte cu acumulări mari de grăsime poate avea miros specific determinat de conţinutul de sulf şi amoniac în carne. Mirosul este slab perceput după obţinerea cărnii şi devine mai pronunţat pe măsura maturării ei. Gustul este influenţat de specie, rasă, sex, vîrsta, starea de sănătate şi îngrăşare, alimentaţie, tratamentul termic. Gustul se determină în urma tratamentului termic. |
| **Suculenţa cărnii** | **Suculenţa** – reprezintă însuşirea cărnii de a ceda suc la masticaţie, este mai pronunţată la carnea proaspătă comparativ cu carnea ce a fost congelată şi depozitată pe o perioadă mai îndelungată. Suculenţa este influenţată de aceiaşi factori care determină gustul cărnii. |
| **Consistenţa cărnii** | **Consistenţa –** reprezintă proprietatea care exprimă rezistenţa la deformare prin apăsarea cu degetul pe suprafaţa cărnii şi păstrarea formei după secţionare. Se determină prin metode subiective şi obiective. Carnea proaspătă pentru consum trebuie să aibă consistenţa normală (elastică, fermă). Carnea cu o durată mai lungă de depozitare poate avea o consistenţă mai dură. Carnea alterată este moale, flască sau friabilă. |
| **Marmorarea cărnii** | **Marmorarea –** reprezintă proprietatea muşchilor de a depune grăsime între ei (frecvenţa şi mărimea depunerilor de grăsime în ţesutul conjunctiv). Se determină gradul de marmorare a cărnii – pronunţat, mediu şi slab. |
| **Perselarea cărnii** | **Perselarea** – constituie proprietatea grăsimii de a se depune intramuscular. Se stabileşte prin metode de laborator. Se determină gradul de perselare a cărnii – pronunţat, mediu şi slab. |
| **Textura cărnii** | **Textura** – reprezintă raportul dintre componentele structurale ale cărnii (proporţia dintre ţesuturile muscular, adipos, conjunctiv lax, conjunctiv fibrilar, cartilaginos şi osos). Textura este redată prin compoziţia morfologică a cărnii şi însuşirile fizico-structurale ale cărnii determinate prin metode de măsurare.”; |