



# MONITORUL OFICIAL

## AL

# ROMÂNIEI

Anul 173 (XVII) — Nr. 805

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 5 septembrie 2005

### SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
	HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI
954.	— Hotărâre privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală..... 1-32

## HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

### GUVERNUL ROMÂNIEI

#### HOTĂRÂRE

#### privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, al art. 6<sup>3</sup> lit. d) și f) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

**Guvernul României** adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — Se aprobă Regulile specifice de igienă pentru alimente de origine animală, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art. 2. — Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor controlează modul de îndeplinire a prevederilor prezentei hotărâri și ia măsurile ce se impun.

Art. 3. — (1) Prezenta hotărâre intră în vigoare pe data de 1 octombrie 2006.

(2) Pe data intrării în vigoare a prezentei hotărâri se abrogă orice alte prevederi contrare.

Prezenta hotărâre transpune prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE care stabilește reguli specifice de igienă pentru alimente de origine animală, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. 139 din 30 aprilie 2004.

PRIM-MINISTRU  
**CĂLIN POPESCU-TĂRICEANU**

Contrasemnează:

p. Ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale,  
**Nicolae Flaviu Lazin,**  
secretar de stat  
Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare  
și pentru Siguranța Alimentelor,  
**Răzvan Țiru**

p. Ministrul sănătății,  
**Ioan Roman,**  
secretar de stat  
p. Ministrul finanțelor publice,  
**Mara Rîmniceanu,**  
secretar de stat

București, 18 august 2005.  
Nr. 954.

## REGULI SPECIFICE de igienă pentru alimente de origine animală

### CAPITOLUL I Prevederi generale

#### ARTICOLUL 1 Domeniu de aplicare

(1) Prezenta hotărâre stabilește reguli specifice referitoare la igiena alimentelor de origine animală, pe care trebuie să le respecte operatorii cu activitate în domeniul alimentar. Prezentele reguli le completează pe cele prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 804 din 5 septembrie 2005, ce transpune Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE. Aceste reguli se aplică produselor de origine animală neprocesate și procesate.

(2) Dacă nu este prevăzut în mod expres altfel, prezenta hotărâre nu se aplică alimentelor ce conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse procesate de origine animală. Produsele procesate de origine animală utilizate pentru a prepara astfel de alimente trebuie să fie obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentei hotărâri.

(3) Prezenta hotărâre nu se aplică cu referire la:

- a) producția primară pentru utilizare domestică privată;
- b) prepararea domestică, manipularea sau depozitarea de alimente pentru consum domestic privat;
- c) furnizarea directă, de către producător, de cantități mici de produse primare către consumatorul final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final;
- d) furnizarea directă, de către producător, de cantități mici de carne provenită de la păsări și animale lagomorfe tăiate în fermă, către consumatorul final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul care furnizează direct astfel de carne consumatorului final drept carne proaspătă;
- e) vânzătorii care furnizează cantități mici de vânat sălbatic sau carne de vânat sălbatic direct către consumatorul final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final.

(4) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare *Autoritatea*, stabilește reguli ce reglementează activitățile și care se aplică persoanelor prevăzute la alin. (3) lit. c), d) și e), în conformitate cu legislația națională. Aceste reguli trebuie să asigure îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.

(5) a) Dacă nu este prevăzut în mod expres altfel, prezenta hotărâre nu se aplică comerțului cu amănuntul;

b) Prezenta hotărâre se aplică comerțului cu amănuntul, atunci când sunt efectuate operațiuni în scopul furnizării de alimente de origine animală către altă întreprindere, cu excepția cazului în care:

- operațiunile constau numai din depozitare sau transport, caz în care, toate acestea, se aplică cerințele specifice de temperatură prevăzute la anexa nr. 3; sau
- furnizarea de alimente de origine animală de la întreprinderea de vânzare cu amănuntul se efectuează numai către o altă întreprindere de vânzare cu amănuntul și, în conformitate cu legislația națională, această

operațiune este o activitate marginală, localizată sau restricționată;

c) Autoritatea poate adopta măsuri pentru a aplica cerințele prezentei hotărâri întreprinderilor de vânzare cu amănuntul situate pe teritoriul României, cărora nu li se aplică prevederile lit. a) sau b).

(6) Prezenta hotărâre se aplică fără a se aduce atingere:

- a) regulilor privind sănătatea animalelor și sănătatea publică, incluzând reguli mai stricte prevăzute pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;
- b) cerințelor privind protecția și bunăstarea animalelor;
- c) cerințelor referitoare la identificarea și înregistrarea animalelor și la trasabilitatea produselor de origine animală.

#### ARTICOLUL 2

##### Definiții

În sensul prezentei hotărâri, termenii și expresiile sunt definite în anexa nr. 1.

### CAPITOLUL II

#### Obligațiile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar

#### ARTICOLUL 3

##### Obligații generale

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze prevederilor anexelor nr. 2 și 3.

(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să utilizeze nici o substanță, alta decât apa potabilă sau apa curată, când Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE sau prezenta hotărâre permite utilizarea acesteia, pentru a îndepărta contaminarea de suprafață a produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea unei anumite substanțe a fost autorizată în conformitate cu cerințele Uniunii Europene. De asemenea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se conformeze cu oricare dintre condițiile de utilizare ce pot fi adoptate în baza aceleiași proceduri. Utilizarea unei substanțe autorizate nu trebuie să afecteze obligația operatorului cu activitate în domeniul alimentar de a se conforma cu cerințele prezentei hotărâri.

#### ARTICOLUL 4

##### Înregistrarea și autorizarea întreprinderilor

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot pune pe piață produse de origine animală fabricate în România numai dacă acestea au fost preparate și manipulate în exclusivitate în întreprindere:

a) ce îndeplinesc cerințele Hotărârii Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, cele ale anexelor nr. 2 și 3, precum și alte cerințe ale legislației în domeniul alimentelor;

b) ce au fost înregistrate sau, atunci când se solicită în conformitate cu alin. (2), autorizate de către autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București.

(2) Fără a se aduce atingere art. 6 alin. (3) din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, întreprinderile care

manipulează aceste produse de origine animală, pentru care anexa nr. 3 stabilește anumite cerințe, nu pot să realizeze aceste activități decât dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, le-a autorizat în acest sens, în conformitate cu alin. (3), cu excepția întreprinderilor care realizează numai:

- a) producție primară;
- b) operațiuni de transport;
- c) depozitare de produse ce nu necesită condiții de depozitare cu temperatură controlată; sau
- d) operațiuni de vânzare cu amănuntul, altele decât cele la care se aplică prezenta hotărâre, conform prevederilor art. 1 alin. (5) lit. b).

(3) În conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 privind aprobarea Regulilor specifice pentru organizarea de controale oficiale referitoare la produse de origine animală destinate consumului uman, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 806 din 5 septembrie 2005, ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, o întreprindere supusă autorizării în conformitate cu alin. (2) nu trebuie să funcționeze, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București:

a) a acordat întreprinderii autorizarea de a funcționa, ca urmare a unei inspecții la fața locului; sau

b) a furnizat întreprinderii o autorizare condiționată.

(4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să coopereze cu autoritățile competente, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE. În special, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că o întreprindere încetează să funcționeze dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, îi suspendă autorizarea sau, în cazul unei autorizări condiționate, aceasta nu poate fi prelungită și nici nu poate fi acordată o autorizare definitivă.

(5) Prevederile prezentului articol permit ca o întreprindere să pună alimente pe piață, între data de aplicare a prezentei hotărâri și prima inspecție ulterioară efectuată de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, dacă întreprinderea:

a) este supusă autorizării, în conformitate cu alin. (2), și a pus pe piață produse de origine animală în conformitate cu legislația națională transpusă, înaintea intrării în vigoare a prezentei hotărâri; sau

b) face parte dintr-o categorie pentru care nu a existat nici o cerință pentru autorizare înainte de aplicarea prezentei hotărâri.

#### ARTICOLUL 5

##### Marca de sănătate și de identificare

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să pună pe piață un produs de origine animală manipulat într-o întreprindere supusă autorizării în conformitate cu prevederile art. 4 alin. (2), decât dacă acesta are:

a) fie o marcă de sănătate aplicată în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE; fie

b) când Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE nu prevede aplicarea unei mărci de sănătate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu secțiunea I din anexa nr. 2.

(2) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu pot aplica o marcă de identificare unui produs de origine animală decât dacă produsul a fost fabricat în conformitate cu prezenta hotărâre, în întreprinderi ce îndeplinesc cerințele art. 4.

(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu pot îndepărta o marcă de sănătate aplicată pe carne în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, decât dacă aceștia o tranșează, o procesează sau o prelucrează într-o altă manieră.

#### ARTICOLUL 6

##### Produse de origine animală ce provin din afara României

A. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care importă produse de origine animală din statele membre ale Uniunii Europene trebuie să se asigure că activitățile de import au loc numai dacă produsele au fost preparate și manipulate în exclusivitate în întreprinderi ce respectă prevederile Regulamentului nr. 853/2004/CE.

B. (1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care importă produse de origine animală trebuie să se asigure că activitățile de import au loc numai dacă:

a) țara de expediție apare pe o listă de țări din care sunt permise activități de import al acestui produs, listă întocmită în conformitate cu art. 10 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE;

b) — atunci când este aplicabil, întreprinderea din care a fost expedit acel produs și în care acesta a fost obținut sau preparat apare pe o listă de întreprinderi din care sunt permise activități de import al acestui produs, listă întocmită în conformitate cu art. 11 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE;

— în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al cărnii preparate, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic (MSM), produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și unități de tranșare ce apar pe liste întocmite și reactualizate, în conformitate cu art. 11 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, sau în întreprinderi comunitare autorizate;

— atunci când este aplicabil, în cazul moluștelor bivalve vii, al echinodermelor, al tunicatelor și al gasteropodelor marine, zona de producție apare pe o listă stabilită în conformitate cu art. 12 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE;

c) produsul îndeplinește:

— cerințele prezentei hotărâri, incluzând cerințele art. 5 referitoare la marca de sănătate și marca de identificare;

— cerințele Hotărârii Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE;

— orice condiții de import prevăzute în conformitate cu legislația națională ce transpune legislația comunitară în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, ce reglementează controlul activităților de import pentru produse de origine animală;

d) atunci când este aplicabil, sunt îndeplinite prevederile art. 13 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, cu referire la certificate și documente.

(2) Prin derogare de la alin. (1), importul de produse de pescuit poate să aibă loc, de asemenea, în conformitate cu prevederile speciale ale art. 14 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

(3) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care importă produse de origine animală trebuie să se asigure că:

a) produsele sunt disponibile pentru control după import, în conformitate cu Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 71/2003 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare ce stabilește principiile care reglementează organizarea controalelor veterinare privind produsele care intră în România din țări terțe, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 157 din 12 martie 2003, ce transpune Directiva nr. 97/78/CE;

b) importul este conform cu cerințele Normei sanitare veterinare ce stabilește reguli de sănătate a animalelor ce reglementează producerea, procesarea, distribuția și introducerea de produse de origine animală pentru consum uman, ce transpune Directiva 2002/99/CE;

c) operațiunile realizate sub controlul acestora, care au loc după import, sunt efectuate în conformitate cu cerințele anexei nr. 3.

(4) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care importă alimente ce conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse procesate de origine animală trebuie să se asigure că produsele procesate de origine animală conținute în astfel de alimente îndeplinesc prevederile alin. (1)–(3).

(5) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să demonstreze că cerințele prevăzute la alin. (1)–(3) au fost respectate întocmai [de exemplu, prin certificare sau documente corespunzătoare, nefiind necesar ca acestea să fie în formatul specificat la lit. B al alin. (1) lit. d)].

### CAPITOLUL III

#### Comerțul

#### ARTICOLUL 7

##### Documente

(1) Atunci când se solicită în conformitate cu anexa nr. 2 sau 3, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că certificatele sau alte documente însoțesc transportul de produse de origine animală.

(2) În conformitate cu cerințele Uniunii Europene:

a) pot fi stabilite modele de documente;

b) pot fi elaborate prevederi pentru utilizarea de documente electronice.

#### ARTICOLUL 8

##### Garanții speciale

(1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care intenționează să pună pe piață în Suedia și Finlanda următoarele alimente de origine animală trebuie să se conformeze cu regulile prevăzute la alin. (2), cu referire la *Salmonella*, pentru:

a) carnea provenită de la bovine și porcine, incluzând carnea tocată, dar excluzând carnea preparată și carnea separată mecanic (MSM);

b) carnea provenită de la păsări din următoarele specii: păsări domestice, curcani, bibilici, rațe și găște, incluzând carnea tocată, dar excluzând carnea preparată și carnea separată mecanic (MSM);

c) ouă.

(2) a) În cazul cărnii provenite de la animale din speciile bovine și porcine și al cărnii provenite de la păsări, în întreprinderea de expediție trebuie să fie prelevate probe din fiecare transport și supuse unei testări microbiologice, cu rezultate negative, în conformitate cu legislația comunitară transpusă.

b) În cazul ouălor, centrele de împachetare trebuie să prezinte o garanție că transporturile sunt originare din efective ce au fost supuse unei testări microbiologice, cu rezultate negative, în conformitate cu legislația comunitară transpusă.

c) În cazul cărnii provenite de la animale din speciile bovine și porcine, nu este necesar să fie efectuată testarea prevăzută la lit. a) pentru transporturile destinate unei întreprinderi pentru scopul de pasteurizare, sterilizare sau un tratament ce are un efect similar.

În cazul ouălor nu este necesar să fie efectuată testarea prevăzută la lit. b) pentru transporturile destinate pentru fabricarea de produse procesate printr-un proces ce garantează eliminarea *Salmonellei*.

d) Nu este necesar să fie efectuate testările prevăzute la lit. a) și b) pentru alimente originare dintr-o întreprindere care este supusă unui program de control recunoscut ca fiind echivalent cu cel autorizat pentru Suedia și Finlanda, în ceea ce privește alimentele de origine animală respective și în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.

e) În cazul cărnii provenite de la animale din speciile bovine și porcine și al cărnii de pasăre, alimentele trebuie să fie însoțite de un document comercial sau un certificat ce este conform cu un model prevăzut de legislația comunitară transpusă și care să ateste că:

— au fost efectuate controalele prevăzute la lit. a), cu rezultate negative; sau

— în fapt, carnea este destinată pentru unul dintre scopurile prevăzute la lit. c); sau

— în fapt, carnea provine dintr-o întreprindere supusă prevederilor lit. d).

f) În cazul ouălor, transporturile trebuie să fie însoțite de un certificat ce atestă că au fost efectuate testările prevăzute la lit. b), cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate pentru a fi utilizate potrivit lit. c).

(3) În sensul prezentului articol, *program de control* înseamnă un program de control aprobat în conformitate cu Norma sanitară veterinară privind controlul *Salmonellei* și al altor agenți zoonotici specifici pentru toxinfecțiile alimentare, ce transpune Regulamentul nr. 2.160/2003/CE.

### CAPITOLUL IV

#### Prevederi finale

#### ARTICOLUL 9

##### Măsurile de implementare

Autoritatea poate stabili măsuri de implementare, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.

#### ARTICOLUL 10

##### Modificarea și completarea anexelor nr. 2 și 3

(1) Anexele nr. 2 și 3 pot fi modificate și completate, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene.

(2) Pot fi prevăzute excepții de la anexele nr. 2 și 3, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene, cu condiția ca acestea să nu afecteze îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri.

(3) Autoritatea poate să adopte măsuri ce adaptează cerințele prevăzute la anexa nr. 3, fără a leza îndeplinirea obiectivelor prezentei hotărâri și în conformitate cu alin. (4)–(6).

(4) a) Măsurile prevăzute la alin. (3) trebuie să aibă scopul de:

— a permite continuarea utilizării de metode tradiționale în orice stadiu de producție, de procesare ori de distribuție de alimente; sau



— adaptare la necesitățile operatorilor cu activitate în domeniul alimentar situați în regiuni ce sunt supuse unor constrângeri geografice speciale.

b) în alte cazuri, acestea trebuie să se aplice numai pentru proiectarea, construcția și echipamentele întreprinderilor.

(5) În cazul în care Autoritatea dorește să adopte măsurile prevăzute la alin. (3), aceasta trebuie să notifice Comisiei Europene și statelor membre ale Uniunii Europene. Fiecare notificare trebuie:

a) să furnizeze o descriere detaliată a cerințelor pe care autoritatea competentă le consideră necesar să fie adaptate și natura adaptării prevăzute;

b) să descrie produsele alimentare și întreprinderile respective;

c) să explice motivele adaptării, incluzând, atunci când este relevant, prezentarea unui rezumat al analizei de risc efectuate și orice alte măsuri ce urmează să fie luate pentru a se asigura că adaptarea nu compromite obiectivele prezentei hotărâri;

d) să furnizeze orice alte informații relevante.

(6) Autoritatea poate menține sau stabili reguli din proprie inițiativă:

a) ce interzic sau restricționează punerea pe piață, pe teritoriul României, de lapte crud sau smântână crudă destinate pentru consum uman direct; sau

b) ce permit utilizarea, cu autorizarea autorității competente, de lapte crud ce nu îndeplinește criteriile prevăzute la secțiunea a IX-a din anexa nr. 3, cu referire la numărul total de germeni și numărul de celule somatice, pentru fabricarea unor sortimente de brânză cu o perioadă de învechire sau maturare de cel puțin 60 de zile, precum și de produse lactate obținute în relație cu fabricarea unor astfel de sortimente de brânză, cu condiția ca aceasta să nu aducă atingere îndeplinirii obiectivelor prezentei hotărâri.

#### ARTICOLUL 11

##### Decizii specifice

Fără a se aduce atingere caracterului general al art. 9 și art. 10 alin. (1), pot fi stabilite măsuri de implementare ori pot fi adoptate modificări ale anexei nr. 2 sau 3, în conformitate cu cerințele Uniunii Europene:

1. pentru a stabili reguli de transport al cărnii cât timp aceasta este caldă;

2. pentru a specifica, în ceea ce privește carnea separată mecanic (MSM), că, în fapt, conținutul de calciu nu este semnificativ mai mare decât cel din carnea tocată;

3. pentru a stabili alte tratamente ce pot fi aplicate, într-o întreprindere de procesare, moluștelor bivalve vii ce provin din zone de producție din clasa B sau C și care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau de reimersie;

4. pentru a specifica metode de testare recunoscute pentru depistarea biotoxinelor marine;

5. pentru a stabili standarde suplimentare de sănătate pentru moluște bivalve vii, în cooperare cu Laboratorul Comunitar de Referință, incluzând:

a) valori limită și metode de analiză pentru alte biotoxine marine;

b) proceduri de testare virusologică și standarde virusologice;

c) planuri de prelevare de probe, metode și toleranțe analitice ce trebuie să fie aplicate pentru a se verifica conformitatea cu standardele de sănătate;

6. pentru a se stabili standarde sau controale de sănătate, atunci când există date științifice ce demonstrează că acestea sunt necesare pentru a proteja sănătatea publică;

7. pentru a se extinde prevederile secțiunii a VII-a cap. IX din anexa nr. 3 la moluște bivalve vii, altele decât pectinidele;

8. pentru a se specifica criteriile pentru determinarea prezenței paraziților, când datele epidemiologice indică faptul că un fond piscicol nu prezintă un risc pentru sănătate cu referire la prezența de paraziți și, în consecință, pentru determinarea momentului când Autoritatea poate autoriza operatorii cu activitate în domeniul alimentar să nu congeleze produsele de pescuit, în conformitate cu secțiunea a VIII-a cap. III lit. D din anexa nr. 3;

9. pentru a stabili criteriile de prospețime și limite cu referire la histamină și azotul total ușor hidrolizabil, pentru produse de pescuit;

10. pentru a permite utilizarea, pentru fabricarea anumitor produse lactate, de lapte crud ce nu întrunește criteriile prevăzute la secțiunea a IX-a din anexa nr. 3, cu referire la numărul total de germeni și numărul de celule somatice;

11. pentru a fixa o valoare maximă permisă pentru cantitatea totală de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud, fără a se aduce atingere prevederilor Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 750 din 23 noiembrie 2001, ce transpune Directiva nr. 96/23;

12. pentru a autoriza procese echivalente pentru producerea de gelatină sau colagen.

#### ARTICOLUL 12

##### Consultarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor

Autoritatea poate consulta Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor privind orice problemă ce face obiectul prezentei hotărâri și care poate să aibă un impact semnificativ asupra sănătății publice.

