



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 171 (XV) — Nr. 32

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Miercuri, 22 ianuarie 2003

SUMAR

Nr.	Pagina	Nr.	Pagina
LEGI ȘI DECRETE			
10.		„LUKoil Black Sea România“ — S.R.L. București și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești	4
	2	15. — Decret privind promulgarea Legii pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2002 privind acordarea unor înlesniri la plată pentru Societatea Comercială „LUKoil Black Sea România“ — S.R.L. București și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești	4
12.		HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI	
	2	1.579/2002. — Hotărâre pentru aprobarea Normelor metodologice privind stabilirea categoriilor de cheltuieli pentru activități de cercetare-dezvoltare și de stimulare a inovării, finanțate de la bugetul de stat	5–7
11.		1.584/2002. — Hotărâre privind schimbarea destinației unei părți dintr-un obiectiv de investiții situat în municipiul Pașcani, județul Iași, și trecerea acestuia din proprietatea publică a statului în proprietatea publică a municipiului Pașcani	7
	3	1.585/2002. — Hotărâre pentru aprobarea Normelor privind determinarea cotei de profit sau a venitului obținut de titularul unui brevet, prevăzute la art. 73 din Legea nr. 64/1991 privind brevetele de invenție, republicată	8–9
13.		ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
	3	401/2002. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea carnii proaspete	9–32
13.		ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
		401/2002. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea carnii proaspete	9–32

LEGI ȘI DECRETE**PARLAMENTUL ROMÂNIEI**

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

LEGE**pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 102/1999
privind protecția specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap****Parlamentul României** adoptă prezenta lege.

Art. I. — Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 102 din 29 iunie 1999 privind protecția specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 310 din 30 iunie 1999, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 519/2002, se modifică după cum urmează:

1. Litera l) a alineatului (1) al articolului 18 va avea următorul cuprins:

„l) alocația lunară de hrană pentru copiii bolnavi de HIV/SIDA, calculată pe baza alocației zilnice de hrană stabilite pentru consumurile colective din unitățile sanitare publice.“

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 26 noiembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (1) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 12 decembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (1) din Constituția României.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
DORU IOAN TĂRĂCILĂ

București, 9 ianuarie 2003.
Nr. 10.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI**DECRET****privind promulgarea Legii pentru modificarea Ordonanței
de urgență a Guvernului nr. 102/1999 privind protecția
specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap**

În temeiul prevederilor art. 77 alin. (1) și ale art. 99 alin. (1) din Constituția României,

Președintele României d e c r e t e a z ă :

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru modificarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 102/1999 privind protecția specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 7 ianuarie 2003.
Nr. 12.

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

L E G E

**pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 135/2002
privind ratificarea Acordului de împrumut pentru Proiectul de dezvoltare instituțională
a sectorului privat și public, semnat la București la 13 septembrie 2002
între România și Banca Internațională pentru Reconstrucție și Dezvoltare**

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Articol unic. — Se aprobă Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 135 din 10 octombrie 2002 privind ratificarea Acordului de împrumut pentru Proiectul de dezvoltare instituțională a sectorului privat și public, semnat la București la 13 septembrie 2002 între România și Banca Internațională pentru Reconstrucție și Dezvoltare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 799 din 4 noiembrie 2002.

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 21 noiembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
DORU IOAN TĂRĂCILĂ

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 17 decembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

București, 9 ianuarie 2003.
Nr. 11.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI

D E C R E T

**privind promulgarea Legii pentru aprobarea Ordonanței
de urgență a Guvernului nr. 135/2002 privind ratificarea
Acordului de împrumut pentru Proiectul de dezvoltare
instituțională a sectorului privat și public,
semnat la București la 13 septembrie 2002 între România
și Banca Internațională pentru Reconstrucție și Dezvoltare**

În temeiul prevederilor art. 77 alin. (1) și ale art. 99 alin. (1) din Constituția României,

Președintele României d e c r e t e a z ă:

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 135/2002 privind ratificarea Acordului de împrumut pentru Proiectul de dezvoltare instituțională a sectorului privat și public, semnat la București la 13 septembrie 2002 între România și Banca Internațională pentru Reconstrucție și Dezvoltare, și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 7 ianuarie 2003.
Nr. 13.

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

L E G E

**pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2002
privind acordarea unor îlesniri la plată pentru Societatea Comercială „LUKoil Black Sea România“ —
S.R.L. București și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești**

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Articol unic. — Se aprobă Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 92 din 20 iunie 2002 privind acordarea unor îlesniri la plată pentru Societatea Comercială „LUKoil Black Sea România“ — S.R.L. București și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 459 din 27 iunie 2002.

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 8 octombrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 12 decembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
DORU IOAN TĂRĂCILĂ

București, 9 ianuarie 2003.
Nr. 13.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI

D E C R E T

**privind promulgarea Legii pentru aprobarea Ordonanței
de urgență a Guvernului nr. 92/2002 privind acordarea
unor îlesniri la plată pentru Societatea Comercială
„LUKoil Black Sea România“ — S.R.L. București
și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești**

În temeiul prevederilor art. 77 alin. (1) și ale art. 99 alin. (1) din Constituția României,

Președintele României d e c r e t e a z ă:

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 92/2002 privind acordarea unor îlesniri la plată pentru Societatea Comercială „LUKoil Black Sea România“ — S.R.L. București și Societatea Comercială „Petrotel LUKoil“ — S.A. Ploiești și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 7 ianuarie 2003.
Nr. 15.

HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI**GUVERNUL ROMÂNIEI****HOTĂRĂRE****pentru aprobarea Normelor metodologice privind stabilirea categoriilor de cheltuieli pentru activități de cercetare-dezvoltare și de stimulare a inovării, finanțate de la bugetul de stat**

În temeiul art. 107 din Constituție și al art. 58 alin. (1) din Ordonanța Guvernului nr. 57/2002 privind cercetarea științifică și dezvoltarea tehnologică,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — Se aprobă Normele metodologice privind stabilirea categoriilor de cheltuieli pentru activități de cercetare-dezvoltare și de stimulare a inovării, finanțate de la bugetul de stat, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art. 2. — Pe data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 401/1997

pentru aprobarea Normelor privind categoriile de cheltuieli care se suportă din bugetul Ministerului Cercetării și Tehnologiei în vederea realizării programelor cuprinse în Planul național pentru cercetare-dezvoltare și inovare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 186 din 6 august 1997.

PRIM-MINISTRU
ADRIAN NĂSTASE

Contrasemnează:

Ministrul delegat la Ministerul Educației și Cercetării
pentru activitatea de cercetare,
Șerban Constantin Valeca
Ministrul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu

București, 18 decembrie 2002.
Nr. 1.579.

ANEXĂ

NORME METODOLOGICE**privind stabilirea categoriilor de cheltuieli pentru activități de cercetare-dezvoltare și de stimulare a inovării, finanțate de la bugetul de stat**

Art. 1. — Categoriile de cheltuieli pentru activități de cercetare-dezvoltare și de stimulare a inovării, care pot fi efectuate de la bugetul de stat în vederea realizării programelor de cercetare-dezvoltare și stimulare a inovării, sunt cele prevăzute în anexele nr. 1 și 2 la prezentele norme metodologice.

Art. 2. — În contractele de finanțare încheiate în vederea realizării programelor și proiectelor se vor preciza atât alocarea de sume pe destinații, dintre cele prevăzute în anexa nr. 1, cât și alocarea de sume, structurată potrivit devizului-cadru prevăzut în anexa nr. 2.

ANEXA Nr. 1
la normele metodologice

CATEGORII DE CHELTUIELI**în funcție de destinația acestora, admise la finanțare din bugetul de stat**

Cheltuieli pentru:

1. Cercetare-dezvoltare, inovare și demonstrare

- 1.1. Cercetare fundamentală
- 1.2. Cercetare precompetitivă
- 1.3. Cercetare competitivă
- 1.4. Dezvoltare tehnologică
- 1.5. Demonstrare
- 1.6. Cercetare aplicativă
- 1.7. Transfer tehnologic
- 1.8. Stimularea inovării

1.9. Altele similare**2. Diseminare de informații**

- 2.1. Rețele de calculatoare
- 2.2. Software
- 2.3. Publicații specifice domeniului științei, tehnologiei și inovării
- 2.4. Alte materiale de informare, cum sunt: tip pliant, afiș, broșură, panou de prezentare, foto, video, audio, CD-ROM, floppy-disk, pagină web

2.5. Cărți, tratate, dicționare, enciclopedii, compendii, manuale și altele asemenea

2.6. Altele

3. Manifestări

3.1. Atelier de lucru

3.2. Masă rotundă, colocviu

3.3. Sesiune de comunicări științifice

3.4. Simpozion

3.5. Conferință

3.6. Congres

4. Imagine

4.1. Acțiuni promoționale

4.2. Publicitate

4.3. Reclamă

4.4. Materiale și obiecte, cum ar fi: diplome, insigne, medalii și altele asemenea, necesare marcării anumitor evenimente

4.5. Altele asemenea

5. Dezvoltarea cunoștințelor

5.1. Cursuri și instruirii

5.2. Seminarii

5.3. Vizite de studiu

5.4. Stagii de pregătire

5.5. Documentații

5.6. Acces la instalații naționale

5.7. Altele

6. Stimularea cercetării

6.1. Granturi/Burse

6.2. Premii

6.3. Mobilitate, inclusiv internațională

6.4. Altele similare

7. Construcție și dezvoltare instituțională și excelență tehnologică

7.1. Echipamente pentru cercetare-dezvoltare și părți ale acestora

7.2. Calculatoare electronice, echipamente periferice

7.3. Aparatură, birotică și mobilier

7.4. Stand de probă, testare

7.5. Autolaborator

7.6. Studii legate de obiective de investiții

8. Evaluarea performanțelor

8.1. Testare, verificare, încercări

8.2. Măsurători

8.3. Analize

8.4. Omologări

8.5. Altele similare

9. Parteneriat internațional

9.1. Programe internaționale și bilaterale

9.2. Taxe de participare, cotizații

9.3. Manifestări internaționale

9.4. Invitați străini

9.5. Altele similare

10. Sinergie și dezvoltare locală

10.1. Parc științific/tehnologic

10.2. Centru de inovare și incubare

10.3. Centru de transfer tehnologic

10.4. Centru de legături cu industria

10.5. Centru de difuzie a inovării

10.6. Centru de informare

10.7. Centru de dezvoltare a resurselor umane

10.8. Altele

11. Stimularea întreprinderilor și difuzia inovării

11.1. Proiectare de scheme/instrumente financiare, inclusiv administrarea acestora, cum ar fi:

11.1.1. Subvenționarea dobânzii la credit sau a dobânzii și a unei părți din credit

11.1.2. Participarea la capital

11.1.3. Capital de risc

11.1.4. Capital de start

11.1.5. Microcredit

11.1.6. Granturi

11.1.7. Altele

11.2. Sprijin pentru achiziția de brevete și licențe

11.3. Sprijin pentru brevetare pe plan național și internațional

11.4. Proiect tehnologic inovativ

11.5. Altele

12. Demonstrarea și valorificarea rezultatelor

12.1. Acțiuni promoționale pentru cunoașterea rezultatelor

12.2. Stand de prezentare

12.3. Târg și expoziție internă/internațională

12.4. Altele

13. Servicii

13.1. Conducere de program/proiect

13.2. Consultanță/asistență tehnică

13.3. Expertiză

13.4. Monitorizare

13.5. Evaluare

13.6. Anchete

13.7. Audit

13.8. Depozitare

13.9. Servicii de traducere, instruire, tipărire, editare, multiplicare, difuzare, pază, întreținere, reparații

13.10. Altele

14. Sprijin logistic

14.1. Transport

14.2. Diurnă

14.3. Cazare

14.4. Combustibil

14.5. Masă oficială

14.6. Tratație

14.7. Asistență medicală de urgență

14.8. Acces la obiective cu caracter cultural-științific sau istoric

14.9. Cadouri/suveniruri

14.10. Amenajare spațiu, design

14.11. Închiriere de săli, echipamente, autovehicule, închiriere de spații de cazare, spații de depozitare, altele

14.12. Telecomunicații și poștă etc.

14.13. Obiecte de inventar, piese de schimb, materiale consumabile

14.14. Taxe vamale, coletărie

14.15. Altele.

NOTĂ: Alte cheltuieli cu caracter complementar, necesare realizării programelor și proiectelor de cercetare-dezvoltare și stimularea a inovării și acceptate la finanțare, de natura: cheltuieli directe, cheltuieli indirecte, dotări independente și studii pentru obiective de investiții, sunt cuprinse în anexa nr. 2 la normele metodologice și se finanțează, de asemenea, din bugetele programelor/proiectelor.

DEVIZ-CADRU

- I. Cheltuieli directe:
1. Cheltuieli de personal:
 - 1.1. Cheltuieli cu salariile:
 - 1.2. Contribuții:
 - a) CAS;
 - b) CASS;
 - c) șomaj;
 - d) altele, conform reglementărilor în vigoare
 - 1.3. Alte cheltuieli de personal:
 - a) deplasări, detașări, transferări în țară;
 - b) deplasări, detașări, transferări în străinătate
 2. Cheltuieli materiale și servicii:
 - 2.1. Materii prime și materiale;
 - 2.2. Lucrări și servicii executate de terți, din care:
 - a) colaborări;
 - b) teste, măsurători, analize;
 - c) omologări;
 - d) amenajare spațiu interior;
 - e) studii, anchete statistice;
 - f) asistență tehnică, consultanță
 3. Alte cheltuieli specifice ale programului
- II. Cheltuieli indirecte: regia
- III. Dotări independente și studii pentru obiective de investiții:
1. echipamente pentru cercetare-dezvoltare;
 2. mobilier și aparatură birotică;
 3. calculatoare electronice și echipamente periferice;
 4. mijloace de transport;
 5. studii pentru obiective de investiții.

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

privind schimbarea destinației unei părți dintr-un obiectiv de investiții situat în municipiul Pașcani, județul Iași, și trecerea acestuia din proprietatea publică a statului în proprietatea publică a municipiului Pașcani

În temeiul art. 107 din Constituție și al art. 9 alin. (1) din Legea nr. 213/1998 privind proprietatea publică și regimul juridic al acesteia, cu completările ulterioare,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — (1) Se aprobă schimbarea destinației unei părți din obiectivul de investiții, nefinalizat, „Casa de cultură Pașcani”, situat în municipiul Pașcani, județul Iași, delimitat potrivit planului anexat*), și transformarea acesteia în sediu pentru autoritățile administrației publice locale ale municipiului Pașcani. Restul obiectivului își menține destinația de spații pentru activități culturale, stabilită inițial.

(2) Finanțarea, până la finalizarea obiectivului prevăzut la alin. (1), se va face potrivit reglementărilor legale în vigoare.

Art. 2. — Se aprobă trecerea obiectivului de investiții prevăzut la art. 1, având datele de identificare prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre, din proprietatea publică a statului în proprietatea publică a municipiului Pașcani, județul Iași.

PRIM-MINISTRU
ADRIAN NĂSTASE

Contrasemnează:
Ministrul administrației publice,
Octav Cozmâncă
Ministrul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu

București, 18 decembrie 2002.
Nr. 1.584.

*) Planul de delimitare se comunică Ministerului Administrației Publice.

ANEXĂ

DATELE DE IDENTIFICARE

a obiectivului de investiții care se transmite din proprietatea publică a statului în proprietatea publică a municipiului Pașcani, județul Iași

Locul unde este situat obiectivul de investiții	Persoana juridică de la care se transmite obiectivul de investiții	Persoana juridică la care se transmite obiectivul de investiții	Caracteristici tehnice
Municipiul Pașcani, str. Ștefan cel Mare nr. 16, județul Iași	Statul român	Municipiul Pașcani	Construcție neterminată în suprafață de 2.423 m ² Teren în suprafață de 15.000 m ²

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

pentru aprobarea Normelor privind determinarea cotei de profit sau a venitului obținut de titularul unui brevet, prevăzute la art. 73 din Legea nr. 64/1991 privind brevetele de invenție, republicată

În temeiul prevederilor art. 107 din Constituția României,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Articol unic. — Se aprobă Normele privind determinarea cotei de profit sau a venitului obținut de titularul unui brevet, prevăzute la art. 73 din Legea

nr. 64/1991 privind brevetele de invenție, republicată, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU
ADRIAN NĂSTASE

Contrasemnează:
Ministrul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu
p. Directorul general al Oficiului de Stat
pentru Invenții și Mărci,
Alexandru Ștrenc

București, 18 decembrie 2002.
Nr. 1.585.

ANEXĂ

NORME

privind determinarea cotei de profit sau a venitului obținut de titularul unui brevet, prevăzute la art. 73 din Legea nr. 64/1991 privind brevetele de invenție, republicată

Art. 1. — Prezentele norme nu se aplică realizărilor tehnice sau altor obiecte de proprietate industrială care nu sunt protejate printr-un brevet de invenție.

Art. 2. — Aplicarea efectivă a unei invenții înseamnă fabricarea produsului sau aplicarea procedeuului/metodei. Procedeuul include și utilizarea unui produs sau efectuarea oricărui alt act generator de profit, respectiv de venit, cum ar fi:

a) proiectarea obiectului/obiectelor unei invenții:

1. proiect de execuție pentru realizarea unui produs, inclusiv produsul obținut în mod direct prin aplicarea unui procedeu brevetat, unei instalații sau a altora asemenea;

2. proiect tehnologic pentru aplicarea unui procedeu/tehnologii sau a unei metode;

b) executarea și/sau experimentarea prototipului/unicatului ori a tehnologiei care face obiectul unei invenții;

c) executarea și/sau exploatarea seriei „zero” a produsului ori a instalației-pilot;

d) exploatarea obiectului unei invenții prin realizarea pe scară largă a acestuia, și anume:

1. fabricarea produsului, cum ar fi: dispozitivul, utilajul, instalația, compoziția, respectiv produsul obținut în mod direct prin aplicarea unui procedeu brevetat;

2. folosirea unui procedeu, respectiv a unei tehnologii sau a unei metode, obiect al unei invenții;

3. folosirea unui mijloc, dispozitiv, aparat, instalație, obiect al unei invenții exclusiv pentru necesitățile interne ale unității care aplică;

e) comercializarea rezultatelor actelor prevăzute la lit. a)–d) de către deținătorul de drepturi care este și producător, dacă aceste acte au fost efectuate în țară.