#### ARTICOLUL 13

Anexele nr. 1—4 fac parte integrantă din prezentele reguli specifice.

*ANEXA Nr. 1*

*la regulile specifice*

#### DEFINIȚII

În sensul prezentei hotărâri următorii termeni și expresii se definesc astfel:

##### 1. Carne

1.1. *carne* — părți comestibile ale animalelor la care se face referire la pct. 1.2 și 1.8, incluzând sânge.

1.2. *ongulate domestice* — animale domestice din specia bovine (incluzând speciile *Bubalus* și *Bison*), porcine, ovine și caprine, precum și solipede domestice;

1.3. *pasăre* — păsări de fermă, incluzând păsări ce nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, cu excepția ratitelor;

1.4. *lagomorfe* — iepuri domestici, iepuri sălbatici și rozătoare;

1.5. *vânat sălbatic*:

a) ongulate sălbatic și animale lagomorfe, precum și alte mamifere terestre care sunt vâdate pentru consum uman și sunt considerate a fi vâdate sălbatic, în baza legislației aplicabile în România, incluzând mamifere ce trăiesc în teritorii închise, în condiții de libertate similare cu cele ale vânatului sălbatic;

b) păsări sălbatic ce sunt vâdate pentru consum uman;

1.6. *vânat de crescătorie* — ratite de crescătorie și mamifere terestre de crescătorie, altele decât cele prevăzute la pct. 1.2;

1.7. *vânat sălbatic mic* — păsări de vânat sălbatic și animale lagomorfe care trăiesc liber în sălbăcie;

1.8. *vânat sălbatic mare* — mamifere terestre sălbatic care trăiesc liber în sălbăcie, ce nu corespund definiției de *vânat sălbatic mic*;

1.9. *carcasă* — corpul unui animal după tăiere și toaletare;

1.10. *carne proaspătă* — carne ce nu a fost supusă nici unui proces de conservare, altul decât refrigerarea, congelarea sau congelarea rapidă, incluzând carne ce este ambalată sub vid ori ambalată într-o atmosferă controlată;

1.11. *organe* — carne proaspătă, alta decât carcasa, incluzând viscere și sânge;

1.12. *viscere* — organe din cavitatea toracică, abdominală sau pelvină, precum și traheea și esofagul, iar pentru păsări, ingluvie;

1.13. *carne tocată* — carne dezosată ce a fost tocată în fragmente și conține mai puțin de 1% sare;

1.14. *carne separată mecanic* sau *MSM* — produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oase cu carne, după dezosare, sau de la carcasele de pasăre, utilizându-se mijloace mecanice și având ca rezultat pierderea sau modificarea structurii fibrei musculare;

1.15. *carne preparată* — carne proaspătă, incluzând carnea ce a fost tăiată în bucăți, la care s-au adăugat alimente, condimente ori aditivi sau care a fost supusă unui proces insuficient pentru a modifica structura internă a fibrei musculare a cărnii și a elimina caracteristicile cărnii proaspete;

1.16. *abator* — o întreprindere utilizată pentru tăierea și toaletarea animalelor a căror carne este destinată pentru consum uman;

1.17. *unitate de tranșare* — o întreprindere utilizată pentru dezosarea și/sau tranșarea cărnii;

1.18. *întreprindere pentru manipularea vânatului* — orice întreprindere în care vânatul și carnea de vânat obținute după vânătoare sunt pregătite pentru punere pe piață.

## 2. Moluște bivalve vii:

2.1. *moluște bivalve* — moluște lamelibranhiate care se hrănesc prin filtrare;

2.2. *biotoxine marine* — substanțe otrăvitoare acumulate de moluște bivalve, în special ca rezultat al hrănirii cu plancton ce conține toxine;

2.3. *condiționare* — depozitarea de moluște bivalve vii ce provin din zone de producție din clasa A, centre de purificare sau centre de expediere, în bazine sau în orice altă instalație ce conține apă de mare curată sau în amplasamente naturale, pentru a îndepărta nisipul, mълul sau mucusul, pentru a conserva sau îmbunătăți calitățile organoleptice și pentru a se asigura că acestea sunt într-o bună condiție de vitalitate înainte de ambalare și împachetare;

2.4. *culegător* — orice persoană fizică sau juridică ce adună moluște bivalve vii dintr-o zonă de recoltare, prin

orice mijloace, în scopul manipulării și punerii pe piață a acestora;

2.5. *zonă de producție* — orice zonă de mare, estuar sau lagună ce conține fie bancuri naturale de moluște bivalve sau amplasamente utilizate pentru cultivarea moluștelor bivalve, din care acestea sunt preluate pentru consum uman;

2.6. *zonă de reimersie* — orice zonă de mare, estuar ori lagună, cu limite bine marcate și indicate prin balize, stâlpi sau orice alte mijloace fixe, utilizate exclusiv pentru purificarea naturală a moluștelor bivalve vii;

2.7. *centru de expediere* — orice întreprindere situată pe uscat sau în larg, autorizată pentru recepția, condiționarea, spălarea, curățarea, sortarea, ambalarea și împachetarea de moluște bivalve vii proprii consumului uman;

2.8. *centru de purificare* — o întreprindere cu bazine alimentate cu apă de mare curată, în care sunt plasate moluște bivalve vii pentru un timp necesar să se reducă contaminarea și pentru a le face proprii consumului uman;

2.9. *reimersie* — transferul de moluște bivalve vii în zone maritime, lagunare sau în zone de estuar pentru timpul necesar să se reducă contaminarea, pentru a le face proprii consumului uman. Aceasta nu include operațiunile specifice de transferare a moluștelor bivalve în zone mai potrivite pentru creștere sau îngrășare ulterioară.

## 3. Produse din pescuit:

3.1. *produse din pescuit* — toate animalele de apă dulce sau apă de mare (cu excepția moluștelor bivalve vii, a echinodermelor vii, a tunicatelor vii și a gasteropodelor marine vii, a tuturor mamiferelor, reptilelor și broaștelor), fie sălbatic sau de crescătorie și incluzând toate formele, părțile și produsele comestibile ale unor astfel de animale;

3.2. *vas fabrică* — orice vas la bordul căruia produsele de pescuit sunt supuse uneia sau mai multora dintre următoarele operațiuni: filetare, feliere, jupuire, decorticare ori îndepărtarea cochiliei, tocare sau prelucrare, urmate de ambalare ori împachetare și, dacă este necesar, refrigerare sau congelare;

3.3. *vas congelator* — orice vas la bordul căruia se efectuează congelarea produselor din pescuit, iar când este cazul, congelarea după activități pregătitoare, precum sângerarea, decapitarea, eviscerarea și îndepărtarea aripișoarelor, urmată de ambalare sau împachetare, atunci când este necesar;

3.4. *produse din pescuit separate mecanic* — orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii din produsele de pescuit, utilizând mijloace mecanice și având ca rezultat pierderea sau modificarea structurii cărnii;

3.5. *produse proaspete din pescuit* — produse din pescuit neprocesate, fie întregi, fie preparate, incluzând produse împachetate sub vid sau într-o atmosferă modificată, care nu au fost supuse unui tratament pentru a se asigura conservarea, altul decât răcirea;

3.6. *produse din pescuit preparate* — produse din pescuit neprocesate ce au fost supuse unei operații ce afectează integritatea anatomică a acestora, precum eviscerarea, decapitarea, felierea, filetarea și porționarea.

## 4. Lapte:

4.1. *lapte crud* — lapte produs prin secreția glandei mamare a animalelor de fermă, ce nu a fost încălzit peste 40°C sau nu a fost supus unui tratament cu efect echivalent;

4.2. *exploatație de producere a laptelui* — o exploatație în care sunt ținute una sau mai multe animale de fermă, pentru a produce lapte, în vederea punerii pe piață a acestuia, ca aliment.

**5. Ouă:**

5.1. *ouă* — ouă în coajă, altele decât cele sparte, incubate sau gătitе, ce sunt produse de păsări de fermă și sunt proprii pentru consum uman direct sau pentru prepararea de produse din ouă;

5.2. *ou lichid* — conținutul oului neprocesat, după îndepărtarea cojii;

5.3. *ouă crăpate* — ouă cu coajă crăpată, dar cu membranele intacte;

5.4. *centru de ambalare* — o întreprindere unde ouăle sunt clasate după calitate și greutate.

**6. Pulpe de broască și melci:**

6.1. *pulpe de broască* — partea posterioară a corpului unei broaște eviscerate și jupuite din specia *Ranna spp.* (familia *Ranidae*), separată printr-o secțiune transversală efectuată în spatelul membrului anterior;

6.2. *melci* — gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia Linne*, *Helix aspersa Muller*, *Helix lucorum* și specii din familia *Achatinidae*.

**7. Produse procesate:**

7.1. *produse din carne* — produse procesate ce rezultă din procesarea cărnii sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate, astfel încât suprafața de tăiere să indice faptul că produsul nu mai are caracteristicile cărnii proaspete;

7.2. *produse lactate* — produse procesate ce rezultă din procesarea laptelui crud sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

7.3. *produse din ouă* — produse procesate ce rezultă din procesarea ouălor ori a diferitelor componente sau amestecuri de ouă ori din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

7.4. *produse din pescuit procesate* — produse procesate ce rezultă din procesarea produselor din pescuit sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

7.5. *grăsimi animale procesate* — sortimente de grăsime derivată din carne procesată, incluzând oase, și care este destinată pentru consum uman;

7.6. *jumări* — resturi de procesare ce conțin proteină, după separarea parțială a grăsimii și a apei;

7.7. *gelatină* — proteină naturală, solubilă, sub formă gelatinoasă sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei prelucrate și neprelucrate, tendoane și sinovii de la animale;

7.8. *colagen* — produsul pe bază de proteină derivată din oase, piei prelucrate și neprelucrate și tendoane, fabricat în conformitate cu cerințele prezentei hotărâri;

7.9. *stomacuri, vezici urinare și intestine tratate* — stomacuri, vezici urinare și intestine ce au fost supuse unui tratament precum sărarea, încălzirea sau uscarea, după ce acestea au fost obținute și curățate.

**8. Alte definiții:**

8.1. *produse de origine animală:*

a) alimente de origine animală, incluzând miere și sânge;

b) moluște bivalve vii, echinoderme vii, tunicate vii și gasteropode marine vii, destinate pentru consum uman;

c) alte animale destinate a fi pregătite în vederea livrării vii către consumatorul final;

8.2. *vânzare angro* — o activitate în domeniul alimentar ce include mai multe unități separate ce au în comun instalații și secții în care alimentele sunt vândute către operatorii cu activitate în domeniul alimentar.

ANEXA Nr. 2

la regulile specifice

**CERINȚE****referitoare la unele produse de origine animală****SECȚIUNEA I****Marca de identificare**

Atunci când se solicită, în conformitate cu art. 5 sau 6 din anexa la hotărâre, și se supun prevederilor anexei nr. 3 la prezentele reguli specifice, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele de origine animală au o marcă de identificare aplicată în conformitate cu următoarele prevederi:

**A. Aplicarea mărcii de identificare**

1. Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să părăsească întreprinderea.

2. O marcă nouă nu este necesar a fi aplicată unui produs decât în cazul în care materialul de împachetare și/sau de ambalare este îndepărtat ori produsul este prelucrat ulterior în întreprindere, caz în care noua marcă trebuie să indice numărul de autorizare al întreprinderii unde au loc aceste operațiuni.

3. În conformitate cu legislația comunitară ce stabilește cerințele pentru etichetare și marcarea, nu este necesară o marcă de identificare pentru ouă.

4. În conformitate cu art. 18 din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, modificată și completată prin Legea nr. 412/2004, ce transpune Regulamentul nr. 172/2002, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să aibă

implementate sisteme și proceduri pentru identificarea operatorilor cu activitate în domeniul alimentar de la care au primit și cărora le-au fost livrate produse de origine animală.

**B. Forma mărcii de identificare**

5. Marca de identificare trebuie să fie lizibilă, să nu se poată șterge și să aibă caractere ușor descifrabile. Aceasta trebuie să fie clar vizibilă pentru autoritățile competente.

6. Marca de identificare trebuie să indice numele țării în care este situată întreprinderea, nume ce poate fi scris complet sau sub forma unui cod din două litere, în conformitate cu standardul ISO relevant.

În cazul României codul este RO.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot continua să utilizeze stocuri și echipamente ce au fost comandate înainte de intrarea în aplicare a prezentei hotărâri, până când acestea sunt epuizate sau necesită înlocuire.

7. Marca de identificare trebuie să indice numărul de autorizare al întreprinderii.

Dacă o întreprindere produce atât alimente la care se aplică prezenta hotărâre, cât și alimente la care aceasta nu se aplică, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot să aplice aceeași marcă de identificare pentru ambele tipuri de alimente.



8. Când marca de identificare este aplicată într-o întreprindere situată în România, aceasta trebuie să fie de formă ovală și să includă abrevierea: CE, EC, EF, EG, EK sau EY.

### C. Metodă de marcare

9. În funcție de prezentarea diferitelor produse de origine animală, marca de identificare poate să fie aplicată direct pe produs, pe materialul de ambalare sau pe materialul de împachetare ori poate să fie tipărită pe o etichetă fixată pe produs, pe materialul de împachetare sau pe materialul de ambalare.

De asemenea, marca de identificare poate fi o plăcuță din material rezistent și care nu se poate îndepărta.

10. În cazul pachetelor ce conțin carne tranșată sau organe, marca de identificare trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe materialul de împachetare, în așa fel încât aceasta să fie distrusă când pachetul este deschis. Totuși, acest lucru nu este necesar dacă procesul de deschidere distruge materialul de împachetare.

Când ambalajul oferă aceeași protecție ca materialul de împachetare, eticheta poate fi fixată pe ambalaj.

11. Pentru produsele de origine animală ce sunt introduse în containere de transport sau în pachete mari și sunt destinate pentru manevrare, procesare, ambalare sau împachetare ulterioară în altă întreprindere, marca de identificare trebuie să fie aplicată la suprafața externă a containerului sau a materialului de împachetare.

12. În cazul produselor de origine animală sub formă lichidă, granulată sau pudră transportate în vrac și al produselor din pescuit transportate în vrac, nu este necesară o marcă de identificare dacă documentația de însoțire conține informațiile specificate la pct. 6 și 7 și, atunci când se consideră necesar, la pct. 8.

13. Când produse de origine animală sunt plasate într-un ambalaj destinat pentru furnizare directă către consumatorul final, este suficient să se aplice marca de identificare numai la exteriorul ambalajului.

14. Când marca de identificare este aplicată direct pe produsele de origine animală, culorile utilizate trebuie să fie autorizate în conformitate cu regulile comunitare transpuse în legislația națională privind utilizarea substanțelor colorante în produsele alimentare.

### SECȚIUNEA a II-a

#### **Obiectivele procedurilor bazate pe HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)**

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în abatoare trebuie să se asigure că procedurile pe care aceștia le-au pus în aplicare în conformitate cu cerințele generale ale art. 5 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 924/2005, ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, întrunesc cerințele pe care analiza de risc le relevă a fi necesare, precum și cerințele specifice prevăzute la pct. 2.

2. Procedurile trebuie să garanteze că fiecare animal sau, atunci când se consideră corespunzător, fiecare lot de animale acceptat în incinta abatorului:

a) este corect identificat;

b) este însoțit de informații relevante din exploatarea de proveniență la care se referă secțiunea a III-a;

c) nu provine dintr-o exploatare sau dintr-o zonă supusă unei interdicții de mișcare a animalelor ori altor restricții din motive de sănătate a animalelor sau de sănătate publică, cu excepția cazului în care Autoritatea permite aceasta;

d) este curat;

e) este sănătos, după cum pot aprecia operatorii cu activitate în domeniul alimentar;

f) este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește protecția și bunăstarea animalelor, la sosirea la abator.

3. În cazul nerespectării conformității cu oricare dintre cerințele prevăzute la pct. 2, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să notifice medicul veterinar oficial și să ia măsuri corespunzătoare.

### SECȚIUNEA a III-a

#### **Informații privind lanțul alimentar**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în abatoare trebuie să solicite, să primească, să controleze și să acționeze conform informațiilor privind lanțul alimentar, după cum este prevăzut la această secțiune, cu referire la toate animalele, altele decât vânat sălbatic, expediate sau destinate a fi expediate la abator.

1. Operatorii din abator nu trebuie să accepte animale în incinta abatorului, cu excepția cazului în care aceștia au solicitat și li s-au furnizat informații relevante privind siguranța alimentelor, conținute în registrele ținute în exploatarea de origine, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE.

2. Operatorilor din abator trebuie să li se furnizeze informațiile cu minimum 24 de ore înainte de sosirea animalelor la abator, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct. 7.

3. Informațiile relevante privind siguranța alimentelor, prevăzute la pct. 1, trebuie să acopere, în special:

a) statusul exploatarei de proveniență sau statusul de sănătate a animalelor la nivel regional;

b) statusul sănătății animalelor;

c) produsele medicinale veterinare sau alte tratamente administrate animalelor în cursul unei perioade relevante și cu o perioadă de așteptare mai mare de zero, împreună cu datele de administrare a acestora și perioadele de așteptare;

d) apariția de boli ce pot afecta siguranța cărnii;

e) rezultatele oricăror analize efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate, pentru a diagnostica bolile ce pot afecta siguranța cărnii, dacă acestea sunt relevante pentru protecția sănătății publice, incluzând probe prelevate în cadrul monitorizării și controlului zoonozelor și al reziduurilor;

f) rapoartele relevante despre rezultatele anterioare ale inspecțiilor ante- și post-mortem efectuate pe animale provenite din aceeași exploatare de proveniență, incluzând, în special, rapoarte de la medicul veterinar oficial;

g) datele referitoare la producție, atunci când aceasta poate indica prezența bolii;

h) numele și adresa medicului veterinar privat care deservește în mod normal exploatarea de proveniență.

4. a) Nu este necesar să i se furnizeze operatorului din abator:

— informațiile prevăzute la pct. 3 lit. a), b), f) și h), dacă operatorul cunoaște deja aceste informații (de exemplu, printr-un aranjament permanent sau printr-un sistem de asigurare a calității); sau

— informațiile prevăzute la pct. 3 lit. a), b), f) și g), dacă producătorul declară că nu există informații relevante de raportat.

b) Nu este necesar să se furnizeze informații cuprinse în procesul-verbal extras din registrele exploatarei de proveniență. Acestea pot fi furnizate prin schimb electronic



de date sau sub forma unei declarații standardizate semnate de producător.

5. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar, care decid să accepte animale în incinta abatoarelor după evaluarea informațiilor relevante privind lanțul alimentar, trebuie să le facă disponibile medicului veterinar oficial fără întârziere și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct. 7, cu minimum 24 de ore înaintea sosirii animalului sau a lotului. Operatorul cu activitate în domeniul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial orice informații în legătură cu aspectele ce pot pune în pericol sănătatea, înainte de inspecția ante-mortem a animalului respectiv.

6. Dacă un animal sosește la abator fără informații privind lanțul alimentar, operatorul trebuie să notifice imediat aceasta medicului veterinar oficial. Tăierea animalului nu poate să aibă loc până când medicul veterinar oficial nu permite aceasta.

7. Dacă Autoritatea permite aceasta, informațiile privind lanțul alimentar pot să însoțească animalele la care acestea se referă, la abator, fără să fie necesară transmiterea acestora cu minimum 24 de ore în avans, în cazul:

a) animalelor din specia porcine, păsărilor sau vânatului de crescătorie, care au fost supuse inspecției ante-mortem

la exploatarea de proveniență, dacă sunt însoțite de un certificat semnat de medicul veterinar, ce indică faptul că acesta a examinat animalele la exploatarea și le-a găsit într-o stare bună de sănătate;

b) solipedelor domestice;

c) animalelor care au fost supuse tăierii de necesitate, dacă sunt însoțite de o declarație semnată de medicul veterinar, în care se înregistrează rezultatele favorabile ale inspecției ante-mortem;

d) animalelor care nu sunt livrate direct dintr-o exploatarea de proveniență la abator.

Operatorii din abatoare trebuie să evalueze informațiile relevante. Dacă aceștia acceptă animalele pentru tăiere, trebuie să furnizeze medicului veterinar documentele prevăzute la lit. a) și c). Tăierea sau toaletarea animalelor nu poate să aibă loc până când medicul veterinar oficial nu permite aceasta.

8. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să controleze pașapoartele ce însoțesc solipelele domestice, pentru a se asigura că animalul este destinat tăierii pentru consum uman. Dacă operatorii cu activitate în domeniul alimentar acceptă animalul pentru tăiere, aceștia trebuie să predea medicului veterinar oficial pașaportul animalului.

*ANEXA Nr. 3*

*la regulile specifice*

## CERINȚE SPECIFICE

### SECȚIUNEA I

#### *Carne de onglate domestice*

### CAPITOLUL I

#### **Transport de animale vii la abator**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care transportă animale vii la abatoare trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

a) în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu grijă, fără să li se cauzeze suferințe inutile;

b) animalele care prezintă simptome de boală sau sunt originare din efective cunoscute a fi contaminate cu agenți importanți pentru sănătatea publică pot să fie transportate la abator numai atunci când autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta.

### CAPITOLUL II

#### **Cerințe pentru abatoare**

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, construcția, configurația și echipamentele abatoarelor în care sunt tăiate onglate domestice întrunesc următoarele cerințe:

a) abatoarele trebuie să aibă facilități de cazare adecvate și igienice sau, dacă clima permite, țarcuri de așteptare ce sunt ușor de curățat și dezinfectat. Aceste facilități trebuie să fie dotate cu echipamente pentru adăparea animalelor și, dacă este necesar, pentru furajarea acestora. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța alimentelor;

b) acestea trebuie să aibă facilități sau, dacă clima permite, țarcuri, ce se pot închide separat pentru animalele

bolnave sau suspecte, cu dispozitive de evacuare a dejecțiilor separate și construite astfel încât să se evite contaminarea altor animale, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, consideră că nu sunt necesare astfel de amenajări;

c) mărirea facilităților de cazare trebuie să asigure respectarea bunăstării animalelor. Proiectarea acestora trebuie să faciliteze inspecțiile ante-mortem, incluzând identificarea animalelor sau a grupurilor de animale.

2. Pentru a se evita contaminarea cărnii, abatoarele trebuie:

a) să aibă un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor efectuate;

b) să aibă o încăpere separată pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează separarea în timp a acestor operațiuni dintr-un anumit abator, de la caz la caz;

c) să asigure separarea în spațiu sau timp a următoarelor operațiuni:

(i) asomarea și sângerarea;

(ii) în cazul animalelor din specia porcine: opărirea, depilarea, curățarea și flambarea;

(iii) eviscerarea și toaletarea ulterioară;

(iv) manipularea intestinelor și a burților curate;

(v) prepararea și curățarea altor organe, în special manipularea capetelor jupuite, dacă aceste operațiuni nu au loc pe linia de tăiere;

(vi) ambalarea organelor;

(vii) livrarea cărnii;

d) să aibă instalații ce previn contactul între carne și pardoseli, pereți și dispozitive de fixare;

e) să aibă linii de tăiere, atunci când sunt utilizate, ce sunt proiectate să permită înaintarea continuă a procesului de tăiere și să evite contaminarea încrucișată între diferitele părți ale liniei de tăiere. Atunci când funcționează mai mult de o linie de tăiere în aceeași clădire, trebuie să existe o separare adecvată a liniilor pentru a se preveni contaminarea încrucișată.

3. Abatoarele trebuie să aibă facilități pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură minimă de 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

4. Echipamentele utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat în manipularea cărnii neprotejate trebuie să aibă robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării.

5. Este necesar să existe facilități ce se pot încuia pentru depozitarea la frig a cărnii suspecte și facilități separate ce se pot încuia pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consum uman.

6. Este necesar să existe un loc separat cu amenajări corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport al animalelor vii. Totuși, abatoarele nu trebuie să aibă aceste spații și amenajări dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta și dacă există în apropiere spații și amenajări autorizate oficial.

7. Abatoarele trebuie să aibă facilități ce se pot încuia, destinate tăierii animalelor bolnave și suspecte. Acest lucru nu este esențial dacă această tăiere are loc în alte întreprinderi autorizate pentru acest scop de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, sau la sfârșitul perioadei normale de tăiere.

8. Dacă bălegarul sau conținutul tractusului digestiv este depozitat în abator, trebuie să existe o zonă specială ori un loc pentru acest scop.

9. Abatoarele trebuie să aibă o facilitate cu posibilitate de închidere, echipată adecvat, sau, atunci când este necesar, o cameră pentru utilizare exclusivă de către serviciul veterinar.

### CAPITOLUL III

#### Cerințe pentru unități de tranșare

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că unitățile de tranșare ce manipulează carne de ongulate domestice:

1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special prin:

- a) permiterea unei înaintări continue a operațiunilor; sau
- b) asigurarea separării între diferitele loturi de producție;

2. au încăperi pentru depozitarea separată a cărnii ambalate și a cărnii neprotejate, cu excepția cazului în care carnea este depozitată la momente diferite sau în așa fel încât materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată fi o sursă de contaminare pentru carne;

3. au săli de tranșare echipate pentru a se asigura conformitatea cu cerințele prevăzute la cap. V;

4. au echipamente pentru spălarea mâinilor, utilizate de către personalul angajat în manipularea cărnii neprotejate, prevăzute cu robinete proiectate pentru a preveni răspândirea contaminării;

5. au facilități pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură de cel puțin 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

### CAPITOLUL IV

#### Igiena tăierii

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în abatoare în care sunt tăiate animale ongulate domestice trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. După sosirea la abator, tăierea animalelor nu trebuie să fie întârziată în mod nejustificat, cu excepția cazului în care, din motive de bunăstare, animalelor trebuie să li se asigure o perioadă de odihnă înainte de tăiere.

2. a) Carnea provenită de la animale, altele decât cele prevăzute la lit. b) și c), nu trebuie să fie utilizată pentru consum uman, dacă acestea au murit în alt fel decât prin tăiere într-un abator.

b) În incinta abatorului pot fi introduse numai animale vii destinate pentru tăiere, cu excepția:

- (i) animalelor care au fost supuse tăierii de necesitate în afara abatorului, în conformitate cu cap. VI;
- (ii) animalelor tăiate la locul de producție, în conformitate cu secțiunea a III-a;
- (iii) vânatului sălbatic, în conformitate cu secțiunea a IV-a cap. II.

c) Carnea provenită de la animale care sunt supuse tăierii ca urmare a unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consum uman dacă, pe baza inspecției, nu sunt constatate leziuni grave, altele decât cele datorate accidentului.

3. Animalele sau, atunci când se consideră corespunzător, fiecare lot de animale expediat pentru tăiere trebuie să fie identificate astfel încât să poată fi urmărită originea acestora.

4. Animalele trebuie să fie curate.

5. Operatorii din abator trebuie să urmeze instrucțiunile medicului veterinar desemnat de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, pentru a se asigura că acea inspecție ante-mortem a fiecărui animal înainte de a fi tăiat este efectuată în condiții corespunzătoare.

6. Animalele introduse în sala abatorului trebuie să fie tăiate fără întârziere nejustificată.

7. Asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și altă toaletare trebuie să fie efectuate fără întârziere nejustificată și într-o manieră care să evite contaminarea cărnii. În special:

a) traheea și esofagul trebuie să rămână intacte în timpul sângerării, cu excepția cazului tăierii conforme cu un ritual religios;

b) în timpul îndepărtării pieilor și a lânii:

- (i) trebuie să fie evitat contactul dintre suprafața externă a pielii și carcasei;
- (ii) operatorii și echipamentele ce vin în contact cu suprafața externă a pielii și a lânii nu trebuie să intre în contact cu carnea;

c) trebuie să fie luate măsuri pentru a se preveni scurgerea conținutului tractusului digestiv în timpul și după eviscerare și pentru a se asigura că eviscerarea este finalizată cât mai curând posibil după asomare;

d) îndepărtarea ugerului nu trebuie să genereze contaminarea carcabei cu lapte sau colostru.

8. Trebuie să fie efectuată jupuirea completă a carcabei și a altor părți ale corpului destinate pentru consum uman, cu excepția animalelor din specia porcine, a capetelor și a picioarelor de la animale din speciile ovine, caprine și viței.

Capetele și picioarele trebuie să fie manipulate astfel încât să se evite contaminarea altor cărnuri.

9. Când nu sunt jupuite, animalelor din specia porcine trebuie să li se îndepărteze imediat părul. Trebuie să fie redus la minimum riscul contaminării cărnii cu apa de la opărire. Pot fi utilizați pentru această operație numai aditivi autorizați. Animalele din specia porcine trebuie, după aceea, să fie dușate bine cu apă potabilă.

10. Carcasele nu trebuie să conțină contaminări vizibile cu fecale. Orice contaminare vizibilă trebuie să fie îndepărtată fără întârziere prin fasonare sau printr-o metodă alternativă ce are un efect echivalent.

11. Carcasele și organele nu trebuie să vină în contact cu pardoseala, cu pereții sau cu platformele de lucru.

12. Operatorii din abator trebuie să urmeze instrucțiunile autorității competente, pentru a se asigura că inspecția post-mortem a tuturor animalelor tăiate este efectuată în condiții adecvate, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

13. Până la finalizarea inspecției post-mortem, părțile unui animal tăiat supus unei astfel de inspecții trebuie:

a) să rămână identificabile ca aparținând unei anumite carcase;

b) să nu vină în contact cu alte carcase, organe sau viscere, inclusiv cu cele ce au fost deja supuse inspecției post-mortem. Totuși, penisul trebuie să fie îndepărtat imediat, cu condiția ca acesta să nu prezinte nici o leziune patologică.

14. Ambii rinichi trebuie să fie degajați din grăsimea ce îi acoperă. De asemenea, în cazul animalelor din speciile bovine, porcine și solipede, trebuie să fie îndepărtată capsula perirenală.

15. Dacă sângele sau alte organe interne de la unele animale este colectat în același container înainte de terminarea inspecției post-mortem, întregul conținut trebuie să fie declarat impropriu pentru consum uman, dacă carcasa unuia sau mai multor animale în cauză a fost declarată improprie pentru consum uman.

16. După inspecția post-mortem:

a) tonsilele animalelor din speciile bovine și solipede trebuie să fie îndepărtate în mod igienic;

b) părțile improprie pentru consumul uman trebuie să fie îndepărtate cât mai curând posibil din zona curată a întreprinderii;

c) carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să vină în contact cu carnea declarată proprie pentru consum uman;

d) visceralele sau părți ale viscerelor ce rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, trebuie să fie îndepărtate în întregime cât mai curând posibil, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează în alt fel.

17. După terminarea tăierii și a inspecției post-mortem, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu cerințele prevăzute la cap. VII.

18. Când sunt destinate pentru prelucrare ulterioară:

a) stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate;

b) intestinalele trebuie să fie golite și curățate;

c) capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate.

19. Atunci când întreprinderile sunt autorizate pentru tăierea diferitelor specii de animale sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat sălbatic, trebuie să fie luate măsuri de precauție, pentru a se preveni contaminarea încrucișată prin separarea, fie în

timp, fie în spațiu, a operațiilor efectuate la diferite specii. Trebuie să fie disponibile facilități separate pentru recepția și depozitarea carcaselor nejupte de vânat de crescătorie tăiat la fermă și pentru vânat sălbatic.

20. Dacă abatorul nu are facilități ce se pot încuia, rezervate pentru tăierea animalelor bolnave sau suspecte, facilitățile utilizate pentru a tăia astfel de animale trebuie să fie curățate, spălate și dezinfectate sub supraveghere oficială, înainte să fie realizată tăierea altor animale.

## CAPITOLUL V

### Igiena în timpul tranșării și dezosării

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de ongulate domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

1. În abatoare, carcasele de ongulate domestice pot fi sectionate în semicarcase sau sferturi de carcase, iar semicarcasele, în nu mai mult de trei porțiuni întregi. Tranșarea și dezosarea ulterioară trebuie să fie efectuate într-o unitate de tranșare.

2. Prelucrarea cărnii trebuie să fie organizată în așa fel încât să se prevină sau să se reducă la minimum contaminarea. Pentru acest scop, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure, în special, că:

a) în fapt, carnea destinată pentru tranșare este introdusă în spații de lucru în mod ritmic, după cum este necesar;

b) în timpul tranșării, dezosării, fasonării, tăierii în felii sau în piese, ambalării și împachetării, carnea este menținută la o temperatură sub 3°C pentru organe și 7°C pentru altă carne, prin intermediul unei temperaturi ambientale ce nu depășește 12°C sau al unui sistem alternativ ce are un efect echivalent;

c) atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii diferitelor specii de animale, sunt luate măsuri de precauție pentru a se evita contaminarea încrucișată, prin separarea operațiilor privind diferitele specii, fie în timp, fie în spațiu.

3. Carnea poate fi dezosată și tranșată înainte ca aceasta să atingă temperatura prevăzută la pct. 2 lit. b), în conformitate cu cap. VII pct. 3.

4. De asemenea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte să atingă temperatura prevăzută la pct. 2 lit. b), atunci când sala de tranșare este situată în același loc cu spațiile de tăiere. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată la sala de tranșare, fie direct din spațiile de tăiere, fie după o perioadă de așteptare într-o încăpere de răcire sau refrigerare. Imediat după ce este tranșată și, atunci când se consideră corespunzător, împachetată, carnea trebuie să fie răcită la temperatura prevăzută la pct. 2 lit. b).

## CAPITOLUL VI

### Tăierea de urgență în afara abatorului

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, carnea provenită de la ongulate domestice ce sunt supuse tăierii de urgență în afara abatorului poate fi utilizată pentru consum uman numai dacă aceasta este conformă cu următoarele cerințe:

1. Un animal, de altfel sănătos, trebuie să fi suferit un accident ce a împiedicat transportul acestuia la abator din motive de bunăstare.

2. Un medic veterinar trebuie să efectueze o inspecție ante-mortem a animalului.

3. Animalul tăiat și sângerat trebuie să fie transportat la abator în condiții igienice și fără întârziere nejustificată.



Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, dar fără o altă toaletare, poate să aibă loc la fața locului, sub supravegherea unui medic veterinar. Orice viscer îndepărtat trebuie să însoțească animalul la abator și trebuie să fie identificat ca aparținând aceluși animal.

4. Dacă trec mai mult de două ore între tăiere și sosirea la abator, animalul trebuie să fie refrigerat. Atunci când condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară refrigerarea activă.

5. Animalul tăiat trebuie să fie însoțit până la abator de o declarație furnizată de operatorul cu activitate în domeniul alimentar care a crescut animalul, precizând identitatea animalului și indicând orice produse veterinare sau alte tratamente ce au fost administrate animalului, datele de administrare și perioadele de așteptare.

6. Animalul tăiat trebuie să fie însoțit până la abator de declarație emisă de medicul veterinar, indicând rezultatul favorabil al inspecției ante-mortem, data, ora și motivul tăierii de urgență, precum și natura oricărui tratament administrat animalului de medicul veterinar.

7. Animalul tăiat trebuie să fie declarat propriu pentru consum uman ca urmare a inspecției post-mortem, efectuată la abator, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, incluzând orice teste suplimentare solicitate în cazul tăierii de urgență.

8. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să urmeze orice instrucțiuni pe care medicul veterinar oficial le poate furniza după inspecția post-mortem, cu privire la utilizarea cărnii.

9. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu pot pune pe piață carne provenită de la animale ce sunt supuse tăierii de urgență, cu excepția cazului în care aceasta poartă o marcă de sănătate specială ce nu poate fi confundată nici cu marca de sănătate prevăzută de Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, nici cu marca de identificare prevăzută în secțiunea I din anexa nr. 2 la regulile specifice. O astfel de carne poate să fie pusă pe piață numai în România, ca țară în care are loc tăierea, și în conformitate cu legislația națională.

## CAPITOLUL VII

### Depozitare și transport

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ongulate domestice au loc în conformitate cu următoarele cerințe:

1. a) Inspecția post-mortem trebuie să fie urmată imediat de refrigerare în abator, pentru a se asigura o temperatură în toată carnea ce nu depășește 3°C pentru organe și 7°C pentru altă carne, de-a lungul unei curbe de refrigerare ce asigură o scădere continuă a temperaturii, cu excepția cazului în care alte prevederi specifice stabilesc altfel. Totuși, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării, în conformitate cu cap. V pct. 4.

b) În timpul operațiunilor de refrigerare trebuie să existe o ventilație adecvată, pentru a se preveni condensul la suprafața cărnii.

2. Carnea trebuie să atingă temperatura specificată la pct. 1 și să fie păstrată la acea temperatură în timpul depozitării.

3. Carnea trebuie să atingă temperatura specificată la pct. 1 înainte de transport și să rămână la acea temperatură în timpul transportului. Totuși, transportul poate avea loc dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului

București, autorizează aceasta, pentru a permite obținerea de produse specifice, cu condiția ca:

a) un astfel de transport să aibă loc în conformitate cu cerințele pe care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, le specifică în ceea ce privește transportul de la o întreprindere la alta;

b) în fapt, carnea să părăsească imediat abatorul sau sala de tranșare situată în același loc cu spațiile de tăiere, iar transportul să nu dureze mai mult de două ore.

4. Carnea destinată pentru congelare trebuie să fie congelată fără întârziere nejustificată, ținându-se cont, atunci când este necesar, de o perioadă de stabilizare înainte de congelare.

5. Carnea neambalată trebuie să fie depozitată și transportată separat de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată la momente diferite sau în așa fel încât materialul de împachetare și modul de depozitare ori transport să nu poată fi o sursă de contaminare pentru carne.

## SECȚIUNEA a II-a

### Carne provenită de la păsări și de la animale lagomorfe

## CAPITOLUL I

### Transportul animalelor vii la abator

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care transportă animale vii la abator trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

a) în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu grijă, fără să se cauzeze suferințe inutile;

b) animalele care prezintă simptome de boală sau sunt originare din efective cunoscute a fi contaminate cu agenți de importanță pentru sănătatea publică pot să fie transportate la abator numai atunci când autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta;

c) cuștile pentru livrarea animalelor la abator și modulele, atunci când sunt utilizate, trebuie să fie confecționate dintr-un material rezistent la coroziune și trebuie să fie ușor de curățat și de dezinfectat. Immediat după golire și, dacă este necesar, înainte de reutilizare, toate echipamentele utilizate pentru colectarea și livrarea animalelor vii trebuie să fie curățate, spălate și dezinfectate.

## CAPITOLUL II

### Cerințe pentru abatoare

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, construcția, configurația și echipamentele abatoarelor în care sunt tăiate păsări sau animale lagomorfe întrunesc următoarele cerințe:

1. Acestea trebuie să aibă o încăpere sau un spațiu acoperit pentru recepția animalelor și pentru inspecția acestora înainte de tăiere.

2. Pentru a se evita contaminarea cărnii, acestea trebuie:

a) să aibă un număr suficient de încăperi corespunzătoare operațiunilor efectuate;

b) să aibă o încăpere separată pentru eviscerare și toaletare ulterioară, incluzând adăugarea de condimente la toate carcacele întregi de pasăre, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța

alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează, de la caz la caz, separarea în timp a acestor operațiuni dintr-un anumit abator;

c) să asigure separarea în spațiu sau în timp a următoarelor operațiuni:

- (i) asomarea și sângerarea;
- (ii) deplumarea sau jupuirea și eventual opărirea;
- (iii) expedierea cârnii;

d) au instalații ce previn contactul direct între carne și pardoseală, pereți și echipamente;

e) au linii de tăiere, atunci când sunt utilizate, ce sunt proiectate pentru a permite înaintarea continuă a procesului de tăiere și pentru a evita contaminarea încrucișată între diferitele părți ale liniei de tăiere. Atunci când funcționează mai mult de o linie de tăiere în aceleași clădiri, trebuie să existe o separare adecvată a liniilor, pentru a se preveni contaminarea încrucișată.

3. Abatoarele trebuie să aibă facilități pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură minimă de 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

4. Echipamentele utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat în manipularea cârnii neprotejate trebuie să aibă robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării.

5. Este necesar să existe facilități ce se pot încuia pentru depozitarea la frig a cârnii suspecte și facilități separate ce se pot încuia pentru depozitarea cârnii declarate improprii pentru consum uman.

6. Este necesar să existe un loc separat cu facilități corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea:

- a) echipamentelor de transport, cum ar fi cuștile;
- b) mijloacelor de transport.

Aceste spații și facilități nu sunt obligatorii pentru lit. b) dacă există în apropiere spații și amenajări autorizate oficial.

7. Abatoarele trebuie să aibă o facilitate ce se poate încuia, echipată adecvat, sau, atunci când este necesar, o încăpere pentru utilizarea exclusivă de către serviciul veterinar.

### CAPITOLUL III

#### Cerințe pentru unități de tranșare

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că aceste unități de tranșare ce manipulează carne de pasăre sau de animale lagomorfe:

a) sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cârnii, în special prin:

- (i) permiterea unei înaintări continue a operațiunilor; sau
- (ii) asigurarea separării între diferitele loturi de producție;

b) au încăperi pentru depozitarea separată a cârnii ambalate sau neprotejate, cu excepția cazului în care carnea este depozitată la momente diferite sau în așa fel încât materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată fi o sursă de contaminare pentru carne;

c) au săli de tranșare echipate, pentru a se asigura conformitatea cu cerințele prevăzute la cap. V;

d) au echipamente utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat în manipularea cârnii neprotejate, prevăzute cu robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării;

e) au dispozitive pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură minimă de 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile încăperi separate dacă într-o unitate de tranșare sunt efectuate următoarele operațiuni:

a) eviscerarea de găște și rațe crescute pentru producția de „ficat gras“, ce au fost asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare; sau

b) eviscerarea păsărilor ce sunt eviscerate cu întârziere.

### CAPITOLUL IV

#### Igiena tăierii

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în abatoare în care sunt tăiate păsări ori animale lagomorfe trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

a) carnea provenită de la animale, altele decât cele la care se referă lit. b), nu trebuie să fie utilizată pentru consum uman, dacă acestea au murit în alt fel decât prin tăiere în abator;

b) pot fi introduse în clădirile abatorului numai animale vii destinate pentru tăiere, cu excepția:

- (i) păsărilor eviscerate cu întârziere, a găștelor și a rațelor crescute pentru producția de „ficat gras“ și a păsărilor ce nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice de fermă, dacă acestea sunt tăiate la fermă, în conformitate cu cap. VI;
- (ii) vânatului de crescătorie tăiat la locul de producție, în conformitate cu secțiunea a III-a;
- (iii) vânatului sălbatic mic, în conformitate cu secțiunea a IV-a cap. III.

2. Operatorii din abator trebuie să urmeze instrucțiunile elaborate de Autoritate, pentru a se asigura că inspecția ante-mortem este efectuată în condiții adecvate.

3. Atunci când întreprinderile sunt autorizate pentru tăierea diferitelor specii de animale sau pentru manipularea ratitelor de fermă și a vânatului sălbatic mic, trebuie să fie luate măsuri de precauție pentru a se preveni contaminarea încrucișată, prin separarea în timp sau în spațiu a operațiunilor efectuate la diferitele specii. Trebuie să fie disponibile facilități separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite de fermă tăiate în fermă și pentru vânatul sălbatic mic.

4. Animalele introduse în sala de tăiere trebuie să fie tăiate fără o întârziere nejustificată.

5. Asomarea, sângerarea, jupuirea sau deplumarea, eviscerarea și altă toaletare trebuie să fie efectuate fără o întârziere nejustificată și într-o manieră care să evite contaminarea cârnii. În special, trebuie să fie luate măsuri pentru a se preveni scurgerea conținutului tractusului digestiv în timpul eviscerării.

6. Operatorii din abator sunt obligați să respecte instrucțiunile elaborate de Autoritate, pentru a se asigura că inspecția post-mortem este efectuată în condiții adecvate și, în special, că animalele tăiate pot fi inspectate corect.

7. După inspecția post-mortem:

a) părțile improprii pentru consum uman trebuie să fie îndepărtate cât mai curând posibil din sectorul curat al întreprinderii;

b) carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să

vină în contact cu carnea declarată proprie pentru consum uman; și

c) visceralele sau părți ale viscerelor ce rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, trebuie să fie îndepărtate în întregime cât mai curând posibil, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează în alt fel.

8. După inspecție și eviscerare, animalele tăiate trebuie să fie curățate și răcite cât mai curând posibil la o temperatură ce nu depășește 4°C, cu excepția cazului în care carnea este tranșată cât este caldă.

9. Când carcasele sunt supuse unui proces de răcire prin imersie, trebuie să se țină cont de următoarele:

a) trebuie să fie luate orice măsuri de precauție pentru a se evita contaminarea carcaselor, ținându-se cont de următorii parametri: greutatea carcusei, temperatura apei, volumul și direcția fluxului apei și timpul de răcire;

b) echipamentele trebuie să fie golite în întregime, curățate și dezinfectate ori de câte ori este necesar și cel puțin o dată pe zi.

10. Animalele bolnave sau suspecte de îmbolnăvire și animalele tăiate în cadrul programelor de eradicare ori control al unei boli nu trebuie să fie tăiate în întreprindere, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta. În acest caz, tăierea trebuie să fie efectuată sub control oficial și trebuie luate măsuri pentru a se preveni contaminarea. Spațiile trebuie să fie curățate și dezinfectate înainte de a fi reutilizate.

## CAPITOLUL V

### Igiena în timpul și după tranșare și dezosare

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre și de animale lagomorfe au loc în conformitate cu următoarele cerințe.

1. Prelucrarea cărnii trebuie să fie organizată în așa fel încât să se prevină sau să se reducă la minimum contaminarea. Pentru acest scop, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure în special că:

a) în fapt, carnea destinată pentru tranșare este introdusă în spații de lucru în mod progresiv, în funcție de necesități;

b) în timpul tranșării, dezosării, fasonării, felierii, porționării, ambalării și împachetării, temperatura cărnii este menținută la cel mult 4°C, prin intermediul unei temperaturi ambientale de 12°C sau al unui sistem alternativ ce are un efect echivalent;

c) atunci când clădirile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii diferitelor specii de animale, sunt luate măsuri de precauție pentru a se evita contaminarea încrucișată, atunci când este necesar, prin separarea în timp sau în spațiu a operațiunilor privind diferitele specii.

2. Carnea poate să fie dezosată și tăiată anterior atingerii temperaturii prevăzute la pct. 1 lit. b), când sala de tranșare este situată în același loc cu spațiile de tăiere, cu condiția ca aceasta să fie transferată la sala de tranșare, fie:

a) direct din spațiile de tăiere; sau

b) după o perioadă de așteptare într-o încăpere de răcire sau refrigerare.

3. Imediat după ce aceasta este tranșată și, atunci când se consideră corespunzător, împachetată, carnea trebuie să fie răcită la temperatura prevăzută la pct. 1 lit. b).

4. Carnea neprotejată trebuie să fie depozitată și transportată separat de carnea împachetată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată și transportată la momente diferite sau în așa fel încât materialul de împachetare și modul de depozitare sau transport să nu poată fi o sursă de contaminare pentru carne.

## CAPITOLUL VI

### Tăiere în fermă

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot tăia păsările prevăzute la cap. IV pct. 1 lit. b)(i) în fermă, numai cu autorizarea autorității competente și în conformitate cu următoarele cerințe:

1. Ferma trebuie să fie supusă în mod regulat unei inspecții sanitare veterinare.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să informeze înainte autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, asupra datei și orei tăierii.

3. Exploatația trebuie să aibă facilități pentru comasarea păsărilor, pentru a permite efectuarea unei inspecții ante-mortem a grupului de păsări.

4. Exploatația trebuie să aibă clădiri adecvate pentru tăierea igienică și manipularea ulterioară a păsărilor.

5. Trebuie să fie respectate cerințele privind protecția și bunăstarea animalelor.

6. Păsările tăiate trebuie să fie însoțite până la abator de o declarație furnizată de operatorul cu activitate în domeniul alimentar care a crescut animalele, indicând toate produsele veterinare sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare, precum și data și ora tăierii.

7. Animalul tăiat trebuie să fie însoțit până la abator de un certificat emis de medicul veterinar oficial sau de un medic veterinar împuternicit, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

8. În cazul păsărilor crescute pentru producția de „ficat gras“, păsările neeviscerate trebuie să fie transportate imediat și, dacă este necesar, refrigerate, la un abator sau la o unitate de tranșare. Acestea trebuie să fie eviscerate în decurs de 24 de ore de la tăiere sub supravegherea autorității competente.

9. Păsările eviscerate cu întârziere și obținute la ferma de producție pot să fie ținute o perioadă de maximum 15 zile la o temperatură ce nu depășește 4°C. Acestea trebuie apoi să fie eviscerate într-un abator sau într-o unitate de tranșare situată pe teritoriul statului în care se află și ferma de producție.

## SECȚIUNEA a III-a

### Carne de vânat de crescătorie

1. Prevederile secțiunii I se aplică pentru producerea și punerea pe piață a cărnii provenite de la vânat de crescătorie biongulat (mamifere din speciile *Cervidae* și *Suidae*), cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, consideră că acestea sunt nepotrivite.

2. Prevederile secțiunii a II-a se aplică pentru producerea și punerea pe piață a cărnii provenite de la ratite. Totuși, prevederile secțiunii I se aplică atunci când autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, consideră că acestea sunt potrivite. Trebuie să fie



prevăzute facilități corespunzătoare, adaptate la mărimea animalelor.

3. Fără să se ia în considerație prevederile pct. 1 și 2, cu autorizarea autorității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot tăia la locul de origine ratite de crescătorie și ongulate de crescătorie prevăzute la pct. 1, dacă:

a) animalele nu pot fi transportate, pentru a se evita orice risc pentru cel care le manipulează sau pentru a se proteja bunăstarea animalelor;

b) efectivul trebuie să fie supus în mod regulat unei inspecții sanitare veterinare;

c) proprietarul animalelor prezintă o solicitare;

d) autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, este informată în avans asupra datei și orei tăierii animalelor;

e) exploatarea are proceduri pentru comasarea animalelor, pentru a permite să fie efectuată inspecția ante-mortem a grupului;

f) exploatarea are facilități adecvate pentru tăiere, sângerare și, atunci când ratitele urmează să fie deplumate, pentru deplumarea animalelor;

g) sunt respectate cerințele privind protecția și bunăstarea animalelor;

h) animalele tăiate și sângerate sunt transportate la abator în condiții igienice și fără o întârziere nejustificată. Dacă transportul durează mai mult de două ore, animalele sunt, dacă este necesar, refrigerate. Eviscerarea poate să aibă loc la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar;

i) animalele tăiate sunt însoțite până la abator de o declarație furnizată de operatorul cu activitate în domeniul alimentar care a crescut animalele, precizând identitatea acestora și indicând oricare dintre produsele veterinare sau alte tratamente administrate, datele administrării și perioadele de așteptare;

j) animalele tăiate sunt însoțite în timpul transportului la întreprinderea autorizată de un certificat emis și semnat de medicul veterinar oficial sau de medicul veterinar împuternicit, care atestă rezultatul favorabil al inspecției post-mortem, tăierea și sângerarea corectă, data și ora tăierii.

4. De asemenea, operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot să taie bizoni în fermă, în circumstanțe excepționale, în conformitate cu pct. 3.

#### SECȚIUNEA a IV-a

#### **Carne de vânat sălbatic**

#### CAPITOLUL I

#### **Instruirea vânătorilor privind sănătatea și igiena**

1. Persoanele care vânează vânat sălbatic în vederea punerii acestuia pe piață pentru consum uman trebuie să aibă cunoștințe suficiente de patologie a vânatului sălbatic, precum și cunoștințe privind producerea și manipularea vânatului sălbatic și a cărnii de vânat sălbatic după vânare, pentru a efectua o examinare inițială a vânatului sălbatic la fața locului.

2. Este suficient dacă cel puțin o persoană din echipa de vânatoare are cunoștințele prevăzute la pct. 1. Referințe la persoana instruită în prezenta secțiune sunt referințe la această persoană.

3. De asemenea, persoana instruită poate să fie deținătorul sau managerul de animale de vânat, dacă aceasta sau acesta face parte din echipa de vânatoare ori se află în imediata vecinătate a locului unde are loc vânatoarea. În ultimul caz, vânătorul trebuie să prezinte vânatul sălbatic deținătorului sau managerului de animale de vânat și să-l informeze pe acesta despre orice comportament anormal observat înaintea uciderii.

4. Instruirea trebuie să fie efectuată astfel încât să satisfacă cerințele Autorității, pentru a permite ca vânătorii să devină persoane instruite. Instruirea trebuie să cuprindă cel puțin următoarele aspecte:

a) anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului sălbatic;

b) comportamentul anormal și modificările patologice ale vânatului sălbatic datorate bolilor, contaminării mediului sau altor factori ce pot afecta sănătatea umană după consum;

c) regulile de igienă și tehnici corespunzătoare pentru manipularea, transportul, eviscerarea animalelor de vânat sălbatic după ucidere;

d) prevederi legislative și administrative privind sănătatea animalelor și sănătatea publică și condiții de igienă ce reglementează punerea pe piață a vânatului sălbatic.

5. Autoritatea trebuie să încurajeze organizațiile de vânatoare pentru a asigura astfel de instruiri.

#### CAPITOLUL II

#### **Manipularea vânatului sălbatic mare**

1. După ucidere, vânatul sălbatic mare trebuie să aibă stomacurile și intestinele îndepărtate cât mai curând posibil și, dacă este necesar, să fie sângerat.

2. Persoana instruită trebuie să efectueze o examinare a corpului și a oricărui visceră îndepărtate, pentru a identifica orice caracteristici ce pot indica faptul că, în fapt, carnea prezintă un risc pentru sănătate. Examinarea trebuie să aibă loc cât mai curând posibil după ucidere.

3. Carnea de vânat sălbatic mare poate fi pusă pe piață numai dacă, în fapt, corpul este transportat la o întreprindere de manipulare a vânatului, cât mai curând posibil după examinarea prevăzută la pct. 2. Viscerele trebuie să însoțească corpul, după cum este prevăzut la pct. 4. Viscerele trebuie să fie identificabile ca aparținând animalului respectiv.

4. a) Dacă nu sunt constatate aspecte anormale în timpul examinării prevăzute la pct. 2, nu a fost observat nici un comportament anormal înainte de ucidere și nu există nici o suspiciune a contaminării mediului, persoana instruită trebuie să atașeze la corpul animalului o declarație numerotată ce atestă cele menționate. De asemenea, această declarație trebuie să indice data, ora și locul uciderii. În acest caz, capul și viscerele nu trebuie să însoțească corpul, cu excepția cazului speciilor susceptibile de trichineloză (animale din specia porcine, solipede și altele), ale căror capete (cu excepția colților) și diafragme trebuie să însoțească corpul.

Vânătorii trebuie să se conformeze oricărui cerințe suplimentare impuse în România, în special pentru a se permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe în conformitate cu Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 750 din 23 noiembrie 2001, ce transpune Directiva nr. 96/23/CE.

b) În alte circumstanțe, capul (cu excepția colților, a coarnelor de cerb și a coarnelor) și toate visceralele, cu excepția stomacurilor și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul. Persoana instruită care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, despre aspectele anormale, despre comportamentul anormal sau despre suspiciunea de contaminare a mediului, ce îl împiedică pe acesta sau aceasta să facă o declarație în conformitate cu lit. a).

c) Dacă, într-un caz special, nici o persoană instruită nu este disponibilă să efectueze examinarea prevăzută la pct. 2, capul (cu excepția colților, a coarnelor de cerb și a coarnelor) și toate visceralele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul.

5. Răcirea trebuie să înceapă într-o perioadă rezonabilă de timp după ucidere și să realizeze o temperatură în toată masa vânatului de sub 7°C. Atunci când condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară răcirea activă.

6. În timpul transportului la întreprinderea de manipulare a vânatului trebuie să fie evitată îngrămădirea carcaselor.

7. Vânatul sălbatic mare livrat la o întreprindere de manipulare a vânatului trebuie să fie prezentat pentru inspecție autorității competente.

8. În plus, vânatul sălbatic mare nejudicat poate fi jupuit și pus pe piață numai dacă:

a) înainte de jupuire, acesta este depozitat și manipulat separat de alte alimente și nu este congelat;

b) după jupuire, acesta este supus unei inspecții finale, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

9. Regulile prevăzute la secțiunea I cap. V se aplică la tranșarea și dezosarea vânatului sălbatic mare.

### CAPITOLUL III

#### Manipularea vânatului sălbatic mic

1. Persoana instruită trebuie să efectueze o examinare pentru a identifica orice caracteristici ce pot releva că, în fapt, carnea prezintă un risc pentru sănătate. Examinarea trebuie să aibă loc cât mai curând posibil după ucidere.

2. Persoana instruită trebuie să informeze autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, dacă sunt constatate caracteristici anormale în timpul examinării, dacă a fost observat un comportament anormal înaintea uciderii sau dacă este suspectată contaminarea mediului.

3. Carnea de vânat sălbatic mic trebuie să fie pusă pe piață numai dacă, în fapt, carcasa este transportată la întreprinderea de manipulare a vânatului, cât mai curând posibil după examinarea prevăzută la pct. 1.

4. Răcirea trebuie să înceapă într-o perioadă rezonabilă de timp după ucidere și să realizeze o temperatură în toată masa de carne de sub 4°C. Atunci când condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară răcirea activă.

5. Eviscerarea trebuie să fie efectuată sau terminată fără o întârziere nejustificată după sosirea în întreprinderea de manipulare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite altfel.

6. Vânatul sălbatic mic livrat la o întreprindere de manipulare a vânatului trebuie să fie prezentat pentru inspecție autorității competente.

7. Regulile prevăzute la secțiunea a II-a cap. V se aplică la tranșarea și dezosarea vânatului sălbatic mic.

### SECȚIUNEA a V-a

#### Carne tocată, carne preparată și carne separată mecanic (MSM)

### CAPITOLUL I

#### Cerințe pentru întreprinderi de producție

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în întreprinderi ce produc carne tocată, carne preparată sau carne separată mecanic (MSM) trebuie să se asigure că acestea:

1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii și a produselor, în special prin:

a) permiterea unei înaintări continue a operațiunilor; sau

b) asigurarea unei separări între diferitele loturi de producție;

2. au încăperi pentru depozitarea separată a cărnii și a produselor ambalate și neprotejate, cu excepția cazului în care carnea este depozitată la momente diferite sau în așa fel încât materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată fi o sursă de contaminare pentru carne sau produse;

3. au încăperi echipate pentru a se asigura conformitatea cu cerințele de temperatură prevăzute la cap. III;

4. au echipamente utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat în manipularea cărnii și produselor neprotejate, cu robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării; și

5. au facilități pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură minimă de 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

### CAPITOLUL II

#### Cerințe pentru materia primă

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc carne tocată, carne preparată sau carne separată mecanic (MSM) trebuie să se asigure că materiile prime utilizate satisfac următoarele cerințe:

1. Materia primă utilizată la prepararea cărnii tocate trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să fie conformă cu cerințele pentru carne proaspătă;

b) să provină de la musculatura scheletică, incluzând țesuturi grase aderente;

c) să nu provină de la :

(i) resturi de tranșare și resturi de fasonare (altele decât bucăți tăiate din mușchi întregi);

(ii) MSM;

(iii) carnea ce conține fragmente de oase ori piele; sau

(iv) carnea de la cap, cu excepția maseterilor, partea nemusculară a „linea alba”, carnea din regiunea carpiană și tarsiană, bucăți de carne raclate de pe oase și musculatura diafragmei (cu excepția cazului în care seroasa a fost îndepărtată).

2. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru obținerea cărnii preparate:

a) carne proaspătă;

b) carne ce îndeplinește cerințele pct. 1; și

c) în cazul în care carnea preparată nu este în mod clar destinată a fi consumată fără a fi supusă anterior unui tratament termic:

(i) carne provenită de la tocarea sau fragmentarea cărnii ce îndeplinește cerințele pct. 1, altele decât cele prevăzute la pct. 1 lit. c) (i); și

- (ii) MSM ce întrunește cerințele cap. III pct. 3 lit. d).

3. Materia primă utilizată pentru a produce MSM trebuie să întrunească următoarele cerințe:

- a) să fie conformă cu cerințele pentru carne proaspătă;  
b) următoarele materii prime nu trebuie să fie utilizate pentru a se produce MSM:
- (i) pentru pasăre, picioarele, pielea de pe gât și capul; și,
  - (ii) pentru alte animale, oasele de la cap, picioarele, cozile, femurul, tibia, fibula, humerusul, radiusul și ulna.

### CAPITOLUL III

#### Igiena în timpul și după producție

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc carne tocată, carne preparată sau carne separată mecanic (MSM) trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Prelucrarea cărnii trebuie să fie organizată în așa fel încât să se prevină sau să se reducă la minimum contaminarea. Pentru acest scop, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure în special că, în fapt, carnea utilizată este:

- a) la o temperatură ce nu depășește 4°C pentru păsări, 3°C pentru organe și 7°C pentru altă carne; și  
b) introdusă în încăperea de preparare în mod progresiv, în funcție de necesități.