Art. 3. — Perioada de valabilitate a brevetului, adică durata de protecție a acestuia, este de 20 de ani, cu înce-

pere de la data de depozit, sub condiția plății taxelor de menținere în vigoare.

Art. 4. — Prima aplicare se ia în considerare în mod distinct pentru titularul de brevet, precum și pentru fiecare dintre licențiații acestuia.

Art. 5. — Pentru ca titularul brevetului, succesorul său în drepturi sau, după caz, licențiații acestuia să beneficieze de scutire de impozit pe profit sau pe venit trebuie să fie îndeplinite în mod cumulativ următoarele condiții:

a) să existe o copie, certificată pentru conformitate, a hotărârii definitive a Oficiului de Stat pentru Invenții și Mărci de acordare a brevetului de invenție; în cazul în care solicitantul scutirii de impozit este altă persoană decât titularul brevetului, este necesar să existe documente, certificate pentru conformitate de către Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci sau autentificate, din care să rezulte una dintre următoarele situații:

1. solicitantul este succesorul în drepturi al titularului brevetului;

2. solicitantul este licențiat al titularului brevetului;

3. solicitantul este licențiat al succesorului în drepturi al titularului brevetului;

b) să existe documente eliberate de Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci, din care să rezulte că brevetul de invenție a fost în vigoare pe perioada pentru care s-a solicitat scutirea de impozit;

c) să existe evidențe contabile, la nivel gestionar, din care să rezulte că în perioada pentru care se solicită scutirea de impozit pentru invenția sau grupul de invenții brevetate a fost efectuat cel puțin unul dintre actele prevăzute la art. 2 și nivelul profitului sau venitului obținut în această perioadă.

Veniturile și cheltuielile aferente aplicării invenției se evidențiază distinct până la nivel de bilanță de verificare. La

determinarea profitului aferent aplicării invenției se iau în calcul și cheltuielile de conducere și administrare, precum și alte asemenea cheltuieli, proporțional cu veniturile obținute din invenție față de veniturile totale realizate de către societatea comercială;

d) pentru persoana fizică veniturile și cheltuielile aferente sunt cele înregistrate în evidența contabilă în partidă simplă, potrivit reglementărilor legale;

e) profitul sau venitul astfel obținut să fi fost realizat în limita perioadei de 5 ani de la prima aplicare și cuprinși în perioada de valabilitate a brevetului.

Art. 6. — Dacă titularul cesionează invenția în perioada celor 5 ani de la prima aplicare, cesionarul beneficiază de scutire de impozit numai pentru perioada până la epuizarea termenului de 5 ani.

Art. 7. — Profitul, respectiv venitul, se stabilește cu referire strictă la invenția sau grupul de invenții brevetate, pe baza elementelor de noutate, așa cum acestea rezultă din revendicările brevetului de invenție. În conformitate cu prevederile art. 33 alin. 3 din Legea nr. 64/1991, republicată, revendicările se interpretează în legătură cu descrierea și desenele invenției.

Art. 8. — În cazul în care invenția sau grupul de invenții brevetate se referă numai la o parte a unei instalații ori a unei activități tehnologice, procedeu sau

metodă, iar din evidențele contabile rezultă profitul sau venitul numai pentru întreaga instalație ori activitate tehnologică, se procedează mai întâi la stabilirea ponderii invenției sau a grupului de invenții în instalația ori activitatea tehnologică și, pe această bază, se determină partea de profit sau venitul obținut prin aplicarea invenției brevetate.

Art. 9. — Profitul, respectiv venitul, include și câștigurile obținute de titularul brevetului sau de licențiații acestuia din eventualele taxe sau tarife, percepute drept contravaloare a serviciului de utilizare a invenției brevetate având ca obiect și un produs nou, numai în cazul în care brevetul cuprinde și o revendicare de utilizare sau de folosire a noului produs.

Art. 10. — În cazul unei cesiuni totale venitul obținut de către titularul brevetului, așa cum este prevăzut la art. 3 din Legea nr. 64/1991, republicată, este scutit în întregime de impozit. În cazul unei cesiuni parțiale scutirea de impozit privește numai venitul obținut de titularul brevetului prin transmiterea parțială a drepturilor ce decurg din brevetul de invenție sau a dreptului la acordarea brevetului.

Art. 11. — Cheltuielile aferente veniturilor neimpozabile vor fi suportate din aceste venituri atât la persoana juridică, cât și la persoana fizică.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete

În temeiul prevederilor art. 31 alin. 1 din Legea sanitară veterinară nr. 60/1974, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

în baza prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 158.329/2002, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Agenția Națională Sanitară Veterinară, instituțiile centrale de profil și direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Agenția Națională Sanitară Veterinară va controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 4. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă orice altă dispoziție contrară.

Art. 5. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 90 de zile de la data publicării.

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Ilie Sârbu

București, 5 septembrie 2002.

Nr. 401.

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ

privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete

Art. 1. — (1) Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete destinate consumului uman, provenită de la animale domestice din următoarele specii: bovine, incluzând speciile *Bubalus bubalis* și *Bison bison*, porcine, ovine, caprine și solipede domestice.

(2) Prezenta normă sanitară veterinară nu se aplică tranșării și depozitării de carne proaspătă, realizate în magazine cu vânzarea en détail sau în clădiri adiacente punctelor de vânzare, în cazul în care tranșarea și depozitarea sunt realizate exclusiv în scopul vânzării directe și nemijlocite către consumatori.

(3) Prezenta normă sanitară veterinară se aplică fără a aduce atingere normei sanitare veterinare specifice cu privire la producerea și comercializarea cărnii tocate și cărnii preparate.

(4) Prezenta normă sanitară veterinară nu afectează nici una dintre restricțiile impuse în cazul vânzării cu amănuntul a cărnii de solipede, stabilite conform procedurii naționale.

Art. 2. — În sensul prezentei norme sanitare veterinare se înțelege prin:

a) *carne* — toate părțile proprii consumului uman provenite de la animalele domestice din speciile bovine, incluzând speciile *Bubalus bubalis* și *Bison bison*, porcine, ovine, caprine și solipede;

b) *carne proaspătă* — carnea care nu a fost supusă nici unui alt tratament decât celui prin frig pentru a se asigura conservarea acesteia; în această categorie se include și carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

c) *carne separată mecanic* — carnea obținută prin separarea mecanică de pe oase, exclusiv cea de pe oasele capului și de pe extremitățile membrilor sub articulațiile carpiene și tarsiene, iar în cazul porcinelor și de pe vertebrele coccigiene, destinată numai fabricării produselor din carne prin prelucrare în unități autorizate, în conformitate cu art. 6 din Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate ce reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu produse din carne;

d) *carcasă* — corpul întreg al unui animal tăiat, după sângerare, îndepărtarea extremităților membrilor la nivelul articulațiilor carpiene și tarsiene, precum și după eviscerare, îndepărtarea capului, cozii și glandei mamare, iar în cazul animalelor din speciile bovine, ovine, caprine și solipede, după jupuire. Totuși, în cazul carcaselor de porcine destinate unui tratament, în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate ce reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu produse din carne, capul și picioarele pot rămâne atașate la semicarcasă;

e) *organe* — carnea proaspătă, alta decât cea care aparține carcasei, așa cum este definită la lit. d), chiar dacă aceasta rămâne legată natural de carcasă;

f) *viscere* — organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, incluzând traheea și esofagul;

g) *medic veterinar oficial* — medicul veterinar oficial desemnat de autoritatea veterinară competentă;

h) *țara exportatoare* — statul din care se expediază carne proaspătă;

i) *țara de destinație* — statul membru al Uniunii Europene sau România, către care se expediază, în regim reciproc, carne proaspătă;

j) *mijloc de transport* — părțile rezervate încărcăturii din vehicule auto, feroviare, aeriene, navale sau containerele pentru transportul pe uscat, pe mare ori aerian;

k) *unitate* — abator, unitate de tranșare, depozit frigorific, autorizate, sau o întreprindere ce grupează mai multe astfel de unități;

l) *preambalare* — protecția cărnii proaspete prin utilizarea unui prim ambalaj sau a unui container inițial în contact direct cu carnea proaspătă, precum și ambalajul inițial sau containerul ca atare;

m) *ambalare* — introducerea cărnii proaspete preambalate într-un al doilea ambalaj, precum și ambalajul însuși;

n) *tăiere specială de urgență* — tăierea dispusă de medicul veterinar oficial ca urmare a accidentării animalelor sau a unor tulburări de ordin fiziologic și funcționale ale acestora. Tăierea specială de urgență poate avea loc în afara abatorului dacă medicul veterinar oficial consideră că transportul animalelor este imposibil sau provoacă acestora o suferință suplimentară;

o) *centru de reambalare* — un atelier sau un depozit în care carnea ambalată destinată comercializării este reasamblată și/sau reambalată;

p) *autoritate veterinară centrală* — autoritatea veterinară centrală, reprezentată de Agenția Națională Sanitară Veterinară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

q) *autoritate veterinară competentă* — autoritatea veterinară centrală, autoritatea veterinară județeană și a municipiului București, reprezentată de direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București, precum și autoritatea veterinară locală, reprezentată de circumscripția sanitară veterinară pentru controlul alimentelor și circumscripția sanitară veterinară zonală, cu atribuții în domeniul supravegheerii și controlului sanitar veterinar.

Art. 3. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că:

A. Carcasele, semicarcasele întregi sau tăiate în cel mult trei bucăți, precum și sferturile de carcasă:

a) au fost obținute într-un abator care întrunește condițiile stabilite la cap. I și II ale anexei nr. 1, autorizat și supravegheat în conformitate cu art. 11;

b) provin de la animale de măcelărie inspectate antemortem de către medicul veterinar oficial, în conformitate cu cap. VI al anexei nr. 1, și au fost evaluate, ca rezultat al unei astfel de inspecții, apte pentru tăiere, în sensul prezentei norme sanitare veterinare;

c) au fost obținute în condițiile de igienă prevăzute la cap. V și VII ale anexei nr. 1;

d) au fost inspectate post-mortem de către medicul veterinar oficial, în conformitate cu cap. VIII al anexei nr. 1, și nu prezintă nici o modificare, cu excepția leziunilor traumatice care au survenit cu puțin înaintea tăierii sau a modificărilor ori malformațiilor localizate, cu condiția să se fi stabilit, dacă este necesar prin teste de laborator corespunzătoare, că aceste leziuni, malformații sau modificări nu fac carcasa și organele improprii sau periculoase pentru consumul uman;

e) poartă o marcă de sănătate în conformitate cu cap. XI al anexei nr. 1;

f) sunt însoțite pe durata transportului de:

1. până la aderarea României la Uniunea Europeană, certificatul de sănătate emis de medicul veterinar oficial în momentul încărcării, care este stabilit prin procedura națională, este întocmit într-o singură filă ce poate conține

una sau mai multe pagini și este redactat în limba română și cel puțin în limba sau în limbile oficiale ale țării de destinație. Ulterior certificatul de sănătate va corespunde ca formă și conținut modelului prezentat în anexa nr. 5, cu respectarea condițiilor menționate anterior;

2. un document comercial de însoțire care trebuie să fie emis de unitatea de expediție. Pe lângă mențiunile prevăzute la pct. 50 al cap. X al anexei nr. 1, trebuie să poarte numărul de autorizare veterinară, iar în cazul cărnii congelate, luna și anul de congelare. Pentru carnea destinată Finlandei și Suediei, acesta trebuie să garanteze proveniența dintr-o unitate supusă unui program de control conform art. 6 alin. (3), iar modelul certificatului de sănătate aplicabil după aderarea României la Uniunea Europeană va fi cel prevăzut în anexa nr. 4. Documentul de însoțire trebuie să fie păstrat de către destinatar pentru ca acesta să poată fi prezentat la cererea autorității competente. Datele computerizate trebuie să fie imprimate la cererea autorității sus-menționate;

3. un certificat de sănătate în conformitate cu prevederile cap. XI al anexei nr. 1, în cazul cărnii provenite dintr-un abator situat într-o regiune sau zonă supusă restricțiilor ori al cărnii ce urmează a fi expedită într-un mijloc de transport sigilat de un stat membru al Uniunii Europene în România sau de România către un stat membru al Uniunii Europene, după tranzitarea printr-o țară terță. La cererea autorității veterinare centrale a țării de destinație — un stat membru al Uniunii Europene sau România — atestarea sănătății trebuie să fie furnizată atunci când carnea este destinată exportului către o țară terță după prelucrare. Costurile implicate de o astfel de atestare vor fi suportate de operatori;

g) sunt depozitate în conformitate cu cap. XIV al anexei nr. 1, după inspecția post-mortem, în condiții de igienă, în unități autorizate conform art. 11 și supravegheate în conformitate cu cap. X al anexei nr. 1;

h) sunt transportate în condiții de igienă în conformitate cu cap. XV al anexei nr. 1.

B. Bucățile sau părțile mai mici decât cele la care se referă lit. A și carnea dezosată, ambalată sau nu:

a) sunt tranșate ori dezosate sau ambalate într-o unitate de tranșare care întrunește condițiile stabilite în cap. I și III ale anexei nr. 1, autorizată și supravegheată în conformitate cu art. 11;

b) sunt tranșate ori dezosate sau ambalate în conformitate cu cap. IX al anexei nr. 1 și provin din:

1. carne proaspătă care întrunește condițiile stabilite la lit. A, cu excepția celor la care se referă lit. h), și care este transportată în conformitate cu cap. XV al anexei nr. 1; sau

2. carne proaspătă importată din țări terțe în conformitate cu Norma sanitară veterinară stabilind principiile ce reglementează organizarea controalelor veterinare privind produsele care intră în România din țările terțe;

c) au fost depozitate în condițiile prevăzute la cap. XIV al anexei nr. 1, în unități autorizate în conformitate cu art. 11 și supravegheate conform prevederilor cap. X al anexei nr. 1;

d) au fost controlate de medicul veterinar oficial în conformitate cu prevederile cap. X al anexei nr. 1;

e) întrunesc cerințele de preambalare și ambalare stabilite la cap. XII al anexei nr. 1;

f) întrunesc cerințele prevăzute la lit. A.c), e), f) și h).

C. Organele provin dintr-un abator autorizat sau o unitate de tranșare autorizată. Organele nedetașate de carcasă trebuie să îndeplinească prevederile lit. A și B. Organele trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute la lit. B.

D. Carnea proaspătă care a fost depozitată în conformitate cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare

într-un depozit frigorific, autorizat de autoritatea veterinară competentă, și care nu a fost supusă după aceasta nici unei manipulări, cu excepția celei în legătură cu depozitarea:

a) întrunește condițiile prevăzute la lit. A.c), e), g) și h), precum și cele menționate la lit. B și C sau este carne proaspătă importată din țări terțe, în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare stabilind principiile ce reglementează organizarea controalelor veterinare privind produsele care intră în România din țările terțe;

b) este însoțită în timpul transportului către locul de destinație de documentul comercial de însoțire sau de certificatul de sănătate la care se referă lit. A.f). În acest caz numărul de autorizare veterinară al depozitului frigorific trebuie să fie menționat pe documentul comercial de însoțire.

(i) În cazul în care carnea urmează să fie însoțită de un certificat de sănătate, acesta trebuie să fie emis de către medicul veterinar oficial pe baza certificatelor de sănătate atașate transportului de carne proaspătă când aceasta a fost depozitată și trebuie, în cazul importului, să se precizeze originea cărnii proaspete.

E. Carnea proaspătă produsă conform prezentei norme sanitare veterinare, care a fost depozitată într-un depozit frigorific autorizat al unei țări terțe, în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecție veterinară după importul în România din țări terțe de bovine și porcine și carne proaspătă provenită de la acestea, sub control vamal, și care nu a fost după aceea supusă nici unei manipulări, cu excepția celei în legătură cu depozitarea:

a) întrunește condițiile prevăzute la lit. A, B și C;

b) întrunește garanțiile specifice privind controlul și certificarea respectării condițiilor de depozitare și transport;

c) este însoțită de un certificat de sănătate care corespunde modelului stabilit conform procedurii naționale. Garanțiile specifice privind controlul, certificarea respectării cerințelor de depozitare și transport și emiterea certificatului de sănătate trebuie să fie adoptate conform procedurii naționale.

F. (1) Carnea proaspătă al cărei ambalaj a fost îndepărtat și care urmează să fie reambalată în altă unitate decât cea în care a fost prima dată ambalată:

a) trebuie să întrunească condițiile prevăzute la lit. A, B, C și D;

b) trebuie să fie scoasă din ambalajul său și reambalată într-un centru de reambalare care îndeplinește condițiile prevăzute la cap. I al anexei nr. 1 și este autorizat și supravegheat în concordanță cu art. 11.

(2) Totuși, fără a aduce atingere condițiilor de sănătate animală, alin. (1) nu se va aplica:

a) cărnii proaspete destinate altor utilizări decât consumului uman;

b) cărnii proaspete destinate expozițiilor, studiilor sau analizelor speciale, cu condiția ca prin controlul oficial să se ofere garanția că această carne nu este utilizată pentru consumul uman și că, atunci când expoziția s-a terminat sau când studiile ori analizele speciale au fost efectuate, carnea, cu excepția celei utilizate pentru scopurile analizelor, este distrusă;

c) cărnii proaspete destinate exclusiv aprovizionării organizațiilor internaționale.