2. Următoarele cerințe se aplică pentru producerea de carne tocată și carne preparată;

a) dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, nu aprobă dezosarea imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată profund, utilizată pentru obținerea cărnii tocate sau a cărnii preparate, trebuie dezosată înainte de congelare. Aceasta poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată;

b) când este obținută din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie produsă:

- (i) în cazul păsărilor, în cel mult 3 zile de la tăierea acestora;
- (ii) în cazul animalelor, altele decât păsările, în cel mult 6 zile de la tăierea acestora; sau
- (iii) în cel mult 15 zile de la tăierea animalelor, în cazul cărnii de vită și vițel dezosate, și ambalată sub vid;

c) imediat după producere, carnea tocată și carnea preparată trebuie ambalate sau împachetate și:

- (i) refrigerate la o temperatură internă ce nu depășește 2°C pentru carnea tocată și 4°C pentru carnea preparată; sau
- (ii) congelate la o temperatură internă ce nu depășește -18°C.

Aceste condiții de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului.

3. Următoarele cerințe se aplică pentru producerea și utilizarea de carne separată mecanic (MSM) obținută prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, utilizate în producerea de MSM, iar conținutul de calciu al MSM nu este semnificativ mai mare decât cel al cărnii tocate:

a) materia primă pentru dezosare provenită dintr-un abator situat în aceeași incintă nu trebuie să fie mai veche de 7 zile; în alte situații materia primă pentru dezosare nu trebuie să fie mai veche de 5 zile. Totuși, carcacele de pasăre nu trebuie să fie mai vechi de 3 zile;

b) separarea mecanică trebuie să aibă loc imediat după dezosare;

c) dacă nu este utilizată imediat ce a fost obținută, carnea separată mecanic (MSM) trebuie să fie ambalată sau împachetată și apoi refrigerată la o temperatură ce nu depășește 2°C sau congelată la o temperatură internă ce nu depășește -18°C. Aceste cerințe de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului;

d) dacă operatorul cu activitate în domeniul alimentar a efectuat analize ce demonstrează că MSM este conformă cu criteriile microbiologice pentru carnea tocată, adoptate în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, aceasta poate fi utilizată atât în carne preparată ce în mod clar nu poate fi consumată fără a fi supusă anterior unui tratament termic, cât și în produse din carne;

e) carnea separată mecanic (MSM) ce nu a prezentat conformitate cu criteriile prevăzute la lit. d) poate fi utilizată numai pentru fabricarea de produse din carne tratate termic în întreprinderi autorizate, în conformitate cu prezenta hotărâre.

4. Următoarele cerințe se aplică pentru producerea și utilizarea de carne separată mecanic (MSM), produsă prin utilizarea unor tehnici, altele decât cele prevăzute la pct. 3:

a) materia primă pentru dezosare provenită dintr-un abator din aceeași incintă nu trebuie să fie mai veche de 7 zile; în celelalte cazuri materia primă pentru dezosare nu trebuie să fie mai veche de 5 zile. Totuși, carcacele de pasăre nu trebuie să fie mai vechi de 3 zile;

b) dacă separarea mecanică nu are loc imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură ce nu depășește 2°C sau, dacă sunt congelate, la o temperatură ce nu depășește -18°C;

c) oasele cu carne obținute din carcace congelate nu trebuie să fie recongelate;

d) dacă nu este utilizată într-o oră după ce a fost obținută, MSM trebuie să fie răcită imediat la o temperatură ce nu depășește 2°C;

e) dacă, după răcire, MSM nu este prelucrată în 24 de ore, aceasta trebuie să fie congelată în decurs de 12 ore de la producere și să atingă în decurs de 6 ore o temperatură internă ce nu depășește -18°C;

f) MSM congelată trebuie să fie ambalată sau împachetată înainte de depozitare ori transport, nu trebuie să fie depozitată mai mult de 3 luni și trebuie să fie menținută la o temperatură ce nu depășește -18°C în timpul depozitării și transportului;

g) MSM poate să fie utilizată numai pentru fabricarea de produse din carne tratate termic, în întreprinderi autorizate în conformitate cu prezenta hotărâre.

5. Carnea tocată, carnea preparată și MSM nu trebuie să fie recongelate după decongelare.

### CAPITOLUL IV

#### Etichetare

1. În plus față de cerințele Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 147 din 27 februarie 2002, cu modificările și completările ulterioare, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerințele pct. 2, dacă și în măsura în care se solicită aceasta în statul pe teritoriul căruia produsul este pus pe piață.

2. Pachetele destinate pentru livrare către consumatorul final ce conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede ori carne preparată ce conține MSM trebuie să



poarte o precizare ce indică faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin tratare termică înainte de consum.

#### SECȚIUNEA a VI-a

##### **Produse din carne**

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că următoarele nu sunt utilizate la obținerea produselor din carne:

- a) organele genitale ale femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;
- b) organe ale aparatului urinar, cu excepția rinichilor și a vezicii urinare;
- c) cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;
- d) ochii și pleoapele;
- e) conductul auditiv extern;
- f) țesut cornos; și
- g) la păsări, capul — cu excepția crestei și a urechilor, a bărbițelor și a carunculelor —, esofagul, ingluvina, intestinale și organele genitale.

2. Toată carnea, incluzând carnea tocată și carnea preparată, utilizată pentru a se obține produse din carne, trebuie să îndeplinească cerințele pentru carne proaspătă. Totuși, carnea tocată și carnea preparată utilizate pentru a se obține produse din carne nu trebuie să satisfacă alte cerințe specifice ale secțiunii a V-a.

#### SECȚIUNEA a VII-a

##### **Moluște bivalve vii**

1. Această secțiune se aplică pentru moluște bivalve vii. Cu excepția prevederilor privind purificarea, această secțiune se aplică și pentru echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii.

2. Prevederile cap. I—VIII se aplică animalelor recoltate din zone de producție pe care Autoritatea le-a clasificat în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE. Prevederile cap. IX se aplică pectinidelor recoltate în afara acestor zone.

3. Prevederile cap. V, VI, VIII, IX și pct. 3 din cap. VII se aplică comerțului cu amănuntul.

4. Cerințele acestei secțiuni le completează pe cele prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE:

a) în cazul operațiunilor ce au loc înainte ca moluștele bivalve vii să sosească la un centru de expediție sau purificare, acestea completează cerințele anexei nr. 1 la Regulile generale pentru igiena produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE;

b) în cazul altor operațiuni, acestea completează cerințele anexei nr. 2 la Regulile generale pentru igiena produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE.

#### CAPITOLUL I

##### **Cerințe generale pentru punerea pe piață a moluștelor bivalve vii**

1. Moluștele bivalve vii nu pot fi puse pe piață pentru comerț cu amănuntul altfel decât printr-un centru de expediție, unde trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu cap. VII.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot să accepte loturi de moluște bivalve vii numai dacă acestea au fost conforme cu cerințele documentare prevăzute la pct. 3—7.

3. Ori de câte ori un operator cu activitate în domeniul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între întreprinderi, un document de înregistrare trebuie să însoțească lotul, până la și inclusiv la sosirea lotului la un centru de expediție sau la întreprinderea de prelucrare.

4. Documentul de înregistrare trebuie să fie întocmit în cel puțin una dintre limbile oficiale ale țării în care este localizată întreprinderea ce primește marfa și trebuie să conțină cel puțin informațiile specificate mai jos:

a) în cazul unui lot de moluște bivalve vii expedit dintr-o zonă de producție, documentul de înregistrare trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

- (i) identitatea și adresa culegătorului de moluște;
- (ii) data recoltării;
- (iii) localizarea zonei de producție descrisă cât mai detaliat posibil sau printr-un număr de cod;
- (iv) statusul de sănătate al zonei de producție;
- (v) speciile de moluște și cantitatea; și
- (vi) destinația lotului;

b) în cazul unui lot de moluște bivalve vii expedit dintr-o zonă de reimersie, documentul de înregistrare trebuie să conțină cel puțin informațiile prevăzute la lit. a), precum și următoarele informații:

- (i) localizarea zonei de reimersie; și
- (ii) durata reimersiei;

c) în cazul unui lot de moluște bivalve vii expedit dintr-un centru de purificare, documentul de înregistrare trebuie să conțină cel puțin informațiile prevăzute la lit. a), precum și următoarele informații:

- (i) adresa centrului de purificare;
- (ii) durata purificării; și
- (iii) datele la care lotul a intrat și a părăsit centrul de purificare.

5. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care expediază loturi de moluște bivalve vii trebuie să completeze secțiunile relevante ale documentului de înregistrare, astfel încât acestea să poată fi ușor de citit și să nu poată fi modificate. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care recepționează loturi trebuie să stampileze documentul cu data primirii lotului sau să înregistreze data primirii într-un alt mod.

6. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să păstreze o copie a documentului de înregistrare pentru fiecare lot expedit și recepționat timp de cel puțin 12 luni după expediția sau primirea acestuia (sau o perioadă mai lungă pe care o poate specifica Autoritatea).

Dacă:

a) personalul care recoltează moluște bivalve vii activează, de asemenea, în centrul de expediție, în centrul de purificare, în zona de reimersie sau în întreprinderea de prelucrare ce primește moluștele bivalve vii; și

b) o singură autoritate sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, supraveghează toate întreprinderile respective, nu sunt necesare documente de înregistrare, dacă acea autoritate sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, o permite.

#### CAPITOLUL II

##### **Cerințe de igienă pentru producerea și recoltarea de moluște bivalve vii**

###### **A. Cerințe pentru zone de producție**

1. Culegătorii pot să recolteze moluște bivalve vii numai din zone de producție cu amplasamente și granițe fixe ce sunt clasificate de către autoritatea competentă, iar atunci când se consideră corespunzător, în cooperare cu

operatorii cu activitate în domeniul alimentar, ca fiind din clasa A, B sau C, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot pune pe piață, pentru consum uman direct, moluște bivalve vii colectate din zone de producție din clasa A numai dacă acestea întrunesc cerințele cap. V.

3. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot pune pe piață, pentru consum uman, moluște bivalve vii colectate din zone de producție din clasa B numai după tratament într-un centru de purificare sau după reimersie.

4. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot pune pe piață, pentru consum uman, moluște bivalve vii colectate din zone de producție din clasa C numai după reimersie pentru o perioadă lungă, în conformitate cu lit. C a prezentului capitol.

5. După purificare sau după reimersie, moluștele bivalve vii provenite din zonele de producție din clasa B sau C trebuie să îndeplinească toate cerințele cap. V. Totuși, moluștele bivalve vii provenite din astfel de zone, ce nu au fost supuse purificării sau reimersiei, pot fi expediate la o întreprindere de procesare, unde acestea trebuie să fie supuse unui tratament pentru a se elimina microorganismele patogene (atunci când se consideră corespunzător, după îndepărtarea nisipului, mălului sau mucusului în aceeași sau în altă întreprindere). Metodele de tratament permise sunt:

- a) sterilizarea în containere închise ermetic;
- b) tratamente termice ce implică:
  - (i) imersie în apă fiartă pentru perioada necesară în scopul creșterii temperaturii interne a cărnii de moluște la o temperatură minimă de 90°C și menținerea acesteia pentru o perioadă minimă de 90 de secunde;
  - (ii) gătire de la 3 la 5 minute într-un spațiu închis unde temperatura este între 120°C și 160°C, iar presiunea este între 2 și 5 kg/cm<sup>2</sup>, urmată de decochiliere și congelare a cărnii la o temperatură internă de -20°C;
  - (iii) tratare cu vapori de apă sub presiune, într-un spațiu închis ce satisface cerințele referitoare la timpul de tratare termică și la temperatura internă a cărnii de moluște, prevăzute la pct. (i). Trebuie să fie utilizată o metodologie validată. Trebuie să se aplice proceduri bazate pe principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), pentru a se verifica distribuția uniformă a căldurii.

6. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să producă moluște bivalve vii în sau să le recolteze din zone ce nu sunt clasificate de Autoritate sau care sunt improprie din motive de sănătate.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să țină cont de orice informații relevante referitoare la compatibilitatea zonelor pentru producție și recoltare, incluzând informații obținute prin autocontroale și de la Autoritate. Aceștia trebuie să utilizeze aceste informații, în special informații privind condițiile de mediu și meteorologice, pentru a stabili tratamentul corespunzător ce trebuie să fie aplicat la loturile recoltate.

#### **B. Cerințe pentru recoltare și manipulare după recoltare**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care recoltează moluște bivalve vii sau le manipulează imediat după recoltare trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Tehnicile de recoltare și de manipulare ulterioară nu trebuie să cauzeze o contaminare suplimentară sau o deteriorare excesivă a cochiliilor ori a țesuturilor moluștelor bivalve vii sau să aibă drept consecință alterări semnificative ce afectează compatibilitatea acestora pentru tratament prin purificare, procesare ori reimersie.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie, în special:

- a) să protejeze în mod adecvat moluștele bivalve vii de zdrobire, de frecare sau de vibrații;
- b) să nu expună moluștele bivalve vii la temperaturi extreme;
- c) să nu reimerseze moluște bivalve vii în apă ce ar putea să producă acestora contaminare suplimentară; și,
- d) dacă, în fapt, condiționarea se efectuează în amplasamente naturale, să utilizeze numai zone pe care Autoritatea le-a clasificat ca fiind din clasa A.

2. Mijloacele de transport trebuie să permită o drenare adecvată și să fie echipate pentru a se asigura cele mai bune condiții posibile de supraviețuire și o protecție eficientă împotriva contaminării.

#### **C. Cerințe pentru reimersia moluștelor bivalve vii**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care reimersează moluște bivalve vii trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot să utilizeze pentru reimersia moluștelor bivalve vii numai acele zone ce sunt autorizate de Autoritate.

Granițele amplasamentelor trebuie să fie clar identificate prin balize, stâlpi sau alte mijloace fixe. Trebuie să existe o distanță minimă între zonele de reimersie și, de asemenea, între zonele de reimersie și zonele de producție, astfel încât să se reducă la minimum riscul răspândirii contaminării.

2. Condițiile pentru reimersie trebuie să asigure condiții optime pentru purificare.

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar sunt obligați:

- a) să utilizeze tehnici pentru manipularea moluștelor bivalve vii destinate reimersiei, care permit reluarea activității de hrănire prin filtrare, după imersie în ape naturale;
- b) să nu reimerseze moluște bivalve vii la o densitate ce nu permite purificarea;
- c) să imerseze moluște bivalve vii în apă de mare în zona de reimersie, pentru o perioadă corespunzătoare fixată în funcție de temperatura apei, perioadă ce trebuie să dureze cel puțin două luni, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează o perioadă mai scurtă, pe baza analizei de risc efectuate de operatorii cu activitate în domeniul alimentar; și

d) să asigure o separare suficientă a amplasamentelor în cadrul unei zone de reimersie, pentru a se preveni amestecarea loturilor. Trebuie să fie utilizat sistemul „totul plin, totul gol”, astfel încât un nou lot să nu poată fi introdus înainte să fi fost livrat în întregime lotul anterior.

3. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care administrează zonele de reimersie trebuie să păstreze înregistrări permanente ale sursei de moluște bivalve vii, ale perioadelor de reimersie, ale zonelor de reimersie utilizate și ale destinației ulterioare a lotului după reimersie, pentru inspecția efectuată de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București.

## CAPITOLUL III

**Cerințe structurale pentru centre de expediere și purificare**

1. Locația pe uscat a centrelor nu trebuie să fie supusă inundării prin modificările normale ale nivelului apei sau scurgerii din zonele înconjurătoare.

2. Bazinele și containerele de depozitare a apei trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) suprafețele interne trebuie să fie netede, durabile, impermeabile și ușor de curățat;

b) trebuie să fie construite astfel încât să permită o drenare completă a apei;

c) orice gură de apă trebuie să fie situată într-o poziție care să prevină contaminarea acelei surse.

3. În plus, în centrele de purificare și bazinele de purificare trebuie să corespundă volumului și tipului de produse ce trebuie purificate.

## CAPITOLUL IV

**Cerințe de igienă pentru centre de purificare și expediere****A. Cerințe pentru centre de purificare**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care purifică moluște bivalve vii trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Înainte de începerea purificării, moluștele bivalve vii trebuie să fie spălate de mâl și de detritusurile acumulate, utilizând apă curată.

2. Funcționarea sistemului de purificare trebuie să permită moluștelor bivalve vii să-și reia rapid și să-și mențină activitatea de hrănire prin filtrare, să elimine contaminarea reziduală, ca moluștele să nu fie recontaminate și să fie capabile să rămână vii, în condiții adecvate după purificare pentru ambalare, depozitare și transport înainte de a fi puse pe piață.

3. Cantitatea de moluște bivalve vii ce urmează să fie purificate nu trebuie să depășească capacitatea centrului de purificare. Moluștele bivalve vii trebuie să fie purificate în mod continuu pentru o perioadă suficientă pentru a îndeplini conformitatea cu standardele de sănătate prevăzute la cap. V și cu criteriile microbiologice adoptate în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE.

4. Dacă un bazin de purificare conține mai multe loturi de moluște bivalve vii, acestea trebuie să fie din aceeași specie, iar durata tratamentului trebuie să se bazeze pe timpul necesar pentru lotul ce necesită cea mai lungă perioadă de purificare.

5. Containerele utilizate pentru ținerea moluștelor bivalve vii în sistemele de purificare trebuie să aibă o construcție ce permite apei de mare curate să se scurgă prin acestea.

Adâncimea straturilor de moluște bivalve vii nu trebuie să împiedice deschiderea cochiliilor în timpul purificării.

6. Nici un crustaceu, pește sau alte specii marine nu pot să fie ținute într-un bazin de purificare în care sunt supuse purificării moluște bivalve vii.

7. Fiecare pachet ce conține moluște bivalve vii purificate, livrat la un centru de expediere, trebuie să fie prevăzut cu o etichetă certificând faptul că toate moluștele au fost purificate.

**B. Cerințe pentru centre de expediere**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care activează în centre de expediere trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Manipularea moluștelor bivalve vii, în special condiționarea, calibrarea, ambalarea și împachetarea, nu

trebuie să provoace contaminarea produsului sau să afecteze viabilitatea moluștelor.

2. Înainte de expediere, cochiliile moluștelor bivalve vii trebuie să fie spălate bine cu apă curată.

3. Moluștele bivalve vii trebuie să provină:

a) dintr-o zonă de producție din clasa A;

b) dintr-o zonă de reimersie;

c) dintr-un centru de purificare; sau

d) dintr-un alt centru de expediere.

4. De asemenea, cerințele prevăzute la pct. 1 și 2 se aplică centrelor de expediere situate la bordul vaselor. Moluștele manipulate în astfel de centre trebuie să provină dintr-o zonă de producție din clasa A sau dintr-o zonă de reimersie.

## CAPITOLUL V

**Standarde de sănătate pentru moluște bivalve vii**

În plus față de asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, operatorii cu activitate în sectorul alimentar trebuie să se asigure că moluștele bivalve vii puse pe piață pentru consum uman îndeplinesc standardele prevăzute de prezentul capitol.

1. Acestea trebuie să aibă caracteristici organoleptice asociate cu prospețimea și viabilitatea, incluzând cochilii fără murdărie, un răspuns adecvat la percuție și cantități normale de lichid intravalvular.

2. Acestea nu trebuie să conțină biotoxine marine în cantități totale (măsurate în întregul corp sau în orice parte comestibilă separat) ce depășesc următoarele limite:

a) pentru toxina paralică a crustaceelor „Paralytic Shellfish Poison“ (PSP), 800 micrograme per kg;

b) pentru toxina amnezică a crustaceelor „Amnesic Shellfish Poison“ (ASP), 20 miligrame de acid domoic per kg;

c) pentru acidul okadaic, dinophysitoxine și pectenotoxine împreună, 160 micrograme de echivalenți ai acidului okadaic per kg;

d) pentru vesotoxine, 1 miligram de echivalent vesotoxine per kg; și

e) pentru azasparacizi, 160 micrograme echivalenți azaspiracid per kg.

## CAPITOLUL VI

**Ambalarea și împachetarea moluștelor bivalve vii**

1. Stridiile trebuie să fie ambalate sau împachetate cu cochilia concavă în jos.

2. Pachetele de moluște bivalve vii dimensionate individual pentru consumator trebuie să fie închise și rămân închise după părăsirea centrului de expediere până când sunt prezentate pentru vânzare către consumatorul final.