Art. 4. — (1) Autoritatea veterinară centrală poate, prin derogare de la prevederile art. 3, să permită comercializarea cărnii proaspete provenite din abatoarele care nu întrunesc condițiile specificate în cap. I și II ale anexei nr. 1, pe teritoriul național, dacă aceste unități îndeplinesc următoarele condiții:

a) abatoarele în cauză trebuie:

1. să nu taie mai mult de 20 de unități vită mare pe săptămână, cu un maxim de 1.000 de unități vită mare pe an;

2. să respecte condițiile anexei nr. 1 cap. V, VII, XIV pct. 66, lit. a), b) și d), pct. 67 și cap. XV pct. 69, cu excepția cerințelor referitoare la importul de carne proaspătă, și să respecte și cerințele pct. 71, 72 și 73 din aceeași anexă;

3. să îndeplinească cerințele anexei nr. 2;

4. să notifice autorității veterinare competente, înaintea momentului tăierii, numărul și originea animalelor, pentru a permite acesteia să efectueze inspecția ante-mortem, în conformitate cu prevederile cap. VI din anexa nr. 1, fie în fermă, fie la abator;

b) managerul abatorului, proprietarul sau reprezentantul său trebuie să țină un registru cu:

1. intrările de animale în unitate și ale produselor de abator ce sunt livrate;

2. controalele efectuate;

3. rezultatele acestor controale;

4. aceste informații vor fi comunicate autorității competente la cererea acesteia;

c) medicul veterinar oficial sau un asistent poate efectua inspecția post-mortem, în conformitate cu prevederile cap. VII pct. 32 și cap. VIII din anexa nr. 1.

1. Atunci când carnea prezintă leziuni sau modificări, inspecția post-mortem trebuie să fie efectuată de către medicul veterinar oficial.

2. Medicul veterinar oficial sau asistentul aflat sub responsabilitatea sa trebuie să monitorizeze permanent conformitatea cu regulile de igienă stabilite la cap. V și VII ale anexei nr. 1.

(2) În limita celor 1.000 de unități vită mare la care se referă alin. (1) lit. a) pct. 1, autoritatea veterinară poate acorda derogări de la limita săptămânală stabilită de acesta, pentru a se ține seama de necesitatea de a tăia miei și iezi în perioada dinaintea sărbătorilor religioase, cu condiția ca medicul veterinar oficial să fie prezent în momentul tăierii, astfel încât cerințele de igienă să fie respectate, iar carnea respectivă să nu fie congelată înainte de comercializare.

(3) 1. Numărul maxim de animale prevăzut la alin. (1) lit. a) pct. 1 poate fi aplicat proprietarilor individuali care taie pe propria răspundere, în momente diferite din săptămână, în unități care respectă următoarele condiții:

a) proprietarul întreprinderii sau orice altă persoană care folosește această unitate a primit o instruire specifică, recunoscută de autoritatea veterinară competentă, privind igiena producției;

b) animalele ce urmează a fi tăiate aparțin proprietarului unității sau măcelarului care lucrează ori au fost cumpărate de aceștia pentru a întruni condițiile la care se referă lit. d);

c) carnea este produsă în unități care întrunesc cerințele anexei nr. 2;

d) producția trebuie să fie limitată la unitățile de aprovizionare care aparțin măcelarilor la care se referă lit. b) și la vânzarea pe loc către consumator sau către colectivitățile locale.

2. Atunci când se însumează mai multe tăieri individuale, numărul maxim prevăzut la alin. (1) lit. a) pct. 1 poate fi crescut cu 30 de unități vită mare pe săptămână și 1.500 de unități vită mare pe an pentru abatoarele ce întrunesc condițiile stabilite la lit. a). Autoritatea veterinară centrală trebuie să transmită Comisiei Europene lista unităților ce beneficiază de aceste prevederi.

(4) Conform procedurii naționale, autoritatea veterinară competentă este autorizată să aplice cerințele alin. (1) pentru abatoarele situate în regiuni defavorizate datorită unor constrângeri geografice speciale sau afectate de dificultăți de aprovizionare și care nu manipulează mai mult de 2.000 de unități vită mare pe an.

(5) 1. Autoritatea veterinară centrală poate acorda derogări, în concordanță cu anexa nr. 2, în cazul unităților

de tranșare care nu sunt situate într-o unitate autorizată și care nu produc mai mult de 5 tone de carne dezosată pe săptămână sau echivalentul ei în carne cu os.

2. Prevederile anexei nr. 1 cap. V și VII pct. 38 și ale cap. IX, cu excepția cerinței pentru temperatura sălii de tranșare, stabilită la pct. 46 lit. c) și pct. 48 din cap. X al aceleiași anexe, trebuie să se aplice operațiunilor de tranșare și depozitare în unitățile de mai sus.

(6) Carnea ce provine din unități la care se referă prezentul articol și care a fost considerată proprie pentru consumul uman, având în vedere condițiile de igienă și de sănătate stabilite prin prezenta normă sanitară veterinară, trebuie să fie marcată printr-o ștampilă națională care nu poate fi confundată cu ștampila comunitară și trebuie, în special, să nu fie ovală. Totuși această ștampilă nu este necesară pentru bucățile de carne care nu sunt ambalate.

(7) Autoritatea veterinară centrală poate, de asemenea, să acorde derogări de la cerințele minime ale cap. I din anexa nr. 1 pentru depozitele frigorifice de capacitate mică în care sunt depozitate numai carnea ambalată și alte alimente.

(8) Abatoarele care beneficiază de derogările prevăzute în prezentul articol vor fi supuse inspecției efectuate de autoritatea veterinară competentă.

Art. 5. — (1) Autoritatea veterinară centrală va comunica Comisiei Europene lista întreprinderilor la care se referă art. 1 din Norma sanitară veterinară privind condițiile pentru acordarea unor derogări temporare și limitate de la regulile de sănătate specifice privind producerea și comercializarea cărnii proaspete și lista întreprinderilor pentru care sunt stabilite limite de timp, pentru aplicarea prezentului articol.

(2) Autoritatea veterinară competentă poate acorda timpul suplimentar necesar pentru a se conforma prevederilor prezentei norme sanitare veterinare unui abator care solicită o derogare, în conformitate cu art. 2 din Norma sanitară veterinară privind condițiile pentru acordarea unor derogări temporare și limitate de la regulile de sănătate specifice privind producerea și comercializarea cărnii proaspete, și care poate demonstra că a început să se conformeze condițiilor prezentei norme sanitare veterinare, dar care nu poate, din motive independente de acesta, să îndeplinească limitele de timp stabilite inițial.

(3) Atunci când o unitate înregistrată în conformitate cu art. 4 este supusă unor modificări pe baza unui plan de restructurare autorizat de autoritatea veterinară competentă, în scopul obținerii autorizării în conformitate cu art. 11, aceasta poate determina cantitățile comercializate de unitatea în cauză, în relație directă cu progresele tehnice.

(4) În transpunerea prevederilor prezentei norme sanitare veterinare, autoritatea veterinară centrală va specifica maniera în care sancțiunile prevăzute la art. 10 și la art. 2 alin. (2) din Norma sanitară veterinară privind condițiile pentru acordarea unor derogări temporare și limitate de la regulile de sănătate specifice privind producerea și comercializarea cărnii proaspete se vor aplica în cazul unităților care nu își îndeplinesc toate angajamentele asumate în vederea acordării derogării temporare, inclusiv al celor care nu respectă termenul stabilit la acordarea derogărilor.

Art. 6. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că medicul veterinar oficial declară impropriu pentru consumul uman:

a) carnea de la animale:

1. la care, fără a aduce atingere prevederilor anexei C la Norma sanitară veterinară privind controalele veterinare și zootehnice aplicabile comerțului României cu statele membre ale Uniunii Europene pentru unele animale vii și produse de origine animală, a fost diagnosticată una dintre următoarele boli: actinobaciloză sau actinomicoză generalizată, cărbune emfizematos, tuberculoză generalizată,

limfadenită generalizată, morvă, rabie, tetanos, salmoneloză acută, bruceloză acută, rujet, botulism, septicemie, piemie, toxiemie sau viremie;

2. care prezintă leziuni acute de bronhopneumonie, pleurezie, peritonită, mastită, artrită, pericardită, enterită sau meningoencefalomielită, depistate printr-o inspecție detaliată, completată posibil de un examen bacteriologic și o determinare a reziduurilor substanțelor cu un efect farmacologic. Totuși, atunci când rezultatele acestor examene speciale sunt favorabile, carcusele vor fi declarate proprii pentru consumul uman după ce părțile improprii pentru consum au fost îndepărtate;

3. afectate de următoarele boli parazitare: sarcosporidioză generalizată vizibilă macroscopic, cisticercoză generalizată, trichineloză;

4. moarte, fătate moarte sau moarte intrauterin;

5. tăiate prea tinere și a căror carne este edematoasă;

6. care prezintă semne de emaciare sau anemie avansată;

7. care prezintă tumori multiple, abcese sau răni grave în diferite zone ale carcusei sau în diferite viscere;

b) carnea de la animale:

1. care au prezentat o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină și la care o examinare efectuată conform pct. 41 lit. g) din cap. VIII al anexei nr. 1 a evidențiat numai leziuni tuberculoase localizate într-un număr de organe sau un număr de zone ale carcusei. Totuși, atunci când o leziune tuberculoasă a fost evidențiată în nodulii limfatici ai aceluiași organ sau într-o parte a carcusei, numai organul afectat sau partea carcusei și nodulii limfatici asociați trebuie să fie declarați improprii pentru consumul uman;

2. care au reacționat pozitiv sau neconcludent la bruceloză confirmată prin leziuni care indică o infecție acută. Dacă o astfel de leziune a fost evidențiată la nivelul ugerului, tractusul genital și sângele trebuie, cu toate acestea, să fie declarate improprii pentru consumul uman;

c) părțile de carcuse care prezintă semne de infiltrații seroase sau infiltrații hemoragice, abcese localizate ori contaminare localizată; organe și viscere cu leziuni patologice de origine infecțioasă, parazită sau traumatică;

d) carnea care este febrilă, prezintă modificări intense și persistente cu referire la culoare, miros, consistență sau gust;

e) atunci când medicul veterinar oficial este convins că o carcasă sau un organ este afectat de limfadenită cazeoasă sau de orice altă inflamație purulentă și că inflamația menționată nu este generalizată sau asociată cu emacierea:

1. orice organ și nodulul său limfatic asociat, dacă afecțiunea menționată există la suprafața sau în structura aceluși organ sau nodul limfatic;

2. în toate cazurile pentru care pct. 1 nu se aplică, porțiunile cu leziuni și părțile adiacente pe care medicul veterinar oficial le consideră afectate, având în vedere vârsta și gradul de dezvoltare a leziunii, în sensul că o leziune veche și bine încapsulată poate să fie considerată inactivă;

f) carnea ce provine din toaletarea plăgii de sângerare;

g) în cazul în care medicul veterinar oficial este convins că întreaga carcasă ori o parte a carcusei sau orice organ este afectat de orice altă boală ori afecțiune, altele decât cele la care se referă punctele precedente, întreaga carcasă și organele sau zone ale acestora pot fi considerate corespunzătoare;

h) carcusele ale căror organe nu au fost supuse unei inspecții post-mortem;

i) sângele unui animal a cărui carne a fost declarată improprie pentru consumul uman, în conformitate cu punc-

tele precedente, și sângele contaminat cu conținut stomacal sau orice altă substanță;

j) carnea ce provine de la animale cărora li s-au administrat:

1. substanțele interzise de Norma sanitară veterinară privind interzicerea unor substanțe având acțiune hormonală și orice substanțe având acțiune tireostatică și de Norma sanitară veterinară care interzice unele substanțe ce au o acțiune hormonală pentru creșterea efectivelor de fermă;

2 produse susceptibile să facă carnea periculoasă sau dăunătoare pentru sănătatea umană și pentru care va trebui să fie luată o decizie conform procedurii naționale;

3. substanțe tenderizante pentru frăgezire;

k) carnea ce conține reziduuri de substanțe autorizate în concordanță cu excepțiile prevăzute la art. 4 din Norma sanitară veterinară privind interzicerea unor substanțe având acțiune hormonală și orice substanțe având acțiune tireostatică și la art. 2 și 7 din Norma sanitară veterinară care interzice unele substanțe ce au o acțiune hormonală pentru creșterea efectivelor de fermă, reziduuri de produse medicamentoase, antibiotice, pesticide sau alte substanțe care sunt dăunătoare ori susceptibile să facă consumul de carne proaspătă periculos sau dăunător pentru sănătatea umană, dacă astfel de reziduuri au depășit nivelul permis stabilit de Norma sanitară veterinară privind limitele maxime stabilite pentru reziduuri de pesticide, reziduuri de medicamente de uz veterinar și alți contaminanți în produsele de origine animală, precum și de Norma sanitară veterinară privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor;

l) carnea contaminată sau cu modificări pentru care se stabilesc măsuri în conformitate cu procedura națională;

m) ficatul și rinichii animalelor în vârstă de peste 2 ani din regiunile în care programele pentru supraveghere, în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind limitele maxime stabilite pentru reziduuri de pesticide, reziduuri de medicamente de uz veterinar și alți contaminanți în produsele de origine animală, au evidențiat prezența metalelor grele în mediu;

n) carnea care, fără a aduce atingere legislației aplicabile în domeniul ionizării, a fost tratată cu radiații ionizante sau ultraviolete;

o) carnea care emite un miros sexual pronunțat.

(2) Amendamentele sau modificările alin. (1) pot fi adoptate, în special pentru tuberculoză, bruceloză și salmoneloză, în conformitate cu procedura națională.

(3) În privința salmonelei și în funcție de măsurile la care se referă alin. (2) trebuie să se aplice următoarele exigente pentru carnea destinată Finlandei și Suediei:

a) transportul de carne să fie supus unui test microbiologic prin prelevarea de probe în unitatea de origine;

b) testul prevăzut la lit. a) nu se efectuează pentru transporturile de carne destinate unei unități în scopul pasteurizării, sterilizării sau pentru un tratament ce are un efect echivalent;

c) testul prevăzut la lit. a) nu va fi efectuat pentru carnea ce provine dintr-o unitate care este supusă unui program recunoscut ca echivalent cu cel la care se referă alin. (4) prin aplicarea procedurii naționale.

(4) Garanțiile prevăzute la alin. (3) se vor aplica numai după aprobarea de către Comisia Europeană a unui program operațional prezentat de Finlanda și Suedia.

Art. 7. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că:

a) fără a aduce atingere prevederilor art. 6 alin. (1) lit. a) pct. 3 și art. 6 alin. (2), carnea proaspătă de porc sau carnea de cal la care se referă art. 3, dacă nu a fost testată pentru trichineloză, conform anexei nr. 1 la Norma

sanitară veterinară privind examenul pentru decelarea *Trichinellei spiralis* în carnea proaspătă derivată de la porcinele domestice după importul din țări terțe, este supusă tratamentului prin frig, în concordanță cu anexa nr. 4 la norma sanitară veterinară menționată anterior;

b) carnea provenită de la animalele menționate la pct. 1, 2 și 3 ale prezentei litere poartă marca specială prevăzută în anexa nr. 6 și este supusă unui tratament conform Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu produse din carne:

1. porci masculi utilizați pentru reproducție;

2. porci criptorhidieni și hermafrodiți;

3. fără a aduce atingere prevederilor art. 6 alin. (1) lit. o), porcii masculi necastrați cu o greutate a carcabei de peste 80 kg, cu excepția cazului în care unitatea este capabilă să garanteze prin intermediul unei metode recunoscute prin procedura națională sau, în absența unei astfel de metode, printr-o metodă recunoscută de către autoritatea veterinară competentă respectivă, că acele carcase care emit un pronunțat miros de vier pot fi identificate;

c) carnea separată mecanic este supusă unui tratament termic în conformitate cu norma menționată la lit. b);

d) după îndepărtarea părților improprie pentru consum, carnea proaspătă și organele de la animale cu o infestare localizată cu *Cysticercus bovis* sau *Cysticercus cellulosae* sunt supuse unui tratament prin frig, folosindu-se o metodă recunoscută conform procedurii naționale;

e) carnea provenită de la animale care au fost supuse tăierii speciale de urgență poate fi autorizată numai pentru consum uman pe piața locală și numai dacă următoarele condiții au fost îndeplinite:

1. exploatarea de origine nu este supusă restricțiilor de poliție sanitară;

2. înainte de tăiere animalele au fost supuse unei inspecții ante-mortem de către medicul veterinar oficial, conform art. 3 alin. (1) lit. A. a) și b);

3. animalele au fost asomate înainte de tăiere, sângerate și posibil eviscerate pe loc; medicul veterinar oficial poate să renunțe la asomare și să autorizeze, în cazuri speciale, împușcarea;

4. animalele tăiate și sângerate sunt transportate cât de repede posibil după tăiere la un abator autorizat, în conformitate cu prezenta normă sanitară veterinară și în condiții de igienă corespunzătoare. Atunci când animalele tăiate nu pot fi aduse într-o oră la un astfel de abator, acestea trebuie să fie transportate într-un container sau mijloc de transport care asigură o temperatură între 0°C și +4°C. Dacă eviscerarea nu a fost efectuată la momentul tăierii, aceasta poate fi efectuată în maximum trei ore după tăiere; dacă eviscerarea este efectuată pe loc, visceralele trebuie să fie trimise la abator cu carcasa;

5. în timpul transportului la abator animalele tăiate sunt însoțite de un certificat emis de medicul veterinar oficial care a dispus tăierea, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției ante-mortem, momentul tăierii și natura oricărui tratament administrat animalelor, iar dacă se consideră corespunzător, rezultatul inspecției viscerale; acest certificat trebuie să corespundă unui model ce urmează a fi elaborat în conformitate cu procedura națională;

6. carcasele provenite de la animalele tăiate sunt astfel manipulate încât să nu intre în contact cu carcasele și organele destinate pentru consumul uman, până când inspecția post-mortem, efectuată în concordanță cu art. 3 alin. (1) lit. A. a) și d) și completată atunci când este cazul de o examinare bacteriologică, nu le identifică ca fiind în întregime sau parțial proprii pentru consumul uman;

f) carnea provenită dintr-o zonă supusă restricțiilor de sănătate a animalelor este supusă unor reguli specifice

care urmează a fi determinate de la caz la caz, conform procedurii naționale;

g) tratamentul prevăzut la punctele precedente se efectuează în întreprinderea de origine sau în orice altă întreprindere desemnată de medicul veterinar oficial;

h) carnea trebuie să fie marcată cu o ștampilă națională care nu poate fi confundată cu ștampila comunitară și, în special, nu trebuie să fie ovală.

Art. 8. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că:

a) carnea declarată improprie pentru consumul uman poate fi clar deosebită de carnea declarată proprie pentru consumul uman;

b) carnea declarată improprie pentru consumul uman este tratată conform Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 504/2001 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind stabilirea condițiilor sanitare veterinare pentru înlăturarea și prelucrarea deșeurilor animale, comercializarea lor și prevenirea agenților patogeni din furajele care conțin produse de origine animală sau pește, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 78 din 1 februarie 2002.

(2) Regulile detaliate pentru aplicarea prezentului articol vor fi determinate conform procedurii naționale, dacă este necesar.

Art. 9. — (1) a) Fără a aduce atingere prevederilor Normei sanitare veterinare privind limitele maxime stabilite pentru reziduuri de pesticide, reziduuri de medicamente de uz veterinar și alți contaminanți în produsele de origine animală, animalele sau carnea acestora trebuie să fie supusă unei examinări pentru reziduuri, atunci când medicul veterinar oficial suspectează prezența acestora ca urmare a inspecției de sănătate.

b) Această examinare va detecta reziduurile atât pentru substanțele care au acțiune farmacologică, cât și pentru produsele de metabolism ale acestora, precum și pentru alte substanțe transmise cărnii și care se consideră a fi dăunătoare sănătății publice.

c) Dacă această carne examinată prezintă urme de reziduuri în cantități care depășesc limitele permise, aceasta trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman.

d) Examenul pentru determinarea reziduurilor trebuie să fie efectuat conform metodelor autorizate care sunt recunoscute științific, în special cele stabilite de regulile comunitare sau de alte standarde internaționale.

e) Evaluarea rezultatelor obținute este posibilă prin utilizarea metodelor de referință stabilite conform procedurii naționale.

f) În conformitate cu procedura națională, cel puțin un laborator de referință va fi desemnat de autoritatea veterinară centrală să efectueze examinarea pentru reziduuri.

(2) Autoritatea veterinară centrală va solicita Institutului pentru Controlul Produselor Biologice și Medicamentelor de Uz Veterinar să determine limitele de toleranță pentru substanțele transmise cărnii care sunt susceptibile a fi dăunătoare pentru sănătatea publică, altele decât cele stabilite de legislația comunitară specifică referitoare la fixarea nivelurilor maxime pentru reziduurile de pesticide la animale și furaje de origine animală, precum și cea care stabilește o procedură comunitară pentru determinarea limitelor maxime pentru reziduurile medicamentelor veterinare în produse și hrană de origine animală.

Art. 10. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure de:

a) prezența permanentă a cel puțin unui medic veterinar oficial într-un abator autorizat conform art. 11, în tot cursul inspecțiilor ante-mortem și post-mortem;

b) prezența cel puțin o dată pe zi a unui medic veterinar oficial într-o unitate de tranșare autorizată în concordanță

cu prevederile prezentului articol, în timpul procesului de producție, pentru a controla condițiile de igienă ale acestei unități și înregistrarea intrărilor și ieșirilor de carne proaspătă din unitate;

c) prezența permanentă a unui medic veterinar oficial într-un depozit frigorific și într-un centru de ambalare autorizat.

(2) Medicul veterinar oficial poate fi asistat pentru realizarea următoarelor operațiuni de personal auxiliar care își desfășoară activitatea sub autoritatea și responsabilitatea acestuia, în vederea executării următoarelor operațiuni:

a) inspecția ante-mortem, rolul auxiliarilor fiind de a face controlul inițial privind animalele și de a executa activități exclusiv practice;

b) inspecția post-mortem, cu condiția ca medicul veterinar oficial să aibă posibilitatea să supravegheze la fața locului munca efectuată de personalul auxiliar;

c) controlul de sănătate a cărnii tranșate și depozitate;

d) inspecția și supravegherea unităților autorizate în conformitate cu art. 11.

(3) Numărul maxim de personal auxiliar care poate asista medicul veterinar oficial pentru realizarea atribuțiilor sale trebuie să fie stabilit de autoritatea veterinară centrală. Numărul personalului trebuie să fie destul de limitat pentru a da posibilitatea medicului veterinar oficial să exercite supravegherea eficientă a inspecției post-mortem.

(4) Numai persoanele care îndeplinesc cerințele prevăzute în anexa nr. 3 pot fi numite ca personal auxiliar după un test organizat de către autoritatea veterinară competentă.

(5) Pentru a se asigura asistența la care se face referire anterior, personalul auxiliar va face parte din echipa de inspecție sub controlul și responsabilitatea medicului veterinar oficial. El trebuie să fie independent de unitate. Autoritatea veterinară centrală stabilește componența echipei de inspecție pentru fiecare unitate, astfel încât medicul veterinar oficial să poată supraveghea operațiunile prevăzute mai sus.

(6) Reguli detaliate ce reglementează asistența la care se referă prezentul articol, în măsura în care este necesar, vor fi determinate conform procedurii naționale.

Art. 11. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să elaboreze o listă a unităților autorizate, altele decât cele la care se referă art. 4, fiecare unitate având un număr de autorizare veterinară. Lista trebuie trimisă Comisiei Europene.

(2) Unitățile de tranșare la care se referă cap. V pct. 19 alin. (2) lit. b) din anexa nr. 1 trebuie, de asemenea, să fie supuse autorizării în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate ce reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre. Atunci când această listă a unităților de tranșare va fi publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, se va face referire la o astfel de autorizare specială.

(3) Autoritatea veterinară centrală nu trebuie să autorizeze o unitate dacă nu este convinsă că aceasta este conformă cu prezenta normă sanitară veterinară.

(4) Atunci când s-a constatat că igiena este necorespunzătoare și atunci când măsurile prevăzute la cap. VIII pct. 41 lit. A. f) din anexa nr. 1 s-au dovedit a fi insuficiente pentru a se remedia situația, autoritatea veterinară competentă va suspenda temporar autorizația pentru activitatea în cauză sau întreaga activitate a unității respective.

(5) Dacă managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său nu remediază deficiențele constatate, în perioada stabilită de autoritatea veterinară competentă, aceasta trebuie să retragă autorizația, după caz, pentru activitatea în cauză sau pentru întreaga activitate a unității respective.

(6) Autoritatea veterinară competentă va ține seama în acest caz de concluziile inspecției efectuate în conformitate

cu art. 12. Comisia Europeană va fi informată cu privire la suspendarea sau retragerea autorizației.

(7) a) Managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său trebuie, în conformitate cu alin. (9) lit. b), să efectueze controale regulate privind starea de igienă pe fluxul tehnologic din această unitate, inclusiv controale microbiologice.

b) Controalele trebuie să cuprindă ustensilele, utilajele și instalațiile din toate etapele de producție și, dacă este necesar, produsele.

c) Managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său trebuie să fie în măsură ca la cererea autorității veterinare competente să informeze medicul veterinar oficial despre natura, frecvența și rezultatele controalelor efectuate în acest sens, împreună cu numele laboratorului unde a efectuat testările.

d) Natura controalelor, frecvența acestora, precum și metodele de prelevare și metodele pentru examinarea bacteriologică vor fi stabilite conform procedurii naționale.

(8) a) Managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său trebuie să stabilească un program de instruire a personalului, care să permită muncitorilor să cunoască și să aplice normele de igienă adaptate la structura producției.

b) Medicul veterinar oficial responsabil de unitate trebuie să fie implicat în planificarea și implementarea acestui program.

(9) a) Inspecția și supravegherea unităților trebuie să fie efectuate sub responsabilitatea medicului veterinar oficial care poate fi asistat de către personalul auxiliar pentru realizarea sarcinilor practice.

b) Medicul veterinar oficial trebuie să aibă întotdeauna acces în toată unitatea pentru a se asigura că aceasta este conformă cu prezenta normă sanitară veterinară și, atunci când există un dubiu în ceea ce privește originea cărnii sau a animalelor tăiate, verifică documentele contabile care îi permit să stabilească originea acestora.

c) Medicul veterinar oficial trebuie să analizeze în mod regulat rezultatele controalelor prevăzute la alin. (7). Acesta poate, pe baza analizei prezentate, să efectueze examene microbiologice suplimentare pe fluxul tehnologic sau privind produsele.

d) Rezultatul acestor analize va fi înscris într-un raport ale cărui concluzii și recomandări vor fi notificate managerului unității, proprietarului sau reprezentantului său, care va remedia deficiențele observate, în perioada stabilită, în scopul îmbunătățirii condițiilor de igienă.

Art. 12. — (1) Autoritatea veterinară centrală va încredința Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară sarcina de a colecta și a face utile rezultatele inspecțiilor ante-mortem și post-mortem efectuate de medicul veterinar oficial cu privire la diagnosticul bolilor transmisibile la om.

(2) Atunci când este diagnosticată o astfel de boală, rezultatele examenelor trebuie să fie comunicate cât mai repede posibil autorităților veterinare competente responsabile pentru supravegherea efectivului din care au provenit animalele.

(3) Autoritatea veterinară centrală va trimite Comisiei Europene informații privind anumite boli și, în special, cazurile în care au fost diagnosticate boli transmisibile la om.

(4) Autoritatea veterinară centrală, acționând în conformitate cu procedura națională, va adopta reguli detaliate pentru aplicarea acestui articol și, în special:

a) frecvența cu care informațiile trebuie să fie înaintate acesteia;

b) tipul de informații;

c) bolile pentru care se transmit informațiile;

d) procedurile pentru monitorizarea, prelucrarea și utilizarea informațiilor.

Art. 13. — Experții veterinari ai Comisiei Europene pot, în măsura în care este necesar, să se asigure de aplicarea uniformă a prezentei norme sanitare veterinare și în

cooperare cu autoritatea veterinară centrală efectuează controale ad-hoc în România. Prin verificarea unui număr reprezentativ de unități aceștia pot, de asemenea, să verifice dacă autoritățile competente controlează conformitatea unității cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare. Autoritatea veterinară centrală pe teritoriul căreia se efectuează controalele va furniza experților toată asistența necesară pentru ca aceștia să-și îndeplinească misiunea. Comisia Europeană va informa autoritatea veterinară centrală despre rezultatele controalelor efectuate.

Art. 14. — Conform procedurii naționale:

a) autoritatea veterinară centrală poate acorda derogări de la prevederile cap. II pct. 14 lit. c) și pct. 2, 3, 4 din cap. VIII pct. 42 lit. A pct. 2 și ale cap. IX pct. 46 lit. d) din anexa nr. 1, la cererea autorității competente, atunci când sunt furnizate garanții similare. Aceste derogări trebuie să stabilească condiții de sănătate care sunt cel puțin echivalente celor din anexa nr. 1;

b) se poate decide asupra cerințelor suplimentare adaptate situației specifice dintr-un anumit județ, cu referire la unele boli susceptibile să pună în pericol sănătatea publică;

c) se poate decide asupra condițiilor speciale pentru autorizarea întreprinderilor situate în piețe en gros.

Art. 15. — (1) Fără a aduce atingere prevederilor specifice ale prezentei norme sanitare veterinare, medicul veterinar oficial sau autoritatea veterinară competentă va efectua orice controale veterinare pe care le consideră oportune, atunci când se suspectează că nu este respectată legislația veterinară sau există dubiu că această carne este proprie pentru consum uman.

(2) Autoritatea veterinară centrală va lua toate măsurile administrative sau penale corespunzătoare pentru a penaliza orice încălcare a legislației veterinare, în special atunci când se constată că certificatele sau documentele elaborate nu corespund stării actuale a cărnii, mărcile de identificare nu sunt conforme cu reglementările în vigoare, carnea nu a fost prezentată pentru inspecție sau că această carne nu a fost utilizată în scopul destinat inițial.

Art. 16. — Anexele la prezenta normă sanitară veterinară pot fi modificate de autoritatea veterinară centrală pentru a le adapta progreselor în tehnologie.

Art. 17. — Regulile stabilite de Norma sanitară veterinară privind controalele veterinare referitoare la comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu animale și produse animaliere se vor aplica în special controalelor la origine, organizării și urmăririi controalelor ce urmează a fi efectuate de către țara de destinație și măsurilor de protecție ce urmează a fi aplicate.

Art. 18. — (1) Autoritatea veterinară centrală va pune în aplicare legi, reglementări și prevederi administrative pentru îndeplinirea prevederilor prezentei norme sanitare veterinare într-o perioadă ce va fi stabilită ulterior. Autoritatea veterinară centrală va informa Comisia Europeană despre adoptarea și punerea în aplicare a acestor prevederi legislative.

(2) Atunci când autoritatea veterinară centrală adoptă aceste măsuri, ele vor conține o referire directă la prezenta normă sanitară veterinară sau va fi însoțită de astfel de referințe cu ocazia publicării oficiale.

Art. 19. — (1) Autoritatea veterinară centrală poate adopta acte legislative sau prevederi administrative suplimentare necesare prezentei norme sanitare veterinare, pentru a se asigura aplicarea și conformitatea cu prevederile acesteia.

(2) Autoritatea veterinară centrală va lua măsurile administrative sau penale adecvate pentru a pedepsi orice violare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Autoritatea veterinară centrală poate modifica, completa sau abroga total ori parțial prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

(4) Atunci când autoritatea veterinară centrală adoptă prevederile menționate la alineatele precedente, trebuie să se facă o referire expresă la prezenta normă sanitară veterinară.

Art. 20. — Anexele nr. 1—6 fac parte integrantă din prezenta normă sanitară veterinară.

*ANEXA Nr. 1
la norma sanitară veterinară*

CAPITOLUL I

Condițiile generale pentru autorizarea unităților

Unitățile trebuie să asigure cel puțin:

1. în spațiile în care carnea proaspătă este produsă, prelucrată sau depozitată și în zonele și coridoarele prin care carnea proaspătă este transportată:

a) pavimente impermeabile și necorodabile, ușor de curățat și de dezinfectat, cu panta de înclinare care să permită scurgerea apei spre gurile de canalizare prevăzute cu grătar necorodabil și sifon de pardoseală cu clopot, pentru a preveni difuzarea mirosurilor neplăcute și refularea apelor uzate. Totuși:

1. în cazul spațiilor la care se referă cap. II pct. 14 lit. d) și f), cap. III pct. 15 lit. a) și cap. IV pct. 16 lit. a), colectarea apei în canalele prevăzute cu grătare și sifoane nu este necesară, iar în cazul spațiilor la care se referă cap. IV pct. 16 lit. a), este suficient un dispozitiv cu care apa poate fi ușor îndepărtată;

2. în cazul spațiilor la care se referă cap. IV pct. 17 lit. a), precum și în zonele și coridoarele prin care carnea proaspătă este manipulată și transportată, este suficient un paviment impermeabil și neputrescibil;

b) pereți durabili, netezi, impermeabili, acoperiți cu materiale ușor lavabile și de culoare deschisă până la înălțimea de cel puțin 2 metri și de cel puțin 3 metri în spațiile de tăiere. În spațiile de refrigerare și congelare, precum și în depozite pereții trebuie să fie acoperiți cu materiale ușor lavabile de culoare deschisă cel puțin până la înălțimea de depozitare. Îmbinarea dintre perete și podea trebuie să fie rotunjită sau finisată similar, cu excepția spațiilor la care se referă cap. IV pct. 17 lit. a);

c) uși construite din sau acoperite în totalitate cu material rezistent, necorodabil, neted și impermeabil;

d) izolații din materiale rezistente, neputrescibile, necorodabile și inodore;

e) ventilație eficientă și, acolo unde este cazul, o bună exhaustare a aburilor;

f) iluminare corespunzătoare naturală sau artificială care nu modifică culorile;

g) tavan curat și ușor de curățat sau un acoperiș prevăzut cu izolație care îndeplinește aceste condiții;

2. a) cât mai aproape de punctele de lucru, un număr suficient de facilități pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor și pentru curățarea ustensilelor cu apă caldă. Robinetele nu trebuie să fie acționate manual. Pentru spălarea mâinilor aceste facilități trebuie să aibă apă curentă caldă și rece sau premixată la temperatura adecvată, precum și

substanțe pentru spălare, dezinfecție și mijloace igienice de uscare a mâinilor;

b) facilități pentru sterilizarea ustensilelor de lucru, prevăzute cu apă caldă la temperatura minimă de +82°C;

3. dispozitive contra dăunătorilor, montate la toate comunicările cu exteriorul;

4. a) instrumente și utilaje de lucru cum ar fi: mese de tranșare, mese cu suprafețe de tranșare detașabile, containere, benzi transportoare și ferăstraie confecționate din materiale rezistente la coroziune care să nu modifice aspectul și calitățile cărnii, ușor de curățat și de dezinfectat. Suprafețele care intră în contact cu carnea sau care pot intra în contact cu carnea, inclusiv îmbinările și sudurile acestora, trebuie să fie menținute netede. Utilizarea cărnii proaspete ambalate igienic;

b) utilaje și accesorii rezistente la coroziune care întrunesc cerințele de igienă pentru:

1. manipularea cărnii;

2. containerele de depozitare a cărnii astfel încât nici carnea și nici containerele să nu vină în contact cu pavimentele sau pereții;

c) facilități, inclusiv rampe special amenajate și echipate pentru recepția și expedierea cărnii, pentru manipularea igienică și protecția cărnii în timpul încărcării și descărcării;

d) containere speciale etanșe și necorodabile, cu capac și sistem de închidere, pentru colectarea cărnii confiscate, care să nu permită persoanelor neautorizate să extragă conținutul, sau spațiu închis special destinat pentru astfel de carne, atunci când cantitatea de carne impune acest lucru sau când această carne nu este evacuată la terminarea fiecărei zile de lucru. Atunci când o astfel de carne este îndepărtată prin sistem pneumatic, acesta trebuie să fie astfel construit și instalat pentru a se evita orice risc de contaminare a cărnii proaspete;

e) spații separate pentru depozitarea în condiții de igienă a materialelor pentru preambalare și ambalare, atunci când astfel de activități sunt efectuate în unitate;

5. instalații de refrigerare pentru a menține temperatura internă a cărnii la nivelul stabilit de prezenta normă sanitară veterinară. Aceste instalații trebuie să fie prevăzute cu sisteme de colectare și drenare a apei de condensare, fără vreo posibilitate de contaminare a cărnii;

6. sistem de asigurare a apei potabile sub presiune presurizată, numai în sensul Normei sanitare veterinare referitoare la calitatea apei destinate consumului uman. Totuși utilizarea apei nepotabile este autorizată în cazuri excepționale pentru producerea de vapori, stingerea incendiilor și răcirea instalațiilor de refrigerare, cu condiția ca instalarea conductelor în acest scop să nu permită utilizarea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte nici un risc de contaminare a cărnii proaspete. Conductele de apă nepotabilă trebuie să se distingă clar de cele utilizate pentru apa potabilă;

7. sistem de asigurare cu apă potabilă caldă, în sensul Normei sanitare veterinare referitoare la calitatea apei destinate consumului uman;

8. sisteme de evacuare a dejecțiilor lichide și solide, cu respectarea condițiilor de igienă;

9. spațiu special amenajat, echipat corespunzător pentru utilizarea exclusivă de către serviciul veterinar, sau, în cazul depozitelor la care se referă cap. IV pct. 17, facilități corespunzătoare;

10. facilități ce permit desfășurarea în mod eficient, în orice moment a inspecției veterinare prevăzute în norma sanitară veterinară;

11. un număr suficient de vestiare cu pereți și pavimente netede, impermeabile, ușor lavabile, dotate cu spălătoare de mâini, dușuri și toalete cu jet de apă,

amenajate și echipate astfel încât să protejeze partea curată a clădirii de contaminare. Toaletele nu trebuie să se deschidă direct către spațiile de lucru. Dușurile nu sunt necesare în depozitele frigorifice care primesc și expediază numai carne proaspătă ambalată igienic. Spălătoarele de mâini trebuie să aibă apă curentă caldă și rece sau apă premixată la temperatura necesară, materiale pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor și mijloace igienice penetrare uscarea mâinilor. Robinetele spălătoarelor nu vor fi acționate cu mâna sau cu brațul. Trebuie să existe un număr suficient de astfel de spălătoare lângă toalete;

12. loc și facilități adecvate pentru curățarea și dezinfectarea mijloacelor de transport pentru carne, cu excepția depozitelor frigorifice ce primesc și depozitează numai carnea proaspătă ambalată igienic. Abatoarele trebuie să posede amplasament și amenajări distincte pentru mijloacele de transport folosite pentru animale. Totuși aceste locuri și facilități nu sunt obligatorii, dacă există prevederi care solicită ca mijloacele de transport să fie curățate și dezinfectate în facilitățile autorizate oficial;

13. spații sau un loc sigur pentru depozitarea detergenților, dezinfectantelor și a substanțelor similare.