## CAPITOLUL VII

**Marcare de identificare și etichetare**

1. Eticheta, incluzând marca de identificare, trebuie să fie rezistentă la apă.

2. În plus față de cerințele generale pentru mărcile de identificare conținute la secțiunea I din anexa nr. 2 la prezentele reguli specifice, trebuie să fie prezente pe etichetă următoarele informații:

a) specia de moluște bivalve (nume comun și nume științific);

b) data împachetării, ce cuprinde cel puțin ziua și luna.



Prin derogare de la Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 147 din 27 februarie 2002, cu modificările și completările ulterioare, data valabilității minime poate să fie înlocuită de mențiunea „aceste animale trebuie să fie vii când sunt vândute“.

3. Detailistul trebuie să păstreze eticheta atașată pe pachetul de moluște bivalve vii ce nu sunt ambalate individual pentru consumator, pentru cel puțin 60 de zile după divizarea conținutului.

## CAPITOLUL VIII

### Alte cerințe

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care depozitează și transportă moluște bivalve vii trebuie să se asigure că acestea sunt ținute la o temperatură care să nu aibă efecte adverse asupra siguranței sau viabilității acestora.

2. Moluștele bivalve vii nu trebuie să fie reimersate în sau pulverizate cu apă după ce acestea au fost împachetate pentru vânzare cu amănuntul și au părăsit centrul de expediere.

## CAPITOLUL IX

### Cerințe specifice pentru pectinide recoltate în afara zonelor de producție clasificate

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care recoltează pectinide în afara zonelor de producție clasificate sau care manipulează astfel de pectinide trebuie să respecte următoarele cerințe:

1. Nu pot fi puse pe piață pectinide, cu excepția cazului în care acestea sunt recoltate și manipulate în conformitate cu cap. II lit. B și îndeplinesc standardele prevăzute la cap. V, fapt ce poate fi dovedit printr-un sistem de autocontroale.

În plus, atunci când datele furnizate de programele de monitorizare oficială permit autorității competente să clasifice fonduri piscicole și atunci când se consideră corespunzător, în cooperare cu operatorii cu activitate în domeniul alimentar, se aplică prevederile cap. II lit. A, prin analogie, pectinidelor.

2. Nu pot fi puse pe piață pentru consum uman pectinide decât printr-o piață de licitație a peștelui, un centru de expediere sau o întreprindere de procesare.

Atunci când manipulează pectinide, operatorii cu activitate în domeniul alimentar care exploatează astfel de întreprinderi trebuie să informeze autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, iar centrele de expediere trebuie să fie conforme cu cerințele cap. III și IV.

3. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care manipulează pectinide trebuie să se conformeze:

a) cu cerințele documentare ale cap. I pct. 3—7, atunci când este aplicabil. În acest caz, documentul de înregistrare trebuie să indice clar localizarea zonei unde au fost recoltate pectinidele; sau

b) cu cerințele cap. VII referitoare la marcarea de identificare și etichetare, cu privire la pectinide împachetate și pectinide ambalate, dacă ambalarea asigură o protecție echivalentă cu cea a împachetării.

### SECȚIUNEA a VIII-a

#### Produse din pescuit

1. Această secțiune nu se aplică pentru moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine, atunci când sunt puse pe piață vii. Cu excepția cap. I și II,

aceasta se aplică la astfel de animale când nu sunt puse pe piață vii, caz în care trebuie să fi fost obținute în conformitate cu secțiunea a VII-a.

2. Prevederile cap. III lit. A, C și D, cap. IV și V se aplică comerțului cu amănuntul.

3. Cerințele acestei secțiuni le completează pe cele prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE:

a) în cazul întreprinderilor, incluzând vasele ce sunt angajate în producția primară și operațiuni asociate, acestea completează cerințele anexei nr. 2 la hotărârea prevăzută la pct. 3;

b) în cazul altor întreprinderi, incluzând vasele, acestea completează cerințele anexei nr. 3 la hotărârea prevăzută la pct. 3;

4. În privința produselor din pescuit:

a) producția primară cuprinde creșterea, pescuitul și colectarea produselor din pescuit vii în vederea punerii acestora pe piață; și

b) operațiunile asociate cuprind oricare dintre următoarele operațiuni, dacă acestea sunt efectuate la bordul vaselor de pescuit: tăierea, sângerarea, decapitarea, eviscerarea, îndepărtarea aripioarelor, refrigerarea și ambalarea. De asemenea, acestea includ:

(i) transportul și depozitarea produselor din pescuit ale căror caracteristici nu au fost modificate în mod substanțial, incluzând produsele din pescuit vii, în cadrul fermelor piscicole pe uscat; și

(ii) transportul produselor din pescuit ale căror caracteristici nu au fost modificate în mod substanțial, incluzând produsele din pescuit vii, de la locul de obținere la prima întreprindere de destinație.

## CAPITOLUL I

### Cerințe pentru vase

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că:

a) vasele utilizate pentru a recolta produse din pescuit din mediul natural sau pentru a le manipula ori procesa după recoltare sunt conforme cu cerințele structurale și de echipamente prevăzute în partea I; și

b) operațiunile efectuate la bordul vaselor de pescuit se desfășoară în conformitate cu regulile prevăzute în partea a II-a.

#### I. Cerințe structurale și de echipamente

##### A. Cerințe pentru toate vasele

1. Vasele trebuie să fie proiectate și construite astfel încât să nu se producă contaminarea produselor cu apă de santină, apă menajeră, fum, combustibil, ulei, grăsime sau alte substanțe nedorite.

2. Suprafețele cu care vin în contact produsele din pescuit trebuie să fie dintr-un material adecvat, rezistent la coroziune, neted și ușor de curățat, durabile și netoxice.

3. Echipamentele și materialul utilizat pentru prelucrarea produselor din pescuit trebuie să fie confecționate din material rezistent la coroziune, ușor de curățat și de dezinfectat.

4. Când se realizează alimentarea cu apă a vaselor utilizate pentru produsele din pescuit, acest lucru trebuie să se facă astfel încât să se evite contaminarea sursei de apă.

##### B. Cerințe pentru vase proiectate și echipate pentru a conserva produse din pescuit pentru mai mult de 24 de ore

1. Vasele proiectate și echipate pentru a conserva produse din pescuit pentru mai mult de 24 de ore trebuie să fie echipate cu compartimente de cală, bazine sau

containere pentru depozitarea produselor din pescuit la temperaturile prevăzute la cap. VII.

2. Compartimentele de cală trebuie să fie separate de compartimentele motoarelor și de cabinele echipajului prin despărțituri ce sunt suficiente pentru a se preveni orice contaminare a produselor din pescuit depozitate. Compartimentele de cală și containerile utilizate pentru depozitarea produselor din pescuit trebuie să asigure conservarea acestora în condiții satisfăcătoare de igienă și, atunci când este necesar, să asigure că apa rezultată prin topirea gheții nu rămâne în contact cu produsele.

3. În vasele echipate pentru răcirea produselor din pescuit în apa de mare curată și răcită, bazinele trebuie să aibă încorporate dispozitive pentru realizarea unei temperaturi uniforme în tot bazinul. Astfel de dispozitive trebuie să realizeze o rată de răcire ce asigură că amestecul de pește și apă de mare curată nu depășește 3°C la 6 ore după încărcare, nu depășește 0°C după 16 ore și permite monitorizarea, iar atunci când e necesar, înregistrarea temperaturii.

#### C. Cerințe pentru vasele-congelator

Vasele-congelator trebuie:

1. să aibă echipamente de congelare cu capacitate suficientă pentru scăderea rapidă a temperaturii, astfel încât să se realizeze o temperatură în mijloc nu mai mare de -18°C;

2. să aibă echipamente de refrigerare cu o capacitate suficientă pentru a menține produsele din pescuit în calele de depozitare la o temperatură nu mai mare de -18°C. Calele de depozitare trebuie să fie echipate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii, amplasat într-un loc de unde aceasta poate fi ușor citită. Sensorul de temperatură al aparatului de înregistrare trebuie să fie situat într-o zonă unde temperatura din cală este cea mai ridicată; și

3. să întrunească cerințele pentru vasele proiectate și echipate pentru a conserva produse din pescuit pentru mai mult de 24 de ore, prevăzute la lit. B pct. 2.

#### D. Cerințe pentru vasele-fabrică

1. Vasele-fabrică trebuie să aibă cel puțin:

a) o zonă de recepție pentru preluarea la bord a produselor din pescuit, proiectată pentru a permite ca fiecare captură succesivă să poate fi separată. Această zonă trebuie să fie ușor de curățat și proiectată astfel încât să se protejeze produsele de soare sau de alte elemente și de orice sursă de contaminare;

b) un sistem igienic pentru transportul produselor din pescuit din zona de recepție în zona de lucru;

c) spații de lucru suficient de mari pentru prepararea și procesarea igienică a produselor din pescuit, ușor de curățat și dezinfectat, proiectate și aranjate astfel încât să prevină orice fel de contaminare a produselor;

d) spații de depozitare pentru produsele finite, suficient de mari și proiectate astfel încât să fie ușor de curățat. Dacă la bord funcționează o întreprindere de prelucrare a deșeurilor, trebuie să fie proiectată o cală separată pentru depozitarea unor astfel de deșeurii;

e) un loc pentru depozitarea materialelor de ambalare, separat de spațiile de preparare și procesare a produselor;

f) echipamente speciale pentru evacuarea deșeurilor sau a produselor din pescuit improprii pentru consum uman, direct în mare sau, atunci când circumstanțele impun, într-un rezervor etanș destinat acestui scop. Dacă deșeurile sunt depozitate și procesate la bord în vederea tratării, trebuie să fie alocate zone separate pentru acest scop;

g) o sursă de apă situată într-o poziție care să permită evitarea contaminării sursei de apă; și

h) echipamente pentru spălarea mâinilor, utilizate de personalul care manipulează produse din pescuit

neprotejate, cu robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării.

2. Totuși, vasele-fabrică la bordul cărora sunt găsite, răcite și ambalate moluște și crustacee nu trebuie să îndeplinească cerințele pct. 1 dacă la bordul unor astfel de vase nu are loc nici o altă formă de manipulare sau procesare.

3. Vasele-fabrică ce congelează produse din pescuit trebuie să aibă echipamente ce întrunesc cerințele pentru vasele-congelator prevăzute la lit. C pct. 1 și 2.

#### II. Cerințe de igienă

1. Când sunt utilizate, părțile din vase sau containerile rezervate pentru depozitarea produselor din pescuit trebuie să fie menținute curate și în stare bună de întreținere. Acestea nu trebuie, în special, să fie contaminate cu combustibil sau cu apă de santină.

2. Cât mai curând posibil după ce acestea sunt preluate la bord, produsele din pescuit trebuie să fie protejate de contaminare și de efectele soarelui sau de orice altă sursă de căldură. Când acestea sunt spălate, apa utilizată trebuie să fie apă potabilă sau, atunci când este cazul, apă curată.

3. Produsele din pescuit trebuie să fie manipulate și depozitate astfel încât să se prevină strivirea acestora. Cei care efectuează manipularea pot folosi instrumente ascuțite pentru a manipula peștii mari sau peștii care i-ar putea răni, cu condiția să nu se producă nici o deteriorare a cărnii produselor.

4. Produsele din pescuit, altele decât cele păstrate vii, trebuie să fie supuse răcirii cât mai curând posibil după încărcare. Totuși, atunci când răcirea nu este posibilă, produsele din pescuit trebuie să fie debarcate cât mai curând posibil.

5. Gheața utilizată pentru răcirea produselor din pescuit trebuie să fie obținută din apă potabilă sau apă curată.

6. Atunci când peștii sunt decapitați și/sau eviscerați la bord, astfel de operațiuni trebuie să fie efectuate în mod igienic, cât mai curând posibil după capturare, iar produsele trebuie să fie spălate imediat și bine cu apă potabilă sau cu apă curată. În acest caz, visceralele și părțile ce pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai curând posibil și ținute separat de produsele destinate consumului uman. Ficatul și icrele destinate pentru consumul uman trebuie să fie conservate sub gheață, la o temperatură apropiată de cea a topirii gheții sau trebuie să fie congelate.

7. Atunci când este practică congelarea în saramură a peștelui întreg destinat pentru obținerea de conserve, trebuie să se realizeze în produs o temperatură nu mai mare de -9°C. Saramura nu trebuie să fie o sursă de contaminare pentru pește.

## CAPITOLUL II

### Cerințe în timpul și după debarcare

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar responsabili pentru descărcarea și debarcarea produselor de pescuit trebuie:

a) să se asigure că echipamentele de descărcare și de debarcare ce vin în contact cu produsele din pescuit sunt confecționate dintr-un material ușor de curățat și de dezinfectat și menținut în bună stare de întreținere și curățenie; și

b) să evite contaminarea produselor din pescuit în timpul descărcării și debarcării, în special prin:

(i) efectuarea rapidă a operațiunilor de debarcare și descărcare;

- (ii) plasarea fără întârziere a produselor din pescuit într-un mediu protejat, la temperatura specificată la cap. VII; și
- (iii) neutilizarea echipamentelor și a practicilor ce provoacă pagube inutile părților comestibile ale produselor din pescuit.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar responsabili pentru piețele de licitație și de vânzare angro sau părți ale acestora trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe, atunci când produsele din pescuit sunt expuse pentru vânzare:

- a) (i) trebuie să existe facilități ce se pot încuia, pentru depozitarea la frig a produselor din pescuit reținute și facilități separate ce se pot închide, pentru depozitarea produselor de pescuit declarate improprie pentru consum uman;
- (ii) dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, solicită, trebuie să existe facilități adecvat echipate care se pot încuia sau, atunci când este necesar, o încăpere pentru utilizare exclusivă de către autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București;
- b) în timpul expunerii sau depozitării produselor din pescuit:
  - (i) clădirile nu trebuie să fie utilizate pentru alte scopuri;
  - (ii) vehiculele ce emit fum de eșapament de natură să deterioreze calitatea produselor de pescuit nu trebuie să aibă acces la aceste clădiri;
  - (iii) persoanele care au acces la aceste clădiri nu trebuie să introducă alte animale; și
  - (iv) clădirile trebuie să fie bine iluminate pentru a facilita controale oficiale.

3. Când nu a fost posibilă răcirea la bordul vasului, produsele din pescuit proaspete, altele decât cele păstrate vii, trebuie să se supună răcirii cât mai repede posibil după debarcare și să fie depozitate la o temperatură apropiată de cea a topirii gheții.

4. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să coopereze cu autoritățile competente, astfel încât să le permită acestora să efectueze controale oficiale, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, în special în ceea ce privește orice proceduri de notificare a debarcării produselor din pescuit pe care autoritatea competentă a statului sub pavilionul căruia navighează vasul sau cele pe care autoritatea competentă a statului de debarcare a produselor din pescuit le poate considera necesare.

### CAPITOLUL III

#### **Cerințe pentru întreprinderi, inclusiv vase, ce manipulează produse din pescuit**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie, atunci când este relevant, să asigure conformitatea cu următoarele cerințe în întreprinderile ce manipulează produse din pescuit:

##### **A. Cerințe pentru produse proaspete din pescuit**

1. Atunci când produsele răcite și neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau procesate imediat după ce au ajuns într-o întreprindere de pe uscat, acestea trebuie să fie depozitate sub gheață în dispozitive

corespunzătoare. Înlocuirea gheții trebuie să fie efectuată ori de câte ori este necesar.

Produsele proaspete din pescuit ambalate trebuie să fie răcite la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții.

2. Operațiunile precum decapitarea sau eviscerarea trebuie să fie efectuate în mod igienic.

Atunci când din punct de vedere tehnic și comercial eviscerarea este posibilă, aceasta trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil după ce produsele au fost capturate sau debarcate. Produsele trebuie să fie spălate bine cu apă potabilă sau, la bordul vaselor, cu apă curată imediat după aceste operațiuni.

3. Operațiunile precum filetarea și tranșarea trebuie să fie efectuate astfel încât să se evite contaminarea ori deteriorarea fileurilor sau a feliilor. Fileurile și feliile nu trebuie să rămână pe mesele de lucru mai mult decât este necesar pentru prepararea acestora.

Fileurile și feliile trebuie să fie ambalate și, atunci când este necesar, împachetate și trebuie să fie răcite cât mai repede posibil după prepararea acestora.

4. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor proaspete din pescuit preparate, neambalate, depozitate sub gheață trebuie să asigure că apa rezultată din topirea gheții nu rămâne în contact cu produsele.

5. Produsele din pescuit proaspete, întregi și eviscerate pot fi transportate și depozitate în apă răcită la bordul vaselor. De asemenea, acestea pot continua să fie transportate în apă răcită după debarcare și pot fi transportate de la întreprinderi de acvacultură până la sosirea acestora la prima întreprindere de pe uscat ce efectuează orice activitate, alta decât transportul sau sortarea.

##### **B. Cerințe pentru produse congelate**

Întreprinderile de pe uscat care congelează produse din pescuit trebuie să aibă echipamente ce satisfac cerințele prevăzute pentru vase-congelator la secțiunea a VIII-a, cap. I, partea I lit. C pct. 1 și 2.

##### **C. Cerințe pentru produse din pescuit separate mecanic**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care fabrică produse din pescuit separate mecanic trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. materiile prime utilizate trebuie să satisfacă următoarele cerințe:

a) pot fi utilizați numai pești întregi și oase rezultate după filetare, pentru a obține produse din pescuit separate mecanic;

b) toate materiile prime trebuie să fie lipsite de intestine;

2. procesul de fabricare trebuie să satisfacă următoarele cerințe:

a) separarea mecanică trebuie să aibă loc fără o întârziere nejustificată după filetare;

b) dacă sunt utilizați pești întregi, aceștia trebuie să fie în prealabil eviscerați și spălați;

c) după producere, produsele din pescuit separate mecanic trebuie să fie congelate cât mai repede posibil ori încorporate într-un produs destinat congelării sau unui tratament de stabilizare.

##### **D. Cerințe referitoare la paraziți**

1. Următoarele produse din pescuit trebuie să fie congelate la o temperatură nu mai mare de  $-20^{\circ}\text{C}$  în toate părțile produsului pentru cel puțin 24 de ore. Acest



tratament trebuie să fie aplicat pentru produsul crud sau pentru produsul finit:

a) produse din pescuit ce urmează să fie consumate crude sau aproape crude;

b) produse din pescuit provenite de la următoarele specii, dacă acestea urmează să fie supuse unui proces de afumare la rece în care temperatura internă a produselor din pescuit nu este mai mare de 60°C:

- hering;
- macrou;
- șprot;
- somon (sălbatic) de Atlantic și de Pacific;

c) produse din pescuit marinate și/sau sărate, dacă procesul este insuficient pentru a distruge larvele de nematode.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu trebuie să efectueze tratamentul prevăzut la pct. 1, dacă:

a) sunt disponibile date epidemiologice ce indică faptul că fondul piscicol de origine nu prezintă un risc pentru sănătate, cu referire la prezența de paraziți; și

b) autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează aceasta.

3. Produsele din pescuit prevăzute la pct. 1 trebuie, atunci când sunt puse pe piață, să fie însoțite de un document de la producător ce indică tipul de proces la care acestea au fost supuse, cu excepția cazului în care sunt furnizate către consumatorul final.

#### CAPITOLUL IV

##### Cerințe pentru produse din pescuit prelucrate

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care gătesc crustacee și moluște trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

a) răcirea rapidă trebuie să urmeze gătirii. Apa utilizată în acest scop trebuie să fie apă potabilă sau, la bordul vaselor, apă curată. Dacă nu este utilizată nici o altă metodă de conservare, răcirea trebuie să continue până când este atinsă temperatura apropiată de cea de topire a gheții;

b) decochilierea trebuie să fie efectuată în condiții igienice, evitându-se contaminarea produsului. Atunci când asemenea operațiuni sunt efectuate manual, muncitorii trebuie să acorde o atenție deosebită spălării mâinilor;

c) după decochiliere, produsele gătită trebuie să fie congelate imediat sau răcite cât mai curând posibil la temperatura prevăzută la cap. VII.

#### CAPITOLUL V

##### Standarde de sănătate pentru produse din pescuit

În plus față de asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în funcție de natura produsului sau a speciei, produsele din pescuit puse pe piață pentru consum uman îndeplinesc standardele prevăzute în prezentul capitol.