CAPITOLUL II

Condiții speciale pentru autorizarea abatoarelor

14. Suplimentar față de condițiile generale, abatoarele trebuie să dispună cel puțin de:

a) adăpost corespunzător sau, în cazul în care climatul permite, boxe de așteptare pentru animale; pereții și pavimentul acestora trebuie să fie rezistenți, impermeabili și ușor de curățat și de dezinfectat; aceste facilități trebuie să fie dotate cu instalații pentru adăparea animalelor și, dacă este necesar, pentru furajarea acestora; trebuie să fie prevăzute cu sistem de drenare a dejecțiilor la canalizare;

b) spații pentru tăiere suficient de mari pentru ca activitatea ce urmează a fi desfășurată să se efectueze în condiții corespunzătoare. În abatoarele în care se taie porci și alte specii de animale trebuie să existe un spațiu special destinat pentru tăierea porcilor. Totuși un astfel de spațiu special nu este necesar dacă tăierea diferitelor specii are loc în diferite momente, iar în acest caz opărire, depilarea, curățarea și flambarea trebuie să fie efectuate în spații speciale care sunt clar separate de linia de tăiere fie printr-un spațiu deschis de cel puțin 5 metri, fie printr-un paravan de cel puțin 3 metri înălțime;

c) spații separate suficient de mari și rezervate exclusiv pentru:

1. golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor. Nu vor fi necesare spații separate dacă operațiunile tehnologice la nivelul stomacurilor sunt efectuate cu un echipament mecanic cu circuit închis, dotat cu un sistem corespunzător de ventilație și îndeplinind următoarele condiții:

a) utilajul trebuie să fie instalat și să funcționeze astfel încât operațiunea pentru separarea intestinelor de stomac, vidarea și curățarea stomacurilor să se efectueze igienic. Utilajul trebuie să fie amplasat într-un spațiu special care este clar separat printr-un paravan de carnea proaspătă și care pleacă de la paviment; are o înălțime de cel puțin 3 metri și împrejmuieste întreaga zonă în care sunt efectuate aceste operațiuni, dacă astfel de operațiuni sunt efectuate în abator. În plus, în cazul porcinelor această prevedere se va aplica și pentru prevenirea contaminării cărnii proaspete și a organelor;

b) proiectarea și funcționarea acestui utilaj trebuie să prevină eficient orice posibilitate de contaminare a cărnii proaspete;

c) instalarea unui ventilator care să elimine mirosurile și orice risc de contaminare prin aerosoli;

d) utilajul trebuie să fie echipat cu un dispozitiv care permite evacuarea în circuit închis a apelor reziduale și a conținutului gastric la un sistem de drenare;

e) circuitul urmat de stomacuri către și de la utilaj trebuie să fie net separat și la distanță de circuitul urmat de altă carne proaspătă. Imediat după ce au fost golite și curățate, stomacurile trebuie să fie îndepărtate într-o manieră igienică;

f) stomacurile nu trebuie să fie manipulate de personalul care lucrează cu carnea proaspătă. Personalul care manipulează stomacurile nu trebuie să aibă acces la carnea proaspătă;

2. prelucrarea intestinelor și a stomacurilor, dacă aceasta este efectuată în abator, se poate realiza spațiul la care se referă lit. c) pct. 1, cu condiția evitării contaminării încrucișate;

3. prelucrarea și curățarea organelor, altele decât cele la care se referă punctul precedent, incluzând un spațiu separat pentru depozitarea capetelor la o distanță suficient de mare de alte organe, în cazul în care aceste operațiuni sunt efectuate în abator și nu se execută pe linia de tăiere;

4. depozitarea pieilor prelucrate, a coarnelor, a onglonelor și a părului de porc, în cazul în care acestea nu sunt îndepărtate direct din abator în ziua tăierii, în containere închise ermetic, până la îndepărtarea lor;

d) spațiu separat pentru ambalarea organelor, dacă acest lucru este realizat în abator;

e) grajduri cu posibilități de închidere sau, dacă clima permite, șoproane situate într-un loc special amenajat, cu drenare separată a dejecțiilor provenite de la animalele bolnave sau suspecte; spații speciale care se pot închide, rezervate pentru tăierea unor astfel de animale, depozitarea cărnii aflate sub sechestru sanitar veterinar și a celei declarate improprie pentru consumul uman. Aceste spații rezervate pentru tăierea acestor animale nu sunt necesare într-o unitate neautorizată de autoritatea veterinară competentă sau atunci când o astfel de tăiere este realizată la sfârșitul tăierilor normale, cu condiția să se ia toate măsurile pentru a preveni contaminarea cărnii declarate propriu pentru consumul uman. În acest caz spațiile trebuie să fie curățate și dezinfectate în mod special sub supravegherea medicului veterinar oficial înainte de a fi utilizate din nou pentru tăierea animalelor sănătoase;

f) spații de frig suficient de mari, echipate cu linii aeriene și/sau montaje rezistente la coroziune, amplasate astfel încât să prevină contactul cărnii proaspete cu pavimentele și pereții;

g) mijloace de a controla accesul în și din abator;

h) o separare netă între zonele de lucru curate și cele murdare ale clădirii, astfel încât să se protejeze zonele curate de contaminare;

i) utilaje prin care, după asomare, prelucrarea să poată fi efectuată, în măsura în care este posibil, pe animalul suspendat. În nici un caz animalul suspendat nu trebuie să vină în contact cu pavimentul în timpul prelucrării;

j) sisteme aeriene pentru manipularea ulterioară a cărnii;

k) zonă specială pentru depozitarea băligarului, dacă acesta rămâne în incinta abatorului;

l) spații suficient de mari și dotate adecvat pentru decelearea *Trichinellei spiralis*, atunci când examinarea este efectuată în unitate.

CAPITOLUL III

Condiții speciale pentru autorizarea unităților de tranșare

15. Suplimentar față de condițiile generale, unitățile de tranșare trebuie să aibă cel puțin:

a) spații de frig suficient dimensionate pentru conservarea cărnii, iar atunci când carnea ambalată este depozitată în unitate, este necesar un spațiu frigorific separat. Carnea neambalată se poate depozita într-un astfel de spațiu frigorific numai după igienizarea acestuia;

b) un spațiu pentru tranșare, dezosare și preambalare, dotat cu un termometru cu înregistrare sau un teletermometru cu înregistrare;

c) un spațiu pentru ambalare, atunci când această operațiune este efectuată în unitatea de tranșare, numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute la cap. XII pct. 63;

d) un spațiu pentru depozitarea materialelor de preambalare și ambalare, atunci când astfel de operațiuni sunt efectuate în unitatea de tranșare.

CAPITOLUL IV

Condiții speciale pentru autorizarea depozitelor frigorifice

16. Suplimentar față de condițiile generale, depozitele frigorifice în care carnea proaspătă este depozitată în conformitate cu cap. XIV pct. 66 lit. a) trebuie să posede cel puțin:

a) spații de răcire și refrigerare suficient de mari, care sunt ușor de curățat și dezinfectat, în care carnea proaspătă poate fi depozitată la temperatura prevăzută la pct. 66;

b) termometru cu înregistrare sau teletermometru cu înregistrare pentru fiecare spațiu de depozitare.

17. Suplimentar față de condițiile generale, depozitele frigorifice în care carnea proaspătă este stocată în conformitate cu cap. XIV pct. 66 lit. d) trebuie să aibă cel puțin:

a) spații de răcire și refrigerare suficient de mari, care sunt ușor de curățat, în care carnea proaspătă poate fi depozitată la temperatura prevăzută la pct. 66 lit. g);

b) termometru cu înregistrare sau teletermometru cu înregistrare pentru fiecare spațiu de depozitare.

CAPITOLUL V

Igiena personalului, a spațiilor și a utilajelor din unități

18. Atât personalul, cât și spațiile și utilajele din unități trebuie să aibă un grad de curățenie absolută:

a) personalul care manipulează carnea proaspătă neambalată sau ambalată ori care lucrează în spații și zone în care astfel de carne este manipulată, ambalată sau transportată trebuie să poarte în special mijloace de protecție totală a părului, cizme și haine de lucru în culori deschise, curate și ușor de curățat, iar când este necesar, fulare, șorțuri sau alte haine de protecție. Personalul angajat pentru tăierea animalelor, producerea sau manipularea cărnii trebuie să primească echipament de lucru curat la începutul fiecărei zile de lucru, pe care îl schimbă ori de câte ori este necesar în timpul zilei de lucru, trebuie să-și spele și să-și dezinfecteze mâinile de mai multe ori în timpul unei zile de lucru și de fiecare dată când activitatea este reluată. Persoanele care au fost în contact cu animale bolnave sau cu carne infectată trebuie imediat să-și spele cu grijă mâinile și brațele cu apă caldă și apoi să le dezinfecteze. Fumatul este interzis în spațiile de lucru, de depozitare, pe rampele de recepție și expediție, pe coridoare, precum și în alte zone prin care este transportată carnea proaspătă;

b) nici un animal nu poate fi introdus în unitate, cu excepția, în cazul abatoarelor, a animalelor destinate tăierii și a animalelor folosite la diverse activități în curtea acestora. Rozătoarele, insectele și alte viețuitoare indezirabile trebuie distruse sistematic;

c) utilajele și ustensilele folosite pentru prelucrarea cărnii vor fi ținute curate și într-o stare bună de întreținere. Acestea vor fi curățate cu grijă și dezinfectate de mai multe ori în timpul unei zile de lucru, la sfârșitul zilei de lucru și înainte de a fi reutilizate sau când au fost murdărite.

19.a) Spațiile, ustensilele și echipamentele de lucru nu trebuie să fie utilizate în alte scopuri decât pentru prelucrarea cărnii proaspete sau a cărnii de vânat de crescătorie, autorizată în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor ce afectează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie.

b) Această restricție nu se va aplica:

1. utilajelor de transport utilizate în spațiile la care se referă pct. 17 lit. a), atunci când carnea este ambalată;

2. tranșării cărnii de pasăre sau a cărnii de vânat sălbatic, a cărnii de iepure sau producerii cărnii preparate, cu condiția ca astfel de operațiuni să fie efectuate în timpii diferiți față de tranșarea cărnii proaspete sau a cărnii de vânat de crescătorie la care se referă lit. a), iar sala de tranșare să fie complet curățată și dezinfectată înainte de a fi refolosită pentru tranșarea cărnii proaspete sau a cărnii de vânat de crescătorie.

c) Instrumentele pentru tranșarea cărnii trebuie să fie utilizate numai pentru carnea tranșată.

20. Carnea și containerele pentru carne nu trebuie să vină în contact direct cu pardoseala.

21. Apa potabilă se utilizează în toate scopurile; totuși apa industrială poate fi utilizată în cazuri excepționale pentru producerea aburului, cu condiția ca instalarea conductelor în acest scop să nu permită utilizarea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte pericol de contaminare a cărnii proaspete. În plus apa industrială poate fi utilizată în cazuri excepționale pentru răcirea instalațiilor de refrigerare. Conductele de apă industrială trebuie să fie clar deosebite de conductele utilizate pentru apa potabilă.

22. Este interzisă răspândirea rumegușului sau a oricărei alte substanțe similare pe paviment, în spațiile de lucru și de depozitare a cărnii proaspete.

23. Detergenții, substanțele dezinfectante și substanțele cu acțiune similară se folosesc astfel încât utilajele, ustensilele și carnea proaspătă să nu fie afectate. Utilizarea acestora trebuie să fie urmată de limpezire cu apă potabilă.

24. Persoanele susceptibile să contamineze carnea nu trebuie să manipuleze carnea proaspătă sau să lucreze efectiv cu aceasta. Când se recrutează persoane care urmează să lucreze și să manipuleze carne proaspătă, li se va solicita să ateste printr-un certificat medical că nu există nici un impediment pentru o astfel de angajare. Supravegherea medicală a unor astfel de persoane va fi reglementată de legislația națională în vigoare.

CAPITOLUL VI

Inspecția de sănătate ante-mortem

25. a) Animalele trebuie să fie supuse inspecției ante-mortem la mai puțin de 24 de ore de la sosirea lor în abator și mai puțin de 24 de ore înainte de tăiere. În plus medicul veterinar oficial poate solicita inspecția în orice moment.

b) Managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său trebuie să faciliteze operațiunile pentru realizarea inspecțiilor de sănătate ante-mortem și, în special, orice

manipulare care este considerată necesară de către medicul veterinar oficial.

c) Fiecare animal care urmează a fi tăiat trebuie să poarte o marcă de identificare ce permite autorității veterinare competente să determine originea acestuia.

26. a) Medicul veterinar oficial trebuie să efectueze inspecția ante-mortem în conformitate cu reglementările în vigoare, în condiții de dotare și de luminozitate corespunzătoare.

b) Medicul veterinar oficial trebuie să verifice respectarea prevederilor în vigoare cu privire la bunăstarea animalelor.

27. Inspecția trebuie să determine:

a) dacă animalele suferă de o boală care este transmisibilă la om sau la animale ori dacă acestea prezintă simptome sau starea generală indică posibilitatea apariției unei astfel de boli;

b) dacă animalele prezintă simptomele unei boli sau ale unei tulburări a funcțiilor lor generale, susceptibilă să facă carnea improprie pentru consum uman; de asemenea, trebuie să se acorde atenție oricăror simptome care indică faptul că animalelor li s-au administrat substanțe cu efecte farmacologice sau că acestea au consumat orice alte substanțe care pot face carnea nocivă pentru sănătatea publică;

c) dacă animalele sunt obosite, agitate sau accidentate.

28. a) Animalele obosite sau agitate trebuie să se odihnească cel puțin 24 de ore, în afară de cazul când medicul veterinar oficial decide altfel.

b) Animalele în cazul cărora una dintre bolile la care se referă pct. 27 lit. a) și b) a fost diagnosticată nu trebuie să fie tăiate pentru consumul uman.

c) Tăierea animalelor suspecte că suferă de una dintre bolile la care se referă pct. 27 lit. a) și b) trebuie să fie amânată. Aceste animale trebuie să fie supuse unei examinări amănunțite pentru stabilirea diagnosticului.

d) Atunci când inspecția post-mortem este necesară pentru a stabili diagnosticul, medicul veterinar oficial va solicita ca animalele respective să fie tăiate separat sau la sfârșitul tăierii normale. Aceste animale vor fi supuse inspecției amănunțite post-mortem, completată, dacă medicul veterinar oficial consideră acest lucru necesar pentru confirmarea bolii, cu un examen bacteriologic corespunzător și o determinare a reziduurilor substanțelor cu efect farmacologic care se presupune că au fost administrate pentru a trata starea patologică observată.

CAPITOLUL VII

Igiena tăierii, tranșării și a manipulării cărnii

29. Animalele introduse la tăiere trebuie să fie sacrificate imediat, iar operațiunile de sângerare, jupuire, depilare, toaletare și eviscerare trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite orice contaminare a cărnii.

30. Sângerarea trebuie să fie completată; sângele destinat consumului uman trebuie să fie colectat în recipient perfect curate. Sângele nu trebuie să fie omogenizat cu mâna, ci numai cu instrumente care întrunesc condițiile de igienă.

31. Jupuirea imediată și completă este obligatorie, cu excepția porcilor, fără a aduce atingere derogării prevăzute la cap. VIII pct. 41 lit. D.a). Porcinele, dacă nu sunt jupuite, trebuie imediat depilate. În acest scop pot fi folosite substanțe pentru depilare, cu condiția ca carcasele să fie după aceea spălate riguros cu apă potabilă.

Totuși jupuirea capetelor de mânzat și bovine nu este necesară, cu condiția ca acestea să fie manipulate în așa fel încât să se evite orice contaminare a cărnii proaspete.

32. Eviscerarea trebuie să fie efectuată imediat și complet terminată în maximum 45 de minute după asomare

sau, în cazul tăierii rituale, într-o jumătate de oră după sângerare. Plămâni, inima, ficatul, rinichii, splina și mediastinul pot ori să fie detașate, ori să fie lăsate atașate la carcasă prin legăturile lor naturale. Dacă organele sunt detașate, trebuie să fie numerotate sau identificate astfel încât să poată fi recunoscute ca aparținând unei anumite carcasi; de asemenea, acest lucru este valabil și pentru cap, limbă, tractusul digestiv sau pentru orice altă parte din animal necesară pentru inspecție sau posibil necesară pentru executarea controalelor stabilite în Norma sanitară veterinară privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor. Părțile sus-menționate trebuie să rămână lângă carcasă până când se termină inspecția. Totuși, cu condiția ca acestea să nu prezinte nici un simptom sau leziune patologică, penisul poate fi îndepărtat imediat. La toate speciile rinichii trebuie să fie scoși din grăsimea de acoperire; în cazul animalelor din speciile bovină, suină și în cazul solipedelor, capsula perirenală trebuie să fie îndepărtată.

33. Se interzice înfigerea de ustensile în carne; curățarea cărnii prin ștergerea cu o cârpă sau alte materiale și insuflarea sunt interzise. Totuși insuflarea unui organ poate fi autorizată în scopuri rituale, dar în acest caz organul insuflat trebuie să fie exclus din consumul uman. Insuflarea mecanică pentru jupuirea mieilor și a iezilor cu o greutate vie mai mică de 15 kg poate fi autorizată de către autoritatea veterinară competentă, cu respectarea normelor de igienă.

34. Carcasele de solipede, de porcine în vârstă de peste 4 săptămâni și de animale din specia bovină în vârstă de peste 6 luni trebuie să fie supuse inspecției despicate longitudinal în două semicarcasi de-a lungul coloanei vertebrale. Dacă inspecția cere astfel, medicul veterinar oficial poate solicita despizarea longitudinală a capului și a carcasi provenite de la orice animal. Totuși, pentru a se ține cont de cerințele tehnologice sau de obiceiurile locale de consum, autoritatea veterinară competentă poate autoriza efectuarea inspecției pentru carcasele de porc nedespicate în jumătăți.

35. Până la finalizarea inspecției sunt interzise contactul dintre carcasele și organele care nu sunt inspectate cu cele inspectate, precum și îndepărtarea, tranșarea sau orice altă prelucrare suplimentară a carcasielor și organelor.

36. Carnea sechestrată sau declarată impropriu consumului uman, stomacurile, intestinalele și subprodusele necomestibile nu trebuie să vină în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman și trebuie plasată imediat în spații speciale sau în recipiente speciale pentru a se evita contaminarea cărnii proaspete.

37. Dacă sângele sau organele unor animale sunt colectate în același container înaintea finalizării inspecției post-mortem, întregul conținut trebuie să fie declarat impropriu pentru consum uman, dacă carcasa unuia dintre animalele respective a fost declarată impropriu pentru consum uman.

38. Manipularea, toaletarea, orice alt mod de prelucrare și transportul cărnii incluzând organele trebuie să fie realizate respectându-se toate condițiile de igienă. Atunci când o astfel de carne este ambalată, condițiile prevăzute la cap. II pct. 14 lit. d) și la cap. XI trebuie respectate. Carnea ambalată trebuie să fie depozitată separat de cea neambalată.

CAPITOLUL VIII

Inspecția de sănătate post-mortem

39. Toate părțile animalului, incluzând sângele, trebuie să fie inspectate imediat după tăiere pentru a se determina dacă această carne este proprie pentru consumul uman.

40. Inspecția post-mortem trebuie să includă:

a) inspecția vizuală a animalului tăiat și a organelor aparținând acestuia;

b) palparea organelor la care se referă pct. 41 și, dacă medicul veterinar oficial consideră acest lucru necesar, palparea uterului;

c) incizia unor organe și a nodulilor limfatici și, în funcție de concluziile la care a ajuns medicul veterinar oficial, incizia uterului. Dacă inspecția vizuală sau palparea anumitor organe indică faptul că animalul are leziuni care pot duce la contaminarea carcasi, utilajelor, personalului sau spațiilor de lucru, aceste organe nu trebuie să fie incizate în spațiul de tăiere sau în orice altă parte a unității în care ar putea fi contaminată carnea proaspătă;

d) examinarea atentă a anomaliilor de consistență, de culoare și miros și, când este cazul, de gust;

e) teste de laborator în caz de necesitate, în special pentru substanțele la care se referă art. 6 alin. (1) lit. j) și k) din norma sanitară veterinară.

41. Medicul veterinar oficial trebuie să aplice în special următoarea procedură de inspecție:

A. La bovine în vârstă de peste 6 săptămâni:

a) inspecția vizuală a capului și a gâtului; nodulii limfatici submaxilari, retrofaringieni și parotidieni trebuie să fie incizați și examinați. De asemenea, trebuie să fie examinați maseterii externi în care se practică două incizii paralele cu mandibula, iar mușchii maseteri interni — mușchii interni pterigoizi — sunt incizați într-un singur plan longitudinal; limba se degajează pentru a permite inspecția vizuală detaliată a cavității bucale, inclusiv zona faringolaringiană trebuie să fie inspectată vizual și palpată. Tonsilele trebuie să fie excizate și se examinează;

b) inspecția vizuală a traheei; examinarea vizuală și palparea pulmonilor și a esofagului; nodulii limfatici bronhici și mediastinali trebuie să fie incizați și examinați. Traheea și principalele ramificații ale bronhiilor trebuie să fie deschise longitudinal, iar pulmonii trebuie să fie incizați în treimea lor posterioară, perpendicular pe axa lor principală; aceste incizii nu sunt necesare atunci când pulmonii sunt excluși din consumul uman;

c) inspecția vizuală a pericardului și a cordului, inima fiind incizată în lungime pentru a se deschide ventriculele și a se secționa septul interventricular;

d) inspecția vizuală a diafragmei;

e) inspecția vizuală și palparea ficatului și a nodulilor limfatici hepatici portalii și pancreatici; incizarea feței gastrice a ficatului și a bazei lobului caudat pentru a se examina canalele biliare; inspecția și palparea nodulilor limfatici pancreatici;

f) inspecția vizuală a tractusului gastrointestinal, a mezenterului, a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici — gastrici, mezenterici, craniali și caudali —, palparea nodulilor limfatici gastrici și mezenterici și, dacă este necesar, incizia acestor noduli limfatici;

g) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea splinei;

h) inspecția vizuală a rinichilor și incizia, dacă este necesar, a rinichilor și a nodulilor limfatici renali;

i) inspecția vizuală a pleurei și a peritoneului;

j) inspecția vizuală a organelor genitale;

k) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea și incizia mamelei, a nodulilor limfatici ai acesteia — supramamari. La vaci fiecare jumătate a mamelei trebuie să fie

deschisă printr-o incizie longitudinală profundă până la sinusurile lactofore, iar nodulii limfatici ai mamelei trebuie să fie incizați, cu excepția cazului în care glanda mamară este exclusă din consumul uman.

B. La bovinele sub vârsta de 6 săptămâni:

a) inspecția vizuală a capului și a gâtului. Nodulii limfatici retrofaringieni trebuie să fie incizați și examinați. Cavitatea bucală și zona faringo-laringiană trebuie să fie inspectate, iar limba trebuie să fie palpată. Tonsilele trebuie să fie îndepărtate;

b) inspecția vizuală a pulmonilor, a traheei și a esofagului; palparea pulmonilor; nodulii limfatici bronșici și mediastinali — ai bifurcațiilor, eparteriali și mediastinali — trebuie să fie incizați și examinați. Traheea și ramificațiile principale ale bronhiilor trebuie să fie deschise longitudinal, iar pulmonii trebuie să fie incizați în treimea lor posterioară, perpendicular pe axul principal; aceste incizii nu sunt necesare atunci când pulmonii sunt excluși din consumul uman;

c) inspecția vizuală a pericardului și a cordului, inima fiind incizată în lungime pentru a se deschide ventriculele și a se secționa septul interventricular;

d) inspecția vizuală a diafragmei;

e) inspecția vizuală a ficatului și a nodulilor limfatici hepatici și pancreatici — portali; palparea și, dacă este necesar, incizarea ficatului și a nodulilor limfatici ai acestuia;

f) inspecția vizuală a tractusului gastrointestinal, a mezenterului, a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici — gastrici, mezenterici, craniali și caudali —, palparea nodulilor limfatici gastrici și mezenterici și, dacă este necesar, incizia acestor noduli limfatici;

g) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea splinei;

h) inspecția vizuală a rinichilor; incizia, dacă este necesar, a rinichilor și a nodulilor limfatici renali;

i) inspecția vizuală a pleurei și a peritoneului;

j) inspecția vizuală și palparea regiunii ombilicale și a articulațiilor; în caz de dubiu, regiunea ombilicală trebuie să fie incizată și articulațiile deschise. Lichidul sinovial trebuie să fie examinat.

C. La porcine:

a) inspecția vizuală a capului și a gâtului; nodulii limfatici submaxilari — mandibulari trebuie să fie examinați și incizați. Cavitatea bucală, vestibulul faringian și limba trebuie să fie inspectate vizual. Tonsilele trebuie să fie îndepărtate;

b) inspecția vizuală a pulmonilor, traheei și a esofagului; palparea pulmonilor și a nodulilor limfatici bronhiali și mediastinali — ai bifurcațiilor, eparteriali și mediastinali. Traheea și principalele ramificații ale bronhiilor trebuie să fie deschise în lungime, iar pulmonii trebuie să fie incizați în treimea lor posterioară, perpendicular pe axul lor principal; totuși aceste incizii nu sunt necesare atunci când pulmonii sunt excluși din consumul uman;

c) inspecția vizuală a pericardului și a cordului, inima fiind incizată pe lungime pentru a se deschide ventriculele și a se secționa septul interventricular;

d) inspecția vizuală a diafragmei;

e) inspecția vizuală și palparea ficatului și a nodulilor limfatici hepatici și pancreatici — portali; palparea ficatului și a nodulilor limfatici ai acestuia;

f) inspecția vizuală a tractusului gastrointestinal, a mezenterului, a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici — gastrici, mezenterici, craniali și caudali —, palparea nodulilor limfatici gastrici și mezenterici și, dacă este necesar, incizia acestor noduli limfatici;

g) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea splinei;

h) inspecția vizuală a rinichilor și incizarea, dacă este necesar, a rinichilor și a nodulilor limfatici renali;

i) inspecția vizuală a pleurei și a peritoneului;

j) inspecția vizuală a organelor genitale;

k) inspecția vizuală a ugerului și a nodulilor limfatici supramamari; incizarea nodulilor limfatici supramamari la scroafă;

l) inspecția vizuală și palparea regiunii ombilicale și a articulațiilor la animalele tinere; în caz de dubiu, regiunea ombilicală trebuie să fie incizată și articulațiile deschise. Se examinează lichidul sinovial.

D. La ovine și caprine:

a) inspecția vizuală a capului după jupuire și, în caz de dubiu, examinarea gâtului, cavității bucale, limbii și a nodulilor limfatici retrofaringieni și parotidieni. Fără a aduce atingere condițiilor de sănătate a animalelor, aceste examinări nu sunt necesare dacă autoritatea veterinară competentă poate garanta că este exclus din consumul uman capul, incluzând limba și creierul;

b) inspecția vizuală a pulmonilor, traheei și a esofagului; palparea pulmonilor și a nodulilor limfatici bronhiali și mediastinali — ai bifurcațiilor, eparteriali și mediastinali; în caz de dubiu, aceste organe și noduli limfatici trebuie să fie incizați și examinați;

c) inspecția vizuală a pericardului și a cordului; în caz de dubiu, cordul trebuie să fie incizat și examinat;

d) inspecția vizuală a diafragmei;

e) inspecția vizuală a ficatului și a nodulilor limfatici hepatici portali și pancreatici; palparea ficatului și a nodulilor limfatici ai acestuia; incizarea suprafeței gastrice a ficatului pentru a se examina canalele biliare;

f) inspecția vizuală a tractusului gastrointestinal, a mezenterului și a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici — gastrici, mezenterici, craniali și caudali;

g) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea splinei;

h) inspecția vizuală a rinichilor, incizarea, dacă este necesar, a rinichilor și a nodulilor limfatici renali;

i) inspecția vizuală a pleurei și a peritoneului;

j) inspecția vizuală a organelor genitale;

k) inspecția vizuală a mamelei și a nodulilor săi limfatici;

l) inspecția vizuală și palparea regiunii ombilicale și a articulațiilor la animalele tinere; în caz de dubiu, regiunea ombilicală trebuie să fie incizată și articulațiile deschise. Se examinează lichidul sinovial.

E. La solipede domestice:

a) inspecția vizuală a capului și, după detașarea limbii, a gâtului; nodulii limfatici submaxilari, retrofaringieni și parotidieni — retrofaringieni, mandibulari și parotidieni — trebuie să fie palpați și, dacă este necesar, incizați. Limba se degajează în prealabil pentru a permite inspecția detaliată a cavității bucale și a vestibulului faringian și trebuie să fie examinată vizual și prin palpate. Tonsilele trebuie să fie îndepărtate;

b) inspecția vizuală a pulmonilor, a traheei și a esofagului; palparea pulmonilor; nodulii limfatici bronhiali și mediastinali — ai bifurcațiilor, eparteriali și mediastinali — trebuie să fie palpați și, dacă este necesar, incizați. Traheea și ramificațiile principale ale bronhiilor trebuie să fie deschise pe lungime, iar pulmonii se incizează în treimea lor posterioară, perpendicular pe axul principal; totuși aceste incizii nu sunt necesare atunci când pulmonii sunt excluși din consumul uman;

c) inspecția vizuală a pericardului și a cordului, inima fiind incizată în lungime pentru a se deschide ventriculele și a se secționa septul interventricular;

d) inspecția vizuală a diafragmei;

e) inspecția vizuală a ficatului și a nodulilor limfatici hepatici portali și pancreatici; palparea ficatului și a

nodulilor săi limfatici; dacă este necesar, incizarea ficatului și a nodulilor limfatici hepatici și pancreatici;

f) inspecția vizuală a tractului gastrointestinal, a mezen-terului și a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici — gastrici, mezenterici, craniali și caudali; incizarea, dacă este necesar, a nodulilor limfatici gastrici și mezenterici;

g) inspecția vizuală și, dacă este necesar, palparea splinei;

h) inspecția vizuală a rinichilor, palparea rinichilor și incizarea, dacă este necesar, a rinichilor și a nodulilor limfatici renali;

i) inspecția vizuală a pleurei și a peritoneului;

j) inspecția vizuală a organelor genitale ale armăsarilor și iepelor;

k) inspecția vizuală a mamelei și a nodulilor săi limfatici supramamari și, dacă este necesar, incizarea nodulilor limfatici supramamari;

l) inspecția vizuală și palparea regiunii ombilicale și a articulațiilor la animalele tinere; în caz de dubiu, regiunea ombilicală trebuie să fie incizată și articulațiile deschise;

m) toți caii suri sau albi trebuie să fie inspectați pentru melanoză și melanomatoză în musculatură și nodulii limfatici — limfonodulii subromboidali — de sub cartilajul scapular, prin secționarea inserției unei spete. Rinichii trebuie să fie scoși din capsule și examinați printr-o incizie largă pe toată lungimea lor.

F. În caz de dubiu, medicul veterinar oficial poate efectua și alte secțiuni și inspecții pe care le consideră necesare pentru a adopta o decizie finală. Atunci când medicul veterinar oficial constată că regulile de igienă stabilite în acest capitol sunt încălcate în mod evident sau că inspecția de sănătate este obstrucționată, el trebuie să fie împuternicit să ia măsuri cu privire la folosirea utilajelor sau a spațiilor și să ia orice măsură necesară, mergând până la diminuarea ritmului producției sau întreruperea procesului de producție.

G. Nodulii limfatici menționați anterior, a căror incizie este obligatorie, se supun unor incizii multiple în felii cât mai subțiri care se examinează vizual pe ambele fețe.

42. A. În plus medicul veterinar oficial trebuie să efectueze în mod sistematic:

1) investigații privind cistercoza la suine: această investigație trebuie să includă examinarea suprafețelor musculare vizibile, în special mușchii coapsei, pilierii diafragmatici, mușchii intercostali, a cordului, a limbii și a laringelui și, dacă este necesar, a peretelui abdominal și a mușchilor psoași după îndepărtarea țesutului gras;

2) investigații pentru morvă la solipede printr-o examinare minuțioasă a mucoasei traheei, laringelui, cavităților nazale, sinusurilor și ramificațiilor lor, după despicarea capului în plan median și excizia septului nazal;

3) carnea proaspătă de la suine și cabaline care conține mușchi scheletici — mușchi striati — trebuie să fie supusă examenului pentru decelarea *Trichinellei spiralis*. Acest examen trebuie să fie efectuat în conformitate cu metode recunoscute din punct de vedere științific, în special metodele care sunt definite în legislația comunitară sau în alte standarde internaționale. Rezultatele trebuie să fie evaluate folosindu-se o metodă de referință stabilită în concordanță cu procedura națională; siguranța metodei trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea trichineloscopice prevăzută la pct. 1 din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind examinarea pentru *Trichinella spiralis* a cărnii proaspete derivate de la animale domestice după importul din țări terțe.

B. Rezultatele inspecțiilor de sănătate ante-mortem și post-mortem se înregistrează de către medicul veterinar oficial și, atunci când sunt diagnosticate boli transmisibile la om la care se referă art. 7 din norma sanitară veterinară,

sunt comunicate autorităților veterinară competente responsabile pentru supravegherea efectivului din care provin animalele, precum și persoanei responsabile pentru efectivul respectiv.

CAPITOLUL IX

Condiții pentru carnea destinată tranșării

43. Tranșarea pieselor mai mici decât cele la care se referă art. 3 alin. (1) lit. A din norma sanitară veterinară, dezosarea, precum și tranșarea organelor sunt permise numai în unități de tranșare autorizate.