##### A. Proprietăți organoleptice ale produselor din pescuit

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să efectueze o examinare organoleptică a produselor din pescuit. Această examinare trebuie să asigure că, în special, produsele din pescuit sunt conforme cu oricare dintre criteriile de prospețime.

##### B. Histamina

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că nu sunt depășite limitele cu privire la histamină.

##### C. Azot ușor hidrolizabil

Produsele din pescuit neprocesate nu trebuie să fie puse pe piață dacă unele teste chimice relevă faptul că au fost depășite limitele referitoare la TVB-N (azot bazic ușor hidrolizabil) sau TMA-N (azot trimetilamină).

##### D. Paraziți

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele din pescuit au fost supuse unei examinări vizuale în scopul detectării paraziților vizibili înainte de a fi puse pe piață. Aceștia nu trebuie să pună pe piață produse din pescuit pentru consum uman ce sunt în mod evident contaminate cu paraziți.

##### E. Toxine dăunătoare sănătății umane

1. Nu trebuie să fie puse pe piață produse din pescuit provenite de la pești toxici din următoarele familii: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae și Canthigasteridae.

2. Nu trebuie să fie puse pe piață produse din pescuit ce conțin biotoxine precum ciguatoxina sau toxine paralizante musculare. Totuși, produsele din pescuit provenite de la moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi puse pe piață dacă acestea au fost produse în conformitate cu secțiunea a VII-a și sunt conforme cu standardele prevăzute la cap. V pct. 2 al secțiunii respective.

#### CAPITOLUL VI

##### Ambalarea și împachetarea produselor din pescuit

1. Recipientele în care sunt păstrate sub gheață produsele din pescuit proaspete trebuie să fie rezistente la apă și să asigure că apa rezultată din gheața topită nu rămâne în contact cu produsele.

2. Blocurile congelate și preparate la bordul vaselor trebuie să fie ambalate adecvat înainte de debarcare.

3. Când produsele din pescuit sunt ambalate la bordul vaselor de pescuit, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că materialul de ambalat:

- a) nu este o sursă de contaminare;
- b) este depozitat astfel încât acesta să nu fie expus unui risc de contaminare;
- c) destinat reutilizării este ușor de curățat și, atunci când este necesar, de dezinfectat.

#### CAPITOLUL VII

##### Depozitarea produselor din pescuit

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care depozitează produse din pescuit trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Produsele din pescuit proaspete, produsele din pescuit neprelucrate decongelate și produsele gătită și refrigerate provenite de la crustacee și moluște trebuie să fie menținute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții.

2. Produsele din pescuit congelate trebuie să fie păstrate la o temperatură nu mai mare de -18°C în toate părțile produsului. Totuși, peștele întreg congelat în saramură și destinat fabricării de alimente conservate poate să fie păstrat la o temperatură nu mai mare de -9°C.

3. Produsele din pescuit păstrate vii trebuie să fie ținute la o temperatură și într-o manieră ce nu afectează nefavorabil siguranța alimentelor și viabilitatea acestora.

## CAPITOLUL VIII

**Transportul produselor din pescuit**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care transportă produse din pescuit trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. În timpul transportului, produsele din pescuit trebuie să fie menținute la temperatura solicitată. În special:

a) produsele din pescuit proaspete, produsele din pescuit decongelate neprocesate și produsele din crustacee și moluște gătite și răcite trebuie să fie menținute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții;

b) produsele din pescuit congelate, cu excepția peștelui congelat în saramură destinat fabricării de alimente conservate, trebuie să fie menținute în timpul transportului la o temperatură constantă nu mai mare de  $-18^{\circ}\text{C}$  în toate părțile produsului, permițându-se posibilitatea unor scurte fluctuații ascendente care să nu depășească  $3^{\circ}\text{C}$ .

2. Nu este necesar ca operatorii cu activitate în domeniul alimentar să se conformeze cu prevederile pct. 1 lit. b), atunci când produsele din pescuit congelate sunt transportate de la un depozit frigorific la o întreprindere autorizată, pentru a fi decongelate la sosire în scopul preparării și/sau procesării, dacă distanța parcursă este scurtă și autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta.

3. Dacă produsele din pescuit sunt ținute sub gheață, apa rezultată din gheața topită nu trebuie să rămână în contact cu acestea.

4. Produsele din pescuit ce urmează a fi puse pe piață vii trebuie să fie transportate în așa fel încât să nu fie afectate siguranța alimentelor și viabilitatea acestora.

## SECȚIUNEA a IX-a

**Lapte crud și produse lactate**

## CAPITOLUL I

**Lapte crud — producție primară**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud trebuie să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute în prezentul capitol.

**I. Cerințe de sănătate pentru producerea de lapte crud**

1. Laptele crud trebuie să provină de la animale:

a) care nu prezintă nici un simptom al vreunei boli infecțioase transmisibile la om prin lapte;

b) care sunt într-o stare bună de sănătate, nu prezintă nici un semn al vreunei boli ce ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, nu suferă de nici o infecție a aparatului genital cu secreții, enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

c) care nu prezintă răni ale ugerului, ce ar putea afecta laptele;

d) cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate și care nu au fost supuse unui tratament ilegal, în sensul Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele acestora, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 750 din 23 noiembrie 2001, ce transpune Directiva nr. 96/23/CE; și

e) la care, atunci când li s-au administrat produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe.

2. a) În special, în ceea ce privește bruceloză, laptele crud trebuie să provină de la:

(i) vaci sau bivolițe ce aparțin unui efectiv liber sau oficial liber de bruceloză, în înțelesul Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 236/2002 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate a animalelor, ce afectează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene cu animale din speciile bovine și porcine, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 835 din 20 noiembrie 2002, ce transpune Directiva nr. 64/432/CEE;

(ii) oi sau capre ce aparțin unei exploatații oficial libere sau libere de bruceloză, în înțelesul Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 66/2002 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate și certificarea veterinară pentru comerțul României cu statele membre ale Comunității Europene cu ovine și caprine, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 306 din 9 mai 2002, ce transpune Directiva nr. 91/68/CEE; sau

(iii) femele din alte specii, sensibile la bruceloză, ce aparțin unor efective controlate în mod regulat pentru această boală, în baza unui plan de control ce a fost aprobat de Autoritate;

b) în ceea ce privește tuberculoza, laptele crud trebuie să provină de la:

(i) vaci sau bivolițe ce aparțin unui efectiv oficial liber de tuberculoză, în înțelesul normei sanitare veterinare prevăzute la pct. 2 lit. a) (i); sau

(ii) femele din alte specii, sensibile la tuberculoză, ce aparțin unor efective controlate în mod regulat pentru această boală, în baza unui plan de control ce a fost aprobat de Autoritate;

c) în cazul în care caprele sunt ținute împreună cu vacile, aceste capre trebuie să fie inspectate și testate pentru tuberculoză.

3. Totuși, laptele crud provenit de la animale ce nu îndeplinesc cerințele pct. 2 poate fi utilizat cu autorizarea autorității competente:

a) în cazul vacilor sau al bivolițelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru tuberculoză sau bruceloză și nici simptome ale acestor boli, după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul fosfatazei;

b) în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru bruceloză sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă nici un simptom al bolii respective, fie:

(i) pentru fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin două luni; sau

(ii) după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul fosfatazei; și

c) în cazul femelelor din alte specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru tuberculoză sau bruceloză și nici unul dintre simptomele acestor boli, dar care aparțin unui efectiv în care a fost detectată bruceloză sau tuberculoza după controalele prevăzute la pct. 2 lit. a) (iii)

sau lit. b) (ii), dacă acesta a fost tratat pentru a se garanta siguranța acestuia.

4. Laptele crud provenit de la orice animal ce nu îndeplinește cerințele pct. 1—3 și, în special, orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice pentru tuberculoză sau pentru bruceloză, precum cele prevăzute de Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 236/2002, ce transpune Directiva nr. 64/432/CEE, și de Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 66/2002, ce transpune Directiva nr. 91/68/CEE, nu trebuie să fie utilizat pentru consum uman.

5. Izolarea animalelor care sunt infectate sau suspectate a fi infectate cu oricare dintre bolile prevăzute la pct. 1 sau 2 trebuie să fie eficientă pentru a se evita orice efect nefavorabil asupra laptelui celorlalte animale.

## II. Igiena în exploatarea și producerea a laptelui

### A. Cerințe pentru spații și echipamente

1. Echipamentele pentru muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele trebuie să fie situate și construite astfel încât să se limiteze riscul de contaminare a laptelui.

2. Spațiile pentru depozitarea laptelui trebuie să fie protejate împotriva dăunătorilor, să aibă o separare adecvată de orice spații în care sunt ținute animale și, atunci când este necesar, să întrunească cerințele prevăzute la lit. B și să aibă echipament de refrigerare adecvat.

3. Suprafețele echipamentelor destinate să intre în contact cu laptele (ustensile, containere, tancuri etc., destinate mulsului, colectării sau transportului) trebuie să fie ușor de curățat și, atunci când este necesar, de dezinfectat și să fie menținute în stare bună de întreținere. Aceasta implică utilizarea de materiale netede, lavabile și netoxice.

4. După utilizare, astfel de suprafețe trebuie să fie curățate și, atunci când este necesar, dezinfectate. După fiecare transport sau după fiecare serie de transporturi pentru care există o perioadă foarte mică între descărcare și următoarea încărcare, dar în toate cazurile, cel puțin o dată pe zi, containerele și tancurile utilizate pentru transportul laptelui crud trebuie să fie curățate și dezinfectate într-o manieră corespunzătoare, înainte de reutilizare.

### B. Igiena în timpul mulsului, colectării și transportului

1. Mulsul trebuie să fie efectuat în mod igienic, asigurându-se în special că:

a) înainte de începerea mulsului, mameloanele, ugerul și părțile adiacente sunt curate;

b) laptele provenit de la fiecare animal este controlat de către mulgător pentru anomalii organoleptice sau fizico-chimice ori printr-o metodă ce permite obținerea de rezultate similare, iar laptele ce prezintă astfel de anomalii nu este utilizat pentru consum uman;

c) laptele provenit de la animale care prezintă semne clinice ale unei afecțiuni a ugerului nu este utilizat pentru consum uman, altfel decât în conformitate cu instrucțiunile unui medic veterinar;

d) animalele care sunt supuse unui tratament medical pasibil să transfere reziduuri în lapte sunt identificate și că acel lapte obținut de la astfel de animale înainte de terminarea perioadei de așteptare prescrise nu este utilizat pentru consum uman; și

e) spray-urile pentru mameloane sau dispozitivele pentru imersia mamelonului sunt utilizate numai dacă acestea au

fost autorizate de Autoritate și într-o manieră ce nu produce niveluri inacceptabile de reziduuri în lapte.

2. Imediat după muls laptele trebuie să fie ținut într-un loc curat, proiectat și echipat pentru a se evita contaminarea. Acesta trebuie să fie răcit imediat la o temperatură nu mai mare de 8°C în cazul colectării zilnice sau nu mai mare de 6°C, dacă laptele nu este colectat zilnic.

3. În timpul transportului trebuie să fie menținut lanțul de frig, iar temperatura laptelui la sosirea în întreprinderea de destinație nu trebuie să depășească 10°C.

4. Nu este necesar ca operatorii cu activitate în domeniul alimentar să se conformeze cu cerințele de temperatură prevăzute la pct. 2 și 3 dacă laptele întrunește criteriile prevăzute de partea a III-a și fie:

a) laptele este prelucrat în decurs de două ore de la mulgere; fie

b) este necesară o temperatură mai ridicată din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, iar autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează aceasta.

### C. Igiena personalului

1. Persoanele care efectuează mulsul și/sau manipularea laptelui crud trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată și curată.

2. Persoanele care efectuează mulsul trebuie să mențină un grad crescut de curățenie personală. Trebuie să fie disponibile facilități adecvate lângă locul de muls, pentru a permite persoanelor care efectuează mulsul sau manipularea laptelui crud să-și spele mâinile și brațele.

### III. Criterii pentru laptele crud

1. Următoarele criterii pentru laptele crud se aplică până la stabilirea standardelor în contextul unei legislații specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate.

2. Trebuie să fie controlat, pentru conformitatea cu prevederile pct. 3 și 4, un număr reprezentativ de probe de lapte crud, colectate din exploatarea de producere a laptelui, recoltate randomizat.

Controalele pot fi efectuate de către sau în numele:

a) operatorilor cu activitate în domeniul alimentar care produc laptele;

b) operatorilor cu activitate în domeniul alimentar care colectează sau procesează laptele;

c) unui grup de operatori cu activitate în domeniul alimentar; sau

d) în contextul unui program de control la nivel național sau regional.

3. a) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să inițieze proceduri pentru a se asigura că laptele crud întrunește următoarele criterii:

(i) pentru lapte crud provenit de la vaci:

Numărul total de germeni (N.T.G.) la 30°C (per ml)  $\leq$  100.000\*

Numărul celulelor somatice (per ml)  $\leq$  400.000\*\*)

(ii) pentru lapte crud provenit de la alte specii:

N.T.G. la 30°C (per ml)  $\leq$  1.500.000\*

b) Totuși, dacă laptele crud provenit de la alte specii decât vacile este destinat pentru fabricarea de produse obținute din lapte crud printr-un proces ce nu implică nici un fel de tratament termic, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să ia toate măsurile necesare pentru a se asigura că laptele crud utilizat întrunește următoarele criterii:

N.T.G. la 30°C (per ml)  $\leq$  500.000\*

\*) Media geometrică determinată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună.

\*\*) Media geometrică determinată pe o perioadă de 3 luni, cu cel puțin o probă pe lună, cu excepția cazului în care Autoritatea specifică o altă metodologie pentru a se ține cont de variații sezoniere ale nivelurilor de producție.



4. Fără a se aduce atingere Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2001, ce transpune Directiva nr. 96/23/CE, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să inițieze proceduri pentru a se asigura că nu este pus pe piață lapte crud dacă, fie:

a) acesta conține reziduuri de antibiotice într-o cantitate ce depășește nivelurile autorizate în baza Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 pentru aprobarea Normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și nonanimală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 143 și nr. 143 bis din 17 februarie 2005, pentru oricare dintre substanțele la care se referă anexele nr. 1 și 3 la această normă; fie

b) cantitatea totală combinată de reziduuri de substanțe antibiotice depășește orice valoare maximă permisă.

5. Când laptele crud nu este în conformitate cu prevederile pct. 3 sau 4, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să informeze autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, și să ia măsuri pentru a corecta situația.

## CAPITOLUL II

### Cerințe referitoare la produsele lactate

#### I. Cerințe de temperatură

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, după recepția la o întreprindere de procesare, laptele este răcit rapid la o temperatură nu mai mare de 6°C și ținut la această temperatură până la procesare.

2. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot păstra laptele la o temperatură mai ridicată, dacă:

a) procesarea începe imediat după muls sau în decurs de patru ore de la recepția la întreprinderea de procesare; sau

b) Autoritatea autorizează o temperatură mai ridicată din motive tehnologice referitoare la fabricarea anumitor produse lactate.

#### II. Cerințe pentru tratamentul termic

1. Când laptele crud sau produsele lactate sunt supuse unui tratament termic, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că acesta satisface cerințele din cap. XI din anexa nr. 2 la Regulile generale pentru igiena produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE.

2. Când se consideră că laptele crud trebuie să se supună unui tratament termic, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie:

a) să aibă în vedere procedurile elaborate în conformitate cu principiile HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), conform Hotărârii Guvernului nr. 955/2005, ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE; și

b) să se conformeze oricăror cerințe pe care Autoritatea le poate impune în această privință, atunci când autorizează întreprinderi sau când efectuează controale, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005, ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE.

#### III. Criterii pentru laptele crud de vacă

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care fabrică produse lactate trebuie să inițieze proceduri pentru a se asigura că, imediat înaintea procesării:

a) laptele crud de vacă utilizat pentru prepararea produselor lactate are N.T.G. la 30°C mai mic de 300.000 per ml; și,

b) laptele de vacă procesat utilizat pentru prepararea produselor lactate are N.T.G. la 30°C mai mic de 100.000 per ml.

2. Când laptele nu întrunește criteriile prevăzute la pct. 1, operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să informeze autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, și să ia măsuri pentru a corecta situația.

## CAPITOLUL III

### Ambalare și împachetare

Sigilarea ambalajelor destinate consumatorului trebuie să fie efectuată imediat după umplere, prin intermediul dispozitivelor de sigilare ce previn contaminarea, la întreprinderea în care are loc ultimul tratament termic al produselor lactate lichide. Sistemul de sigilare trebuie să fie confecționat de așa manieră încât, după deschidere, dovada deschiderii să fie evidentă și ușor de verificat.

## CAPITOLUL IV

### Etichetare

1. În plus față de cerințele Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 147 din 27 februarie 2002, cu modificările și completările ulterioare, etichetarea trebuie să prezinte în mod clar:

a) în cazul laptelui crud destinat consumului uman direct, cuvintele „lapte crud“;

b) în cazul produselor obținute din lapte crud, printr-un proces de fabricație ce nu include nici un tratament termic, fizic sau chimic, cuvintele „produs cu lapte crud“.

2. Cerințele pct. 1 se aplică produselor destinate pentru comerțul cu amănuntul. Termenul „etichetare“ include orice ambalaj, document, notă, etichetă, inel sau emblemă ce însoțește sau se referă la astfel de produse.

## CAPITOLUL V

### Marca de identificare

Prin derogare de la cerințele secțiunii I din anexa nr. 2 la prezentele reguli specifice:

1. în loc de indicarea numărului de autorizare al întreprinderii, marca de identificare poate să indice locul de pe ambalaj sau de pe pachet unde este înscris numărul de autorizare al întreprinderii;

2. în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate să indice numai inițialele țării expeditoare și numărul de autorizare al întreprinderii.

## SECȚIUNEA a X-a

### Ouă și produse din ouă

## CAPITOLUL I

### Ouă

1. În spațiile producătorului și până la vânzare către consumator, ouăle trebuie să fie ținute curate, uscate, fără miros străin, protejate eficient de șocuri și de expunere directă la soare.

2. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură, preferabil constantă, corespunzătoare pentru asigurarea conservării optime a proprietăților igienice ale acestora.

Ouăle trebuie să fie livrate către consumator în decurs de maximum 21 de zile de la ouat.

## CAPITOLUL II

### Produse din ouă

#### I. Cerințe pentru întreprinderi

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că întreprinderile pentru fabricarea produselor din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să se asigure separarea următoarelor operațiuni:

1. spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, atunci când se efectuează;

2. spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea părților de coajă și membrane; și

3. operațiuni, altele decât cele prevăzute la pct. 1 și 2.

#### II. Materii prime pentru fabricarea de produse din ouă

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că materiile prime utilizate pentru fabricarea de produse din ouă sunt conforme cu următoarele cerințe:

1. Coaja ouălor utilizate pentru fabricarea de produse din ouă trebuie să fie complet dezvoltată și să nu prezinte crăpături. Totuși, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea de produse din ouă, dacă întreprinderea de producție sau centrul de ambalare le livrează direct întreprinderilor de procesare, unde acestea trebuie să fie sparte cât mai curând posibil.

2. Oul lichid obținut într-o întreprindere autorizată în acest scop poate fi utilizat ca materie primă. Oul lichid trebuie să fie obținut în conformitate cu cerințele pct. 1, 2, 3, 4 și 7 ale părții a III-a.

#### III. Cerințe speciale de igienă pentru fabricarea de produse din ouă

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că toate operațiunile sunt efectuate de așa manieră încât să se evite orice fel de contaminare în timpul producției, manipulării și depozitării de produse din ouă, în special prin asigurarea conformității cu următoarele cerințe:

1. Ouăle trebuie să fie sparte numai atunci când acestea sunt curate și uscate.

2. Ouăle trebuie să fie sparte într-o manieră ce reduce la minimum contaminarea, în special prin asigurarea unei separări adecvate de alte operațiuni. Ouăle crăpate trebuie să fie procesate cât mai curând posibil.

3. Ouăle, altele decât cele de găină, de curcă sau de bibilică, trebuie să fie manipulate și procesate separat. Tot echipamentul trebuie să fie curățat și dezinfectat înainte să fie reluată procesarea ouălor de găină, de curcă și de bibilică.

4. Conținutul ouălor nu trebuie să fie obținut prin centrifugarea ori zdrobirea ouălor, iar centrifugarea nu poate să fie utilizată nici pentru obținerea resturilor de albuș de ou din cojile goale, pentru consum uman.

5. După spargere, fiecare parte a produsului din ouă trebuie să fie supusă procesării cât mai curând posibil, pentru a se elimina riscurile microbiologice sau pentru ca acestea să fie reduse la un nivel acceptabil. Un lot ce a fost prelucrat insuficient poate să fie supus imediat unei noi procesări în aceeași întreprindere, dacă aceasta îl face propriu pentru consum uman. Când un lot este găsit impropriu pentru consum uman, acesta trebuie să fie denaturat astfel încât să se asigure că nu este utilizat pentru consum uman.

6. Procesarea nu este necesară pentru albușul de ou destinat fabricării de albumină deshidratată sau cristalizată care ulterior va fi supusă unui tratament termic.

7. Dacă prelucrarea nu este efectuată imediat după spargere, oul lichid trebuie să fie depozitat fie congelat, fie la o temperatură nu mai mare de 4°C. Perioada de

depozitare la temperatura de 4°C înainte de procesare nu trebuie să depășească 48 de ore. Totuși, aceste cerințe nu se aplică produselor din care urmează să se extragă zaharurile, dacă procesul de extragere a zaharurilor este efectuat cât mai curând posibil.

8. Produsele ce nu au fost stabilizate astfel încât să fie păstrate la temperatura camerei trebuie să fie răcite la o temperatură nu mai mare de 4°C. Produsele pentru congelare trebuie să fie congelate imediat după prelucrare.

#### IV. Specificații analitice

1. Concentrația de acid 3 hidroxibutiric nu trebuie să depășească 10 mg/kg în substanța uscată a produsului din ouă nemodificat.

2. Conținutul de acid lactic al materiei prime utilizate pentru fabricarea de produse din ouă nu trebuie să depășească 1g/kg de substanță uscată. Pentru produse fermentate, această valoare trebuie să fie cea înregistrată înaintea procesului de fermentație.

3. Cantitatea de resturi de coji de ouă, membrane de ouă și orice alte părți din produsul din ouă procesat nu trebuie să depășească 100 mg/kg de produs din ouă.

#### V. Etichetarea și marcarea pentru identificare

1. În plus față de cerințele generale pentru marcarea de identificare prevăzute la secțiunea I din anexa nr. 2 la prezentele reguli specifice, fiecare transport de produse din ouă ce nu sunt destinate pentru vânzare cu amănuntul, ci pentru utilizare ca ingredient la fabricarea unui alt produs, trebuie să prezinte o etichetă ce indică temperatura la care produsele din ouă trebuie să fie păstrate și perioada în care poate fi astfel asigurată conservarea.

2. În cazul ouălor lichide, eticheta prevăzută la pct. 1 trebuie, de asemenea, să poarte cuvintele: „produse din ouă nepasteurizate — pentru a fi tratate la locul de destinație” și să indice data și ora spargerii.

#### SECȚIUNEA a XI-a

##### *Pulpe de broaște și melci*

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care prepară pulpe de broaște sau melci pentru consum uman trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Broaștele și melcii trebuie să fie uciși într-o întreprindere construită, proiectată și echipată pentru acest scop.

2. Întreprinderea în care sunt preparate pulpe de broaște trebuie să aibă o încăpere rezervată pentru depozitarea și spălarea broaștelor vii și pentru tăierea și sângerarea acestora. Această încăpere trebuie să fie separată fizic de încăperea de preparare.

3. Broaștele și melcii care au murit altfel decât prinucidere în întreprindere nu trebuie să fie preparați pentru consum uman.

4. Broaștele și melcii trebuie să fie supuși unei examinări organoleptice efectuate prin prelevare de probe. Dacă această examinare indică faptul că aceștia pot prezenta un risc, aceștia nu trebuie să fie utilizați pentru consum uman.

5. Imediat după preparare, pulpele de broască trebuie să fie spălate complet cu jet de apă potabilă și răcite imediat la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții, congelate sau procesate.

6. Dupăucidere, hepato-pancreasul melcilor trebuie să fie îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consum uman, dacă acesta poate prezenta un risc.

## SECȚIUNEA a XII-a

## Grăsimi de origine animală procesate și jumări

## CAPITOLUL I

## Cerințe aplicabile pentru întreprinderi ce colectează sau procesează materii prime

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că întreprinderile care colectează sau procesează materii prime pentru obținerea de grăsimi de origine animală procesate și jumări se conformează cu următoarele cerințe:

1. Centrele destinate colectării de materii prime și transportului ulterior către întreprinderi de procesare trebuie să fie dotate cu facilități pentru depozitarea materiilor prime la o temperatură nu mai mare de 7°C.

2. Fiecare întreprindere de procesare trebuie să aibă:

a) facilități pentru refrigerare;

b) un spațiu pentru expediere, cu excepția cazului în care întreprinderea expediază grăsimi animale procesată numai în containere; și

c) dacă este necesar, echipament potrivit pentru prepararea de produse constând din grăsimi animale procesate amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente.

3. Facilitățile de refrigerare prevăzute la pct. 1 și pct. 2 lit. a) nu sunt necesare, dacă protocoalele pentru furnizarea de materii prime asigură că acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă, în alt mod decât este prevăzut la cap. II pct. 1 lit. d).

## CAPITOLUL II

## Cerințe de igienă pentru prepararea grăsimii de origine animală procesate și a jumărilor

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care prepară grăsimi de origine animală procesate și jumări trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1. Materiile prime trebuie să:

a) provină de la animale care au fost tăiate într-un abator și care au fost considerate proprii pentru consum uman ca urmare a inspecției ante-mortem și post-mortem;

b) fie constituite din țesuturi adipoase sau oase cu un conținut cât mai mic posibil de sânge și impurități;

c) provină din întreprinderi înregistrate sau autorizate conform Hotărârii Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, sau în conformitate cu prezenta hotărâre; și

d) să fie transportate și depozitate până la procesare, în condiții igienice și la o temperatură internă nu mai mare de 7°C. Totuși, materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă, dacă sunt procesate în decurs de 12 ore după ziua în care au fost obținute.

2. În timpul procesării este interzisă utilizarea solvenților.

3. Când grăsimea pentru rafinare întrunește standardele prevăzute la pct. 4, grăsimea animală procesată și preparată conform pct. 1 și 2 poate fi rafinată în aceeași întreprindere sau în altă întreprindere, cu scopul de a se îmbunătăți calitățile fizico-chimice ale acesteia.

4. Grăsimea de origine animală procesată, în funcție de tip, trebuie să întrunească următoarele standarde:

	Rumegetoare		Animale din specia porcine				Alte grăsimi de origine animală	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibilă		Untură și alte grăsimi de porc pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Primul lichid <sup>1)</sup>	Alte		Untură <sup>2)</sup>	Alte			
FFA (m/m% acid oleic) maxim	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid maxim	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurități totale insolubile	Maximum 0,15%			Maximum 0,5%				
Miros, gust, culoare	normal							

<sup>1)</sup> Grăsimea de origine animală procesată, obținută prin procesarea la temperatură joasă a grăsimii proaspete provenite de la nivelul cordului, epiplonului, rinichilor și mezenterului de animale din specia bovine, și grăsimea provenită din sălile de tranșare.

<sup>2)</sup> Grăsimea de origine animală procesată, obținută din țesuturile adipoase de la animale din specia porcine.

5. Jumările destinate consumului uman trebuie să fie depozitate în conformitate cu următoarele cerințe de temperatură:

a) când jumările sunt procesate la o temperatură de cel mult 70°C, acestea trebuie să fie depozitate:

(i) la o temperatură de cel mult 7°C pentru o perioadă ce nu depășește 24 de ore; sau

(ii) la o temperatură de cel mult -18°C;

b) când jumările sunt procesate la o temperatură mai mare de 70°C și au un procent de umiditate de 10% (m/m) sau mai mult, acestea trebuie să fie depozitate:

(i) la o temperatură nu mai mare de 7°C, pentru o perioadă ce nu depășește 48 de ore sau la un

raport de timp/temperatură care să ofere o garanție echivalentă; sau

(ii) la o temperatură nu mai mare de -18°C;

c) când jumările sunt procesate la o temperatură mai mare de 70°C și au un procent de umiditate sub 10% (m/m), nu există cerințe specifice.

## SECȚIUNEA a XIII-a

## Stomacuri, vezici urinare și intestine tratate

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care tratează stomacuri, vezici urinare și intestine trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:



1. Intestinele, vezicile urinare și stomacurile de animale pot fi puse pe piață numai dacă:

- acestea provin de la animale ce au fost tăiate într-un abator și care s-au dovedit a fi proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției ante-mortem și post-mortem;
- acestea sunt sărate, tratate termic sau uscate; și
- după tratamentul prevăzut la lit. b) sunt luate măsuri eficiente pentru a se preveni recontaminarea.

2. Stomacurile, vezicile urinare și intestinele tratate ce nu pot fi ținute la temperatura ambientală trebuie să fie depozitate refrigerate, utilizându-se facilități destinate pentru acest scop, până la livrarea acestora. În special produsele ce nu sunt sărate sau uscate trebuie să fie ținute la o temperatură de cel mult 3°C.

#### SECȚIUNEA a XIV-a

##### Gelatină

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care fabrică gelatină trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe ale prezentei secțiuni.

2. Pentru scopul prezentei secțiuni, *tăbăcire* înseamnă întărirea pieilor, utilizându-se agenți vegetali de tăbăcire, săruri de crom sau alte substanțe, precum săruri de aluminiu, săruri ferice, săruri ale acidului silicic, aldehide și chinone sau alți agenți sintetici de întărire.

#### CAPITOLUL I

##### Cerințe pentru materii prime

1. Pot fi folosite următoarele materii prime pentru producerea de gelatină destinată pentru utilizare în alimente:

- oase;
- piei prelucrate și neprelucrate de la animale rumegătoare de fermă;
- piei de porc;
- piei de pasăre;
- tendoane și sinovii;
- piei prelucrate și neprelucrate de vânat sălbatic; și
- piei și oase de pește.

2. Este interzisă utilizarea de piei prelucrate și neprelucrate dacă acestea au fost supuse oricărui proces de tăbăcire, indiferent dacă acest proces a fost finalizat sau nu.

3. Materiile prime prevăzute la pct. 1 lit. a)–e) trebuie să provină de la animale care au fost tăiate într-un abator și ale căror carcase s-au dovedit a fi proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției ante-mortem și post-mortem sau în cazul pieilor prelucrate și neprelucrate provenite de la vânat sălbatic dovedit a fi propriu pentru consum uman.

4. Materiile prime trebuie să provină din întreprinderi înregistrate sau autorizate conform Hotărârii Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

5. Centrele de colectare și tăbăcirile pot, de asemenea, să furnizeze materie primă pentru producerea de gelatină destinată consumului uman, dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, le autorizează în mod special pentru acest scop, iar acestea îndeplinesc următoarele cerințe:

a) trebuie să aibă încăperi de depozitare cu pardoseli solide și pereți netezi ce sunt ușor de curățat și de dezinfectat, iar atunci când este necesar, prevăzute cu facilități pentru refrigerare;

b) încăperile de depozitare trebuie să fie păstrate în stare bună de curățenie și întreținere, astfel încât acestea

să nu constituie o sursă de contaminare pentru materiile prime;

c) dacă materia primă ce nu este în conformitate cu prezentul capitol este depozitată și/sau procesată în aceste spații, aceasta trebuie să fie separată de materia primă ce este în conformitate cu prezentul capitol pe toată durata recepției, depozitării, procesării și expedierii.

#### CAPITOLUL II

##### Transportul și depozitarea materiilor prime

1. În locul mărcii de identificare prevăzute la secțiunea I din anexa nr. 2 la prezentele reguli specifice, materiile prime trebuie să fie însoțite pe durata transportului de un document ce indică întreprinderea de origine și care conține informațiile prevăzute de modelul de document prevăzut în anexa nr. 4 la prezentele reguli specifice, când acestea sunt livrate unui centru de colectare sau unei tăbăcirii și atunci când sunt expediate întreprinderii de prelucrare a gelatinei.

2. Materiile prime trebuie să fie transportate și depozitate, răcite sau congelate, cu excepția cazului în care, acestea sunt procesate în decurs de 24 de ore de la livrare. Totuși, pot fi transportate și depozitate la temperatură ambientală oase degresate și uscate sau oseină, piei sărate, uscate și tratate cu apă de var, precum și piei tratate cu acizi ori baze.

#### CAPITOLUL III

##### Cerințe pentru fabricarea de gelatină

1. Procesul de producție pentru gelatină trebuie să asigure că:

a) toată materia osoasă de la rumegătoare, provenită de la animale fătate, crescute sau tăiate în țări ori în regiuni clasificate ca având o incidență redusă de encefalopatie spongiformă bovină, în conformitate cu legislația națională ce transpune legislația comunitară specifică, este supusă unui proces ce asigură că toată materia osoasă este zdrobită fin și degresată cu apă fierbinte, iar apoi tratată cu acid clorhidric diluat (la concentrație minimă de 4% și pH < 1,5), pentru o perioadă de cel puțin două zile, urmat de un tratament alcalin cu soluție saturată de hidroxid de calciu (pH > 12,5), pentru o perioadă de cel puțin 20 de zile, cu o etapă de sterilizare la 138–140°C timp de 4 secunde sau de un proces echivalent autorizat; și,

b) altă materie primă este supusă unui tratament cu acizi sau baze, urmat de una sau mai multe clătiri; pH-ul trebuie să fie ulterior ajustat. Gelatina trebuie să fie extrasă prin încălzire, o dată sau de mai multe ori consecutiv, urmată de purificare prin intermediul filtrării și sterilizării.

2. Dacă un operator cu activitate în domeniul alimentar care fabrică gelatină se conformează cu cerințele ce se aplică gelatinei destinate consumului uman cu referire la toată gelatina pe care o produce, acesta poate produce și depozita gelatină ce nu este destinată consumului uman în aceeași întreprindere.

#### CAPITOLUL IV

##### Cerințe pentru produse finite

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că gelatina este conformă cu limitele de reziduuri prevăzute de următorul tabel:

Reziduuri	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm

Reziduuri	Limită
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Farmacopeea Europeană 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

## SECȚIUNEA a XV-a

**Colagen**

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar care fabrică colagen trebuie să asigure conformitatea cu cerințele prezentei secțiuni.

2. Pentru scopul prezentei secțiuni, *tăbăcire* înseamnă întărirea pieilor, utilizându-se agenți vegetali de tăbăcire, săruri de crom sau alte substanțe, precum săruri de aluminiu, săruri ferice, săruri ale acidului silicic, aldehide și chinone sau alți agenți sintetici de întărire.

## CAPITOLUL I

**Cerințe pentru materii prime**

1. Pentru producerea de colagen destinat utilizării în alimente, pot fi folosite următoarele materii prime:

- piei prelucrate și neprelucrate de la animale rumegetoare de fermă;
- piei și oase de porc;
- piei și oase de pasăre;
- tendoane;
- piei prelucrate și neprelucrate de vânat sălbatic; și
- piei și oase de pește.

2. Este interzisă utilizarea de piei prelucrate și neprelucrate, dacă acestea au fost supuse oricărui proces de tăbăcire, indiferent dacă acest proces a fost finalizat sau nu.

3. Materiile prime prevăzute la pct. 1 lit. a)–d) trebuie să provină de la animale care au fost tăiate într-un abator și ale căror carcase s-au dovedit a fi proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției ante- și post-mortem sau în cazul pieilor prelucrate și neprelucrate provenite de la vânat sălbatic dovedit a fi propriu pentru consum uman.

4. Materiile prime trebuie să provină din întreprinderi înregistrate sau autorizate conform Hotărârii Guvernului nr. 924/2005 ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE, sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

5. Centrele de colectare și tăbăcirile pot, de asemenea, să furnizeze materie primă pentru producerea de colagen destinat consumului uman, dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, le autorizează în mod special în acest scop, iar acestea îndeplinesc următoarele cerințe:

a) acestea trebuie să aibă încăperi de depozitare cu pardoseli solide și pereți netezi ce sunt ușor de curățat și de dezinfectat, iar atunci când este necesar, prevăzute cu facilități pentru refrigerare;

b) încăperile de depozitare trebuie să fie păstrate în stare bună de curățenie și întreținere, astfel încât acestea să nu constituie o sursă de contaminare pentru materiile prime;

c) dacă materia primă ce nu este în conformitate cu prezentul capitol este depozitată și/sau procesată în aceste spații, aceasta trebuie să fie separată de materia primă ce

este în conformitate cu prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, procesării și expedierii.

## CAPITOLUL II

**Transportul și depozitarea materiilor prime**

1. În locul mărcii de identificare prevăzute la secțiunea I din anexa nr. 2 la prezentele reguli specifice, materiile prime trebuie să fie însoțite pe durata transportului de un document ce indică întreprinderea de origine și care conține informațiile prevăzute de modelul de document prevăzut în anexa nr. 4 la prezentele reguli specifice, când acestea sunt livrate unui centru de colectare sau unei tăbăcării și când sunt expediate întreprinderii de procesare a colagenului.

2. Materiile prime trebuie să fie transportate și depozitate răcite sau congelate, cu excepția cazului în care acestea sunt prelucrate în decurs de 24 de ore de la livrarea acestora. Totuși, pot fi transportate și depozitate la temperatură ambientală oase degresate și uscate sau oseină, piei sărate, uscate și tratate cu apă de var, precum și piei tratate cu acizi ori baze.

## CAPITOLUL III

**Cerințe pentru fabricarea de colagen**

1. Colagenul trebuie să fie produs printr-un proces ce asigură că materia primă este supusă unui tratament ce implică spălare, ajustare a pH-ului, utilizându-se acizi sau baze, urmat de una ori mai multe clătiri, filtrare și extragere sau de un proces echivalent autorizat.

2. După ce a fost supus procesului prevăzut la pct. 1 colagenul poate fi supus unui proces de uscare.

3. Dacă un operator cu activitate în domeniul alimentar care fabrică colagen se conformează cerințelor ce se aplică colagenului destinat consumului uman, cu referire la tot colagenul pe care îl produce, acesta poate produce și depozita colagen ce nu este destinat consumului uman în aceeași întreprindere.

## CAPITOLUL IV

**Cerințe pentru produse finite**

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, colagenul este conform cu limitele de reziduuri prevăzute de următorul tabel:

Reziduuri	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Farmacopeea Europeană 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

## CAPITOLUL V

**Etichetarea**

Ambalajele și pachetele ce conțin colagen trebuie să poarte cuvintele „colagen propriu consumului uman” și să indice data preparării.

**MODEL DE DOCUMENT CE TREBUIE SĂ ÎNȘOȚEASCĂ MATERIA PRIMĂ DESTINATĂ PENTRU PRODUCEREA DE GELATINĂ SAU COLAGEN**  
**MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED FOR THE PRODUCTION OF GELATINE OR COLLAGEN****I. Identificarea materiei prime**  
**I. Identification of raw material**

Tip de produse .....  
 Type of products .....  
 Data de fabricare .....  
 Date of manufacture .....  
 Tipul materialului de împachetare .....  
 Type of packaging .....  
 Numărul de pachete .....  
 Number of packages .....  
 Perioada de depozitare garantată .....  
 Guaranteed storage period .....  
 Greutate netă (kg) .....  
 Net weight (kg) .....

**II. Originea materiei prime**  
**II. Origin of raw material**

Adresa/Adresele și numărul/numerele de înregistrare al/ale întreprinderii/întreprinderilor de producție autorizate .....  
 Address(es) and registration number(s) of the approved production establishment(s) .....

**III. Destinația materiei prime**  
**III. Destination of raw material**

Materia primă este expediată:  
 The raw material will be sent:

De la .....  
 from .....  
 la .....  
 to .....  
 (locul de încărcare)  
 (place of loading)  
 (țara și locul de destinație)  
 (country and place of destination)

cu următoarele mijloace de transport .....  
 by the following means of transport .....

Numele și adresa expeditorului .....  
 Name and address of consignor .....  
 Numele și adresa destinatarului .....  
 Name and address of consignee .....

**EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR**

Regia Autonomă „Monitorul Oficial“, Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București,  
 IBAN: RO75RNCB5101000000120001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea“ București  
 și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București  
 (alocat numai persoanelor juridice bugetare)

Tel. 318.51.29/150, fax 318.51.15, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro  
 Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,  
 bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 410.47.30, tel./fax 410.77.36 și 410.47.23  
 Tiparul: Regia Autonomă „Monitorul Oficial“