44. Managerul unității, proprietarul sau reprezentantul său trebuie să faciliteze operațiunile pentru supravegherea unității și, în special, orice manoperă care este considerată necesară și trebuie să pună la dispoziția serviciului veterinar facilitățile necesare. În special, acesta trebuie să fie capabil ca, atunci când este solicitat, să informeze medicul veterinar oficial responsabil pentru supravegherea unității asupra originii animalelor sacrificate și provenienței cărnii.

45. Fără a aduce atingere cap. V pct. 19, carnea care nu îndeplinește cerințele art. 3 alin. (1) lit. B.b) din norma sanitară veterinară nu poate să fie adusă într-o unitate de tranșare autorizată, în afară de cazul în care este depozitată într-o zonă separată și se tranșează în alte spații sau în timp diferit decât carnea care întrunește aceste condiții. Medicul veterinar oficial trebuie, în orice moment, să aibă acces în toate spațiile de depozitare și de lucru pentru a se convinge că prevederile precedente sunt respectate cu strictețe.

46. a) Carnea proaspătă trebuie să fie transportată în încăperile prevăzute la cap. III pct. 15 lit. b) în mod progresiv și după cum este necesar. Îndată ce aceasta este tranșată și ambalată corespunzător, carnea trebuie să fie transferată în spațiile de frig conform pct. 15 lit. a).

b) Carnea care intră într-o unitate de tranșare trebuie să fie controlată și, dacă este necesar, fasonată. În acest sens spațiul de lucru este prevăzut cu facilitățile corespunzătoare și cu iluminare adecvată.

c) În timpul tranșării, dezosării, preambalării și ambalării temperatura internă a cărnii trebuie să fie menținută la un nivel constant de +7°C sau mai puțin. În timpul tranșării temperatura în spațiul de tranșare nu trebuie să depășească +12°C. În timpul porționării, preambalării și ambalării temperatura internă a ficatului trebuie să fie menținută la un nivel constant de +3°C sau mai mic. În timpul tranșării, dezosării, porționării în bucăți mici, preambalării și ambalării temperatura ficatului, rinichilor și a capului trebuie să fie menținută la un nivel constant de +3°C sau mai puțin.

d) Prin derogare de la prevederile lit. a) și c), carnea poate fi tranșată atât timp cât este caldă. În acest caz carnea trebuie să fie transferată direct din spațiile abatorului în spațiul de tranșare. Pentru aceasta sala de tranșare și abatorul trebuie să facă parte din același grup de clădiri și să fie suficient de apropiate pentru ca această carne să fie transferată printr-o singură operațiune, iar tranșarea trebuie să fie efectuată imediat după transfer. Imediat după tranșare și, eventual, după ambalare, carnea trebuie să fie transferată în spațiile de frig.

e) Tranșarea trebuie să se efectueze astfel încât să se evite orice contaminare a cărnii. Fragmentele de oase și cheagurile de sânge se îndepărtează. Carnea obținută din tranșare și care nu este destinată consumului uman trebuie să fie colectată în spațiile, containerele sau în încăperile la care se referă pct. 4 lit. d) al cap. I.

CAPITOLUL X

Controlul de sănătate a cărnii tranșate și a cărnii depozitate

47. Unitățile de tranșare autorizate și depozitele frigorifice autorizate trebuie să fie supravegheate de un medic veterinar oficial.

48. Supravegherea efectuată de medicul veterinar oficial trebuie să includă următoarele aspecte:

a) supravegherea intrărilor și ieșirilor de carne proaspătă;

b) inspecția de sănătate a cărnii proaspete, efectuată în unitățile la care se referă pct. 47;

c) inspecția de sănătate a cărnii proaspete înainte de tranșare și când aceasta este livrată din unitățile la care se referă pct. 47;

d) supravegherea stării de igienă a spațiilor, utilajelor și ustensilelor prevăzute în cap. V, precum și a igienei personalului, incluzând echipamentul de lucru;

e) orice altă supraveghere pe care medicul veterinar oficial o consideră necesară pentru a se asigura respectarea prevederilor normei sanitare veterinare.

CAPITOLUL XI

Marcarea de sănătate

49. Marcarea de sănătate trebuie să fie efectuată sub responsabilitatea medicului veterinar oficial. În acest scop acesta trebuie să verifice:

a) marca de sănătate;

b) ștampilele și materialul de ambalare, atunci când carnea este marcată așa cum se prevede în prezentul capitol.

50. Marca de sănătate trebuie să fie:

a) o marcă ovală de cel puțin 6,5 cm lățime și cu o înălțime de 4,5 cm, ce poartă următoarele informații în caractere perfect lizibile: în partea superioară, inițialele țării exportatoare scrise cu litere de tipar, de exemplu: B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK — RSMK — AT — FI — SE — RO, urmate de numărul de autorizație veterinară a unității; sau

b) o marcă ovală de cel puțin 6,5 cm lățime și cu o înălțime de 4,5 cm, ce poartă următoarele informații în caractere perfect lizibile:

1. în partea de sus, numele țării exportatoare, scris cu litere de tipar;

2. în centru, numărul de autorizație veterinară a unității. Literele trebuie să fie de cel puțin 0,8 cm înălțime și cifrele de cel puțin 1 cm înălțime. Dimensiunile și caracterele mărcii pot fi reduse pentru marcarea de sănătate a mieilor, iezilor și purcelușilor. Marca de sănătate poate să includă, în plus, numărul de identificare al medicului veterinar oficial care efectuează inspecția de sănătate a cărnii.

51. Carcasele trebuie să fie ștampilate cu tuș sau foc, conform pct. 50:

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, câte una pe fiecare parte a carcapsei, pe 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.

Totuși în cazul carcascelor de miei, iezi și porci grăsuți marca de sănătate se poate aplica și pe o etichetă sau plachetă, cu condiția ca aceasta să nu poată fi reutilizabilă.

52. Ficatul de bovine, porcine și solipede se marchează prin aplicarea unei ștampile cu foc conform pct. 50, dacă

este destinat unui alt stat membru al Uniunii Europene sau unei alte țări din cadrul Spațiului Economic European — SEE.

53. Toate celelalte subproduse proprii pentru consum uman trebuie să fie marcate imediat, conform pct. 50, fie direct pe produs, fie pe materialul de preambalare sau pe ambalaj. Marca de sănătate, în concordanță cu pct. 50, trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată pe preambalaj sau pe ambalaj ori imprimată pe acesta. Dacă preambalarea sau ambalarea are loc într-un abator, marca de sănătate trebuie să includă numărul de autorizație veterinară a unității.

54. Ambalajul trebuie să fie întotdeauna marcat conform pct. 55.

55. Carnea tranșată ambalată și organele ambalate la care se referă pct. 52 și 53 trebuie să poarte o marcă de sănătate în concordanță cu pct. 50. Marca trebuie să includă numărul de autorizație veterinară a unității de tranșare în locul celui al abatorului. Marca trebuie să fie aplicată pe eticheta fixată pe materialul de ambalare sau imprimată pe acesta, astfel încât aceasta să fie distrusă atunci când ambalajul este deschis. Se admite ca marca de sănătate să nu se distrugă în cazul în care deschiderea ambalajului presupune distrugerea acestuia. Totuși, atunci când carnea tranșată sau organele sunt preambalate, conform cap. XII pct. 62, eticheta la care se face referire anterior poate fi atașată pe preambalaj. În cazul organelor ambalate într-un abator, numărul indicat în marca de sănătate trebuie să fie numărul de autorizație veterinară a respectivului abator. Această cerință se aplică, de asemenea, și în cazul utilizării de europaleți care îndeplinesc cerințele cap. XII pct. 59 lit. b).

56. Atunci când carnea proaspătă este ambalată în bucăți comerciale destinate vânzării directe către consumator, se vor aplica prevederile pct. 53 și 55. Cerințele privind dimensiunile prevăzute la pct. 50 nu se aplică în acest caz. Dacă această carne este reambalată într-o altă unitate decât cea în care aceasta a fost prima dată preambalată, preambalajul trebuie să poarte marca de sănătate a unității de tranșare în care a fost prima dată preambalată, iar ambalajul trebuie să poarte marca de sănătate a centrului de ambalare.

57. Carnea de solipede și ambalajul acesteia trebuie să poarte o marcă de sănătate specială ce urmează a fi determinată în conformitate cu procedura națională.

58. Culorile utilizate pentru aplicarea mărcii de sănătate trebuie să fie cele enumerate în art. 2 alin. (8) din Norma sanitară veterinară privind culorile utilizate pentru marcarea alimentelor.

CAPITOLUL XII

Preambalarea și ambalarea cărnii proaspete

59. a) Ambalajele, de exemplu: cutiile de ambalare, cutiile din carton, trebuie să îndeplinească toate condițiile de igienă și, în special:

1. nu trebuie să altereze caracteristicile organoleptice ale cărnii;

2. nu trebuie să transmită cărnii substanțe dăunătoare sănătății publice;

3. trebuie să fie destul de rezistente pentru a asigura o protecție efectivă a cărnii în timpul transportului și al manipulării. Lemnul nu poate fi folosit, cu excepția cutiilor din lemn pentru carcasele de miel și ied, cu condiția să fie luate toate măsurile de precauție pentru a se preveni contactul dintre carne și ambalaj, în eventualitatea deteriorării acestuia.

b) Ambalajele nu pot fi reutilizate, în afară de cazul când acestea sunt confecționate din materiale rezistente la coroziune care sunt ușor de spălat și dezinfectat, iar înaintea reutilizării au fost igienizate.

60. Atunci când carnea proaspătă tranșată sau organele sunt preambalate, această operațiune trebuie să fie efectuată imediat după tranșare, cu respectarea cerințelor de igienă. Cu excepția bucăților de slănină de porc și a osânzei, carnea tranșată și organele trebuie, în toate cazurile, să fie preambalate, cu excepția cazului în care sunt suspendate pe durata transportului. Materialele folosite pentru preambalare trebuie să fie transparente și incolore și trebuie, de asemenea, să îndeplinească condițiile prevăzute la pct. 59 lit. a) pct. 1 și 2; acestea nu pot fi reutilizate. Se poate acorda derogare de la această prevedere în cazul cărnii congelate destinate utilizării ca materie primă pentru produsele la care se referă Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate ce reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu produse din carne. În cazul în care ficatul, rinichii și cordul sunt destinate comerțului sau sunt importate, fiecare organ complet trebuie preambalat separat.

61. Carnea preambalată trebuie să fie ambalată.

62. Totuși, când materialul de preambalare îndeplinește toate condițiile de protecție și de ambalare, nu este nevoie să fie transparent și incolor. Europaletii pot, de asemenea, să fie utilizați ca un al doilea container, cu condiția îndeplinirii celorlalte cerințe prevăzute la pct. 59.

63. Operațiunile de tranșare, dezosare, preambalare și ambalare pot avea loc în același spațiu în următoarele condiții:

a) spațiul trebuie să fie suficient de mare și astfel amenajat încât să fie asigurată igiena operațiunilor;

b) materialele de preambalare și ambalare trebuie să fie incluse imediat după fabricarea lor într-un înveliș protector ermetic închis, care le protejează pe durata transportului împotriva oricăror deteriorări, iar în unitatea de destinație trebuie să fie depozitate în condiții igienice într-un spațiu separat;

c) spațiile pentru depozitarea materialelor de preambalare și ambalare trebuie să fie protejate împotriva prafului și dăunătorilor și să nu aibă nici o legătură aeriană cu spațiile care conțin substanțe ce ar putea contamina carnea proaspătă. Materialele de preambalare și ambalare nu trebuie să fie depozitate direct pe paviment;

d) ambalajele trebuie să se asambleze, cu respectarea condițiilor de igienă, în spații special destinate acestui scop, înaintea introducerii lor în spațiile de lucru;

e) ambalajele trebuie introduse în spațiile de lucru, cu respectarea condițiilor de igienă, și utilizate fără întârziere. Acestea nu trebuie să fie manevrate de către personalul ce manipulează carnea proaspătă;

f) imediat după ambalare carnea trebuie să fie depozitată în spațiile de depozitare.

Carnea proaspătă poate, de asemenea, să fie ambalată în sala de tranșare, cu condiția ca europaletii să îndeplinească cerințele pct. 59 lit. b) și să fie curățați și dezinfectați înainte de a fi aduși în încăperea de tranșare.

64. Ambalajul la care se referă prezentul capitol poate conține numai carne tranșată de la aceeași specie de animale, cu excepția cazului când se comercializează sub formă porționată și este destinată vânzării directe către consumator.

CAPITOLUL XIII

Certificatul de sănătate

65. Originalul certificatului de sănătate trebuie să însoțească carnea în timpul transportului către locul de destinație și trebuie să fie emis de un medic veterinar oficial în momentul încărcării. Certificatul de sănătate trebuie să corespundă în formă și conținut modelului din anexa nr. 4 la norma sanitară veterinară și să fie redactat în limba română și în limba sau limbile oficiale ale locului de destinație. Acesta trebuie să fie întocmit într-o singură filă care poate conține mai multe pagini.

CAPITOLUL XIV

Depozitarea

66. a) Carnea proaspătă trebuie să fie răcită imediat după inspecția post-mortem și menținută la o temperatură internă constantă de cel mult +7°C pentru carcace și piese, iar pentru organe, de +3°C.

b) Pot fi acordate de către autoritatea veterinară competentă derogări de la această condiție pentru motive tehnice referitoare la maturarea cărnii, de la caz la caz, pentru transportul cărnii la unitățile de tranșare sau măcelării, situate în imediata vecinătate a abatorului, cu condiția ca un astfel de transport să nu ia mai mult de două ore.

c) Carnea proaspătă destinată congelării trebuie să provină direct dintr-un abator autorizat sau dintr-o unitate de tranșare autorizată.

d) Congelarea cărnii proaspete poate fi realizată numai în spațiile unității în care a fost obținută sau tranșată ori într-un depozit frigorific autorizat, amenajat și dotat în acest scop. Când sunt destinate congelării, bucățile la care se referă art. 3 alin. (1) lit. A din norma sanitară veterinară, porțiunile la care se referă pct. 63 și organele trebuie să fie congelate fără întârziere, în afară de cazul în care este necesară maturarea lor din motive de sănătate. În acest ultim caz acestea trebuie să fie congelate imediat după maturare.

e) Carcacele, semicarcacele, semicarcacele tăiate în cel mult trei bucăți și sferurile de carcasă destinate congelării trebuie să fie congelate fără întârziere, după o perioadă de stabilizare.

f) Carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârziere, după tranșare.

g) Carnea congelată trebuie să atingă o temperatură internă de -12°C sau mai scăzută, iar apoi nu poate fi depozitată la o temperatură mai mare.

h) Carnea proaspătă care a suferit un proces de congelare trebuie să aibă inscripționate luna și anul când a fost congelată.

67. Nici un alt produs care poate afecta starea de igienă a cărnii sau care poate să o contameneze nu poate fi depozitat în spațiile la care se referă pct. 16 și 17, în afara cazului în care carnea este ambalată și depozitată separat.

68. Temperatura de depozitare în spațiile la care se referă pct. 16 și 17 trebuie să fie înregistrată.

CAPITOLUL XV

Transportul

69. a) Carnea proaspătă trebuie să fie transportată cu mijloace de transport prevăzute cu un sistem de închidere ermetică sau, în cazul cărnii proaspete importate în conformitate cu Norma sanitară veterinară stabilind principiile ce reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele care intră în România din țări terțe sau al cărnii proaspete ce tranzitează teritoriul unei țări terțe, cu mijloace de transport sigilate, proiectate și echipate în așa fel încât temperaturile specificate în cap. XIV să fie menținute pe durata transportului.

b) Prin derogare de la prevederile lit. a), carcacele, semicarcacele, semicarcacele tranșate în cel mult trei bucăți și sferurile de carcasă pot fi transportate la temperaturi mai mari decât cele stabilite în cap. XIV, în condiții care urmează a fi stabilite de autoritatea veterinară centrală, în conformitate cu procedura națională.

70. Mijloacele de transport pentru carne trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) pereții interni sau orice altă suprafață care poate veni în contact cu carnea trebuie să fie din material rezistent la

coroziune care să nu afecteze caracteristicile organoleptice ale cărnii sau să nu facă această carne dăunătoare pentru sănătatea publică; aceste suprafețe trebuie să fie netede și ușor de curățat și de dezinfectat;

b) să fie prevăzute cu dispozitive eficiente pentru protejarea cărnii împotriva insectelor și prafului și să fie etanșe pentru a se evita scurgerea lichidelor;

c) pentru transportul carcaselor, al semicarcaselor, al semicarcaselor tranșate în cel mult trei bucăți, al sferturilor compensate și al cărnii tranșate neambalate, acestea trebuie să fie echipate cu cârlige necorodabile pentru suspendarea cărnii, fixate la o astfel de înălțime încât carnea să nu poată atinge pardoseala. Această prevedere nu se aplică la carnea congelată ambalată în condiții igienice;

d) în cazul transportului pe calea aerului nu sunt necesare dispozitive pentru suspendarea cărnii, cu condiția să fie prevăzute facilități adecvate și rezistente la coroziune pentru încărcarea, păstrarea și descărcarea în condiții igienice.

71. Mijloacele de transport pentru carne nu pot fi utilizate în nici un caz pentru transportul animalelor vii sau al oricărui produs susceptibil de a afecta sau a contamina carnea.

72. Nici un alt produs susceptibil de a afecta starea de igienă a cărnii sau de a o contamina nu poate fi transportat în același mijloc de transport cu aceasta, în afară de cazul când sunt luate măsuri adecvate de precauție. Carnea ambalată trebuie să fie transportată în mijloace de transport diferite de cele ce transportă carnea neambalată,

cu excepția cazului când în același mijloc de transport se asigură o separare fizică adecvată pentru a se proteja carnea neambalată de carnea ambalată. În plus stomacurile nu pot să fie transportate împreună cu carnea, dacă nu sunt opărite sau curățate, și nici capetele și picioarele, dacă nu sunt jupuite sau opărite și depilate.

73. Carnea proaspătă nu poate fi transportată în mijloace de transport sau în containere neigienizate și nedezinfectate.

74. Carcasele, semicarcasele, sferturile de carcace și semicarcasele tranșate în cel mult trei bucăți întregi, cu excepția cărnii congelate ambalate cu respectarea condițiilor de igienă, trebuie să fie transportate suspendate, cu excepția transportului aerian, menționat la pct. 70 lit. d). Porțiunile de carcace tăiate în alte dimensiuni decât cele menționate, precum și organele trebuie să fie suspendate sau așezate pe suporturi, dacă nu au fost ambalate sau introduse în containere rezistente la coroziune. Suporturile, materialele de ambalare sau containerele trebuie să respecte cerințele de igienă și, în special, în cazul ambalajelor, prevederile normei sanitare veterinare. Viscerele trebuie întotdeauna să fie transportate în ambalaje etanșe, impermeabile și rezistente la grăsimi, care pot fi reutilizate numai după curățare și dezinfectare.

75. Medicul veterinar oficial trebuie să se asigure înainte de expediere că vehiculele pentru transport și condițiile de încărcare întrunesc cerințele de igienă prevăzute în prezentul capitol.

ANEXA Nr. 2

la norma sanitară veterinară

CAPITOLUL I

Condițiile generale pentru autorizarea unităților de capacitate mică

Unitățile de capacitate mică trebuie să dispună cel puțin de:

1. în spațiile în care este produsă și prelucrată carnea proaspătă:

a) paviment din materiale impermeabile, ușor de spălat și de dezinfectat, rezistent, nealunecos, cu pantă declivă care să faciliteze drenarea apei; apa reziduală trebuie să fie dirijată spre sifoane de pardoseală cu clopot, prevăzute cu grătare pentru evitarea mirosurilor;

b) pereți netezi, rezistenți, impermeabili, acoperiți cu material lavabil de culoare deschisă până la înălțimea de cel puțin 2 metri și de cel puțin 3 metri în spațiile de tăiere;

c) uși din materiale rezistente la coroziune, ușor lavabile și inodore. Atunci când carnea este depozitată în unitatea respectivă, aceasta trebuie să aibă spații de depozitare care întrunesc condițiile sus-menționate;

d) materiale de izolare rezistente și inodore;

e) ventilație adecvată și, dacă este necesar, o bună evacuare a aburilor;

f) iluminare corespunzătoare naturală sau artificială care nu modifică culorile;

2. a) cât mai aproape de punctele de lucru, un număr suficient de facilități pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor și a ustensilelor cu apă caldă. Pentru spălarea mâinilor aceste facilități trebuie să aibă apă caldă și rece sau apă premixată la o temperatură adecvată, produse pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor, precum și mijloace igienice de uscare a mâinilor;

b) dispozitive de sterilizare a ustensilelor, amplasate în punctele de lucru sau într-un spațiu alăturat, dotate cu apă caldă la cel puțin +82°C;

3. dispozitive de protecție eficientă contra animalelor dăunătoare, montate la toate comunicările cu exteriorul;

4. a) instrumente și utilaje de lucru, precum: mese de tranșare, mese cu suprafețe de tranșare detașabile, containere, benzi transportoare și ferăstraie, confecționate din material rezistent la coroziune care să nu modifice caracteristicile cărnii, ușor de spălat și de dezinfectat. Este interzisă utilizarea lemnului;

b) utilaje și instalații rezistente la coroziune care îndeplinesc condițiile de igienă pentru:

1. manipularea cărnii;

2. containerele de depozitare a cărnii, astfel încât nici carnea, nici containerele să nu vină în contact direct cu pavimentele sau cu pereții;

c) containere speciale etanșe, din material necorodabil, cu capac și sistem de închidere — lacăt — pentru colectarea cărnii improprii pentru consumul uman și care să nu permită sustragerea cărnii de către persoane neautorizate; această carne trebuie să fie evacuată sau distrusă la sfârșitul fiecărei zile de lucru;

5. instalații pentru refrigerare pentru a asigura temperatura internă a cărnii prevăzută în norma sanitară veterinară. Aceste instalații trebuie să fie prevăzute cu un sistem de drenare a apei de condensare spre canalizare, fără pericol de contaminare a cărnii;

6. sistem de asigurare a apei potabile sub presiune și în cantitate suficientă, în sensul Normei sanitare veterinare privind calitatea apei destinate consumului uman. Totuși folosirea apei industriale este autorizată, în cazuri excepționale, pentru producerea de aburi, stingerea incendiilor și pentru răcirea instalațiilor de refrigerare, cu condiția ca tubulatura instalată în acest scop să excludă utilizarea acestei ape în alte scopuri și să nu prezinte nici un risc de contaminare pentru carnea proaspătă. Conductele de apă

nepotabilă trebuie să se distingă clar de cele utilizate pentru apa potabilă;

7. sistem de asigurare cu apă potabilă caldă, în sensul Normei sanitare veterinare privind calitatea apei destinate consumului uman;

8. sistem pentru evacuarea în condiții igienice a apei reziduale;

9. cel puțin un spălător pentru mâini și toalete cu jet de apă. Acestea din urmă nu trebuie să se deschidă direct în spațiile de lucru. Spălătorul trebuie să fie prevăzut cu apă curentă caldă și rece sau apă premixată la o temperatură corespunzătoare, materiale igienice pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor și mijloace igienice de uscare a mâinilor. Spălătorul trebuie să fie amplasat lângă toalete.

CAPITOLUL II

Condițiile speciale pentru autorizarea abatoarelor de capacitate mică

10. Pe lângă condițiile generale, abatoarele de capacitate mică trebuie să aibă cel puțin:

a) adăpost suficient de mare pentru animalele care sunt cazate peste noapte în incinta abatorului;

b) spațiu de tăiere și, având în vedere operațiunile efectuate în timpul tăierii, spații pentru derularea unor astfel de activități, suficient de mari pentru ca activitatea efectuată să se realizeze în condiții de igienă;

c) spațiu net separat, distinct, destinat pentru asomare și sângerare;

d) în spațiul de tăiere, pereți lavabili până la înălțimea de cel puțin 3 metri sau până la tavan. În timpul tăierii trebuie să se asigure evacuarea eficientă a aburului;

e) dispozitiv de asomare care să asigure o asomare eficientă, sistem de ridicare și agățare a animalului în vede-

rea prelucrării în condiții de igienă. În nici un caz animalul suspendat nu trebuie să vină în contact cu pavimentul în timpul prelucrării;

f) spațiu pentru refrigerare cu o capacitate suficientă, corelată cu specia și mărimea animalelor tăiate, cu spațiu separat destinat depozitării carcaselor confiscate, cu excepția cazurilor în care sunt imediat expediate sub control oficial la o unitate specializată pentru examene suplimentare.

11. În spațiul de tăiere se interzic golirea stomacurilor și intestinelor, precum și depozitarea pieilor, coarnelor, ongoanelor și părului de porcine. În spațiul de tăiere stomacurile și intestinele pot fi curățate în perioade diferite de perioadele de sacrificare.

12. Dacă conținutul tractusului digestiv nu poate fi evacuat din incinta abatorului în fiecare zi, acesta trebuie să fie depozitat într-un loc total separat.

13. Animalele aduse în spațiile de tăiere trebuie să fie imediat asomate și tăiate.

14. Animalele bolnave sau suspecte nu trebuie să fie tăiate în unitatea respectivă, cu excepția cazului în care a fost acordată o derogare de către autoritatea veterinară competentă. Când această derogare este acordată, tăierea trebuie să fie realizată sub supravegherea autorității veterinare competente și trebuie să fie luate măsuri pentru a preveni contaminarea; spațiile trebuie să fie curățate și dezinfectate în mod special, sub supraveghere oficială, înainte de a fi reutilizate.

15. Abatoarele trebuie să fie prevăzute cu spații special amenajate și dotate cu posibilități de închidere sub cheie, la dispoziția serviciului veterinar, pentru utilizare exclusivă.

ANEXA Nr. 3

la norma sanitară veterinară

Calificarea profesională a personalului auxiliar

1. Numai candidații care dovedesc că au urmat un curs teoretic sunt eligibili pentru testul la care se referă art. 10 alin. (4) din norma sanitară veterinară. Cursul trebuie să includă practică de laborator, să fie autorizat de autoritatea veterinară centrală privind subiectele la care se referă pct. 3 lit. a), să se desfășoare pe parcursul a cel puțin 400 de ore, iar personalul auxiliar respectiv să fi fost instruit practic sub supravegherea unui medic veterinar oficial pentru o perioadă de cel puțin 200 de ore. Instruirea practică trebuie să aibă loc în abatoare, unități de tranșare, depozite frigorifice și în alte unități care prelucrează carnea proaspătă.

2. Personalul auxiliar care îndeplinește condițiile prevăzute în anexa nr. 2 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate ce reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu carne proaspătă de pasăre poate urma un curs de instruire în care partea teoretică să fie redusă la 200 de ore.

3. Testul la care se referă art. 9 din norma sanitară veterinară va consta dintr-o parte teoretică și o parte practică, ce trebuie să cuprindă următoarele aspecte:

a) partea teoretică:

1. cunoștințe de bază de anatomie și fiziologie a speciilor de animale destinate tăierii;

2. cunoștințe de bază de patologie a animalelor destinate tăierii;

3. cunoștințe de bază de anatomie patologică a animalelor destinate tăierii;

4. cunoștințe de bază de igienă și, în special, de igienă industrială, de igienă la tăiere, tranșare și depozitare și de igienă a muncii;

5. cunoștințe privind metodele și procedurile de tăiere, inspecție, prelucrare, preambalare, ambalare și de transport al cărnii proaspete;

6. cunoștințe cu privire la legislația sanitară veterinară în vigoare, precum și cu privire la prevederile administrative referitoare la activitatea pe care o desfășoară;

7. proceduri de prelevare a probelor;

b) partea practică:

1. inspecția și evaluarea animalelor destinate tăierii;

2. determinarea speciei prin examinarea părților tipice ale animalului;

3. identificarea părților animalului tăiat, la care au survenit modificări, și comentarii asupra celor întâlnite;

4. inspecția post-mortem în abator;

5. controlul igienei;

6. prelevarea de probe.

MODEL**CERTIFICAT DE SĂNĂTATE PENTRU CARNEA PROASPATA⁽¹⁾
HEALTH CERTIFICATE FOR FRESH MEAT⁽¹⁾**Nr. / No. ⁽²⁾:

Locul de încărcare / Place of loading :

Ministerul / Ministry :

Departamentul / Department :

Referință / Reference⁽²⁾ :**I. Identificarea cărnii / Identification of meat**Carnea de / Meat of :
(specia animalului / animal species)

Natura pieselor / Nature of cuts :

Felul ambalajului / Nature of packaging :

Numărul pieselor sau unitatilor de ambalaj / Number of cuts or packages :

Data congelarii / Date of frozen :

Greutatea netă / Net weight :

⁽¹⁾ – carne proaspata in concordanta cu Directiva la care se refera pct.IV al prezentului certificat, aceasta inseamna toate partile proprii pentru consum uman de la animalele domestice din speciile bovina, porcina, ovina, caprina si solipede care nu a fost supusa nici unui proces de conservare ; totusi, carnea refrigerata si congelata este considerata carne proaspata / fresh meat in accordance with the Directive referred to in IV of this certificate, this means all parts fit for human consumption from domestic bovine animals, swine, sheep, goats and solipeds which have not undergone any preserving process; however, chilled and frozen meat shall be considered to be fresh meat.

⁽²⁾ – optional / optional

II. Originea cărnii / Origin of meat

Adresa(ele) și numărul(ele) de autorizare sanitară veterinară ale abatorului(relor) / Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved slaughterhouse(s) :

.....

Adresa(ele) și numărul(ele) de autorizare sanitară veterinară ale unitatii(lor) de tranșare autorizată (e) / Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cutting plant(s) :

.....

.....

Adresa(ele) și numărul (ele) de autorizare sanitară veterinară ale depozitului (elor) frigorific(e) autorizat(e) / Address (es) and veterinary approval number(s) of the approved cold store(s) :

.....

.....

III. Destinația cărnii / Destination of meat

Carnea va fi trimisă de la / The meat will be sent from :

.....

(locul încărcării / place of loading)

la / to :

(țara și locul de destinație/country and place of destination)

cu următoarele mijloace de transport / by the following means of transport ⁽³⁾ :

Numele și adresa expeditorului / Name and address of consignor : ...

.....

.....

Numele și adresa destinatarului / Name and address of consignee :

.....

.....

⁽³⁾ – în cazul vagoanelor feroviare și al camioanelor numărul de înmatriculare, în cazul avioanelor numărul zborului, în cazul vapoarelor numele acestora, și când este necesar numărul containerului / in the case of rail trucks and lorries State the registration number, in the case of aircraft the flight number and in the case of boats the name and, where necessary, the number of the container

IV. Atestarea de sănătate / Health attestation

Eu, subsemnatul, medic veterinar oficial, certific faptul că această carne descrisă mai sus a fost obținută în condițiile care guvernează producerea și controlul stabilite în Directiva 64/433/CEE

I, the undersigned, official veterinarian, certify that the meat described above was obtained under the conditions governing production and control laid down in Directive 64/433/EEC:

- într-un abator situat într-o regiune sau zonă supusa restricțiilor / in a slaughterhouse situated in a restricted region or area ⁽⁴⁾;
- și este destinată unui stat membru al Uniunii Europene după tranzitarea printr-o țară terță / and is intended for a Member State after transit through a third country ⁽⁴⁾.
- este destinată Finlandei sau Suediei / is intended for Finland or Sweden ⁽⁴⁾
 - (i) testul la care se referă articolul 5 (3) (a) a fost efectuat / the test referred to in Article 5(3)(a) has been carried out ⁽⁴⁾
 - (ii) carnea este destinată prelucrării / the meat is intended for processing
 - (iii) carnea provine dintr-o unitate care este supusă unui program la care se referă articolul 5 (3) (c) / the meat comes from an establishment which is subject to a programme as referred to in Article 5(3)(c)

Întocmit la / Done at la data de / on

.....
(numele și semnătura medicului veterinar oficial/name and signature of the official veterinarian)

⁽⁴⁾ – sterge cand nu este cazul / delete where not applicable.

CERTIFICAT DE SĂNĂTATE
pentru carnea proaspătă destinată exportului în
Statele Membre ale Uniunii Europene ⁽¹⁾

HEALTH CERTIFICATE
for fresh meat intended for export to a
Member State of European Union ⁽¹⁾

Nr. / No. ⁽²⁾:

Tara exportatoare / Exporting country :

Ministerul / Ministry :

Departamentul / Department :

Referință / Reference ⁽²⁾ :

I. Identificarea cărnii / Identification of meat

Carnea de / Meat of :
(specia animalului / animal species)

Natura pieselor / Nature of cuts :

Felul ambalajului / Nature of packaging :

Numărul pieselor sau unitatilor de ambalaj / Number of cuts or packages :

⁽¹⁾ – Carnea proaspătă: în concordanță cu Directiva la care se referă punctul IV al prezentului certificat, aceasta înseamnă toate părțile potrivite pentru consumul uman de la animale domestice din speciile bovine, porcine, ovine, caprine și solipede care nu au suferit nici un proces de conservare: totuși, carnea răcită și congelată trebuie să fie considerată carne proaspătă / Fresh meat: in accordance with the Directive referred to in IV of this certificate, this means all parts fit for human consumption from domestic bovine animals, swine, sheep and goats and solipeds which have not undergone any preserving process: however, chilled and frozen meat shall be considered to be fresh meat.

⁽²⁾ – Optional / optional.

Data congelării / Date of frozen :

Greutatea netă / Net weight :

II. Originea cărnii / Origin of meat

Adresa(ele) și numărul(ele) de autorizare sanitară veterinară ale abatorului(relor) / Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved slaughterhouse(s) :

Adresa(ele) și numărul(ele) de autorizare sanitară veterinară ale unitatii(lor) de tranșare autorizată (e) / Address(es) and veterinary approval number(s) of the approved cutting plant(s) :

Adresa(ele) și numărul (ele) de autorizare sanitară veterinară ale depozitului (elor) frigorific(e) autorizat(e) / Address (es) and veterinary approval number(s) of the approved cold store(s) :

III. Destinația cărnii / Destination of meat

Carnea va fi trimisă de la / The meat will be sent from :

(locul încărcării / place of loading)

la / to :

(țara și locul de destinație/country and place of destination)

cu următoarele mijloace de transport / by the following means of transport ⁽³⁾ :

Numele și adresa expeditorului / Name and address of consignor : ...

Numele și adresa destinatarului / Name and address of consignee :

⁽³⁾ – în cazul vagoanelor feroviare și al camioanelor numărul de înmatriculare, în cazul avioanelor numărul zborului, în cazul vapoarelor numele acestora, și când este necesar numărul containerului / in the case of rail trucks and lorries State the registration number, in the case of aircraft the flight number and in the case of boats the name and, where necessary, the number of the container

IV. Atestarea de sănătate / Health attestation

Eu, subsemnatul, medic veterinar oficial, certific faptul că această carne descrisă mai sus a fost obținută în condițiile care guvernează producția și controlul stabilite în Directiva 64/433/CEE privind problemele de sănătate care afectează comerțul intracomunitar cu carne proaspătă și este considerată proprie pentru consum uman / I, the undersigned official veterinarian, certify that the meat described above was obtained under the conditions governing production and control laid down in Directive 64/433/EEC on health problems affecting intra-Community trade in fresh meat and that it is, therefore, considered as such to be fit for human consumption.

Întocmit la / Done at la data de / on

.....
(numele și semnătura medicului veterinar oficial/name and signature of the official veterinarian)

*ANEXA Nr. 6
la norma sanitară veterinară*

Marca specială de sănătate

Marca specială de sănătate trebuie să fie ovală, acoperită de două linii drepte paralele, la o distanță de cel puțin 1 cm între ele, care traversează diametrul mare al mărcii, la fel de bine evidențiate ca și marginea externă a acesteia.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI – CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București,
cont nr. 2511.1–12.1/ROL Banca Comercială Română – S.A. – Sucursala „Unirea” București
și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).
Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.
Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78,
E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro