



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. ____

din 2025

Chișinău

Pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

În temeiul prevederilor art.3 alin.(4) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, 7-17, art.60) și în temeiul prevederilor art.17 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2024, 199-201, art.265), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințe specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei Hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
3. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal (Monitorul Oficial a Republicii Moldova, 2010, nr. 85-86 art. 499), cu modificările ulterioare.
4. Prezenta hotărâre intră în vigoare odată cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.

PRIM-MINISTRU

DORIN RECEAN

Contrasemnează:

Ministru agriculturii și
industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

Prezenta hotărâre transpune:

- Regulamentul (CE) Nr.853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor cerințe specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, CELEX 32004R0853, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004 așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1141 al Comisiei din 14 decembrie 2023;
- Regulamentul (CE) nr. 101/2013 al Comisiei din 4 februarie 2013 privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine, CELEX 32013R0101, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 34 din 05 februarie 2013;
- Regulamentul (CE) nr. 2015/1474 al Comisiei din 27 august 2015 privind utilizarea apei calde reciclate pentru a elimina contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor, CELEX 32015R1474, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 225 din 28 august 2015.

Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezenta hotărâre stabilește, pentru operatorii din domeniul alimentar, cerințe specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală prelucrate sau neprelucrate.

2. Cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară, prezentei hotărâri, nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate. Cu toate acestea, produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentei hotărâri.

3. Prezenta hotărâre nu se aplică:

3.1 producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată;

3.2 preparării, manipulării și depozitării produselor alimentare în scopul consumului în gospodăria privată;

3.3 aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare;

3.4 aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatație, a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final;

3.5 vânzătorii care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final.

4. Autoritatea competentă aprobă, prin ordin, cerințe specifice pentru activitatea care reglementează activitățile și persoanele prevăzute la subpct.3.5. Cerințele privind subpct.3.3 și 3.4 sunt aprobate prin hotărârea Guvernului nr.6/2025 privind aprobarea Cerințelor simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar și completarea Hotărârii Guvernului nr. 643/2003 cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei.

5. Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezenta hotărâre nu se aplică în comerțul cu amănuntul;

5.1 Cu toate acestea, prezenta hotărâre se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care:

5.1.1 operațiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerințele specifice de temperatură stabilite la anexa nr.3 sau

5.1.2 furnizarea produselor alimentare de origine animală care provin de la unitatea de vânzare cu amănuntul este destinată numai altor unități de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislația națională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă;

6. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă măsuri, pentru aplicarea cerințelor din prezenta hotărâre, unităților de vânzare cu amănuntul, cărora nu li s-ar aplica pct.5 sau subpct.5.1.

7. Prezentele Cerințe se aplică fără a aduce atingere:

7.1 cerințelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv cerințelor cele mai stricte adoptate pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;

7.2 cerințelor în domeniul bunăstării animalelor și

7.3 cerințelor privind identificarea animalelor și trasabilitatea produselor de origine animală.

8. În sensul prezentei hotărâri se aplică definițiile prevăzute de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și definițiile prevăzute de anexa nr.1 și anexele nr.2 și 3.

Capitolul II

OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR

9. Operatorii din domeniul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele nr.2 și 3.

10. Operatorii din domeniul alimentar nu utilizează nicio substanță în afara apei potabile sau a apei curate, în cazul în care Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau prezenta hotărâre permite acest lucru, pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată. Utilizarea unei substanțe aprobate nu scutește operatorul din domeniul alimentar de obligația de a respecta cerințele prezentei hotărâri.

11. Operatorii din domeniul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile:

11.1 care respectă condițiile corespunzătoare din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și din anexele nr.2 și 3 din prezenta hotărâre și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare și

11.2 care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la pct.12, autorizate de autoritatea competentă.

12. Fără a aduce atingere art.3, alin.(11) din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare, unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa nr.3 își

pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu pct.13, cu excepția unităților care asigură numai:

- 12.1 activități de producție primară;
- 12.2 operațiuni de transport;
- 12.3 depozitarea produselor care nu necesită o reglare a temperaturii sau
- 12.4 activități de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezenta hotărâre în conformitate cu subpct.5.1.

13. O unitate supusă autorizării în conformitate cu pct.12 își poate exercita activitatea numai în cazul în care autoritatea competentă:

- 13.1 a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului sau
- 13.2 a acordat unei unități o autorizație condiționată.

14. Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. Operatorii din domeniul alimentar asigură în special că o unitate își încetează activitatea dacă autoritatea competentă îi retrage autorizația sau, în cazul unei autorizații condiționate, dacă aceasta nu îi prelungește autorizația sau nu îi acordă o autorizație definitivă.

15. Prezentul punct nu împiedică nici o unitate să introducă pe piață alimente între data de aplicare a prezentei hotărâri și prima inspecție ulterioară realizată de autoritatea competentă în cazul în care unitatea:

- 15.1 este supusă autorizării în conformitate cu pct.12 și în cazul în care a introdus pe piață produse de origine animală, cu respectarea imediat înainte de aplicarea prezentei hotărâri sau
- 15.2 face parte dintr-o categorie pentru care nu exista nici o cerință privind autorizarea înainte de aplicarea prezentei hotărâri.

16. Operatorii din domeniul alimentar nu introduc pe piață nici un produs de origine animală prelucrat într-o unitate supusă autorizării în conformitate cu pct.12 în cazul în care acesta nu are:

- 16.1 o marcă de sănătate aplicată în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar sau
- 16.2 atunci când hotărârea menționată nu prevede aplicarea unei mărci de sănătate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu dispozițiile din anexa nr.2 secțiunea 1-a.

17. Operatorii din domeniul alimentar pot aplica o marcă de identificare pe un produs de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs în conformitate cu prezenta hotărâre în unități care respectă cerințele din pct.11-15.

18. Operatorii din domeniul alimentar pot retrage marca de sănătate a cărnii aplicate în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar numai în cazul în care o tranșează, o prelucrează sau efectuează alte operațiuni.

19. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse de origine animală din alte țări asigură că aceste importuri au loc numai în cazul în care:

19.1 țara de expediere este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu art. 85 alin.(2) lit.a) din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar din care este autorizat importul respectivului produs;

19.2 unitatea din care a fost expedit produsul și în care a fost obținut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu art. 85 alin.(2) lit.b) din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, a unităților din care este autorizat importul respectivului produs, după caz,

19.2.1 în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și secții de tranșare menționate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu art.85 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar sau în unități autorizate și

19.2.2 în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, în cazul în care zona de producție este prevăzută de o listă stabilită în conformitate cu art.13 din legea menționată, după caz;

19.3 produsul respectă:

19.3.1 cerințele prezentei hotărâri, în special cerințele prevăzute la articolul 5 privind marcajul de sănătate și de identificare;

19.3.2 cerințele Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și

19.3.3 orice condiție privind importul, definită în conformitate cu legislația în vigoare controalele produselor de origine animală la import și

19.4 sunt respectate cerințele prevăzute la art.85 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar privind certificatele și alte documente, după caz.

20. Prin derogare de la pct.19, importul de produse pescărești poate să aibă, de asemenea, loc în conformitate cu dispozițiile speciale stabilite la art.85 din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.

21. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse de origine animală se asigură că:

21.1 produsele sunt accesibile pentru un control la import în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar;

21.2 importul este în conformitate cu cerințele Legii nr.196/2024 privind sănătatea animală și

21.3 operațiunile care au loc după import pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa nr.3.

22. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanția că produsele de origine animală prelucrate pe care le conțin produsele alimentare menționate anterior sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la pct.19, 20 și 21. Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligație cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizației, care nu trebuie să se prezinte, în mod absolut necesar, în forma prevăzută la subpct.19.4.

Capitolul III

COMERTUL

23. În cazul în care acest lucru este cerut în conformitate cu anexele nr. 2 și 3., operatorii din domeniul alimentar se asigură că loturile de produse de origine animală sunt însoțite de certificate sau alte documente.

24. În conformitate cu procedura aprobată de autoritatea competentă:

24.1 pot fi stabilite documente tip și

24.2 poate fi prevăzută utilizarea documentelor în format electronic.

25. Operatorii din domeniul alimentar care intenționează să comercializeze în Suedia sau în Finlanda următoarele produse alimentare de origine animală se conformează cerințelor stabilite la pct. 26 în ceea ce privește salmonela:

25.1 carnea de animale din speciile bovină și porcină, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și a cărnii separate mecanic (CSM);

25.2 carnea de pasăre din următoarele specii: găini de crescătorie, curci, bibilici, rațe și găște, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și CSM și

25.3 ouăle.

26. În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca eșantioanele din loturi să fi fost prelevate în unitatea de expediere și supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația națională.

26.1 În ceea ce privește ouăle, este necesar ca centrele de condiționare să ofere garanția că loturile provin din efective supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația națională.

26.2 În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină, testul prevăzut la pct.26 nu este absolut necesar pentru loturile destinate unei unități pentru a fi pasteurizate, sterilizate sau pentru o tratare cu efect echivalent. În ceea ce privește ouăle, testul prevăzut la subpct.26.1 nu este absolut necesar pentru loturi destinate producției de produse prelucrate printr-un procedeu care garantează eliminarea salmonelei.

26.3 Testele prevăzute la pct. 26 și subpct. 26.1 nu sunt absolut necesare pentru produsele alimentare care provin dintr-o unitate supusă unui program de control care corespunde produselor alimentare de origine animală respective și care este recunoscut.

26.4 În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca un document sau certificat comercial conform cu un model prevăzut de legislația națională să însoțească alimentele și să certifice că:

26.4.1 au fost efectuate testele prevăzute la pct. 26, iar rezultatele acestora sunt negative sau

26.4.2 carnea este destinată unuia din scopurile menționate la subpct. 26.2 sau

26.4.3 carnea provine dintr-o unitate prevăzută la subpct. 26.3.

26.5 În ceea ce privește ouăle, este necesar ca loturile să fie însoțite de un certificat care să confirme că au fost efectuate testele menționate la subpct.26.1, cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate utilizării în modul menționat la subpct. 26.2.

27. Normele stabilite la pct. 26 privind produsele alimentare menționate la pct. 25 din prezentul articol pot fi extinse parțial sau total la orice țară care dispune de un program de control recunoscut ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda în ceea ce privește produsele alimentare de origine animală în cauză.

28. În sensul prezentului punct, se înțelege prin „program de control” un program de control aprobat în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr.398/2012 pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonele în efectivele de animale.

29. Autoritatea competentă aprobă, fără a compromite realizarea obiectivelor prezentei hotărâri, măsuri naționale de adaptare a dispozițiilor din anexa nr.3.

30. Măsurile naționale menționate la pct.29 au ca obiect:

30.1 posibilitatea de a continua utilizarea metodelor tradiționale în orice stadiu al producției, al prelucrării sau al distribuției produselor alimentare sau

30.2 satisfacerea nevoilor unităților din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale.

31. În alte cazuri, acestea se aplică numai construirii, configurării și dotării unităților respective.

32. Autoritatea competentă aprobă la necesitate măsuri suplimentare privind:

32.1 a preciza, în ceea ce privește carnea separată mecanic, care este conținutul de calciu considerat ca nefiind mult mai mare decât cel al cărnii tocate;

32.2 stabilirea criteriilor de prospețime și limite de histamine și de azot volatil total pentru produsele pescărești;

32.3 autorizarea utilizării laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa nr.3 secțiunea 9-a în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice pentru fabricarea anumitor produse lactate;

32.3.1 stabilirea valorii maxime autorizată pentru totalul combinat de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud și

32.3.2 autorizarea procedurilor echivalente pentru producerea gelatinei sau a colagenului.

Anexa nr. 1 la
Cerințele specifice de igienă
care se aplică alimentelor de
origine animală

DEFINIȚII

În sensul prezentei hotărâri, se înțelege prin:

1. CARNE

1.1 „*carne*”: părțile comestibile din animalele menționate la pct. 1.2-1.8, inclusiv sângele;

1.2 „*ungulate domestice*”: animalele domestice din speciile bovină (inclusiv Bubalus și Bison), porcină, ovină și caprină, precum și solipelele domestice;

1.3 „*păsări de curte*”: păsări de crescătorie, inclusiv păsările care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca niște animale domestice, cu excepția acarinatelor;

1.4 „*lagomorfe*”: iepuri de casă și iepuri de crescătorie și rozătoare;

1.5 „*vânat sălbatic*”:

— ungulatele sălbatice și lagomorfele, precum și celelalte mamifere terestre care sunt vâdate în vederea consumului uman și sunt considerate vâdate în conformitate cu legislația aplicabilă în țara respectivă, inclusiv mamiferele care trăiesc în spații împrejmuite în condiții de libertate asemănătoare cu cele ale vânatului sălbatic și

— păsările sălbatice vâdate în vederea consumului uman;

1.6 „*vânat de crescătorie*”: acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât cele menționate la pct.1.2;

1.7 „*vânat mic sălbatic*”: vânatul sălbatic cu pene și lagomorfele care trăiesc în libertate;

1.8 „*vânat mare sălbatic*”: mamiferele terestre sălbatice care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vânatului sălbatic mic;

1.9 „*carcasă*”: corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare;

1.10 „*carne proaspătă*”: carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

1.11 „*organe comestibile*”: carnea proaspătă alta decât carcasa, inclusiv viscerele și sângele;

1.12 „*viscere*”: organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea și esofagul, iar în cazul păsărilor gușa;

1.13 „*carne tocată*”: carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1% sare;

1.14 „*carne separată mecanic sau CSM*”: produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor;

1.15 „*preparate din carne*”: carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete;

1.16 „*abator*”: unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman;

1.17 „*secție de tranșare*”: unitate de dezosare și/sau tranșare a cărnii;

1.18 „*unitate de prelucrare a vânatului*”: orice unitate în care sunt preparate, în vederea introducerii pe piață, vânatul și carnea de vânat obținute după vânatoare.

2. MOLUȘTE BIVALVE VII

2.1 „*moluște bivalve*”: moluștele lamelibranhiate cu hrănire prin filtrare;

2.2 „*biotoxine marine*”: substanțe toxice acumulate de moluștele bivalve, în special atunci când se hrănesc cu plancton care conține toxine;

2.3 „*centru de expediere*”: orice unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățirii, calibrării, împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii proprii pentru consumul uman;

3. PRODUSE PESCĂREȘTI

3.1 „*produse pescărești*”: toate animalele marine sau de apă dulce (cu excepția moluștelor bivalve, echinodermelor vii, tunicatelor vii și gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor marine, reptile și broaște), sălbatice sau de crescătorie, inclusiv toate formele și părțile comestibile ale acestor animale;

3.2 „*produs pescăresc separat mecanic*”: orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii produselor pescărești prin mijloace mecanice care duc la distrugerea sau modificarea structurii cărnii;

3.3 „*produs pescăresc proaspăt*”: orice produs pescăresc neprelucrat, întreg sau preparat, inclusiv produsele ambalate prin vacuumare sau în atmosferă modificată, care nu a fost supus nici unui alt tratament în afară de refrigerare în vederea conservării;

3.4 „*produs pescăresc preparat*”: orice produs pescăresc neprelucrat care a fost supus unei operațiuni care îi modifică integritatea anatomică, de exemplu eviscerarea, decapitarea, tranșarea, filetarea și tocare.

4. LAPTE

- 4.1 „*lapte crud*”: laptele produs de secreția glandei mamare a unor animale de crescătorie și care nu a fost încălzit la o temperatură mai mare de 40 °C sau supus unui tratament cu efect echivalent;
- 4.2 „*exploatație de producție a laptelui*”: o unitate unde sunt deținute unul sau mai multe animale de crescătorie pentru producția de lapte destinat comercializării ca aliment.

5. OUĂ

- 5.1 „*ouă*”: ouăle în coajă - cu excepția ouălor sparte, incubate sau fierte - care sunt produse de către păsări de crescătorie și sunt proprii pentru consumul uman direct sau preparării produselor din ouă;
- 5.2 „*ou lichid*”: conținutul neprelucrat al oului după îndepărtarea cojii;
- 5.3 „*ouă crăpate*”: ouă a căror coajă este spartă și ale căror membrane sunt intacte;
- 5.4 „*centru de ambalare*”: o unitate unde sunt clasificate ouăle în funcție de calitatea și de greutatea acestora.

6. PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI

- 6.1 „*pulpe de pui de baltă*”: partea posterioară a corpului speciilor *Rana* (familia ranidelor), secționat transversal în spatele membrelor anterioare, eviscerat și curățat de piele;
- 6.2 „*melci*”: gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și din speciile din familia *Achatinidae*.

7. PRODUSE PRELUCRATE

- 7.1 „*produse din carne*”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;
- 7.2 „*produse lactate*”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea laptelui crud sau dintr-o tratare ulterioară a acestor produse prelucrate;
- 7.3 „*produse din ouă*”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;
- 7.4 „*produs pescăresc prelucrat*”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea produselor pescărești sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;
- 7.5 „*grăsimi topite de origine animală*”: grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;
- 7.6 „*jumări*”: reziduurile proteice ale topirii, după separarea parțială a grăsimilor de apă;

- 7.7 „gelatină”: proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a collagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale;
- 7.8 „colagen”: produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale, fabricat în conformitate cu exigențele pertinente din prezenta hotărâre;
- 7.9 „stomacuri, vezici și intestine tratate”: stomacuri, vezici și intestine care au fost supuse, după ce au fost obținute și curățate, unei tratări cum este punerea în saramură, fierberea sau uscarea.

8. ALTE DEFINIȚII

- 8.1 „produse de origine animală”:
 — produsele alimentare de origine animală, inclusiv mierea și sângele;
 — moluștele bivalve, echinodermele, tunicatele și gasteropodele marine vii destinate consumului uman și
 — celelalte animale destinate preparării pentru a fi furnizate vii consumatorului final.
- 8.2 „piață cu ridicata”: întreprindere din domeniul alimentar care cuprinde mai multe unități separate care au în comun instalații și secțiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din domeniul alimentar.
- 8.3 „parazit vizibil”: se înțelege orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui.
- 8.4 „control vizual”: se înțelege un examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinare la lumină, după caz.
- 8.5 „examinare la lumină”: se înțelege, în cazul peștilor plați sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților.

Anexa nr. 2 la
 Cerințele specifice de igienă
 care se aplică alimentelor de
 origine animală

Capitolul I

CERINȚE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ

SECȚIUNEA I-a

MARCA DE IDENTIFICARE

1. În cazurile prevăzute la pct.16-22 și sub rezerva dispozițiilor din anexa nr.3, operatorii din domeniul alimentar se asigură că a fost aplicată o marcă de identificare pe produsele de origine animală în conformitate cu următoarele dispoziții:

2. Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să iasă din unitatea de producție.

3. Cu toate acestea, este necesară aplicarea unei noi mărci pe un produs numai dacă se îndepărtează ambalajul sau învelișul acestuia sau dacă este supus unei prelucrări ulterioare într-o altă unitate. În astfel de cazuri, noua marcă trebuie să indice numărul autorizației unității unde au avut loc aceste operațiuni.

4. Nu este necesară o marcă de identificare pe ambalajele de ouă atunci când se aplică un cod al unui centru de ambalare.

5. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună, în temeiul art.12 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de sisteme și proceduri care să le permită identificarea operatorilor care le-au furnizat produse de origine animală și cărora le-au livrat produse de origine animală.

6. Marca trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să poată fi descifrate ușor. Aceasta trebuie să fie ușor vizibilă pentru autoritatea competentă.

7. Marca trebuie să indice numele țării unde se află unitatea; acesta poate apărea în întregime sau sub forma unui cod de două litere în conformitate cu standardul ISO corespunzător.

8. Marca trebuie să indice numărul autorizației unității. În cazul în care o unitate produce în același timp și produse alimentare cărora li se aplică prezenta Normă și produse alimentare cărora acesta nu li se aplică, operatorul din domeniul alimentar poate aplica aceeași marcă de identificare celor două tipuri de produse alimentare.

9. Cerințele privind forma mărcii de identificare prevăzute în prezenta parte B pot fi înlocuite cu cerințele privind o marcă de identificare specială în conformitate cu art.65 alin.(1) lit.h) din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală și cu normele adoptate în conformitate cu art.67 lit.a), cu art.71 alin.(3) sau (4) sau cu art.259 alin.(1) sau (2) din prezenta lege.

10. Marca poate fi aplicată, în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care este acesta

împachetat sau pe ambalaj sau poate fi imprimată pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj. De asemenea, marca poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent.

11. Atunci când ambalajul conține carne tranșată sau organe comestibile, marca trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe ambalaj, astfel încât să fie distrusă la deschidere. Cu toate acestea, această măsură nu este necesară în cazul în care la deschidere ambalajul este distrus. Atunci când împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca poate fi aplicată pe materialul de împachetat.

12. În ceea ce privește produsele de origine animală plasate în containere pentru transport sau în ambalaje mari și destinate unei manipulări, unei prelucrări, unei împachetări sau unei ambalări ulterioare într-o altă unitate, marca poate fi aplicată pe suprafața exterioară a containerului sau ambalajului.

13. În ceea ce privește produsele de origine animală prezentate sub formă lichidă, de granule sau de praf transportate vrac sau produsele pescărești transportate vrac, nu este necesar să se procedeze la o marcă de identificare în cazul în care documentele de însoțire conțin informațiile prevăzute la pct. 7 și 8.

14. Atunci când produsele de origine animală sunt introduse într-un ambalaj în vederea aprovizionării directe a consumatorului final, este suficient să se aplice marca pe suprafața exterioară a acestui ambalaj.

15. Atunci când marca este aplicată direct pe produsele de origine animală, culorile utilizate trebuie să facă obiectul unei autorizații, în conformitate cu legislația națională care reglementează utilizarea coloranților pentru produsele alimentare.

SECȚIUNEA a 2-a

OBIECTIVELE PROCEDURILOR BAZATE PE ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTE DE CONTROL DECISIV

16. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare în conformitate cu cerințele generale prevăzute la Capitolul II, art.3, alin.(7) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare respectă cerințele a căror necesitate este pusă în evidență de analiza riscului și cerințele specifice menționate la pct. 17.

17. Procedurile trebuie să garanteze că fiecare animal sau, după caz, fiecare lot de animale care este acceptat în abator:

17.1 este identificat corect;

17.2 este însoțit de informațiile pertinente despre exploatarea de origine menționată de Secțiunea a 3-a;

17.3 nu provine dintr-o exploatare sau dintr-o zonă unde este interzisă circulația animalelor sau unde acestea fac obiectul altor restricții din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă;

17.4 este curat;

17.5 este sănătos, atât cât își poate da seama operatorul și

17.6 este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește bunăstarea animală în momentul în care au ajuns la abator.

18. În cazul în care una din cerințele prevăzute la pct. 17 nu este respectată, este necesar ca operatorul din domeniul alimentar să înștiințeze medicul veterinar oficial despre aceasta și să ia măsurile corespunzătoare.

SECȚIUNEA a 3-a

INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR

19. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare sau unități de prelucrare a vânatului să solicite, să primească și să verifice, după caz, informațiile despre lanțul alimentar și să intervină în conformitate cu prezenta secțiune pentru toate animalele, cu excepția vânatului sălbatic, care sunt trimise sau destinate trimerii la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului.

20. Operatorii abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului nu trebuie să accepte animale în instalațiile abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului fără să fi solicitat și obținut informațiile pertinente privind lanțul alimentar care sunt prevăzute de registrele ținute în exploatarea de origine în conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

21. Operatorii abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului trebuie să obțină informațiile cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator sau unitate de prelucrare a vânatului, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct.26.

22. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la pct.1 trebuie să vizeze în special:

22.1 statutul exploatației de origine sau statutul regional privind sănătatea animală, și dacă exploatația este recunoscută oficial că aplică condiții de adăpost controlate în ceea ce privește prezența de *Trichinella* în conformitate cu pct.34 parte IV a Secțiunii a 6-a din Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne;

22.2 starea sănătății animalelor;

22.3 medicamentele de uz veterinar sau celelalte tratamente administrate animalelor în cursul unei perioade determinate și a căror perioadă de așteptare este mai mare de zero, precum și datele când au fost administrate aceste tratamente și perioadele de așteptare;

22.4 apariția unor boli care pot influența siguranța cărnii;

22.5 rezultatele, în cazul în care acestea sunt importante pentru protecția sănătății publice, oricărei analize de eșantioane prelevate de la animale sau alte eșantioane prelevate pentru diagnosticarea bolilor care pot influența siguranța cărnii, inclusiv eșantioanele prelevate în cadrul supravegherii și controlului zoonozelor și reziduurilor;

22.6 raporturile pertinente privind rezultatele anterioare ale unor inspecții veterinare *ante mortem* și *post mortem* efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatație, inclusiv, în special, rapoartele medicului veterinar oficial;

22.7 datele privind producția, atunci când acestea ar putea indica prezența unei boli și

22.8 numele și adresa medicului veterinar particular care îngrijește în mod curent animalele din exploatația de origine.

23. Cu toate acestea, nu este necesar ca exploatantului abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului să i se furnizeze:

23.1 informațiile prevăzute la subpct. 22.1, 22.2, 22.6 și 22.8, în cazul în care acesta deține deja aceste informații (de exemplu, prin intermediul unui dispozitiv permanent sau printr-un sistem de asigurare a calității) sau

23.2 informațiile prevăzute la subpct. 22.1, 22.2, 22.6 și 22.7, în cazul în care producătorul declară că nu există nici o informație pertinentă de semnalat.

23.3 informațiile nu trebuie să fie furnizate sub forma unui extras, cuvânt cu cuvânt, din registrele exploatației de origine. Acestea pot fi comunicate printr-un transfer electronic de date sau sub forma unei declarații standardizate semnate de producător.

24. Operatorii din domeniul alimentar care iau hotărârea de a accepta animale în instalațiile abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului după ce au evaluat informațiile pertinente privind lanțul alimentar trebuie să le pună, fără întârziere, la

dispoziția medicului veterinar oficial și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct.26, cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalului sau lotului de animale. Operatorul din domeniul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial informațiile care pot genera preocupări privind sănătatea animală înainte de inspecția veterinară ante mortem a animalului în cauză.

25. În cazul în care un animal ajunge la abator sau unitate de prelucrare a vânatului fără să fie însoțit de informații privind lanțul alimentar, operatorul trebuie să înștiințeze de îndată medicul veterinar oficial despre aceasta. Sacrificarea animalului nu poate avea loc atât timp cât medicul veterinar oficial nu autorizează acest lucru.

26. În cazul în care autoritatea competentă o permite și cu condiția ca obiectivele prezentei hotărâri să nu fie periclitate, informațiile privind lanțul alimentar pot sosi la abator sau unitate de prelucrare a vânatului cu mai puțin de 24 de ore înainte de sosirea animalelor aparținând tuturor speciilor la care se referă sau pot sosi la abator sau unitate de prelucrare a vânatului concomitent cu aceste animale.

27. Cu toate acestea, orice informație privind lanțul alimentar a cărei cunoaștere poate perturba serios activitatea abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului va fi comunicată operatorului din industria alimentară care administrează abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului cu suficient timp înainte de sosirea animalelor la abator sau unitate de prelucrare a vânatului, pentru ca respectivul operator din industria alimentară să planifice corespunzător activitatea din abator sau unitate de prelucrare a vânatului.

28. Operatorul din industria alimentară care administrează abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului trebuie să evalueze informațiile relevante și trebuie să transmită informațiile privind lanțul alimentar medicului veterinar autorizat. Sacrificarea sau pregătirea pentru tranșare a animalelor nu poate avea loc înainte ca medicul veterinar autorizat să le autorizeze.

29. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să verifice pașapoartele care însoțesc solipelele domestice pentru a se asigura că animalul este destinat sacrificării în vederea consumului uman. În cazul în care acceptă animalul pentru sacrificare, aceștia trebuie să dea pașaportul medicului veterinar oficial.

Secțiunea a 4-a

CERINȚE APLICABILE ALIMENTELOR CONGELATE DE ORIGINE ANIMALĂ

30. În scopul prezentei secțiuni, „data de producție” înseamnă:

30.1 data abatorizării, în cazul carcaselor, al semicarcaselor sau al sferturilor de carcase;

30.2 data uciderii animalului, în cazul cadavrelor de vânat;

30.3 data capturării sau a colectării, în cazul produselor de pescărie;

30.4 data prelucrării, tăierii, tocării sau preparării, după caz, pentru orice alt tip de aliment de origine animală.

31. Până la etapa în care alimentul este etichetat în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare sau este utilizat pentru o prelucrare ulterioară, operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în cazul alimentelor congelate de origine animală destinate consumului uman, următoarele informații sunt puse la dispoziția operatorului din domeniul alimentar căruia i se furnizează alimentele și, la cerere, autorității competente:

31.1 data de producție; și

31.2 data congelării, în cazul în care aceasta este diferită de data de producție.

32. În cazul în care alimentul este obținut din loturi de materii prime cu diferite date de producție și de congelare, trebuie menționată cea mai veche dată de producție și/sau congelare, după caz.

33. Formatul adecvat în care trebuie să fie puse la dispoziție informațiile rămâne la latitudinea furnizorului alimentelor congelate, cu condiția ca informațiile solicitate la pct.31 să fie clare și disponibile și să poată fi obținute de operatorul din domeniul alimentar căruia i se furnizează alimentele.

Anexa nr. 3 la
Cerințele specifice de igienă
care se aplică alimentelor de
origine animală

Capitolul I

CERINȚE SPECIFICE

Secțiunea 1-a

TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

1. Operatorii din domeniul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

2. În timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și trebuie evitată orice suferință inutilă;

3. Animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu acordul autorității competente.

Secțiunea a 2-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR

4. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate ungulatele domestice sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la pct. 4-12 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la pct. 4-12 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare.

4.1 abatoarele trebuie să dispună de spații pentru stabulație corespunzătoare și igienice sau, dacă o permite clima, boxe de așteptare pentru animale, ușor de curățat și de dezinfectat. Aceste spații și boxe trebuie să fie echipate pentru adăparea animalelor și, în cazul în care este necesar, pentru hrănire. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța alimentelor;

4.2 de asemenea, acestea trebuie să fie dotate cu instalații separate care se încuie sau, dacă o permite clima, boxe pentru animalele bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat și amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a celorlalte animale, cu excepția cazului în care autoritatea competentă consideră că aceste instalații nu sunt necesare;

4.3 spațiile pentru stabulație trebuie să aibă dimensiuni suficiente pentru a asigura respectarea bunăstării animalelor. Acestea trebuie să fie amenajate astfel încât să faciliteze inspecțiile veterinare *ante mortem*, inclusiv identificarea animalelor sau grupurilor de animale;

5. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:

5.1 să dispună de un număr suficient de spații adaptate operațiunilor;

5.2 să dispună de un spațiu separat pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă, după caz, ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un abator determinat;

5.3 să se asigure că următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp:

5.3.1 asomarea și sângerarea;

5.3.2 în cazul sacrificării porcilor, opărire, depilarea, curățarea și pârlirea;

5.3.3 eviscerarea și continuarea pregătirii cărnii;

5.3.4 manipularea stomacului și a intestinelor curățate;

5.3.5 pregătirea și curățarea celorlalte organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, în cazul în care aceste operațiuni nu sunt efectuate pe linia de sacrificare;

5.3.6 împachetarea organelor comestibile și

5.3.7 expedierea cărnii;

5.4 să dispună de instalații care să împiedice orice contact între carne și sol, pereți sau echipamente și

5.5 să dispună de linii de sacrificare (în cazul în care sunt utilizate) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în aceleași spații funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări încrucișate;

6. Este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent;

7. Este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea expusă pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor;

8. Este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman;

9. Este necesar ca un spațiu separat să fie echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru vite. Cu toate acestea, este posibil ca abatoarele să nu dispună de acest spațiu și de aceste instalații atunci când autoritatea competentă autorizează acest lucru și atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial;

10. Este necesar ca abatoarele să dispună de instalații care se încuie, rezervate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste instalații nu sunt indispensabile în cazul în care sacrificarea este efectuată într-o altă unitate autorizată în acest scop de către autoritatea competentă sau la încheierea perioadei normale de efectuare a sacrificării;

11. În cazul în care în abator sunt depozitate gunoiul de grajd și conținutul tubului digestiv, este necesar ca abatorul să fie dotat cu o incintă sau un spațiu special pentru aceasta;

12. Este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație echipată corect care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

13. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de ungulate domestice:

13.1 sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special:

13.1.1 prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau

13.1.2 prin separarea loturilor de producție diferite;

13.2 dispun de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată, cu excepția cazului în care carnea a fost depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne;

13.3 dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de pct. 15;

13.4 dispun, pentru personalul care manipulează carnea expusă, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și

13.5 dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.

14. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate ungulate domestice să asigure respectarea următoarelor cerințe:

14.1 după sosirea animalelor la abator, nu trebuie ca sacrificarea să fie amânată fără motiv. Cu toate acestea, atunci când cerințele privind bunăstarea animală cer acest lucru, animalele trebuie lăsate să se odihnească înainte de sacrificare. Animalele prezentate pentru sacrificare într-un abator trebuie să fie sacrificate în acel loc, iar deplasările directe spre un alt abator pot fi permise numai în cazuri excepționale. Cu toate acestea, în circumstanțe excepționale, cum este o defecțiune gravă la echipamentul de sacrificare, medicul veterinar oficial aprobă deplasări directe spre un alt abator.

14.2 carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct. 14.3 și 14.4 nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator;

14.3 numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția:

14.3.1 animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului în conformitate cu prevederile pct. 16;

14.3.2 animalele sacrificate în exploatarea de proveniență în conformitate cu pct.17 sau în conformitate cu pct. 34;

14.3.4 vânatului sălbatic, în conformitate cu pct. 43-60;

14.4 carnea care provine de la animale care au făcut obiectul unei sacrificări în urma unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care, după inspecția veterinară, nu a fost constatată nici o altă leziune gravă în afara celei provocate de accident;

14.5 este necesar ca animalele sau, după caz, fiecare lot de animale destinat sacrificării să fie identificate astfel încât să se poată stabili originea lor;

14.6 animalele trebuie să fie curate;

14.7 este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile medicului veterinar numit de autoritatea competentă în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar pentru ca inspecția veterinară *ante mortem* a fiecărui animal înainte de sacrificare să fie efectuată în condiții corespunzătoare;

14.8 este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate;

14.9 este necesar ca asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. În special:

14.9.1 traheea și esofagul trebuie să rămână intacte la sângerare, cu excepția cazului în care este vorba de o sacrificare conform unui ritual religios;

14.9.2 la îndepărtarea pieilor și firelor de păr:

14.9.2.1 este necesar să fie evitat orice contact între suprafața exterioară a pielii și carcasa și

14.9.2.2 operatorii și echipamentele care intră în contact cu suprafața exterioară a pieilor și firelor de păr nu trebuie să atingă carnea;

14.9.3 este necesar să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului gastric în timpul și după eviscerare și pentru a asigura că eviscerarea este încheiată cât mai repede posibil după asomare și

14.9.4 ablația mamelei nu trebuie să genereze contaminarea carcasei prin intermediul laptelui sau colostrului;

14.10 este oportun să se realizeze o jupuire completă a carcaselor și a celorlalte părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcului, a capetelor de ovine, de caprine și de viței, a botului și a buzelor de bovine și a picioarelor de bovine, ovine și caprine. Capetele și picioarele, inclusiv botul și buzele, trebuie să fie manipulate astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii;

14.11 în cazul în care nu sunt jupuite, porcinelor trebuie să li se înlăture, de îndată, firele de păr. Este necesar ca riscul de contaminare a cărnii cu apa folosită la opărire să fie minim. Pentru această operațiune, pot fi utilizați numai aditivi aprobați. Porcinele trebuie apoi să fie clătite cu apă potabilă din abundență;

14.12 carcasele trebuie să fie ferite de orice contaminare vizibilă cu materii fecale. Este necesar ca orice contaminare vizibilă să fie eliminată, fără întârziere, prin fasonare sau orice alt procedeu care are un efect echivalent;

14.13 carcasele și organele nu trebuie să intre în contact cu solul, pereții sau locurile de muncă;

14.14 exploatații de abatoare urmează instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară *post mortem* a tuturor animalelor sacrificate să fie efectuată în condiții corespunzătoare în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar;

14.15 atât timp cât nu a fost încheiată inspecția veterinară *post mortem*, părțile animalului sacrificat care fac obiectul acestei inspecții:

14.15.1 trebuie să poată fi identificate ca provenind dintr-o anumită carcasă și

14.15.2 nu trebuie să intre în contact cu alte carcase, organe comestibile sau viscere, inclusiv cele care aparțin animalelor supuse deja unei inspecții veterinare *post mortem*.

14.16 Cu toate acestea, penisul poate fi îndepărtat de îndată, dacă nu prezintă nici o leziune patologică;

14.17 este necesar ca cei doi rinichi să fie desprinși din învelișul lor de grăsime. Pentru bovine și porcine, ca și pentru solipede, trebuie, de asemenea, îndepărtată capsula perirenală;

14.18 în cazul în care sângele și celelalte organe ale mai multor animale sunt adunate în același recipient înainte de încheierea inspecției veterinare *post mortem*, este necesar ca întreg conținutul acestuia să fie declarat impropriu pentru consumul uman atunci când carcasa unuia sau mai multora dintre aceste animale este declarată improprie pentru consumul uman;

14.19 după inspecția veterinară *post mortem*:

14.19.1 este necesar să fie extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor;

14.19.2 părțile improprie pentru consumul uman trebuie să fie evacuate din zona curată a unității;

14.19.3 carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman și

14.19.4 este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie îndepărtate în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente;

14.20 după sacrificare și inspecția veterinară *post mortem*, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu dispozițiile stabilite la pct.18-23 din Secțiunea a 3-a;

14.21 cu excepția cazului în care sunt destinate utilizării ca subprodus de origine animală în conformitate cu Legea nr.129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman:

14.21.1 stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate; cu toate acestea, atunci când stomacurile sunt destinate producției de cheag:

14.21.1.1 este necesar ca acestea să fie golite numai în cazul bovinelor tinere

14.21.1.2 nu este necesar ca acestea să fie golite, opărite sau curățate în cazul ovinelor și caprinelor tinere;

14.21.2 intestinele trebuie să fie golite și curățate;

14.21.3 capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate; cu toate acestea, atunci când autoritatea competentă aprobă în acest sens, capetele care sunt în mod vizibil curate și care nu conțin materiale cu riscuri specificate în conformitate cu pct.38-42, Secțiunea a 4-a din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, precum și picioarele care sunt în mod vizibil curate și sunt destinate prelucrării în alimente pot fi transportate și jupuite sau opărite și depilate într-o unitate aprobată.

14.22 atunci când unitățile sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii de animale diferite sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat sălbatic, este necesar să se prevadă precauții în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupuite de vânat de crescătorie sacrificat în exploatare sau pentru vânatul sălbatic;

14.23 în cazul în care abatorul nu dispune de instalații care se încuie pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, este necesar ca instalațiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale să fie curățate și dezinfectate sub control oficial înaintea reluării sacrificării altor animale.

15. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure că tranșarea și dezosarea unguatelor domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

15.1 într-un abator, carcasele de ungulate domestice pot fi tranșate în semicarcasă sau în sferturi și în semicarcasă de cel mult trei bucăți. Ulterior, orice tranșare și dezosare trebuie să fie efectuate într-o secție de tranșare;

15.2 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure în special că:

15.2.1 se introduce progresiv carnea destinată tranșării în spațiile de lucru;

15.2.2 în timpul operațiunilor de tranșare, dezosare, fasonare, tăiere, debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organe comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne cu ajutorul unei temperaturi ambientale maxime de 12 °C sau unui alt sistem cu efect echivalent

15.2.3 atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, dacă este cazul, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii;

15.3 cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 15.2.2, în conformitate cu prevederile din pct. 20;

15.4 de asemenea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 15.2.2, atunci când secția de tranșare se află în același loc ca și abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranșare fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2;

15.5 carcasele, semicarcasă, sferturile de carcassă sau semicarcasă tranșate în maximum trei bucăți pentru vânzare angro pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2 atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la subpct. 20.2. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2 în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare.

16. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că orice carne care provine de la ungulate domestice care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului poate fi destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerințe:

16.1 un animal sănătos trebuie să fi fost, pe de altă parte, victima unui accident care a împiedicat transportarea acestuia până la abator din considerente privind bunăstarea animală;

16.2 medicul veterinar oficial trebuie să efectueze o inspecție veterinară *ante mortem* a animalului;

16.3 animalul sacrificat și exsanguinat trebuie să fie transportat spre abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial. Toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând respectivului animal.

16.4 în cazul în care între sacrificare și sosirea la abator trec mai mult de două ore, este necesar ca animalul să fie refrigerat. În cazul în care o permit condițiile de climă, nu este necesară refrigerarea activă;

16.5 este necesar ca o declarație întocmită de către operatorul din domeniul alimentar care a crescut animalul, în care se indică identitatea acestuia, orice produs de uz veterinar sau alt tratament care i-a fost administrat animalului respectiv, precum și datele de administrare a acestor tratamente și perioada de așteptare, să însoțească animalul sacrificat până la abator;

16.6 certificatul oficial însoțește animalul sacrificat până la abator sau este trimis în avans în orice format.

16.7 animalul sacrificat trebuie să fie declarat propriu pentru consumul uman după inspecția veterinară *post mortem* efectuată în abator în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, inclusiv după orice test suplimentar necesar în cazul unei sacrificări de urgență;

16.8 este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să urmeze toate instrucțiunile privind utilizarea cărnii pe care le poate da medicul veterinar oficial în urma inspecției veterinare *post mortem*;

17. În exploatarea de proveniență se pot sacrifica cu aceeași ocazie maximum trei bovine domestice, cu excepția bizonilor, maximum trei solipede domestice, maximum șase porcine domestice sau maximum nouă ovine sau caprine, atunci când autoritatea competentă aprobă în acest sens în conformitate cu următoarele cerințe:

17.1 există un acord între abator și proprietarul animalului destinat sacrificării; proprietarul trebuie să informeze în scris autoritatea competentă cu privire la un astfel de acord;

17.2 abatorul sau proprietarul animalelor destinate sacrificării trebuie să informeze medicul veterinar oficial cu cel puțin trei zile înainte de data și ora prevăzute pentru sacrificarea animalelor;

17.3 medicul veterinar oficial care efectuează inspecția *ante mortem* a animalului destinat sacrificării trebuie să fie prezent în momentul sacrificării;

17.4 unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită

manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu pct. 12; cu toate acestea, autoritatea competentă permite ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite la art. 4 pct. 40 din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală și cu orice act adoptat în temeiul acestuia;

17.5 animalele sacrificate și exsanguinate trebuie să fie transportate direct la abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate; îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând fiecărui animal în parte;

17.6 în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, este necesar ca animalele sacrificate să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă;

17.7 proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri nejustificate după sosirea la abator;

17.8 pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu Secțiunea a 3-a din anexa nr.2 la prezenta hotărâre, certificatul oficial trebuie să însoțească animalele sacrificate până la abator sau să fie trimis în avans, în orice format.

Secțiunea a 3-a

DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL

18. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ungulate domestice sunt efectuate în conformitate cu următoarele cerințe:

18.1 cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, este necesar ca inspecția veterinară *post-mortem* să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Cu toate acestea, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile din pct. 15.4;

18.2 în timpul procesului de refrigerare trebuie să fie asigurată o ventilație corespunzătoare pentru a evita orice condens la suprafața cărnii;

18.3 carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 18.1 și să și-o mențină înainte de depozitare și în timpul acesteia;

19. În sensul prezentului punct, „maturare uscată” înseamnă depozitarea cărnii proaspete în condiții aerobe de suspendare a carcaselor sau a bucăților neambalate ori ambalate în saci permeabili la vapori de apă într-o încăpere frigorifică sau într-un dulap frigorific și lăsată să se matureze timp de mai multe săptămâni în condiții de mediu controlate, cum ar fi temperatura, umiditatea relativă și fluxul de aer.

19.1 Înainte de introducerea pe piață sau congelare, carnea de vită supusă procesului de maturare uscată trebuie depozitată într-o încăpere specială sau într-un dulap special, la o temperatură la suprafață cuprinsă între $-0,5$ și $3,0$ °C, cu o umiditate relativă de maximum 85 % și un flux de aer cuprins între $0,2$ și $0,5$ m/s, pentru o perioadă de maximum 35 de zile de la încheierea perioadei de stabilizare după sacrificare. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot să aplice alte combinații de temperatură la suprafață, umiditate relativă, flux de aer și timp sau să realizeze maturarea uscată a cărnii provenite de la alte specii, dacă demonstrează într-un mod considerat satisfăcător de către autoritatea competentă că sunt oferite garanții echivalente cu privire la siguranța cărnii.

19.2 În plus, se aplică următoarele măsuri specifice:

19.2.1 procesul de maturare uscată începe imediat după perioada de stabilizare după sacrificare, iar tranșarea și/sau transportul până la o unitate care efectuează maturarea uscată nu este amânată fără motiv;

19.2.2 carnea nu se încarcă în încăpere sau în dulap înainte de atingerea temperaturii și a umidității relative menționate la al doilea paragraf;

19.2.3 carnea este suspendată de os sau, în cazul în care se utilizează un raft, trebuie asigurată o perforare suficientă pentru a facilita întoarcerea regulată a fluxului de aer, utilizând metode igienice;

19.2.4 la începutul procesului de maturare uscată se poate aplica un flux de aer mai mare pentru a facilita dezvoltarea timpurie a crustei și pentru a reduce activitatea apei la suprafață;

19.2.5 trebuie utilizate termometre, sonde de umiditate relativă și alte echipamente pentru monitorizarea exactă și facilitarea controlului condițiilor din încăpere sau dulap;

19.2.6 aerul care iese din evaporator, se întoarce în evaporator și intră în contact cu carnea de vită trebuie filtrat sau tratat cu ultraviolete;

19.2.7 în cazul în care crusta este fasonată, fasonarea se efectuează într-un mod igienic.

20. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 18.1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului. Cu toate acestea, următoarele subpct. 20.1 și 20.2 se aplică.

20.1 Transportul cărnii pentru producția de produse specifice poate avea loc înainte ca temperatura specificată la subpct. 18.1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, cu condiția ca:

20.1.1 transportul să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă de origine și de destinație pentru transportul de la o anumită unitate la alta;

20.1.2 carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore; și

20.1.3 transportul să fie justificat prin motive de natură tehnologică.

20.2 Transportul de carcase, semicarcase, sferturi de carcase sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la subpct. 18.1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare:

20.2.1 temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP;

20.2.2 operatorii din domeniul alimentar care expediază și transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro au primit din partea autorității competente de la locul de plecare documentele necesare pentru a utiliza această derogare;

20.2.3 vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro în așa fel încât autoritatea competentă să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la subpct. 20.2.8;

20.2.4 per transport, vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro colectează carne de la maximum trei abatoare sau de la un depozit frigorific care colectează direct de la abatoare; toate cerințele prevăzute la prezenta subpct.20.2 se aplică tuturor încărcăturilor de carcase, semicarcase, sferturi sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro expediate din abator și din depozitul frigorific care colectează de la abatorul menționat anterior;

20.2.5 carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro trebuie să aibă o temperatură internă de 15°C la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același

compartiment ca și carnea care îndeplinește cerința de temperatură prevăzută la subpct. 18.1 pentru organele comestibile și de 7°C pentru alte tipuri de carne;

20.2.6 transportul este însoțit de o declarație a operatorului din domeniul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de prima încărcare, ora exactă la care a început prima încărcare a carcaselor, a semicarcaselor, a sferturilor de carcace sau a semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcacele, semicarcacele, sferturile de carcace sau semicarcacele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, durata maximă permisă a transportului, data autorizației și numele autorității competente care autorizează transportul în conformitate cu subpct.20.2.2;

20.2.7 operatorul din domeniul alimentar de la destinație trebuie să informeze autoritatea competentă înainte să primească pentru prima dată carcacele, semicarcacele, sferturile de carcace sau semicarcacele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care nu ating temperatura menționată la subpct.18.1 înainte de începerea transportului;

20.2.8 carnea trebuie transportată în conformitate cu următorii parametri:

20.2.8.1 pentru o perioadă maximă de transport de șase ore:

20.2.8.2 Perioada maximă de transport poate fi prelungită la 30 de ore dacă se atinge o temperatură internă mai mică de 15°C înainte de începerea transportului;

20.2.8.2.1 pentru o perioadă maximă de transport de 60 de ore:

Specia	Temperatura la suprafață ⁽¹⁾	Perioada maximă pentru refrigerare la temperatura la suprafață ⁽²⁾	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁽³⁾	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ⁽⁴⁾
Ovine și caprine	7°C	8 ore	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Bovine		20 de ore		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Porcine		16 ore		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

⁽¹⁾ Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcabei, semicarcaselor, sferturilor de carcase sau semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro.

⁽²⁾ Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.

⁽³⁾ Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.

⁽⁴⁾ Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare.

Specia	Temperatura la suprafață ⁽¹⁾	Perioada maximă pentru refrigerare la temperatura la suprafață ⁽²⁾	Temperatura internă ⁽³⁾	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁽⁴⁾	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ⁽⁵⁾
Ovine și caprine	4°C	12 ore	15°C	3°C	$\log_{10} 3 \text{ cfu/cm}^2$
Bovine		24 de ore			

- (¹) Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcasei, semicarcaselor, sferturilor de carcace sau semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro.
- (²) Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.
- (³) Temperatura internă maximă a cărnii permisă la momentul încărcării și ulterior.
- (⁴) Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.
- (⁵) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcacele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite.

20.2.9 metodele de măsurare a temperaturii la suprafață se validează și se utilizează următoarea metodă ca metodă de referință:

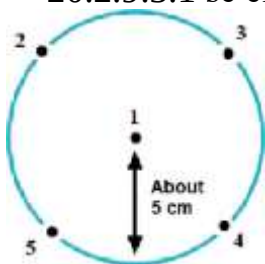
20.2.9.1 se utilizează un termometru etalonat în conformitate cu cea mai recentă versiune a ISO 13485;

20.2.9.1 senzorul trebuie să fie introdus perpendicular, la o adâncime cuprinsă între 0,5 și 1 cm, în partea cea mai groasă a părții exterioare a:

20.2.9.2 umărului; sau

20.2.9.3 piciorului în cazul bovinelor, ovinelor și caprinelor sau a pulpei ori a suprafeței interne a pulpei din partea superioară mijlocie în cazul porcinelor;

20.2.9.3.1 se efectuează cinci măsurători ale temperaturii, după cum urmează:



20.2.9.3.2 în cadrul a cel puțin uneia dintre cele cinci măsurători, temperatura la suprafață trebuie să se situeze sub valorile prevăzute la subpct. 20.2.8.

21. carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârzieri nejustificate, luând în considerare perioada de stabilizare, necesară eventual înainte de congelare.

22. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

22.1 în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

22.2 fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18°C;

22.3 asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

22.4 excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

22.5 în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritatea competentă pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

23. în timpul depozitării și transportului, carnea expusă trebuie separată de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

Capitolul II

CARNEA DE PASĂRE DE CURTE ȘI DE LAGOMORFE

Secțiunea 1-a

TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

24. Operatorii din domeniul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

24.1 în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și orice suferință inutilă trebuie evitată;

24.2 animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu aprobarea autorității competente;

24.3 cuștile utilizate pentru livrarea animalelor la abator și modulele, atunci când sunt utilizate, trebuie să fie realizate din materiale care rezistă la coroziune, se curăță și se dezinfectează ușor. Imediat după descărcare și înainte de a fi reutilizat, tot echipamentul utilizat pentru colectarea și livrarea animalelor vii trebuie să fie curățat, spălat și dezinfectat.

25. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la subpct. 25.1-25.7 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la subpct. 25.1-25.7 de mai jos. Abatoarele

parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare.

25.1 abatoarele trebuie să dispună de un spațiu sau de un loc acoperit pentru primirea animalelor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificarea acestora;

25.2 pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:

25.2.1 să dispună de un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor care trebuie efectuate;

25.2.2 să dispună de un spațiu separat pentru eviscerarea și pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea condimentelor la carcasele întregi de păsări de curte, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un anumit abator, după caz;

25.2.3 să se asigure că, în cazul în care sunt efectuate în abator, următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp:

25.2.3.1 asomarea și sângerarea;

25.2.3.2 deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărire și

25.2.3.3 expedierea cărnii;

25.2.4 să dispună de instalații care să împiedice contactul între carne și sol, pereți și echipamente și

25.2.5 să dispună de linii de sacrificare (acolo unde acestea funcționează) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în același spațiu funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări de la o linie la alta;

25.3 este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent;

25.4 este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea ca atare pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor;

25.5 este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman;

25.6 este necesar ca abatoarele să dispună de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea:

25.6.1 echipamentelor de transport, de exemplu cuștile și

25.6.2 mijloacelor de transport.

25.6.3 Aceste spații și instalații nu sunt obligatorii pentru subpct. 25.6.2 atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial;

25.7 este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație care se încuie și care este echipată corespunzător sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

Secțiunea a 2-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE

26. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de păsări de curte sau de lagomorfe:

26.1 să fie construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special:

26.1.1 prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau

26.1.2 prin separarea loturilor de producție diferite;

26.2 să dispună de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea expusă, cu excepția cazului în care carnea a fost depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne;

26.3 să dispună de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de pct.29;

26.4 să dispună, pentru personalul care manipulează carnea ca atare, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și

26.5 să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.

27. În cazul în care următoarele operațiuni sunt efectuate într-o secție de tranșare:

27.1 eviscerarea găștelor și rațelor crescute pentru producția de *foie gras*, asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare sau

27.2 eviscerarea păsărilor de curte cu eviscerare amânată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile spații separate în acest scop.

28. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe să asigure respectarea următoarelor cerințe.

28.1 carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct.28.2 nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator;

28.2 numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția:

28.2.1 păsărilor de curte cu eviscerare amânată, găștelor și rațelor crescute pentru producția de *foie gras* și păsărilor care nu sunt considerate ca fiind domestice,

dar care sunt crescute ca animale domestice, atunci când sunt sacrificate în exploatație în conformitate cu prevederile pct.30;

28.2.2 vânatului de crescătorie sacrificial în exploatație în conformitate cu pct.32-36 din Secțiunea a 3-a

28.2.3 vânatului mic sălbatic în conformitate cu pct.61-68

28.3 este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile autorității competente pentru ca inspecția veterinară *ante mortem* să fie efectuată în condiții corespunzătoare;

28.4 atunci când anumite unități sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii animale diferite sau pentru manipularea ratitelor de crescătorie și a vânatului mic sălbatic, trebuie să fie luate măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate; astfel operațiunile executate pe specii diferite sunt efectuate separat în timp și spațiu. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite de crescătorie sacrificate în exploatație și pentru vânatul mic sălbatic;

28.5 este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate;

28.6 este necesar ca asomarea, sângerarea, jumulirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. Este necesar, în special, să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului tubului digestiv în timpul eviscerării;

28.7 exploatanții de abatoare trebuie să urmeze instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară *post mortem* să fie efectuată în condiții corespunzătoare și, în special, ca animalele sacrificate să poată fi inspectate în mod corespunzător;

28.8 după inspecția veterinară *post mortem*:

28.8.1 de îndată ce acest lucru este posibil, este necesar ca părțile improprie pentru consumul uman să fie evacuate din zona curată a unității;

28.8.2 carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman

28.8.3 este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente;

28.9 după inspecția veterinară și eviscerare, este necesar ca animalele sacrificate să fie curățate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C, cu excepția cazului în care tranșarea este efectuată la cald;

28.10 atunci când carcasele sunt supuse unui proces de refrigerare prin imersiune, este necesar să fie respectate următoarele dispoziții:

28.10.1 trebuie luate toate măsurile de precauție pentru evitarea unei contaminări a carcaselor, luând în considerare parametri cum ar fi greutatea carcaserii, temperatura apei, volumul și direcția fluxului de apă și timpul de refrigerare;

28.10.2 este necesar ca echipamentul să fie golit în întregime, curățat și dezinfectat de fiecare dată când acest lucru este necesar și cel puțin o dată pe zi;

28.11 animalele bolnave sau suspecte de boală și animalele sacrificate în cadrul unor programe de eradicare sau de luptă împotriva unei boli nu trebuie să fie sacrificate în unitate, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă. În acest caz, este necesar ca sacrificarea să fie realizată sub control oficial și trebuie luate măsuri pentru prevenirea oricărei contaminări. Este necesar ca spațiile să fie curățate și dezinfectate înainte de a fi reutilizate.

29. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre de curte și de lagomorfe are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

29.1 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă la minim orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure în special că:

29.1.1 carnea destinată tranșării este introdusă progresiv în funcție de nevoie în spațiul unde se lucrează;

29.1.2 în timpul operațiunilor de tranșare, de dezosare, de fasonare, de feliere, de debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură de cel mult 4°C cu ajutorul unei temperaturi ambientale de 12°C sau a unui alt sistem cu efect echivalent

29.1.3 atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii;

29.2 cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperatura prevăzută la subpct. 29.1.2, atunci când secția de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiția transferării cărnii în sala de tranșare:

29.2.1 direct din spațiile de sacrificare

29.2.2 după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare;

29.3 De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la o temperatură care nu depășește 4°C.

29.4 Carnea trebuie să ajungă la o temperatură care nu depășește 4°C înainte de transport și să fie menținută la această temperatură în timpul transportului. Cu toate acestea, în cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, ficatul

destinat producției de *foie gras* poate fi transportat la o temperatură care depășește 4°C, cu condiția ca:

29.4.1 acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta; și

29.4.2 carnea să părăsească abatorul sau o sală de tranșare imediat și transportul să nu dureze mai mult de două ore.

29.5 Carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

29.5.1 în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

29.5.2 fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18°C;

29.5.3 asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

29.5.4 excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

29.5.5 în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritatea competentă pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

29.6 Carnea expusă trebuie depozitată și transportată separat de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

30. Operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările de curte menționate de subpct.28.2.2 în exploatație numai cu aprobarea autorității competente și cu respectarea următoarelor condiții:

30.1 este necesar ca exploatația să fie supusă unor inspecții veterinare periodice;

30.2 operatorul din domeniul alimentar trebuie să informeze, în prealabil, autoritatea competentă cu privire la data și ora sacrificării păsărilor de curte;

30.3 exploatația trebuie să dispună de spații de adunare a animalelor care permit realizarea unei inspecții veterinare *ante mortem* a grupului;

30.4 exploatația trebuie să dispună de spații corespunzătoare pentru sacrificarea animalelor în condiții igienice și pentru manipularea ulterioară a păsărilor de curte;

30.5 este necesar să se respecte cerințele privind bunăstarea animalelor;

30.7 pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu Secțiunea a 3-a din anexa nr.2 la prezenta hotărâre, certificatul de

sănătate animală trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format;

30.8 în ceea ce privește păsările de curte crescute pentru producția de *foie gras*, carcasele neeviscerate trebuie să fie transportate de îndată și refrigerate, în cazul în care este necesar, până la un abator sau la o secție de tranșare. Este necesar ca acestea să fie eviscerate în termen de 24 de ore după sacrificare sub controlul autorității competente;

30.9 păsările de curte cu eviscerare amânată obținute în exploatarea de producție pot fi ținute timp de cel mult 15 zile la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Acestea trebuie să fie apoi eviscerate într-un abator sau o secție de tranșare care se află în același țară ca și exploatarea de producție.

31. Operatorii din domeniul alimentar nu introduc pe piață carnea de pasăre tratată pentru a favoriza retenția de apă ca fiind carne proaspătă, ci ca preparat de carne, sau o utilizează în producția de produse prelucrate.

SECȚIUNEA a 3-a

CARNE DE VÂNAT DE CRESCĂTORIE

32. Dispozițiile din pct. 1-23 din Capitolul I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat de crescătorie paricopitate, cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inadecvate.

33. Dispozițiile din pct.24-31 din Capitolul I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ratite. Cu toate acestea, dispozițiile din pct. 1-23 se aplică atunci când autoritatea competentă le consideră corespunzătoare. Este necesar să se prevadă instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor.

34. Fără a aduce atingere pct.32 și 33, operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările alergătoare (ratite) și unghiatele de crescătorie prevăzute la pct.32 la locul de origine cu aprobarea autorității competente în cazul în care:

34.1 animalele nu pot fi transportate în vederea evitării oricărui risc pentru manipulator sau a garantării bunăstării animalelor;

34.2 efectivul este supus unor controale veterinare regulate;

34.3 proprietarul animalelor prezintă o cerere;

34.4 autoritatea competentă este informată în prealabil cu privire la data și ora sacrificării animalelor;

34.5 exploatarea aplică o procedură de adunare a animalelor pentru a permite realizarea unei inspecții veterinare *ante mortem* a grupului;

34.6 exploatarea dispune de instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sângerea și, atunci când ratitele trebuie deplumate, deplumarea animalelor;

34.7 sunt respectate cerințele privind bunăstarea animalelor;

34.8 animalele sacrificate și sângerate sunt transportate spre abator sau spre o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. În cazul în care transportul durează mai mult de două ore, animalele trebuie să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă. Eviscerarea poate fi efectuată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial;

34.9 certificatul de sănătate animală, eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției veterinare ante mortem și efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării și în care se indică data și ora, trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau la o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, sau trebuie să fie trimis în avans, în orice format.

35. Prin derogare de la pct.34.9, autoritatea competentă poate aproba includerea atestării privind efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării, precum și a datei și orei sacrificării numai în informațiile privind lanțul alimentar în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezenta hotărâre, cu condiția ca:

35.1 exploatarea să nu fie situată într-o zonă de restricție definită la art.4 pct.41 din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală;

35.2 operatorul din domeniul alimentar să fi demonstrat nivelul de competență adecvat pentru sacrificarea animalelor fără a provoca acestora niciun fel de durere, chin sau suferință evitabile în conformitate cu pct. 28 a Secțiunii a 6-a din capitolul II din Hotărârea Guvernului nr.369/2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecția animalelor în momentul uciderii .

36. Operatorii din domeniul alimentar pot, de asemenea, sacrifica bizoni în exploatare, în conformitate cu pct.34 în circumstanțe excepționale.

Capitolul III

CARNE DE VÂNAT SĂLBATIC

Secțiunea 1

FORMAREA VÂNĂTORILOR ÎN DOMENIUL SĂNĂTĂȚII ȘI IGIENEI

37. În sensul prezentei secțiuni, «centru de colectare» înseamnă o unitate utilizată pentru depozitarea corpurilor și a viscerelor vânatului sălbatic înainte de transportarea lor la o unitate de prelucrare a vânatului.

38. Este necesar ca persoanele care vânează vânat sălbatic în vederea introducerii pe piață pentru consumul uman să posede cunoștințe suficiente privind patologia vânatului sălbatic precum și producția și manipularea vânatului sălbatic și a cărnii de vânat sălbatic după vânare pentru a proceda la o examinare inițială la fața locului.

39. Cu toate acestea, este suficient ca cel puțin unul din membrii unei echipe de vânători să dispună de cunoștințele prevăzute la pct.38. Trimiterile, în cadrul acestei secțiuni, la o „persoană formată” sunt trimiteri la această persoană.

40. Persoana formată ar putea, de asemenea, fi pădurarul în cazul în care face parte din echipa de vânătoare sau în cazul în care se află în apropierea locului unde are loc vânătoarea. În acest din urmă caz, vânătorul trebuie să prezinte vânatul sălbatic pădurarului și să-l informeze cu privire la orice comportament anormal pe care l-a constatat înainte de uciderea acestuia.

41. Formarea trebuie să fie realizată, la cererea autorității competente, pentru a permite vânătorilor să devină persoane formate. Aceasta trebuie să cuprindă cel puțin următoarele elemente:

41.1 anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului sălbatic;

41.2 comportamentul anormal și alterarea patologică a vânatului sălbatic în urma unor boli, a unei contaminări a mediului înconjurător sau a oricărui alt factor care ar putea afecta sănătatea umană după consum;

41.3 regulile de igienă și tehnicile corespunzătoare de manipulare, transport, eviscerare etc. a vânatului sălbatic după ucidere

41.4 legislația și actele administrative în domeniul sănătății animale și publice și condițiile de igienă care reglementează introducerea pe piață a vânatului sălbatic.

42. Este necesar ca autoritatea competentă să încurajeze organizațiile de vânători să asigure aceste formări.

Secțiunea a 2-a

MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MARE

43. Este necesar ca după uciderea vânatului sălbatic mare, stomacurile și intestinele să fie îndepărtate cât mai repede posibil și, în cazul în care este necesar, să fie sângerate.

44. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare a corpului și viscerelor, îndepărtate eventual, pentru a identifica orice caracteristică care să indice un risc

privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere.

45. Carnea vânatului sălbatic mare este introdusă pe piață numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la pct.44. Așa cum precizează pct.46, este necesar ca viscerele să însoțească animalul. Este necesar ca acestea să poată fi identificate ca aparținând unui animal dat.

46. În cazul în care, cu ocazia examinării prevăzute la pct.44, nu este identificată nicio caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat niciun comportament anormal înainte de ucidere și nu există suspiciunea niciunei contaminări a mediului înconjurător, persoana competentă trebuie să anexeze la corpul animalului o declarație numerotată care atestă această situație. De asemenea, declarația trebuie să indice data, ora și locul uciderii.

47. Nu este necesar ca declarația să fie anexată la corpul animalului și poate face referire la mai multe corpuri de animale, cu condiția ca fiecare corp de animal să fie identificat în mod adecvat, iar declarația să conțină numărul de identificare al fiecărui corp de animal la care face referire, cu menționarea datei, orei și locului sacrificării. Toate corpurile de animale care sunt menționate într-o singură declarație trebuie trimise la o singură unitate de prelucrare a vânatului.

48. Capul și viscerele nu trebuie să însoțească corpul animalului la unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția speciilor susceptibile de trichinoză (porcine, solipede și altele), al căror cap (cu excepția colților) și diafragma trebuie să însoțească corpul animalului.

49. Cu toate acestea, autoritatea competentă poate aproba trimiterea capetelor și viscerelor susceptibile de infestare cu *Trichinella* la o întreprinderii de prelucrare pentru producția de trofee de vânătoare, care a fost autorizată în conformitate cu art.18 din Legea nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară. Întreprindere de prelucrare se va indica în declarație de către persoana competentă. O copie a respectivei declarații va fi trimisă întreprinderii de prelucrare. În cazul în care rezultatele analizelor de identificare a prezenței *Trichinella* efectuate pe carcasă sunt pozitive, autoritatea competentă verifică în mod oficial manipularea adecvată a capului la întreprinderii de prelucrare.

50. Cu toate acestea, este necesar ca vânătorii să respecte orice cerință suplimentară impusă de statul membru în care are loc vânătoarea, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe.

51. În alte circumstanțe, capul (cu excepția colților și coarnelor) și toate viscerele, cu excepția stomacului și intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului. Persoana formată care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la caracteristicile anormale, comportamentul anormal sau suspiciunea de contaminare a mediului înconjurător care au împiedicat-o să întocmească o declarație în conformitate cu pct.46;

52. În cazul în care nu este disponibilă nici o persoană calificată pentru efectuarea examinării prevăzute la pct.44 într-un caz special, capul, cu excepția colților și coarnelor, și toate viscerele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului care trebuie transportat la o unitate de prelucrare a vânatului cât mai curând posibil după ucidere.

53. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și carnea să aibă în întregime o temperatură care să nu fie mai mare de 7°C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă.

54. Este interzisă orice îngrămădire a animalelor în timpul transportului spre unitatea de prelucrare.

55. Este necesar ca vânatul sălbatic mare livrat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

56. În plus, vânatul sălbatic mare nejupuit:

56.1 poate fi jupuit și introdus pe piață numai dacă:

56.1.1 înainte de jupuire, este depozitat și manipulat separat de alte produse alimentare și nu este congelat;

56.1.2 după jupuire, este supus unei inspecții finale într-o unitate de prelucrare a vânatului în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar;

56.2 poate fi trimis la o unitate de prelucrare a vânatului din altă țară numai în cazul în care, în cursul transportului la respectiva unitate de prelucrare a vânatului, este însoțit de certificatul oficial, care este eliberat și semnat de către un medic veterinar oficial și prin care se atestă faptul că au fost respectate cerințele stabilite la

pct.46 din prezentul capitol în ceea ce privește disponibilitatea unei declarații, dacă este cazul, și a părților relevante ale corpului animalului.

57. În cazul în care unitatea de prelucrare a vânatului aflată în apropierea zonei de vânătoare este situată în altă țară, certificatul care însoțește transportul către această unitate de prelucrare a vânatului poate fi înlocuit de declarația persoanei formate menționate la pct.44, având în vedere starea de sănătate a animalelor din țara de origine.

58. Cerințele prevăzute la pct.15 se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mare.

59. Corpul și viscerele vânatului sălbatic mare pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția că:

60. centrul de colectare să fie:

60.1 înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la subpct.12.2 din capitolul II, numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau

60.2 aprobat de autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct.12 din capitolul II, când primește corpuri de la alte centre de colectare;

60.2.1 dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta;

60.2.2 animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;

60.2.3 să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct.53;

60.2.4 durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

60.2.5 corpurile și viscerele vânatului sălbatic mare să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct.44, 45 și 46.

Secțiunea a 3-a

MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MIC

61. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare care să permită identificarea oricărei caracteristici care indică un risc privind sănătatea animală

prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere.

62. În cazul în care, cu ocazia acestei examinări, sunt constatate caracteristici anormale, se observă un comportament anormal înainte de ucidere sau există suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător, este necesar ca persoana formată să informeze autoritatea competentă despre aceasta.

63. Carnea vânatului sălbatic mic poate fi introdusă pe piață numai dacă animalul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la pct.61 sau, dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea acestei examinări într-un caz special, cât mai curând posibil după ucidere.

64. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și să cuprindă carnea în întregime la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă.

65. Este necesar ca eviscerarea să fie efectuată sau încheiată fără întârziere la sosirea în unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă practici diferite.

66. Este necesar ca vânatul sălbatic mic încredințat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

67. Cerințele prevăzute la pct.29 Secțiunea a 2-a capitolul II se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mic.

68. Corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția ca:

68.1 centrul de colectare să fie:

68.1.1 înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate subpct.12.2 din capitolul II, numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau

68.1.2 aprobat de autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct.12 din capitolul II, când primește corpuri de la alte centre de colectare;

68.2 dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta;

68.3 animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;

68.4 să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct.64;

68.5 durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

68.6 corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct.61 și 62.

Capitolul IV

CARNE TOCATĂ, PREPARATE DIN CARNE ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC (CSM)

Secțiunea 1

CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE PRODUCȚIE

69. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în unități pentru producția de carne tocată, de preparate din carne și de carne separată mecanic (CSM) să se asigure că aceste unități:

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

69.1.1 prin faptul că permit desfășurarea continuă a operațiunilor

69.1.2 prin faptul că se asigură prelucrarea în mod separat a loturilor de producție diferite;

69.2 dispun de spații care permit depozitarea cărnii și a produselor ambalate separat de carnea și produsele neambalate, cu excepția situației în care acestea sunt depozitate în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare nu pot constitui o sursă de contaminare pentru carne sau produse;

69.3 sunt dotate cu spații echipate astfel încât să se asigure respectarea cerințelor privind temperatura stabilite la pct.71-76 de mai jos;

69.4 dispun, pentru personalul care manipulează carnea și produsele neambalate, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor

69.5 dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.

70. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic (CSM) să se asigure că materiile prime utilizate respectă următoarele cerințe:

70.1 materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate trebuie să respecte următoarele cerințe:

70.1.1 este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

70.1.2 este necesar ca acestea să fi fost preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora;

70.1.3 acestea nu pot fi obținute din:

70.1.3.1 resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi);

70.1.3.2 carne separată mecanic (CSM);

70.1.3.3 carne care conține fragmente de oase sau de piele

70.1.3.4 carne care provine de la cap, cu excepția maseterilor, porțiunea care nu este musculară de *linea alba*, regiunea carpiană și tarsiană, resturi de carne curățată de pe oase și mușchi ai diafragmei (cu excepția cazului în care a fost eliminată membrana seroasă);

70.2 următoarele materii prime pot fi utilizate pentru preparatele din carne:

70.2.1 carnea proaspătă;

70.2.2 carnea care respectă cerințele de la pct.70 și

70.2.3 atunci când este evident că aceste preparate din carne nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic:

70.2.3.1 carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la pct.70, cu excepția celor prevăzute la subpct.70.1.3.1.

70.2.3.2 carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute de pct. 73.4 Secțiunea a 2-a;

70.3 materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM) trebuie să respecte următoarele cerințe:

70.3.1 este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

70.3.2 nu este admisă utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM):

70.3.2.1 pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul și

70.3.2.2 pentru celelalte animale: oasele capului, labele, coada, femurul, tibia, peroneul, humerusul, radiusul și cubitusul.

Secțiunea a 2-a

IGIENA ÎN TIMPUL PRODUCȚIEI ȘI DUPĂ PRODUCȚIE

71. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe:

71.1 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă pe cât posibil orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure că, în special, carnea utilizată:

71.1.1 este menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C pentru păsările de curte, 3°C pentru organe comestibile și 7°C pentru alte tipuri de carne și

71.1.2 este introdusă progresiv și în funcție de nevoi în spațiile de preparare;

71.2 următoarele cerințe se aplică producției de carne tocată și de preparate din carne:

71.2.1 cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă dezosarea cărnii imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată rapid utilizată pentru prepararea cărnii tocate sau a preparatelor din carne trebuie să fie dezosată înainte de congelare. Aceasta poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată;

71.2.2 atunci când a fost preparată din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie preparată:

71.2.2.1 fie, pentru păsările de curte, în termen de cel mult trei zile după sacrificarea animalelor;

71.2.2.2 fie, pentru alte animale, în termen de cel mult 6 zile după sacrificarea acestora;

71.2.2.3 în termen de cel mult 15 zile după sacrificarea animalelor pentru carnea de vită dezosată și ambalată în vid;

71.2.3 imediat după producție, carnea tocată și preparatele din carne trebuie să fie împachetate și/sau ambalate și

71.2.3.1 răcite la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 2°C pentru carnea tocată și 4°C pentru preparatele din carne sau

71.2.3.2 congelate la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18°C.

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

73. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic (CSM) și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate:

73.1 materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;

73.2 separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare;

73.3 în cazul în care nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie împachetată și ambalată, iar apoi refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2°C sau congelată la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18°C. Aceste temperaturi trebuie menținute în timpul depozitării și transportului;

73.4 în cazul în care operatorul din domeniul alimentar a efectuat analize care demonstrează că toată carnea separată mecanic (CSM) respectă criteriile microbiologice care reglementează carnea tocată adoptate în conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, aceasta poate fi utilizată în preparatele pe bază de carne despre care se știe sigur că nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic și în produsele din carne;

73.5 carnea separată mecanic (CSM) despre care se poate dovedi că nu respectă criteriile stabilite la subpct. 73.4 poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu prezenta hotărâre;

74. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menționate la pct. 73:

74.1 atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosat nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcassele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;

74.2 în cazul în care separarea mecanică nu intervine imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură care să nu fie mai mare de 2°C sau, în cazul în care sunt congelate, la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C;

74.3 oasele cu carne care provin din carcasse congelate nu pot fi recongelate;

74.4 în cazul în care nu este utilizată în ora următoare obținerii, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie imediat refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C;

74.5 în cazul în care, după refrigerare, carnea separată mecanic (CSM) nu este prelucrată într-un interval de 24 de ore, este necesar ca aceasta să fie congelată în cele 12 ore ale producției și să ajungă, în șase ore, la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18 °C;

74.6 carnea separată mecanic congelată trebuie să fie împachetată sau ambalată înainte de a fi depozitată sau transportată, dar nu trebuie să fie depozitată mai mult de trei luni și trebuie menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C în timpul depozitării sau transportului;

74.7 carnea separată mecanic (CSM) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezenta hotărâre;

75. carnea tocată, preparatele de carne și carnea separată mecanic nu pot fi recongelate după decongelare.

76. Preparatele din carne supuse procesului de maturare uscată îndeplinesc cerințele prevăzute în Secțiunea a 3-a a capitolului I din prezenta anexă nr.3.

Secțiunea a 3-a

ETICHETAREA

77. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerința de la pct.78 dacă și în măsura în care o cer normele naționale ale țării pe teritoriul căruia este introdus pe piață produsul.

78. Este necesar ca ambalajele destinate livrării la consumatorul final și care conțin carne tocată provenind de la păsări de curte sau solipede sau preparate din carne care conțin carne separată mecanic să conțină o inscripție prin care se atrage atenția că aceste produse trebuie să fie fierte înainte de a fi consumate.

Capitolul V

PRODUSE DIN CARNE

79. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că următoarele elemente nu sunt utilizate în scopul preparării produselor din carne:

79.1 organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;

79.2 organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii;

79.3 cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare;

79.4 ochii și pleoapele;

79.5 canalul auditiv extern;

79.6 țesuturile corneene

79.7 la păsările de curte, capul, cu excepția crestei și urechilor, a carunculei și bărbii, esofagul, gușa, intestinele și organele aparatului genital.

80. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și preparatele din carne, utilizate pentru produsele din carne trebuie să respecte cerințele privind carnea proaspătă. Cu toate acestea, carnea tocată și preparatele din carne utilizate pentru

produsele din carne nu sunt supuse celorlalte cerințe specifice din pct.69-78 a capitolului IV.

Capitolul VI

MOLUȘTELE BIVALVE VII

81. Prezenta secțiune se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, aceasta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii.

82. Moluștele bivalve vii pot fi introduse pe piață în vederea vânzării cu amănuntul numai de către un intermediar/operator din centre de expediere sau din unități de prelucrare în care trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu Secțiunea a 2-a capitolul VI.

Secțiunea 1

STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ MOLUȘTELOR BIVALVE VII

83. Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea moluștelor bivalve vii comercializate pentru consumul uman cu standardele prevăzute de prezenta secțiune.

83.1 Acestea trebuie să aibă caracteristicile organoleptice legate de prospețime și viabilitate, inclusiv absența murdăriilor pe cochilie, un răspuns corespunzător la percuție și o cantitate normală de lichid între valve.

83.2 Cantitatea totală de biotoxine marine (măsurate în tot corpul sau, separat, în orice parte comestibilă) nu trebuie să depășească următoarele limite:

83.2.1 pentru toxina paralică a crustaceelor (PSP), 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram;

83.2.2 pentru „Amnesic Shellfish Poison” (ASP), 20 miligrame de acid domoic la kilogram;

83.2.3 pentru acidul ocadaic și dinofizistoxine luate împreună, 160 de micrograme de echivalent acid ocadaic per kilogram;

83.2.4 pentru iesotoxine, 3,75 miligrame de echivalent iesotoxine la kilogram și

83.2.5 pentru azaspiracide, 160 micrograme de echivalent azaspiracide la kilogram.

84. Este necesar ca stridiile să fie împachetate și ambalate cu valva cavă dedesubt.

85. Toate pachetele cu moluște bivalve vii care părăsesc centrul de expediere sau sunt destinate unui alt centru de expediere trebuie să fie închise. Pachetele cu moluște bivalve vii destinate vânzării cu amănuntul trebuie să rămână închise până la prezentarea acestora spre vânzare către consumatorul final.

Secțiunea a 2-a

MARCAJUL DE IDENTIFICARE ȘI ETICHETAREA

86. Este necesar ca eticheta, inclusiv marca de identificare, să fie rezistentă la apă.

87. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispozițiile generale privind marcajul de identificare menționate de anexa nr.2, precum și următoarele informații:

87.1 specia de moluscă bivalvă (denumirea comună și denumirea științifică) și

87.2 data de împachetare, formată din zi și lună cel puțin.

Prin derogare de la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, termenul minim de valabilitate poate fi înlocuit de formula „Aceleste animale trebuie să fie vii în momentul când sunt cumpărate”.

88. Mărcile de identificare stabilite pentru loturile de moluștele bivalve vii care nu sunt împachetate în pachete individuale remise direct consumatorului trebuie păstrate cel puțin 60 de zile de către vânzătorul cu amănuntul după fracționarea conținutului lotului.

Secțiunea a 3-a

ALTE DISPOZIȚII

89. Operatorii din domeniul alimentar care depozitează și transportă moluștele bivalve vii trebuie să se asigure că acestea sunt menținute la o temperatură care nu afectează caracteristicile privind siguranța alimentelor și viabilitatea.

90. Moluștele bivalve vii nu trebuie să fie scufundate înapoi în apă sau stropite după ce au fost împachetate sau după plecarea din centrul de expediere.

Capitolul VI

PRODUSE PESCĂREȘTI

91. În sensul prezentei secțiuni, „suprarefrigerare” înseamnă un proces prin care temperatura produsului pescăresc proaspăt este redusă la o temperatură cuprinsă între cea inițială de congelare a peștelui și una cu aproximativ 1-2 °C mai mică.

92. Prezenta secțiune se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu legislația națională relevantă.

93. Capitolul VI, Secțiunea a 1-a părțile A, C și D, Secțiunea a 2-a partea A și Secțiunea a 3-a se aplică în cazul comerțului cu amănuntul.

94. În ceea ce privește produsele pescărești:

94.1 producția primară cuprinde creșterea, pescuitul și recoltarea produselor pescărești vii în vederea introducerii pe piață, acestea includ, de asemenea și:

94.1.1 transportul și depozitarea produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, în ferme piscicole situate la sol și

94.1.2 transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producție până la prima unitate de destinație.

Secțiunea 1-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR CARE MANIPULEAZĂ PRODUSELE PESCĂREȘTI

95. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe, atunci când este necesar, în ceea ce privește unitățile care manipulează produse pescărești.

A. CERINȚE PENTRU PRODUSELE PESCĂREȘTI PROASPETE

96. Produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și păstrate în apă refrigerată. În plus, ele pot fi transportate mai departe în apă refrigerată și pot fi transportate de la unități de acvacultură până la sosirea într-o unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate după sosirea la o unitate terestră care desfășoară alte activități decât transportul cu condiția respectării cerințelor de la pct.137.1 a Secțiunii a 6-a.

97. În cazul în care produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns la o unitate terestră, ele trebuie depozitate sub gheață în facilități corespunzătoare sau, în cazul produselor pescărești proaspete întregi sau eviscerate, în recipiente de polietilenă cu trei straturi, confecționate din material izolant, umplute cu gheață și apă.

98. Împrospătarea gheții trebuie efectuată ori de câte ori este necesar. Atunci când se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, ele trebuie să fie curate și nedeteriorate. Apa trebuie să aibă o temperatură cât mai apropiată de 0°C și să acopere toți peștii. Gheața trebuie să acopere întreaga suprafață a apei din containere, asigurându-se faptul că toți peștii se află sub stratul de gheață.

99. Produsele pescărești proaspete ambalate trebuie să fie refrigerate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire.

100. Operațiuni precum decapitarea și eviscerarea trebuie să fie efectuate în condiții igienice. Atunci când eviscerarea este posibilă din punct de vedere tehnic și comercial, aceasta trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil după capturare sau debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni.

101. Operațiuni precum filetarea sau tranșarea trebuie să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor și a feliilor. Fileurile și feliile trebuie să nu rămână pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor. Fileurile și feliile trebuie să fie înfoliate și, dacă este necesar, ambalate și apoi refrigerate cât mai repede posibil după prepararea lor.

102. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate neambalate și păstrate la gheață trebuie să permită scurgerea apei topite astfel încât aceasta să nu rămână în contact cu produsele pescărești.

B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE

103. Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sau depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator:

103.1 să dispună de echipamente de congelare cu o capacitate suficientă de congelare cât mai rapidă posibil într-un proces continuu și cu un interval de

stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18°C ;

103.2 să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18°C . Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la pct.1 și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare;

C. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI SEPARATE MECANIC

104. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc produse pescărești separate mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe:

104.1 este necesar ca materiile prime utilizate să răspundă următoarelor criterii:

104.1.1 pentru producerea produselor pescărești separate mecanic pot fi utilizați numai peștii întregi și carnea care rămâne pe oase după tranșarea fileului de pește;

104.1.2 materiile prime nu trebuie să conțină viscere;

104.2 este necesar ca procesul de fabricare să respecte următoarele cerințe:

104.2.1 este necesar ca separarea mecanică să fie realizată de îndată după tranșarea fileului de pește;

104.2.2 dacă sunt utilizați pești întregi, este necesar ca în prealabil aceștia să fie eviscerați și spălați;

104.2.3 după fabricare, produsele pescărești separate mecanic trebuie să fie congelate cât mai repede posibil sau încorporate într-un produs care urmează să fie congelat sau supus unui tratament stabilizator.

D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII

105. Operatorii din domeniul alimentar care introduc pe piață următoarele produse pescărești derivate din pești sau moluște cefalopode:

105.1 produse pescărești destinate a fi consumate crude; sau

105.2 marinate, sărate și orice alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil, trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare pentru a distruge paraziții viabili care ar putea constitui un pericol pentru sănătatea consumatorului.

106. Pentru alți paraziți decât trematodele, tratamentul de congelare trebuie să consistă din scăderea temperaturii în toate părțile produsului la cel puțin:

106.1 – 20°C timp de cel puțin 24 de ore; sau

106.2 – 35 °C timp de cel puțin 15 ore.

107. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să realizeze tratamentul de congelare prevăzut la pct.104 pentru produsele pescărești:

107.1 care au fost supuse sau sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament termic care distruge parazitul viabil. În cazul altor paraziți decât trematodele, produsul este încălzit la o temperatură internă de 60 °C sau mai mult, timp de cel puțin un minut;

107.2 care au fost conservate ca produse pescărești congelate pentru o perioadă de timp suficient de îndelungată pentru a distruge paraziții viabili;

107.3 din capturi sălbatice, cu condiția:

107.3.1 să existe date epidemiologice disponibile care să indice că zonele de pescuit de origine nu prezintă un pericol privind sănătatea în ceea ce privește prezența paraziților; și

107.3.2 ca autoritatea competentă să autorizeze acest lucru;

107.4 provenite din piscicultură, obținute din embrioni și care au fost supuse exclusiv unui regim alimentar care nu poate conține paraziți viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, și este îndeplinită una dintre următoarele cerințe:

107.4.1 au fost crescute exclusiv într-un mediu care este indemn de paraziți viabili; sau

107.4.2 operatorul din domeniul alimentar verifică prin proceduri aprobate de autoritatea competentă că produsele pescărești nu reprezintă un pericol pentru sănătate în ceea ce privește prezența paraziților viabili.

108. Atunci când sunt introduse pe piață, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, produsele pescărești menționate la pct.104 trebuie să fie însoțite de un document eliberat de către operatorul din domeniul alimentar care realizează tratamentul de congelare, indicând tipul de tratament de congelare la care au fost supuse produsele.

109. Înainte de introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la subpct.107.3 și 107.4 care nu au fost supuse unui tratament de congelare sau care nu sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament care distruge paraziții viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, un operator din domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele pescărești provin dintr-o zonă de pescuit sau piscicultură în conformitate cu condițiile specifice menționate la unul dintre aceste puncte. Această dispoziție poate fi îndeplinită prin informații în documentul comercial sau prin orice alte informații de însoțire a produselor pescărești.

Secțiunea a 2-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ ANUMITOR PRODUSE PESCĂREȘTI PRELUCRATE

110. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe în ceea ce privește unitățile care manipulează anumite produse pescărești prelucrate.

A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELOR

111. Fierberea trebuie să fie urmată de o răcire rapidă. În cazul în care nu este folosit niciun alt mijloc de conservare, răcirea trebuie să fie continuată până ce se ajunge la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește.

112. Cojirea trebuie să fie efectuată în condiții de igienă prin care să se evite orice contaminare a produsului. În cazul în care această operațiune este executată manual, personalul trebuie să se spele bine pe mâini.

113. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate de îndată ce este posibil la temperatura stabilită la pct.130-135 a Secțiunii a 5-a.

B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN

114. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie:

114.1 să provină din unități, înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr.296 /2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentei hotărâri;

114.2 să provină din produse pescărești proprii alimentației umane și care respectă dispozițiile prezentei secțiuni;

114.3 să fie transportate și depozitate în condiții igienice;

114.4 să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în pct.130-135 a Secțiunii a 5-a.

115. Prin derogare de la subpct.114.1, operatorul din domeniul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucrează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și valoarea totală a azotului bazic volatil total (ABVT).

116. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că întreaga materie primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, atunci când este cazul, stagii de încălzire, presare, separare,

centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final.

117. În cazul în care materia primă și procesul de producție respectă cerințele cu privire la uleiul de pește destinat consumului uman, un operator din domeniul alimentar poate să producă și să depoziteze în aceeași unitate atât ulei de pește destinat consumului uman, cât și ulei de pește și făină de pește care nu sunt destinate consumului uman.

118. Până la adoptarea unei legislații naționale specifice, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea cerințelor naționale pentru introducerea pe piață a uleiului de pește pentru consumatorul final.

Secțiunea a 3-a

STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI

119. Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie, în funcție de natura produsului sau a speciei, să se asigure că produsele pescărești introduse pe piață pentru consumul uman sunt în conformitate cu standardele prevăzute de prezentul capitol. Cerințele din părțile B și D nu se aplică produselor pescărești întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman.

A. PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR PESCĂREȘTI

120. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să realizeze o evaluare organoleptică a produselor pescărești. Această evaluare trebuie să permită, în special, verificarea conformității acestor produse cu criteriile de prospețime.

B. HISTAMINA

121. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că limitele care se aplică histaminei nu sunt depășite.

C. AZOTUL VOLATIL TOTAL

122. Produsele pescărești neprelucrate nu trebuie introduse pe piață în cazul în care testele chimice arată că au fost depășite limitele de TVB-N (azot bazic volatil total) sau de TMA-N (azot-trimetilamină).

D. PARAZIȚI

123. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că produsele pescărești au fost supuse, înaintea introducerii pe piață, unui control vizual care să detecteze prezența paraziților vizibili. Aceștia nu trebuie să introducă pe piață pentru consumul uman produsele pescărești care sunt în mod vizibil infestate cu paraziți.

E. TOXINE PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ

124. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie să fie introduse pe piață: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*.

125. Produsele pescărești proaspete, preparate, congelate și prelucrate din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale.

126. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific al produselor pescărești.

127. Produsele pescărești care conțin biotoxine cum sunt ciguatoxina sau toxinele paralizante ale mușchilor nu trebuie introduse pe piață. Cu toate acestea, produsele pescărești derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi introduse pe piață în măsura în care au fost produse în conformitate cu pct.130-135 a Secțiunii a 5-a.

Secțiunea a 4-a

ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI

128. Este necesar ca recipientele în care sunt conservate produsele pescărești proaspete la gheață să fie rezistente la apă și să permită apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

129. Atunci când produsele pescărești sunt împachetate, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că materialul utilizat pentru împachetare:

- 129.1 nu constituie o sursă de contaminare;
- 129.2 este depozitat astfel încât să nu fie expus unor riscuri de contaminare și
- 129.3 atunci când se intenționează a fi reutilizat, să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.

Secțiunea a 5-a

DEPOZITAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI

130. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care depozitează produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe:

131. este necesar ca produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate să fie ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite;

132. Produsele pescărești congelate trebuie să fie ținute la o temperatură care să nu depășească -18°C în toată masa produsului; cu toate acestea, peștii întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor pot fi ținuți la o temperatură care să nu depășească -9°C ;

133. este necesar ca produsele pescărești conservate vii să fie ținute la o temperatură și în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității.

134. În cazul în care produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate sau produsele pescărești prelucrate trebuie să aibă o temperatură mai mică decât cea a gheții în curs de topire pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, respectivele produse pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură.

135. În cazul în care produsele pescărești congelate trebuie să aibă o temperatură mai mare de -18°C pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, acestea pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură.

Secțiunea a 6-a

TRANSPORTUL PRODUSELOR PESCĂREȘTI

136. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care transportă produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe:

137. În timpul transportului, produsele pescărești trebuie să fie păstrate la temperatura necesară. În particular:

137.1 produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate și decongelate, precum și produsele din crustacee și din moluște preparate termic și refrigerate trebuie să fie păstrate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață pentru transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate, gheața trebuie să fie prezentă pe parcursul întregii perioade de depozitare/transport, la o temperatură controlată. Transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în recipiente de polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață trebuie să nu depășească 3 zile;

137.2 produsele pescărești congelate, cu excepția peștilor întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor, trebuie să fie păstrate în timpul transportului la o temperatură uniformă care să nu depășească -18°C în toată masa produsului, fiind tolerate scurte fluctuații ascendente de cel mult 3°C ;

137.3 în cazul în care procesul de suprarefrigerare este utilizat pentru transportul produselor pescărești proaspete, transportul în cutii fără gheață este permis cu condiția ca respectivele cutii să indice în mod clar faptul că ele conțin produse pescărești suprarefrigerate. În timpul transportului, produsele pescărești suprarefrigerate trebuie să respecte cerințele de temperatură incluse într-un interval cuprins între $-0,5^{\circ}\text{C}$ și -2°C în partea centrală a produsului. Transportul și depozitarea produselor pescărești suprarefrigerate trebuie să nu depășească 5 zile.

138. operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să se conformeze dispozițiilor de la subpct.137.2 atunci când sunt transportate produse pescărești congelate de la un depozit frigorific până la o unitate autorizată pentru a fi decongelate de îndată după sosire, în vederea unei preparări și/sau prelucrări atunci când distanța parcursă este scurtă și autoritatea competentă aprobă acest lucru;

139. în cazul în care produsele pescărești sunt conservate la gheață, apa provenită din topirea gheții nu trebuie să rămână în contact cu produsele;

140. este necesar ca produsele pescărești destinate introducerii pe piață vii să fie transportate în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității.

Capitolul VII

LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU

Capitolul I

LAPTE CRUD ȘI COLOSTRU – PRODUCȚIA PRIMARĂ

141. În sensul prezentei secțiuni:

141.1 Prin „colostru” se înțelege fluidul secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte de la trei până la cinci zile după naștere, bogat în anticorpi și minerale, și care precede producția de lapte crud.

141.2 Prin „produse pe bază de colostru” se înțelege produse care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.

142. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru să asigure respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol.

I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU

143. Este necesar ca laptele crud și colostrul să provină de la animale:

143.1 care nu prezintă nici un simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru;

143.2 în bună stare de sănătate și care nu prezintă nici un semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

143.3 care nu prezintă nici o rană a ugerului care ar putea altera laptele și colostrul;

143.4 cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neînregistrate sau animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal;

143.5 pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe înregistrate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe.

144. În ceea ce privește în special bruceloza, este necesar ca laptele crud și colostrul să provină:

144.1 de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de bruceloză;

144.2 de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză sau

144.3 de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă.

145. În ceea ce privește tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină:

145.1 de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de bruceloză sau

145.2 de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă.

146. În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, este necesar ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză.

147. Cu toate acestea, laptele crud sau colostrul care provine de la animale care nu îndeplinesc cerințele prevăzute la pct.144-146 poate fi utilizat cu aprobarea autorității competente:

147.1 în cazul vacilor, bivolițelor, oilor sau caprelor sau al femelelor altor specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și niciun simptom al acestor boli, precum și în cazul oilor sau al caprelor care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încât să prezinte, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este adecvat pentru a demonstra eficacitatea tratamentului termic aplicat, cum ar fi situațiile în care laptele crud este produs de la alte specii decât bovinele sau este separat în diferite fracțiuni înainte de a fi tratat termic, operatorii din domeniul alimentar sunt delegați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP);

147.2 în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a brucelozei sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, pentru fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin două luni.

148. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerințele de la pct.143-147 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la

testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în – nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

149. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la pct.143 sau 144 este necesar să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.

II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI

A. Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor

150. Este necesar ca instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului.

151. Este necesar ca spațiile destinate depozitării laptelui și a colostrului să fie protejate de vermină și bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele și, după caz, pentru a răspunde cerințelor prevăzute de partea B, să dispună de un echipament de refrigerare corespunzător.

152. Este necesar ca suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) să fie ușor de curățat și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

153. După utilizare, aceste suprafețe trebuie să fie curățate și, dacă este necesar, dezinfectate. După fiecare transport sau fiecare serie de transporturi, atunci când intervalul dintre descărcare și încărcarea următoare este foarte scurt, dar în toate cazurile cel puțin o dată pe zi, este necesar ca recipientele și cisternele utilizate pentru transportul laptelui crud să fie curățate și dezinfectate în mod corespunzător înainte de a fi reutilizate.

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

154. Este necesar ca mulsul să fie efectuat în condiții de igienă, asigurând în special:

- 154.1 ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate;
- 154.2 ca laptele și colostrul de la fiecare animal să fie controlate de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau

fizico-chimice anormale, și ca laptele și colostrul care prezintă astfel de caracteristici să nu fie utilizate pentru consumul uman;

154.3 ca laptele și colostrul care provin de la animale care prezintă semnele clinice ale unei boli care poate afecta mamela să nu fie utilizate pentru consumul uman în cazul în care nu sunt în conformitate cu indicațiile unui medic veterinar;

154.4 să fie identificate animalele supuse unui tratament în urma căruia există riscul ca reziduuri de medicamente să treacă în lapte și ca laptele care provine de la aceste animale înainte de încheierea perioadei de așteptare prescrise să nu fie utilizat pentru consumul uman și

154.5 ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare aplicate ugerelor să fie utilizate în conformitate cu procedurile privind introducerea pe piață a produselor biocide;

155.5 colostrul se mulge separat și nu se amestecă împreună cu laptele crud.

155. Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare.

155.1 Laptele trebuie de îndată adus la o temperatură care să nu fie mai mare de 8°C, atunci când este colectat în fiecare zi, și 6°C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi.

155.2 Colostrul trebuie de îndată adus și depozitat separat la o temperatură care să nu fie mai mare de 8°C, atunci când este colectat în fiecare zi, și de 6°C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi, sau congelat.

156. În timpul transportului este necesar ca răcirea să fie menținută, iar la sosirea în unitatea de destinație temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10°C.

157. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la pct.155 și 156, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care:

157.1 laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care

157.2 este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă aprobă acest lucru.

C. Igiena personalului

158. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate.

159. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI

160. Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislații mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud.

161. Până la adoptarea unei legislații naționale specifice sunt aplicabile criteriile naționale pentru colostru, în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice.

162. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu pct.163 și 165, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la pct.161, în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate:

162.1 de către sau în numele operatorului din domeniul alimentar care produce laptele;

162.2 de către sau în numele operatorului din domeniul alimentar care colectează sau prelucrează laptele;

162.3 de către sau în numele unui grup de operatori din domeniul alimentar sau

162.4 în cadrul unui program de control național sau regional.

163. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:

163.1 pentru laptele crud de vacă:

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	$\leq 100\,000$ (* ¹)
Conținutul de celule somatice (per ml)	$\leq 400\,000$ (* ²)
(* ¹) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.	
(* ²) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție.	

163.2 pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	$\leq 1\,500\,000$ (* ¹)
---	--------------------------------------

(*¹) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

164. Cu toate acestea, în cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică nici un tratament termic, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să facă tot ce este necesar pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:

Conținutul de germeni la 30 °C	$\leq 500\,000$ (* ¹)
(* ¹) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.	

165. Fără a aduce atingere Legea nr.82/2024, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru evitarea introducerii pe piață a laptelui crud:

165.1 al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul aprobat sau

165.2 în cazul în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o valoare maximă aprobată.

166. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile pct.163 sau 165, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru remedierea situației.

Secțiunea a 2-a

CERINȚE PRIVIND PRODUSELE LACTATE ȘI CELE PE BAZĂ DE COLOSTRU

I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA

167. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că, la sosirea în unitatea de prelucrare:

167.1 laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6°C;

167.2 colostrul este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6°C sau este menținut înghețat și este menținut la această temperatură până la prelucrare.

168. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare:

168.1 în cazul în care prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare sau

168.2 în cazul în care autoritatea competentă aprobă o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate sau pe bază de colostru.

II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC

169. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea cerințelor menționate în art.17 Capitolul V Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. În special, să se asigure, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate:

169.1 pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică:

169.1.1 o temperatură ridicată pentru un timp scurt: cel puțin 72°C pentru 15 secunde;

169.1.2 o temperatură scăzută pentru un timp mai lung: cel puțin 63°C pentru 30 de minute; sau

169.1.3 orice altă combinație a condițiilor de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent.

170. Tratamentul menționat la subpct.169.1.1-169.1.3 garantează că produsele prezintă, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină imediat după un astfel de tratament. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este adecvat pentru a demonstra eficacitatea pasteurizării, cum ar fi situațiile în care produsele sunt derivate de la alte specii decât bovinele sau sunt separate în diferite fracțiuni înainte de a fi pasteurizate, operatorii din domeniul alimentar sunt delegați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP).

170.1 Astfel încât produsele să prezinte, după caz, o reacție negativă la testul de fosfatază imediat după un astfel de tratament.

171. Tratamentul de ultrapasteurizare (UHT) se realizează printr-un tratament:

171.1 care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un scurt timp (nu mai puțin de 135°C în combinație cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încât să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat atunci

când este păstrat într-un recipient închis și aseptice la temperatura mediului înconjurător și

171.2 suficient pentru a garanta că produsele rămân stabile din punct de vedere microbiologic o perioadă de 15 zile la o temperatură de 30°C în recipiente închise sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.

172. În cazul în care urmează să supună laptele crud și colostrul unui tratament termic, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar:

172.1 să ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și

172.2 să respecte cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI DE VACĂ CRUD

173. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare proceduri prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil prevăzut în procedurile bazate pe principiile HACCP:

173.1 laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30°C; precum și

173.2 că laptele de vacă tratat termic utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30°C.

174. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la punctul 1, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația.

Secțiunea a 3-a

ÎMPACHETARE, AMBALARE ȘI ETICHETARE

175. Este necesar ca închiderea ambalajelor destinate consumatorului să fie efectuată în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, de îndată după umplere, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previn contaminarea. Sistemul de închidere trebuie să fie proiectat

astfel încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis.

176. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, cu excepția cazurilor menționate la art. 13 din această hotărâre, etichetarea trebuie să indice în mod clar:

176.1 în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenii „lapte crud”;

176.2 în cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic nici tratament fizic sau chimic, termenii „cu lapte crud”;

176.3 în cazul colostrului, termenul „colostru”;

176.4 în cazul produselor pe bază de colostru, termenii „pe bază de colostru”.

177. Cerințele de la pct.176 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.

178. Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa nr.2 capitolul I:

178.1 marca de identificare poate conține o trimitere la locul de origine pe înveliș sau pe ambalaj unde este indicat numărul autorizației unității, în loc să indice numărul autorizației unității;

178.2 în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate indica numai codul țării de expediere și numărul autorizației unității.

Capitolul VIII

OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ

Secțiunea 1-a

OUĂ

179. În spațiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine neintenționate, protejate eficient contra loviturilor și ferite de acțiunea directă a soarelui. Orice aplicare intenționată de mirosuri străine pe ouă nu trebuie să aibă ca scop ascunderea unui miros preexistent.

180. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităților acestora legate de igienă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă impune cerințe naționale de

temperatură pentru instalațiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalații de depozitare.

181. Ouăle trebuie să fie livrate consumatorului în termen de cel mult 28 de zile de la ouare.

182. Pentru ouăle produse de găinile din specia *Gallus gallus*, „data durabilității minimale”, astfel cum este definită la art.2 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, se stabilește la cel mult 28 de zile de la ouare. În cazul în care se indică perioada de ouare, această dată se stabilește începând cu prima zi a perioadei respective.

Secțiunea a 2-a

PRODUSE DIN OUĂ

I. CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR

183. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că unitățile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operațiuni în mod separat:

183.1 spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, după caz;

183.2 spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea fragmentelor de coajă și de membrană și

183.3 alte operațiuni decât cele menționate la subpct.183.1 și 183.2.

II. MATERII PRIME UTILIZATE PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR DIN OUĂ

184. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe:

184.1 Cojile ouălor utilizate la fabricarea produselor din ouă trebuie să fie total dezvoltate și să nu prezinte crăpături. Cu toate acestea, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea ouălor lichide sau a produselor din ouă în cazul în care unitatea de producție sau un centru de ambalare le livrează direct unei unități aprobate pentru fabricarea ouălor lichide sau unei unități de prelucrare unde trebuie ca acestea să fie sparte cât mai repede posibil.

184.2 ouăle lichide obținute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Este necesar ca ouăle lichide să fie obținute în conformitate cu cerințele de la subpct.185.1, 185.2, 185.3, 185.4 și 185.7 din partea III de mai jos.

III. CERINȚE SPECIFICE CU PRIVIRE LA IGIENĂ CARE SE APLICĂ FABRICĂRII PRODUSELOR DIN OUĂ

185. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că toate operațiunile sunt efectuate astfel încât să se evite orice contaminare în timpul producției, al manipulării și al depozitării produselor din ouă, în special, asigurând respectarea următoarelor cerințe:

185.1 ouăle pot fi sparte numai dacă sunt curate și uscate;

185.2 ouăle trebuie sparte astfel încât să fie redusă la minim contaminarea, având grijă în special ca această operațiune să fie efectuată în mod corespunzător separat de celelalte. Este necesar ca ouăle crăpate să fie prelucrate de îndată ce este posibil;

185.3 ouăle care nu sunt ouă de găină, de curcă și de bibilică trebuie să fie manipulate și prelucrate separat. Este necesar ca toate echipamentele să fie curățate și dezinfectate înaintea reluării prelucrării ouălor de găină, de curcă și de bibilică;

185.4 conținutul ouălor nu trebuie să fie extras prin centrifugare sau zdrobire; de asemenea, este interzisă utilizarea centrifugării cojilor goale pentru a extrage din acestea reziduuri de albuș destinate consumului uman;

185.5 după spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman;

185.6 nu este cerută nici o prelucrare pentru albușul destinat fabricării de albumină uscată sau cristalizată care urmează să fie supus unui tratament termic;

185.7 în cazul în care prelucrarea nu este efectuată de îndată după spargere, este necesar ca ouăle lichide să fie depozitate fie congelate, fie la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Această perioadă de depozitare înaintea prelucrării la 4°C nu trebuie să fie mai mare de 48 de ore. Cu toate acestea, aceste cerințe nu se aplică produselor care trebuie să facă obiectul unei eliminări a zaharurilor, în cazul în care acest proces este realizat cât mai repede posibil;

185.8 este necesar ca produsele nestabilizate pentru a fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie aduse la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Pentru produsele care urmează să fie congelate, congelarea trebuie efectuată de îndată după prelucrare.

IV. SPECIFICAȚII ANALITICE

186. Concentrația de acid butiric 3 OH nu trebuie să fie mai mare de 10 mg/kg de materie uscată din produsul din ouă nemodificat.

187. Conținutul de acid lactic în cazul materiei prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să fie mai mare de 1g/kg de materie uscată. Cu toate acestea, pentru produsele fermentate, este necesar ca această valoare să fie valoarea înregistrată înainte de procesul de fermentație.

188. Cantitatea de reziduuri de coajă, de membrane de ouă și de alte particule care s-ar putea găsi în produsul din ouă prelucrat nu trebuie să fie mai mare de 100 mg/kg din produsul din ouă.

V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE

189. Pe lângă cerințele generale care se aplică marcajului de identificare prevăzut de anexa II, capitolul I, este necesar ca loturilor de produse din ouă care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs să li se aplice o etichetă cu indicarea temperaturii la care este necesar să fie menținute produsele din ouă și perioada în care conservarea acestora poate fi asigurată astfel.

190. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la pct.189 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: „ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație” și să indice data și ora spargerii ouălor.

191. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care prepară pulpe de pui de baltă sau melci de mare pentru consumul uman să asigure respectarea următoarelor cerințe:

191.1 este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să fie sacrificați într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens;

191.2 este necesar ca unitățile în care sunt preparate pulpele de pui de baltă să dispună de un spațiu rezervat depozitării și spălării puilor de baltă vii, sacrificării și sângerei acestora. Este necesar ca acest spațiu să fie separat fizic de sala de preparare;

191.3 puii de baltă și melcii de mare care mor altfel decât prin sacrificarea în unitate nu trebuie preparați pentru consumul uman;

191.4 este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să facă obiectul unei examinări organoleptice efectuate prin sondaj. În cazul în care în urma acestei

examinări se consideră că puii de baltă și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu mai trebuie utilizați pentru consumul uman;

191.5 de îndată după preparare, este necesar ca pulpele de pui de baltă să fie spălate din abundență cu apă potabilă curentă apoi refrigerate fără întârziere la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, congelate sau prelucrate;

191.6 este necesar ca, după sacrificare, hepatopancreasul melcilor de mare, în cazul în care poate prezenta un pericol, să fie îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

191.7 Cerințele prevăzute la subpct. 191.1, 191.3, 191.4 și 191.6 se aplică, de asemenea, oricăror alte specii de melci din familiile *Helicidae*, *Hygromiidae* sau *Sphincterochilidae*, când sunt destinate consumului uman.

191.8 Cerințele prevăzute la subpct. 191.1-191.5 se aplică și pulpelor de pui de baltă din genul *Pelophylax* din familia *Ranidae* și din genurilor *Fejervarya*, *Limnonectes* și *Hoplobatrachus* din familia *Dicroglossidae*, când sunt destinate consumului uman.

Capitolul IX

GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI

Secțiunea 1-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE COLECTARE SAU DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME

192. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că unitățile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producției de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerințe:

192.1 centrele care răspund de colectarea materiilor prime și ulterior de transportul acestora la unitățile de prelucrare trebuie să fie dotate cu instalații pentru depozitarea materiilor prime la o temperatură care să nu fie mai mare de 7°C;

192.2 este necesar ca fiecare unitate de prelucrare să dispună de:

192.2.1 instalații de refrigerare;

192.2.2 un spațiu de expediere, cu excepția cazului în care unitatea expediază grăsimi animale topite numai în cisterne și

192.2.3 în cazul în care este necesar, echipamente corespunzătoare pentru prepararea produselor din grăsimi animale topite amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente;

192.3 cu toate acestea, instalațiile de refrigerare prevăzute la pct.192 și subpct.192.2.1 nu sunt necesare în cazul în care dispozitivul de aprovizionare cu

materii prime oferă garanții că acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă altfel decât în condițiile descrise la subpct.193.1.4.

193. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care prepară grăsimi animale topite și cretoane să asigure respectarea următoarelor cerințe:

193.1 este necesar ca materiile prime:

193.1.1 să provină de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că sunt proprii pentru consumul uman;

193.1.2 să conștie în țesuturi adipoase sau oase care conțin cât mai puțin sânge și impurități;

193.1.3 să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentei hotărâri și

193.1.4 să fie transportate și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7°C înainte de a fi topite. Cu toate acestea, materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă cu condiția să fie topite în douăsprezece ore de la ziua obținerii;

193.2 este interzisă utilizarea unor substanțe dizolvante în cursul topirii;

193.3 în cazul în care grăsimile destinate rafinării respectă standardele prevăzute la subpct. 193.4, grăsimile animale topite preparate în conformitate cu subpct. 193.1 și 193.2 pot fi rafinate în aceeași unitate sau într-o altă unitate în vederea ameliorării calităților fizico-chimice ale acestora;

193.4 este necesar ca, în funcție de tipul acestora, grăsimile animale topite să respecte următoarele standarde:

	Rumegătoare			Porcine			Alte grăsimi animale	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibile		Untură și alte grăsimi pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I ⁽¹⁾	Altele		Untură ⁽²⁾	Altele			
FFA (m/m% acid	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0

oleic) maxim								
Peroxid maxim	4 meq/ kg	4 meq/ kg	6 meq/ kg	4 meq/k g	4 meq/ kg	6 meq/ kg	4 meq/kg	10 meq/ kg
Impurit ăți insolubi le totale	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Miros, gust, culoare	Normale							
(¹) Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurului, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare. (²) Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine.								

194. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care tratează stomacuri, vezici și intestine să asigure respectarea următoarelor cerințe:

194.1 intestinele, vezicile și stomacurile de animale pot fi introduse pe piață numai în cazul în care:

194.1.1 provin de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că sunt proprii pentru consumul uman;

194.1.2 sunt sărate, opărite sau uscate și

194.1.3 sunt luate măsuri eficiente, după tratamentul prevăzut la subpct.194.2, pentru evitarea recontaminării;

194.2 este necesar ca stomacurile, vezicile și intestinele tratate care nu pot fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie depozitate, până la expediere, în stare refrigerată în instalații destinate acestei utilizări. În special produsele care nu sunt nici sărate nici uscate trebuie păstrate la o temperatură care nu este mai mare de 3°C.

Secțiunea a 2-a

GELATINA

195. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care fabrică gelatină să asigure respectarea cerințelor prevăzute de prezenta secțiune.

196. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehidele și quinonele sau alți agenți sintetici.

Secțiunea a 3-a

DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIELOR PRIME

197. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de gelatină care urmează să fie utilizată în produse alimentare:

197.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct.4.6 a capitolului I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024;

197.2 pielea de rumegătoare de crescătorie;

197.3 pielea de porc;

197.4 pielea de păsări de curte;

197.5 tendoanele și nervii;

197.6 pielea de vânat sălbatic și

197.7 pielea și oasele de pește.

198. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare, fie că această operațiune a fost încheiată sau nu.

199. Este necesar ca materiile prime enumerate la subpct.197.1-197.5 să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman.

200. Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre,

201. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

201.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă

aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

201.1.1 zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C;

201.1.2 uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C;

201.1.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare;

201.2 pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

201.2.1 tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile;

201.2.2 uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C;

201.2.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră;

201.2.4 tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore;

201.3 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct.201.1 sau 201.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

202. În scopurile de la subpct. 201.2.1 și 201.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

203. Materiile prime tratate menționate la subpct.201.1 sau 201.2 trebuie să fie obținute:

203.1 de la rumeătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor *ante-* și *post-mortem*; sau

203.2 de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției *post-mortem*.

204. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția gelatinei destinate consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritatea competentă pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:

204.1 este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

204.2 este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

204.3 în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.

Secțiunea a 4-a

TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIIILOR PRIME

205. În locul mărcii de identificare prevăzută de anexa nr.2 capitolul I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă.

206. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă.

207. După controalele veterinare prevăzute în Legea nr.82/2024 și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art. 68 din hotărârea respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de gelatină destinată consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație.

208. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.

Secțiunea a 5 -a

CERINȚE PRIVIND PRODUCEREA GELATINEI

209. Procesul de producere a gelatinei trebuie să asigure că:

209.1 întreg materialul din oase de rumegătoare provenit de la animale născute, crescute sau tăiate în țări sau regiuni cu risc controlat sau nedeterminat de ESB, în conformitate cu legislația națională, este supus unui proces care asigură că întreg materialul osos este măcinat fin și degresat cu apă fierbinte și tratat cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4% și un $\text{pH} < 1,5$) timp de cel puțin două zile. Acest tratament este urmat fie de:

209.1.1 un tratament alcalin cu soluție saturată de lapte de var ($\text{pH} > 12,5$) timp de cel puțin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138°C timp de cel puțin patru secunde; fie de

209.1.2 un tratament cu acid ($\text{pH} < 3,5$) timp de minimum 10 ore cu un tratament termic de minimum 138°C timp de cel puțin patru secunde; fie de

209.1.3 un proces de încălzire și presare pentru cel puțin 20 de minute cu abur saturat la 133°C , la o presiune de cel puțin 3 bari; fie de

209.1.4 orice proces similar aprobat;

209.2 celelalte materii prime sunt supuse unui tratament cu acid sau substanțe alcaline, urmat de una sau mai multe clătiri. PH-ul trebuie să fie adaptat în consecință. Gelatina trebuie extrasă prin una sau mai multe operațiuni succesive de încălzire, urmate de purificare prin filtrare și tratament termic.

210. Un operator din domeniul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât gelatina destinată consumului uman, cât și gelatina care nu este destinată consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile gelatinei destinate consumului uman.

Secțiunea a 6-a

CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE ȘI ETICHETARE

211. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că gelatina respectă limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor:

Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

212. Pachetele și ambalajele care conțin gelatină trebuie să conțină formularea „gelatină proprie consumului uman” și trebuie să indice termenul de valabilitate.

Capitolul X

COLAGENUL

213. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică collagen trebuie să asigure respectarea cerințelor din prezenta secțiune. Fără a aduce atingere altor dispoziții, produse derivate din collagen trebuie să fie fabricate din collagen care respectă cerințele din prezenta secțiune.

214. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și quinonele sau alți agenți sintetici.

Secțiunea a 1-a

DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIELOR PRIME

215. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de collagen care urmează să fie utilizat în produse alimentare:

215.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat, astfel cum sunt definite la subpct.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024;

215.2 pielea de rumegătoare de crescătorie;

215.3 pielea de porc;

215.4 pielea de păsări de curte;

215.5 tendoanele și nervii;

215.6 pielea de vânat sălbatic; și

215.7 pielea și oasele de pește.

216. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare fie că această operațiune a fost încheiată sau nu.

217. Este necesar ca materiile prime enumerate la subpct.215.1-215.4 să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman.

218. Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare -sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

219. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

219.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt la subpct.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

219.1.1 zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70°C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80°C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90°C timp de cel puțin 10 minute

și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350°C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C;

219.1.2 uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20°C;

219.1.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare;

219.2 pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

219.2.1 tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile;

219.2.2 uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20°C;

219.2.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră;

219.2.4 tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore;

219.3 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct.219.1 sau 219.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

220. În scopurile de la subpct.219.2.1 și 219.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

221. Materiile prime tratate menționate la pct.219 trebuie să fie obținute:

221.1 de la rumegătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor *ante-* și *post-mortem* sau

221.2 de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției *post-mortem*.

222. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția colagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt

autorizate în mod expres de către autoritatea competentă pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:

222.1 este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

222.2 este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

222.3 în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.

Secțiunea a 2-a

TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

223. În locul mărcii de identificare prevăzute de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a colagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă.

224. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă.

225. După controalele veterinare prevăzute în Legea nr.82/2024 și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art.68 din hotărârea respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de colagen destinat consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație.

226. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.

Secțiunea a 3-a

CERINȚE CARE SE APLICĂ FABRICĂRII COLAGENULUI

227. Procesul de producție a colagenului trebuie să garanteze că:

227.1 toate oasele de rumegătoare care provin de la animale născute, crescute sau sacrificate în țări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat în conformitate cu pct.5-20 capitolul II, din Hotărârea de Guvernului cu privire la aprobarea Normei privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4% și un pH<1,5) timp de cel puțin două zile; acest tratament trebuie să fie urmat de adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat:

227.1.1 fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

227.1.1.1 filtrare;

227.1.1.2 măcinare;

227.1.1.3 extrudare;

227.1.2 fie de orice procedeu echivalent aprobat;

227.2 materiile prime altele decât cele menționate la subpct.227.1 sunt supuse unui tratament care constă în spălare și adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat:

227.2.1 fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

227.2.1.1 filtrare;

227.2.1.2 măcinare;

227.2.1.3 extrudare;

227.2.2 fie de orice procedeu echivalent aprobat.

228. După ce a fost supus procedurii menționat la pct.227, colagenul trebuie să fie supus unui proces de uscare.

229. Un operator din domeniul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât colagenul destinat consumului uman, cât și colagenul care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile colagenului destinat consumului uman.

Secțiunea a 4-a

CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE ȘI ETICHETARE

230. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor sunt respectate în collagen:

Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

231. Pe pachetele și ambalajele care conțin collagen trebuie să fie aplicat textul „collagen propriu pentru consumul uman” și să fie indicată data preparării.

Capitolul XI

PRODUSE ÎNALT RAFINATE

232. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică următoarele produse înalt rafinate de origine animală trebuie să asigure faptul că tratarea materiilor prime utilizate elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică:

- 232.1 sulfat de condroitină;
- 232.2 acid hialuronic;
- 232.3 alte produse pe bază de cartilaje hidrolizate;
- 232.4 chitosan;
- 232.5 glucozamină;
- 232.6 cheag;

- 232.7 ihticol;
- 232.8 aminoacizi aprobați ca aditivi alimentari;
- 232.9 aromatizanți alimentari aprobați în conformitate);
- 232.10 derivați de grăsimi.

233. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor înalt rafinate menționate la pct.1 trebuie să fie derivate de la:

233.1 animale, inclusiv din penele acestora, care au fost sacrificate într-un abator și a căror carne a fost constatată ca fiind adecvată consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem sau

233.2 produse pescărești care respectă pct.91-140 a capitolului VI sau

233.3 grăsimi topite și jumări conforme cu pct.192-193 Secțiunea a 1-a a capitolului IX sau lână, în cazul în care aceste produse sunt supuse unuia dintre următoarele procese:

233.3.1 transesterificare sau hidroliză la temperaturi de cel puțin 200°C, în condiții de presiune corespunzătoare, timp de cel puțin 20 de minute (glicerol, acizi grași și esteri);

233.3.2 saponificare cu NaOH 12M:

233.3.2.1 într-un proces secvențial la 95°C timp de trei ore; sau

233.3.2.2 într-un proces continuu la 140°C, la o presiune de 2 bari (2 000 hPa), timp de opt minute; sau

234. hidrogenare la 160°C, la o presiune de 12 bari (12 000 hPa), timp de 20 de minute.

235. Părul uman nu poate fi utilizat ca sursă pentru fabricarea aminoacizilor.

Anexa nr.4 la
Cerințele specifice de igienă
care se aplică alimentelor de
origine animală

DOCUMENT TIP DE ÎNSOȚIRE A MATERIEI PRIME DESTINATE PRODUCERII GELATINEI SAU COLAGENULUI DESTINAT(E) CONSUMULUI UMAN

Numărul documentului comercial: ...

I. Identificarea materiei prime

Natura materiei prime: ...

Specie animală: ...

Tipul ambalajului: ...

Număr de ambalaje: ...

Greutate netă (kg): ...

II. Originea materiei prime

Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității de origine:

...

Numele și adresa expeditorului (²⁵): ...

III. Destinația materiei prime

Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității producătoare de destinație:

...

Numele și adresa destinatarului (²⁶): ...

IV. Mijloc de transport: ...

Adoptat la ..., la data de ...

...

(Semnătura operatorului unității de origine sau a reprezentanților acesteia)

Anexa nr.5 la
Cerințele specifice de igienă
care se aplică alimentelor de
origine animală

1. Operatorii din industria alimentară pot utiliza acidul lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor ori sferturilor de carcase de bovine la nivelul abatorului, cu condiția ca aceștia să respecte condițiile stabilite la prezenta anexă.

PARTEA I

Condițiile de utilizare a acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcase de bovine la nivelul abatorului

2. Soluțiile de acid lactic trebuie preparate exclusiv din acid lactic care respectă specificațiile stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.

3. Soluțiile de acid lactic trebuie:

3.1 să fie aplicate numai pe carcase întregi sau pe semicarcase ori sferturi de carcase de carne provenite de la bovine domestice (inclusiv din speciile *Bubalus* și *Bison*) la nivelul abatorului;

3.2 să fie aplicate numai prin pulverizare sau stropire, utilizând o soluție de acid lactic în apă potabilă de 2 %-5 %, la temperaturi de cel mult 55 °C;

3.3 să fie aplicate sub control și în condiții verificabile, integrate într-un sistem de gestionare bazat pe HACCP, incluzând cel puțin criteriile stabilite în partea II.

4. Soluțiile de acid lactic nu trebuie aplicate pe carcase cu contaminare fecală vizibilă.

5. Aplicarea soluțiilor de acid lactic nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.

PARTEA II

Criterii și parametri de control HACCP minimi

6. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității cu criteriile microbiologice în sensul Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, trebuie efectuată înainte de aplicarea soluțiilor de acid lactic pe carcase sau semicarcase ori sferturi de carcase.

7. Concentrația acidului lactic în timpul tratamentului trebuie verificată, ca parte a planului HACCP, printr-o monitorizare efectuată periodic, documentată și înregistrată.

8. Temperatura soluției de acid lactic în timpul tratamentului trebuie monitorizată în permanență, ca parte a planului HACCP, prin măsurători efectuate cu instrumente, documentată și înregistrată.

PARTEA III

Informații privind tratamentul

9. Operatorii din industria alimentară care gestionează abatoare în care se utilizează soluții de acid lactic pentru a reduce contaminarea microbiană de suprafață a carcaselor întregi sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcace trebuie să informeze operatorul din industria alimentară care recepționează carcacele sau semicarcacele ori sferturile de carcasă asupra unei astfel de utilizări. Aceste informații trebuie documentate.

Anexa nr.6 la
Cerințele specifice de igienă
care se aplică alimentelor de
origine animală

1. Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza apa caldă reciclată pentru înlăturarea contaminării microbiologice de suprafață de pe carcace, cu respectarea condițiilor de utilizare stabilite în prezenta anexă.

Partea I – Condițiile de utilizare a apei calde reciclate pentru eliminarea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor

2. Apa utilizată trebuie să fie apă caldă reciclată obținută prin încălzirea și reciclarea apei potabile într-un sistem închis și separat.

3. Apa reciclată trebuie să fie supusă:

3.1 unui regim de temperatură/durată minime de încălzire înainte de aplicarea acesteia pe carcace, ceea ce trebuie să asigure respectarea parametrilor microbiologici pentru apa potabilă;

3.2 unui regim de reînnoire cu o frecvență corespunzătoare, inclusiv, dacă este necesar, eliminării particulelor brute, filtrării și adăugării de apă potabilă, ceea ce trebuie să asigure conformitatea cu parametrii chimici ai apei potabile.

4. Apa caldă reciclată trebuie să fie aplicată numai pe carcase întregi sau pe semicarcase de ungulate domestice și de vânat de crescătorie, în condiții controlate și verificate.

5. Apa caldă reciclată nu trebuie aplicată pe carcase cu contaminare fecală vizibilă.

6. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.

7. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase trebuie să aibă loc înainte de introducerea carcaselor în incinta de răcire sau refrigerare.

8. Condițiile de la pct. 3 și 4 din prezentul alineat trebuie să fie integrate în procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), inclusiv, cel puțin, criteriile stabilite în partea II.

Partea II – Criterii și parametri de control HACCP minimi

9. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității în sensul Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, trebuie efectuată înainte de aplicarea apei calde reciclate pe carcase.

10. Temperatura/timpul minime de încălzire a apei reciclate înainte de aplicarea pe carcase trebuie să fie monitorizate continuu prin măsurători efectuate cu instrumente, documentate și înregistrate.

11. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrii microbiologici și chimici instituți pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testarea periodică, documentată și înregistrată a apei.

12. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrul indicator de *Clostridium perfringens* stabilit pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testare periodică, documentată și înregistrată.

NOTA DE FUNDAMENTARE

la proiectul Hotărârii de Guvern pentru aprobarea proiectului hotărârii Guvernului privind Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ

Autoritatea administrației publice: Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

Subdiviziunea: Direcția sănătatea și bunăstarea animalelor.

Persoana responsabilă și datele de contact: Rodica Fotescu

Tel. 022 204 530, e-mail: rodica.fotescu@maia.gov.md

2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ

2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ

Proiectul Hotărârii Guvernului vine întru executarea acțiunii 98 Capitolul 12 a Planului național de acțiuni pentru aderarea Republicii Moldova la Uniunea Europeană pe anii 2024-2027, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.829/2023.

2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative

Republica Moldova nu dispune de un cadru legislativ complet armonizat cu reglementările UE privind igiena alimentelor de origine animală, ceea ce afectează siguranța alimentară și capacitatea de export pe piața europeană. Prezentul proiect transpune actualizat cerințele din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, parțial reflectate anterior prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, contribuind la alinierea legislației naționale la standardele europene în vigoare.

Prin Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare stabilesc norme generale privind igiena produselor alimentare pe care trebuie să le respecte operatorii din sectorul alimentar.

Anumite produse alimentare pot periclita în mod specific sănătatea umană și este necesară stabilirea unor norme specifice de igienă. Este, în special, cazul produselor alimentare de origine animală la care au fost frecvent constatate riscuri microbiologice și chimice.

În ceea ce privește sănătatea publică, aceste norme prevăd principii comune, în special în ceea ce privește responsabilitățile fabricantilor și ale autorităților competente, cerințe în domeniul structurii, organizării și igienei pentru unități, proceduri de autorizare a acestor unități, cerințe în domeniul depozitării și transportului și mărci de salubritate.

Aceste principii constituie o bază comună pentru producția de produse alimentare de origine animală în condiții de igienă și permit simplificarea actelor normative existente.

Este de dorit ca simplificarea să fie realizată în continuare prin aplicarea aceluiași norme, după caz, tuturor produselor de origine animală.

Obligația, prevăzută de Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, pentru operatorii din sectorul alimentar, indiferent de stadiul în care intervin în procesul de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile conexe de a introduce, de a aplica și de a menține proceduri bazate pe analiza riscurilor și controlul punctelor critice (HACCP) contribuie, în egală măsură, la simplificare.

Considerate în totalitatea lor, aceste elemente pun în evidență necesitatea unei reformări totale a normelor specifice de igienă prevăzute de actele normative existente.

În general, cerințele prevăzute de Legea nr. 296/2017 sunt suficiente pentru a garanta siguranța alimentelor în unitățile care desfășoară activități de vânzare cu amănuntul, incluzând vânzarea sau furnizarea directă către consumatorul final a unor produse alimentare de origine animală. Prezenta hotărâre ar trebui să se aplice, în general, activităților de vânzare cu ridicata (respectiv în cazul în care o unitate de vânzare cu amănuntul efectuează operațiuni în vederea aprovizionării unei alte unități cu produse alimentare de origine animală).

Trasabilitatea produselor alimentare este un element fundamental pentru garantarea siguranței alimentelor. Operatorii din sectorul alimentar care răspund de o unitate supusă autorizării în conformitate cu prezenta hotărâre ar trebui să se conformeze normelor generale prevăzute la Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și, de asemenea, să asigure că toate produsele de origine animală pe care le introduc pe piață poartă o marcă de salubritate a alimentelor sau o marcă de identificare.

Problemele identificate:

- Nivel redus de conformitate cu standardele de igienă în unitățile mici și mijlocii de procesare. Sectorul alimentar din Republica Moldova se confruntă cu provocări semnificative în ceea ce privește igiena și siguranța alimentară, în special pentru produsele de origine animală. Lipsa unor standarde stricte și uniforme de igienă a dus la probleme recurente de sănătate publică, inclusiv izbucniri de toxinfecții alimentare și alte boli zoonotice.

Părțile interesate afectate:

- Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (ANSA)
 - Responsabilă pentru implementarea și supravegherea standardelor de siguranță alimentară.
- Uniunea Producătorilor și Importatorilor de Produse din Carne și Lapte din Republica Moldova
 - Reprezintă interesele producătorilor din sectorul cărnii, promovând practici de igienă și siguranță alimentară și promovează interesele producătorilor din sectorul lactatelor și asigură conformitatea cu normele de igienă.
- Asociația Națională a Producătorilor de Lapte și Produse Lactate
 - Promovează interesele producătorilor din sectorul lactatelor și asigură conformitatea cu normele de igienă.
- Unități de procesare a produselor de origine animală
 - Diverse întreprinderi mici și mijlocii din sectorul alimentar, cu peste 500 de unități active.

- Producători mici și fermieri
 - Agricultori și fermieri implicați în producția de carne și lactate, afectați de normele de igienă impuse.
- Consumatori
 - Cetățeni de toate vârstele și din toate regiunile, expuși riscului de toxiinfecții alimentare din cauza unor practici inadecvate de igienă alimentară.

Problemele și cauzele acestora:

1. Probleme de sănătate publică

- Creșterea incidenței toxiinfecțiilor alimentare cauzate de produsele de origine animală.
- Risc crescut de boli zoonotice din cauza igienei precare în procesarea produselor alimentare.

2. Deficiențe în cadrul normativ actual

- Lacune în reglementările de igienă: Normele actuale nu sunt suficient de detaliate sau specifice pentru a asigura un nivel înalt de siguranță alimentară.
- Inconsistențe în aplicarea legilor: Diferite interpretări și aplicări ale normelor existente duc la practici variate și nesigure.

3. Conformitate insuficientă cu normele UE

- Lipsa armonizării cu standardele UE: Republica Moldova nu a transpus complet Regulamentul (CE) nr. 853/2004, ceea ce limitează accesul produselor pe piața UE.
- Deficiențe în infrastructura de control și supraveghere: Resursele insuficiente și lipsa de echipamente moderne afectează capacitatea ANSA de a monitoriza și aplica normele de igienă.

Tabel 1: Problemele și cauzele acestora în sectorul produselor de origine animal

Problemă	Cauză principală	Impact
Toxiinfecții alimentare	Practici inadecvate de igienă	Creșterea cazurilor de boală
Boli zoonotice	Igienă precară în procesare	Risc pentru sănătatea publică
Acces limitat pe piața UE	Netranspunerea completă a normelor UE	Pierderi economice
Inconsistențe în aplicarea legii	Lacune în reglementări și resurse insuficiente	Practici variate și nesigure

Evoluția problemei fără intervenție:

În absența unei intervenții, problemele actuale vor persista și se vor agrava. Continuarea practicilor inadecvate de igienă va duce la:

- Creșterea incidenței toxiinfecțiilor alimentare: lipsa intervenției va perpetua condițiile nesigure de procesare și depozitare, afectând sănătatea publică.
- Persistența riscului de boli zoonotice: igiena precară va menține un risc ridicat de transmitere a bolilor de la animale la oameni.
- Menținerea barierelor comerciale: fără armonizarea completă cu normele UE, produsele de origine animală din Republica Moldova vor continua să aibă acces limitat pe piața europeană.

Scenariul de bază: Opțiunea „a nu face nimic”

Dacă nu se ia nicio măsură, situația va evolua negativ, cu impacturi semnificative asupra sănătății publice și economiei naționale. Numărul cazurilor de toxiinfecții alimentare și boli zoonotice va continua să crească, iar sectorul alimentar va rămâne necompetitiv pe piața UE.

Cadrul normativ aplicabil și deficiențele/lacunele normative

1. Legislația națională actuală

- Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor: stabilește cadrul general pentru siguranța alimentară, dar nu detaliază specific cerințele de igienă pentru produsele de origine animală.
- Există norme, dar acestea sunt fragmentare și nu sunt pe deplin aliniate cu standardele UE.

Adoptarea și implementarea completă a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 vor aborda aceste lacune și vor asigura alinierea deplină a legislației naționale cu normele europene, contribuind la îmbunătățirea siguranței alimentare și a competitivității produselor de origine animală din Republica Moldova.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Prezenta hotărâre stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, cerințe specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste cerințe le completează pe cele stabilite la Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate.

Cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară, prezentei norme, nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate. Cu toate acestea, produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentei norme.

Reformarea are drept obiectiv principal asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor, în special prin impunerea aceluiași norme pentru operatorii din sectorul alimentar din toată țara și asigurarea bunei funcționări a pieței interne a produselor de origine animală, pentru a contribui astfel la realizarea obiectivelor politicii agricole comune.

Este necesar ca cerințele privind structura și igiena menționate de prezenta hotărâre să se aplice tuturor tipurilor de unități, inclusiv întreprinderilor mici și abatoarelor mobile. Prezenta hotărâre definește, până la adoptarea unor noi cerințe privind introducerea laptelui crud pe piață, criteriile care se aplică acestuia. Aceste criterii ar trebui să aibă forma unor valori de declanșare: în cazul depășirii acestor valori, operatorii din sectorul alimentar trebuie să ia măsuri de corectare și să informeze autoritatea competentă despre aceasta. Nu ar trebui să fie vorba de valori maxime dincolo de care laptele crud să nu poată fi introdus pe piață. Prin urmare, în anumite circumstanțe, laptele crud care nu respectă toate criteriile poate fi utilizat fără riscuri în scopul consumului uman în cazul în care au fost luate măsuri adecvate. În ceea ce privește laptele crud și smântâna crudă pentru consumul uman direct, este necesar să se permită fiecărui exploatații să mențină sau să stabilească sisteme

corespunzătoare de garantare a sănătății animale pentru a asigura realizarea, pe teritoriul acestora, a obiectivelor prezentei norme.

Criteriul care se aplică laptelui crud utilizat pentru produsele lactate trebuie să fie de trei ori mai exigent decât cel care se aplică laptelui crud obținut în ferme. Criteriul care se aplică laptelui crud utilizat pentru produsele lactate prelucrate este o valoare absolută, întrucât este o medie în cazul laptelui crud obținut în ferme. Respectarea cerințelor de temperatură prevăzute de prezenta hotărâre nu împiedică dezvoltarea bacteriilor în timpul transportului și depozitării.

Implementarea prezentei norme va asigura:

- Stabilirea unor standarde stricte de igienă pentru alimentele de origine animală.
- Monitorizarea și controlul riguroase ale unităților de procesare a alimentelor.
- Conformitatea cu cerințele UE pentru facilitarea comerțului și protejarea sănătății publice.

Se completează normele existente pentru a acoperi deficiențele identificate și pentru a asigura un nivel armonizat de protecție a sănătății animalelor, a sănătății publice și a mediului.

Obiective generale:

- Îmbunătățirea siguranței alimentare: Prin implementarea proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea proiectului de lege privind Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, se urmărește asigurarea unui nivel ridicat de igienă pentru produsele de origine animală, reducând astfel riscul de toxiinfecții alimentare și boli zoonotice care pot afecta consumatorii.
- Armonizarea legislației naționale cu normele UE: Alinierea completă a reglementărilor naționale cu cele ale Uniunii Europene pentru a facilita accesul produselor moldovenești pe piața europeană și pentru a asigura competitivitatea acestora.

Obiective specifice:

- Reducerea incidenței toxiinfecțiilor alimentare: Implementarea unor măsuri stricte de igienă și monitorizare în toate etapele lanțului de producție și procesare a produselor de origine animală.

- Creșterea conformității cu normele UE: Asigurarea că toate aspectele producției, procesării și distribuției produselor de origine animală respectă cerințele specifice de igienă stabilite de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

- Îmbunătățirea infrastructurii de control și supraveghere: Dotarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA) cu resursele și tehnologia necesare pentru monitorizarea și aplicarea eficientă a normelor de igienă.

Elementele noi ale proiectului de act normativ:

- Stabilirea cerințelor specifice de igienă: Proiectul va detalia normele de igienă care trebuie respectate în toate etapele de manipulare a produselor de origine animală, de la producție până la consum.

- Cerințe pentru echipamente și infrastructură: Norme stricte privind echipamentele utilizate în producție și procesare pentru a preveni contaminarea.

- Procese și proceduri de igienă: Proceduri standardizate pentru curățenie și dezinfectare în toate unitățile de producție și procesare.

- Formare și responsabilizare a personalului: Programe de formare pentru personalul implicat în lanțul de producție și procesare pentru a asigura respectarea normelor de igienă.

- Obligații pentru operatorii economici: Clarificarea responsabilităților producătorilor și procesatorilor în ceea ce privește respectarea normelor de igienă.
 - Sisteme de autocontrol: Obligația de a implementa și menține sisteme de autocontrol pentru monitorizarea conformității cu normele de igienă.
 - Raportare și trasabilitate: Cerințe de raportare și documentare a conformității cu normele de igienă și asigurarea trasabilității produselor.
- Mecanisme de monitorizare și sancționare: Crearea unui cadru robust pentru monitorizarea conformității și aplicarea de sancțiuni pentru nerespectarea normelor.
 - Inspecții regulate: Organizarea de inspecții regulate și neanunțate pentru a verifica conformitatea cu normele de igienă.
 - Sancțiuni și măsuri corective: Stabilirea unui sistem de sancțiuni pentru nerespectarea normelor și obligarea operatorilor economici să ia măsuri corective.

3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare

În acest context, datorită faptului că Republica Moldova este țară candidată de aderare la UE, armonizarea legislației naționale pe compartimentul siguranța alimentelor este obligatoriu să fie în concordanță cu reglementările europene, fără opțiuni alternative.

Opțiunea de a menține status quo-ul a fost considerată neviabilă datorită riscurilor asociate neconformității cu reglementările UE și pierderii accesului pe piețele de export.

Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare

Opțiunea „a nu face nimic”

Mentținerea status quo-ului fără a implementa noi reglementări sau modificări legislative va duce la continuarea riscurilor de toxiinfecții alimentare și boli zoonotice, ceea ce ar menține un nivel ridicat de nesiguranță pentru consumatori; lipsa conformității cu normele UE va duce la ceea că, produsele moldovenești vor continua să aibă acces limitat pe piața UE, ceea ce ar afecta negativ economia țării și competitivitatea producătorilor locali; la fel și sistemul de monitorizare și sancționare este inadecvat pentru asigurarea unui nivel ridicat de igienă și siguranță alimentară.

Opțiunea de reglementare parțială

Adoptarea unor măsuri de igienă, dar fără alinierea completă cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, aceasta ar putea duce la acceptarea parțială a produselor pe piața UE, dar nu ar elimina complet barierele comerciale. Măsurile parțiale ar putea să nu fie suficiente pentru a reduce semnificativ riscurile de toxiinfecții alimentare și boli zoonotice la fel și implementarea unei reglementări parțiale ar putea crea confuzie și dificultăți administrative pentru operatorii economici și autorități.

Opțiunea de reglementare completă

Adoptarea integrală a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 în legislația națională, cu toate cerințele specifice de igienă, aceasta va facilita accesul produselor moldovenești pe piața europeană și va asigura competitivitatea acestora. Implementarea completă a normelor de igienă va reduce semnificativ riscurile de toxiinfecții alimentare și boli zoonotice cât și crearea unui cadru robust pentru monitorizarea conformității și aplicarea de sancțiuni va asigura respectarea normelor și va îmbunătăți siguranța alimentară.

4. Analiza impactului de reglementare

4.1. Impactul asupra sectorului public

Descrierea impactului major asupra sectorului public

Implementarea prezentei norme va avea un impact nesemnificativ asupra sectorului public din Republica Moldova. Acest impact poate fi analizat prin prisma modificărilor structurale și instituționale necesare pentru a asigura conformitatea cu noile norme europene privind igiena produselor de origine animală. Acest act normativ transpune o parte din cerințele Regulamentului (CE) nr. 853/2004 care au fost transpuse prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 și care va aduce Republica Moldova în conformitate cu standardele europene actuale.

Noile reglementări necesită ajustări minore în atribuțiile și sarcinile autorităților publice pentru a evita suprapunerea responsabilităților și pentru a asigura conformitatea cu standardele europene. Nu se preconizează schimbări majore în structura instituțională.

Se va realiza reingineria proceselor de lucru pentru a îmbunătăți fluxurile de lucru și uniformiza procedurile de inspecție și control. Aceasta va contribui la creșterea eficienței și la reducerea timpilor de răspuns în cazul inspecțiilor și controalelor.

Se va pune accent pe formarea personalului și actualizarea echipamentelor și infrastructurii informatice. Deși investițiile suplimentare sunt necesare, nu se vor realiza reforme instituționale majore.

Impacturile vor fi minimale și se vor manifesta prin:

- Actualizarea procedurilor administrative: pentru a îmbunătăți eficiența și eficacitatea monitorizării și inspecțiilor, preconizăm o creștere a costurilor administrative cu aproximativ 10%, reflectată în necesarul de formare și recalibrare a sistemelor informatice.
- Mentenanța resurselor existente: presupune costuri reduse deoarece structurile actuale rămân în mare parte neschimbate, iar ajustările se concentrează pe procesele de lucru și nu pe restructurarea organizațională.

4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative

Costurile pentru implementarea prezentului proiect vor fi acoperite din bugetul anual al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. De asemenea, se vor accesa fonduri europene pentru modernizarea infrastructurii și dezvoltarea capacităților instituționale.

4.3. Impactul asupra sectorului privat

Proiectul de Hotărâre a Guvernului are drept scop ajustarea și modernizarea cadrului normativ național în domeniul igienei produselor alimentare de origine animală, prin transpunerea completă și actualizată a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004, deși o parte dintre cerințele Regulamentului (CE) nr. 853/2004 au fost transpuse prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010, cadrul existent este incomplet, neuniform și nealiniat la ultimele modificări ale legislației europene și la celelalte acte normative naționale (Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor). Deci

reglementarea propusă nu va impune sarcini financiare noi sau disproporționate pentru operatorii economici din domeniul alimentar, deoarece activitatea acestora este deja supusă regimului normativ în domeniul igienei și siguranței alimentelor și cerințele tehnice propuse sunt, în mare parte, deja implementate în practică prin HG nr. 435/2010.

Proiectul normei contribuie la consolidarea principiului responsabilității operatorului alimentar, în sensul că, aceștia sunt obligați să asigure, că, produsele furnizate sunt sigure, trasabile și conforme, inclusiv și cele referitoare la condițiile de igienă în unități, manipularea materiilor prime, refrigerare, etichetare și trasabilitate. Autoritatea competentă (ANSA) nu substituie obligațiile operatorilor, ci efectuează doar controlul oficial, în baza riscurilor identificate.

Costurile de conformare, acolo unde vor apărea, vor fi moderate și predictibile, în special pentru întreprinderile mici și mijlocii, care vor beneficia de perioade de adaptare și asistență tehnică din partea autorității competente.

Operatorii din sectorul alimentar au responsabilitatea legală de a asigura că produsele alimentare pe care le furnizează sunt sigure, conforme cu cerințele de igienă și apte pentru consumul uman. Acest principiu, consacrat parțial în legislația națională, impune ca toate produsele plasate pe piață să îndeplinească standardele de siguranță aplicabile, indiferent de originea acestora.

Cu toate acestea, în structura actuală a cadrului normativ, principiul responsabilității operatorului nu este formulat în mod uniform. În unele reglementări, obligațiile operatorilor sunt exprimate explicit, în timp ce în altele, acestea sunt diluate sau chiar asumate indirect de către autoritatea competentă, prin activitățile de control oficial. Această lipsă de coerență legislativă poate conduce la aplicarea neunitară a obligațiilor legale, la percepția greșită a responsabilităților reale în lanțul alimentar și distorsionarea concurenței între operatorii economici care aplică riguros cerințele de siguranță și cei care se bazează exclusiv pe intervențiile autorităților de control.

Prin urmare, este necesară o clarificare expresă în legislația subsecventă, în sensul de a atribui explicit responsabilitatea siguranței alimentelor operatorilor din sectorul alimentar, în conformitate cu principiile stabilite la nivel european prin Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și actele conexe.

Costurile de conformare vor varia în funcție de mărimea întreprinderilor și de necesitatea de a actualiza procesele și echipamentele pentru a se conforma noilor standarde.

Noile reglementări nu introduc plăți noi semnificative, ci ajustează valorile existente. Estimăm o creștere medie a costurilor de conformare sub formă de plăți cu aproximativ 5%.

Întreprinderile vor suporta costuri legate de actualizarea echipamentelor și procedurilor, estimate la 2-3% din costurile operaționale anuale. Aceste costuri includ achiziționarea de echipamente noi, modernizarea facilităților de producție și implementarea de noi tehnologii pentru îmbunătățirea igienei și siguranței alimentare.

Costuri suplimentare pentru păstrarea și prelucrarea informațiilor, estimăm o creștere medie a acestor costuri cu 3%. Acestea includ costurile legate de raportarea și monitorizarea conformității, completarea documentației necesare și interacțiunea cu autoritățile de control.

4.4 Impactul Social

Efecte asupra cetățenilor

Implementarea noilor reglementări va avea un impact pozitiv asupra sănătății publice, reducând riscurile asociate cu bolile transmise prin alimente. De asemenea, îmbunătățirea siguranței alimentare va spori încrederea consumatorilor în produsele de origine animală.

Consumatorii, în special cei din mediul urban, vor beneficia de produse alimentare mai sigure și de o calitate superioară. Conform datelor statistice, aproximativ 70% din populația urbană consumă regulat produse de origine animală.

Se anticipează o creștere a cererii de personal calificat în domeniul siguranței alimentare și al controlului calității. Acest lucru va genera noi locuri de muncă și va contribui la reducerea șomajului în regiunile rurale.

Egalitatea de gen

Nu se anticipează impacte diferențiate pe gen. Noile reglementări vor fi aplicate uniform, fără a discrimina între diferitele categorii de cetățeni. Este important de menționat că femeile reprezintă o parte semnificativă a forței de muncă din sectorul alimentar, iar implementarea noilor reglementări va crea oportunități egale pentru toți angajații.

4.5. Impactul asupra mediului

Noile reglementări vor contribui la reducerea poluării și la protejarea biodiversității prin standarde stricte de igienă și control al deșeurilor. Estimăm că emisiile de gaze cu efect de seră vor scădea cu aproximativ 2% anual datorită practicilor îmbunătățite de gestionare a deșeurilor și utilizării mai eficiente a resurselor. Se va promova utilizarea resurselor regenerabile și gestionarea sustenabilă a resurselor naturale. Noile reglementări vor impune standarde stricte pentru gestionarea deșeurilor și reducerea poluării solului, apelor și aerului.

Implementarea standardelor de igienă și siguranță alimentară va contribui la protejarea biodiversității și la conservarea ecosistemelor prin prevenirea contaminării mediului.

Implementarea reglementărilor va contribui la o mai bună gestionare a resurselor naturale și la reducerea riscurilor de contaminare a mediului.

În Uniunea Europeană, utilizarea tehnologiilor avansate și a standardelor stricte de igienă a condus la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră prin îmbunătățirea eficienței proceselor de producție și procesare. Prin implementarea standardelor de igienă, unitățile de procesare din Moldova vor putea reduce deșeurile și emisiile, contribuind astfel la protecția mediului. Se estimează că prin adoptarea acestor practici, emisiile de gaze cu efect de seră din sectorul procesării alimentelor ar putea fi reduse cu până la 20% în următorii 5 ani.

Țările din UE au demonstrat că standardele stricte de igienă contribuie la reducerea poluării cu amoniac și alte substanțe nocive printr-o gestionare eficientă a deșeurilor. Implementarea standardelor va îmbunătăți calitatea aerului și apei în Moldova.

Adoptarea reglementărilor va impune practici stricte de gestionare a deșeurilor și a subproduselor de origine animală, reducând astfel poluarea cu substanțe nocive. Se

preconizează o reducere a poluării apei subterane cu până la 25% și a poluării aerului cu amoniac cu până la 30%.

4.6. Alte impacturi și informații relevante

Noile reglementări vor avea un impact pozitiv asupra competitivității produselor alimentare autohtone pe piețele externe, facilitând accesul acestora la piețele UE. De asemenea, se anticipează un efect pozitiv asupra inovației și dezvoltării tehnologice în sectorul alimentar.

Creșterea cererii pentru personal calificat în domeniul siguranței alimentare va genera noi locuri de muncă și va contribui la dezvoltarea competențelor profesionale.

Se anticipează o stabilizare a prețurilor produselor alimentare datorită îmbunătățirii calității și siguranței alimentare.

Noile reglementări vor stimula investițiile în tehnologii moderne și digitalizarea proceselor de producție și control al calității.

Transpunerea prezentei norme este esențială pentru alinierea la standardele europene, îmbunătățirea siguranței alimentare și creșterea competitivității produselor alimentare autohtone. Costurile de implementare sunt moderate și justificate de beneficiile semnificative pe termen lung. Nu se anticipează necesitatea unor reforme instituționale majore, iar impacturile asupra sectorului privat și public sunt gestionabile. Estimările financiare și impactul asupra mediului și sănătății publice susțin necesitatea adoptării acestei legislații.

Transpunerea reglementărilor europene va facilita accesul produselor alimentare autohtone pe piețele internaționale și va crește încrederea consumatorilor în calitatea și siguranța produselor alimentare.

Costurile de implementare sunt acoperite din bugetele anuale și prin accesarea fondurilor europene, asigurând sustenabilitatea financiară pe termen lung.

Noile reglementări vor reduce riscurile asociate cu bolile transmise prin alimente și vor îmbunătăți calitatea vieții cetățenilor.

Implementarea noilor reglementări va stimula competitivitatea și inovarea în sectorul alimentar, generând beneficii economice semnificative pentru Republica Moldova.

Reglementările vor stimula inovația și competitivitatea în sectorul alimentar din Republica Moldova.

Implementarea prezentei norme prezintă implicații semnificative pentru diverse sectoare din Republica Moldova, incluzând industria alimentară, sănătatea publică, și comerțul internațional. Analiza detaliată a fost fundamentată pe date statistice din 2023 și a contextului socio-economic actual.

Tabel de evaluare a impacturilor

Criteriu de evaluare	Detalii evaluare	Rezultat estimativ
Atingerea urmărite	obiectivelor Conformitatea la standardele UE și siguranței alimentare	Înalt
Generarea costurilor	beneficiilor vs. Balanța între investiția inițială și beneficiile pe termen lung	Pozitivă

Minimizarea costurilor pentru Eforturi de reducere a povarei financiare pentru
afecțate întreprinderi mici și mijlocii Eficientă

Regulamentul consolidează controlul calității pentru produsele alimentare de origine animală, crește siguranța alimentară și deschide noi oportunități de export. Această conformitate este esențială pentru integrarea în lanțurile valorice europene și pentru accesul pe piețe externe cu standarde înalte de calitate.

Beneficiile directe includ reducerea incidentelor de boli alimentare, ceea ce conduce la economii în sănătatea publică și creșterea încrederii consumatorilor în produsele autohtone.

Cheltuielile inițiale sunt substanțiale, dar finanțarea externă și suportul guvernamental pot ajuta la absorbția costurilor de conformare, reducând impactul financiar pe termen scurt.

Se propun măsuri de suport pentru întreprinderile care sunt cel mai greu afectate, inclusiv subvenții, credite cu dobândă redusă și asistență tehnică.

Reformele structurale necesare pentru îndeplinirea cerințelor regulamentului necesită o implementare prudentă, cu etape de tranziție adecvate pentru a nu suprasolicita capacitatea economică a IMM-urilor.

Recomandări

- Este crucială continuarea dialogului între guvern, sectorul privat și organizațiile non-guvernamentale pentru a asigura o adaptare flexibilă și eficientă la noile norme.
- Monitorizarea continuă și evaluările periodice vor fi esențiale pentru a optimiza strategiile de implementare și pentru a adapta măsurile de suport necesare.

Adoptarea și implementarea prezentei norme este vitală pentru alinierea Republicii Moldova la standardele europene, promovând o industrie alimentară mai sigură și mai competitivă. Abordarea echilibrată între costuri și beneficii promovează sustenabilitatea și dezvoltarea pe termen lung a sectorului alimentar moldovenesc.

5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE

5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională

Actul juridic al UE, Regulamentul (CE) Nr. 853/2004, are ca obiectiv principal stabilirea unor cerințe specifice de igienă aplicabile alimentelor de origine animală. Acesta urmărește să asigure un nivel înalt de protecție a sănătății publice și siguranța alimentelor, promovând practici adecvate de igienă pe întreg lanțul alimentar.

Transpunerea Regulamentului (CE) Nr. 853/2004 în legislația națională a Republicii Moldova este esențială pentru alinierea la standardele UE și facilitarea comerțului transfrontalier cu produse de origine animală. Transpunerea poate fi clasificată în prezent ca fiind parțială, cu necesitatea implementării complete în viitorul apropiat pentru a asigura conformitatea cu toate cerințele Regulamentului.

Regulamentul (CE) Nr. 853/2004 stabilește cerințe minime; însă, pentru abordarea unor riscuri specifice la nivel local și pentru a răspunde la particularitățile pieței din Moldova, pot fi necesare reglementări suplimentare. Acestea includ măsuri specifice de control al zoonozelor și gestionarea riscurilor microbiologice specifice regionale. Aceste

reglementări suplimentare ar trebui să fie concepute astfel încât să depășească cerințele minime ale UE pentru a adresa eficient problemele locale.

Este necesară revizuirea și actualizarea legislației naționale pentru a asigura alinierea completă cu Regulamentul (CE) Nr. 853/2004. Acest proces ar trebui să includă consultări ample cu părțile interesate din sectorul alimentar pentru a identifica orice dificultăți specifice în aplicarea regulamentului. Termenul limită pentru finalizarea transpunerii totale este propus pentru sfârșitul anului 2024, cu revizuirii periodice ale progresului transpunerii.

Aceste măsuri sunt esențiale pentru asigurarea unui nivel înalt de protecție a sănătății publice în Republica Moldova și pentru îmbunătățirea accesului pe piața unică europeană, contribuind astfel la creșterea economică prin sectorul alimentar.

Proiectul va include transpunerea integrală a Regulamentului (CE) nr. 853/2004, cu adaptări necesare contextului național.

Ca urmare a aprobării proiectului sus-menționat și întru implementarea lui, va fi abrogată Hotărârea de Guvern nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE

Vor fi adoptate măsuri normative pentru a crea cadrul juridic necesar implementării legislației UE în domeniul igienei alimentare.

Implementarea strictă a cerințelor de igienă va reduce riscurile microbiologice și chimice asociate alimentelor de origine animală, protejând sănătatea consumatorilor.

Alinierea la standardele UE va deschide noi oportunități de export pentru producătorii moldoveni, contribuind la creșterea economică.

Monitorizarea riguroasă și trasabilitatea produselor vor preveni contaminările și vor asigura calitatea produselor alimentare pe întregul lanț de aprovizionare. ANSA va efectua inspecții regulate pentru a verifica conformitatea cu noile cerințe de igienă.

Implementarea acestui cadru normativ va asigura respectarea cerințelor de igienă alimentară și va contribui la îmbunătățirea siguranței alimentare în Republica Moldova, facilitând accesul produselor pe piața UE și protejând sănătatea publică.

6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ

În conformitate cu prevederile art.9 al Legii nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare începând cu data de 2 iulie 2024, anunțul a fost publicat pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare la compartimentul „Transparența decizională”, rubrica „Proiecte de documente” și pe portalul - <https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-hotararii-guvernului-privind-cerintele-specifice-de-igiena-care-se-aplica-alimentelor-de-origine-animala/14076>

În vederea respectării prevederilor legislației în vigoare proiectele urmează a fi supuse avizării și consultării publice cu autoritățile publice și asociațiile de profil, conform prevederilor art. 32 din Legea 100/2017 cu privire la actele normative, fiind plasat pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare www.maia.gov.md la compartimentul Transparență decizională/ Proiecte de documente.

7. Concluziile expertizelor

Proiectul urmează a fi supus expertizei anticorupție de către Centrul Național Anticorupție în conformitate cu art. 36 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative.

Proiectul urmează a fi supus expertizei de compatibilitate de către Centrul de Armonizare a Legislației în conformitate cu art. 35 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative.

Proiectul urmează a fi supus expertizei juridice de către Ministerul Justiției în conformitate cu art. 37 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative.

8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent

Ca urmare a aprobării proiectului sus-menționat și întru implementarea lui, va fi abrogată Hotărârea de Guvern nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ

Implementarea acestui proiect nu presupune cheltuieli financiare suplimentare din bugetul de stat. Potrivit prevederilor din proiect, autoritatea competentă responsabilă de realizarea controalelor este ANSA, care își planifică aceste controale oficiale, precum și mijloacele financiare necesare pentru efectuarea acestora.

Ca măsură de implementare este și formarea personalului ANSA a inspectorilor și altor angajați implicați în monitorizarea și controlul unităților de procesare a alimentelor de origine animală.

Secretar de Stat

Iurie SCRIPNIC

*Ex: Rodica Fotescu
Tel: 022 204 530*

TABEL DE CONCORDANȚĂ

a proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

1	Regulamentul (UE) 2015/1474 al Comisiei din 27 august 2015 privind utilizarea apei calde reciclate pentru a elimina contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor			
2	Proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală			
3	Gradul general de compatibilitate - compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă, MAIA – Rodica FOTESCU			
5	Data întocmirii/actualizării – 5.03.2025			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observațiile
6		7	8	9
Articolul 1 Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza apa caldă reciclată pentru înlăturarea contaminării microbiologice de suprafață de pe carcase, cu respectarea condițiilor de utilizare stabilite în anexa la prezentul regulament.		Anexa nr.6 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală 1. Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza apa caldă reciclată pentru înlăturarea contaminării microbiologice de suprafață de pe carcase, cu respectarea condițiilor de utilizare stabilite în prezenta anexă.	Compatibil	
Articolul 2 Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.			Neaplicabil	

ANEXĂ Partea I – Condițiile de utilizare a apei calde reciclate pentru eliminarea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor 1.Apa utilizată trebuie să fie apă caldă reciclată obținută prin încălzirea și reciclarea apei potabile într-un sistem închis și separat. 2.Apa reciclată trebuie să fie supusă: (a)unui regim de temperatură/durată minime de încălzire înainte de aplicarea acesteia pe carcase, ceea ce trebuie să asigure respectarea parametrilor microbiologici pentru apa potabilă; (b)unui regim de reînnoire cu o frecvență corespunzătoare, inclusiv, dacă este necesar, eliminării particulelor brute, filtrării și adăugării de apă potabilă, ceea ce trebuie să asigure conformitatea cu parametrii chimici ai apei potabile. 3.Apa caldă reciclată trebuie să fie aplicată numai pe carcase întregi sau pe semicarcase de ungulate domestice și de vânat de crescătorie, în condiții controlate și verificate. 4.Apa caldă reciclată nu trebuie aplicată pe carcase cu contaminare fecală vizibilă. 5.Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii. 6.Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase trebuie să aibă loc înainte de introducerea carcaselor în incinta de răcire sau refrigerare. 7.Condițiile de la punctele 2 și 3 din prezentul alineat trebuie să fie integrate în procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), inclusiv, cel puțin, criteriile stabilite în partea II.	Partea I – Condițiile de utilizare a apei calde reciclate pentru eliminarea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor 2. Apa utilizată trebuie să fie apă caldă reciclată obținută prin încălzirea și reciclarea apei potabile într-un sistem închis și separat. 3. Apa reciclată trebuie să fie supusă: 3.1 unui regim de temperatură/durată minime de încălzire înainte de aplicarea acesteia pe carcase, ceea ce trebuie să asigure respectarea parametrilor microbiologici pentru apa potabilă; 3.2 unui regim de reînnoire cu o frecvență corespunzătoare, inclusiv, dacă este necesar, eliminării particulelor brute, filtrării și adăugării de apă potabilă, ceea ce trebuie să asigure conformitatea cu parametrii chimici ai apei potabile. 4. Apa caldă reciclată trebuie să fie aplicată numai pe carcase întregi sau pe semicarcase de ungulate domestice și de vânat de crescătorie, în condiții controlate și verificate. 5. Apa caldă reciclată nu trebuie aplicată pe carcase cu contaminare fecală vizibilă. 6. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii. 7. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase trebuie să aibă loc înainte de introducerea carcaselor în incinta de răcire sau refrigerare. 8. Condițiile de la pct. 3 și 4 din prezentul alineat trebuie să fie integrate în procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), inclusiv, cel puțin, criteriile stabilite în partea II.	Compatibil	
--	---	--------------------------	--

Partea II – Criterii și parametri de control HACCP minimi 1.Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității în sensul definiției din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 trebuie efectuată înainte de aplicarea apei calde reciclate pe carcase. 2.Temperatura/timpul minime de încălzire a apei reciclate înainte de aplicarea pe carcase trebuie să fie monitorizate continuu prin măsurători efectuate cu instrumente, documentate și înregistrate. 3.Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrii microbiologici și chimici instituți pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testarea periodică, documentată și înregistrată a apei. 4.Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrul indicator de Clostridium perfringens stabilit pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testare periodică, documentată și înregistrată.	Partea II – Criterii și parametri de control HACCP minimi 9. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității în sensul Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, trebuie efectuată înainte de aplicarea apei calde reciclate pe carcase. 10. Temperatura/timpul minime de încălzire a apei reciclate înainte de aplicarea pe carcase trebuie să fie monitorizate continuu prin măsurători efectuate cu instrumente, documentate și înregistrate. 11. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrii microbiologici și chimici instituți pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testarea periodică, documentată și înregistrată a apei. 12. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrul indicator de Clostridium perfringens stabilit pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testare periodică, documentată și înregistrată.		
--	---	--	--

TABEL DE CONCORDANȚĂ

a proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

1	Regulamentul (UE) nr. 101/2013 al Comisiei din 4 februarie 2013 privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine			
2	Proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală			
3	Gradul general de compatibilitate - compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă, MAIA – Rodica FOTESCU			
5	Data întocmirii/actualizării – 5.03.2025			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observațiile
6		7	8	9
<i>Articolul 1</i> Operatorii din industria alimentară pot utiliza acidul lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor ori sferturilor de carcace de bovine la nivelul abatorului, cu condiția ca aceștia să respecte condițiile stabilite în anexa la prezentul regulament.		Anexa nr.5 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală 1. Operatorii din industria alimentară pot utiliza acidul lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor ori sferturilor de carcace de bovine la nivelul abatorului, cu condiția ca aceștia să respecte condițiile stabilite la prezenta anexă.	Compatibil	
<i>Articolul 2</i> Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.			Neaplicabil	

ANEXĂ PARTEA I Condițiile de utilizare a acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor sau a semicarcaselor ori sferurilor de carcase de bovine la nivelul abatorului 1.Soluțiile de acid lactic trebuie preparate exclusiv din acid lactic care respectă specificațiile stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012. 2.Soluțiile de acid lactic trebuie: (a)să fie aplicate numai pe carcase întregi sau pe semicarcase ori sferuri de carcase de carne provenite de la bovine domestice (inclusiv din speciile Bubalus și Bison) la nivelul abatorului; (b)să fie aplicate numai prin pulverizare sau stropire, utilizând o soluție de acid lactic în apă potabilă de 2 %-5 %, la temperaturi de cel mult 55 °C; (c)să fie aplicate sub control și în condiții verificabile, integrate într-un sistem de gestionare bazat pe HACCP, incluzând cel puțin criteriile stabilite în partea II. 3.Soluțiile de acid lactic nu trebuie aplicate pe carcase cu contaminare fecală vizibilă. 4.Aplicarea soluțiilor de acid lactic nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii. PARTEA II Criterii și parametri de control HACCP minimi 1.Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității cu criteriile microbiologice în sensul Regulamentului (CE) nr.	PARTEA I Condițiile de utilizare a acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor sau a semicarcaselor ori sferurilor de carcase de bovine la nivelul abatorului 2. Soluțiile de acid lactic trebuie preparate exclusiv din acid lactic care respectă specificațiile stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. 3. Soluțiile de acid lactic trebuie: 3.1 să fie aplicate numai pe carcase întregi sau pe semicarcase ori sferuri de carcase de carne provenite de la bovine domestice (inclusiv din speciile Bubalus și Bison) la nivelul abatorului; 3.2 să fie aplicate numai prin pulverizare sau stropire, utilizând o soluție de acid lactic în apă potabilă de 2 %-5 %, la temperaturi de cel mult 55 °C; 3.3 să fie aplicate sub control și în condiții verificabile, integrate într-un sistem de gestionare bazat pe HACCP, incluzând cel puțin criteriile stabilite în partea II. 4. Soluțiile de acid lactic nu trebuie aplicate pe carcase cu contaminare fecală vizibilă. 5. Aplicarea soluțiilor de acid lactic nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii. PARTEA II Criterii și parametri de control HACCP minimi 6. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității cu criteriile microbiologice în sensul Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, trebuie efectuată înainte de	Compatibil	
--	---	--------------------------	--

2073/2005 trebuie efectuată înainte de aplicarea soluțiilor de acid lactic pe carcase sau semicarcasori sferturi de carcase. 2. Concentrația acidului lactic în timpul tratamentului trebuie verificată, ca parte a planului HACCP, printr-o monitorizare efectuată periodic, documentată și înregistrată. 3. Temperatura soluției de acid lactic în timpul tratamentului trebuie monitorizată în permanență, ca parte a planului HACCP, prin măsurători efectuate cu instrumente, documentată și înregistrată. PARTEA III Informații privind tratamentul Operatorii din industria alimentară care gestionează abatoare în care se utilizează soluții de acid lactic pentru a reduce contaminarea microbiană de suprafață a carcaselor întregi sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcase trebuie să informeze operatorul din industria alimentară care recepționează carcasele sau semicarcaselor ori sferturile de carcasă asupra unei astfel de utilizări. Aceste informații trebuie documentate.	aplicarea soluțiilor de acid lactic pe carcase sau semicarcasori sferturi de carcase. 7. Concentrația acidului lactic în timpul tratamentului trebuie verificată, ca parte a planului HACCP, printr-o monitorizare efectuată periodic, documentată și înregistrată. 8. Temperatura soluției de acid lactic în timpul tratamentului trebuie monitorizată în permanență, ca parte a planului HACCP, prin măsurători efectuate cu instrumente, documentată și înregistrată. PARTEA III Informații privind tratamentul 9. Operatorii din industria alimentară care gestionează abatoare în care se utilizează soluții de acid lactic pentru a reduce contaminarea microbiană de suprafață a carcaselor întregi sau a semicarcaselor ori sferturilor de carcase trebuie să informeze operatorul din industria alimentară care recepționează carcasele sau semicarcaselor ori sferturile de carcasă asupra unei astfel de utilizări. Aceste informații trebuie documentate.		
---	---	--	--

TABEL DE CONCORDANȚĂ

a proiectului Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

1	Regulamentul (Ce) Nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor cerințe specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, CELEX 32004R0853, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, așa cum a fost modificat ultima dată la 09 noiembrie 2024.			
2	Proiectul Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.			
3	Gradul general de compatibilitate - compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă, MAIA – Rodica FOTESCU			
5	Data întocmirii/actualizării – 05.03.2025			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observațiile
6		7	8	9
CAPITOLUL I DISPOZIȚII GENERALE Articolul 1 Domeniul de aplicare (1) Prezentul regulament stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste norme le completează pe cele stabilite de Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate. (2) Cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară, prezentul regulament nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate. Cu toate acestea, produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentului regulament. (3) Prezentul regulament nu se aplică: (a) producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată; (b) preparării, manipulării și depozitării produselor alimentare în scopul consumului în gospodăria privată; (c) aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare; ▼M24 (d) aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatație, a		Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE 1. Prezenta hotărâre stabilește, pentru operatorii din domeniul alimentar, cerințe specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste cerințe le completează pe cele stabilite la Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate. 2. Cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară, prezentei hotărâri, nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate. Cu toate acestea, produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentei hotărâri. 3. Prezenta hotărâre nu se aplică: 3.1 producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată; 3.2 preparării, manipulării și depozitării produselor alimentare în scopul consumului în gospodăria privată; 3.3 aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare; 3.4 aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatație, a	Compatibil	

consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final; ▼B (e) vânătorilor care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final. (4) Statele membre stabilesc, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la alineatul (3) literele (c), (d) și (e). Aceste norme naționale concură la realizarea obiectivelor prezentului regulament. (5) (a) Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezentul regulament nu se aplică în comerțul cu amănuntul; (b) cu toate acestea, prezentul regulament se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care: (i) operațiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerințele specifice de temperatură stabilite la anexa III sau (ii) furnizarea produselor alimentare de origine animală care provin de la unitatea de vânzare cu amănuntul este destinată numai altor unități de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislația națională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă; (c) statele membre pot adopta măsuri la nivel național pentru aplicarea cerințelor prezentului regulament unităților de vânzare cu amănuntul situate pe teritoriul acestora, cărora nu li s-ar aplica regulamentul în temeiul literelor (a) sau (b). (6) Prezentul regulament se aplică fără a aduce atingere: (a) normelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv normele cele mai stricte adoptate pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile; (b) cerințelor în domeniul bunăstării animalelor și (c) cerințelor privind identificarea animalelor și trasabilitatea produselor de origine animală.	consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final; 3.5 vânătorilor care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final. 4. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la sbp.3.3-3.5. Aceste norme naționale concură la realizarea obiectivelor prezentei hotărâri. 5. Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezenta hotărâre nu se aplică în comerțul cu amănuntul; 5.1 Cu toate acestea, prezenta hotărâre se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care: 5.1.1 operațiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerințele specifice de temperatură stabilite la anexa nr.3 sau 5.1.2 furnizarea produselor alimentare de origine animală care provin de la unitatea de vânzare cu amănuntul este destinată numai altor unități de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislația națională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă; 6. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă măsuri, la nivel național, pentru aplicarea cerințelor din prezenta hotărâre, unităților de vânzare cu amănuntul situate pe teritoriul acestora, cărora nu li s-ar aplica pct.5 sau sbp.5.1. 7. Prezentele Cerințe se aplică fără a aduce atingere: 7.1 cerințelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv cerințelor cele mai stricte adoptate pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile; 7.2 cerințelor în domeniul bunăstării animalelor și 7.3 cerințelor privind identificarea animalelor și trasabilitatea produselor de origine animală.		
--	---	--	--

<i>Articolul 2</i> Definiții Se aplică următoarele definiții în sensul prezentului regulament: 1. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002; 2. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004; 3. definițiile prevăzute de anexa I și 4. orice definiție tehnică menționată de anexele II și III.	8. În sensul prezentei hotărâri se aplică definițiile prevăzute de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și definițiile prevăzute de anexa nr.1 și anexele nr.2 și 3.	Compatibil	
CAPITOLUL II OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR <i>Articolul 3</i> Obligații generale (1) Operatorii din sectorul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele II și III. <u>▼M21</u> (2) Operatorii din sectorul alimentar nu utilizează nicio substanță în afara apei potabile sau a apei curate, în cazul în care Regulamentul (CE) nr. 852/2004 sau prezentul regulament permit acest lucru, pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată de către Comisie. În acest sens, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a pentru completarea prezentului regulament. Operatorii din sectorul alimentar respectă, de asemenea, orice condiție privind utilizarea care ar putea fi adoptată prin intermediul aceleiași proceduri. Utilizarea unei substanțe autorizate nu scutește operatorul din sectorul alimentar de obligația de a respecta cerințele prezentului regulament. <u>▼B</u>	Capitolul II OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN DOMENIUL ALIMENTAR 9. Operatorii din domeniul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele nr.2 și 3. 10. Operatorii din domeniul alimentar nu utilizează nicio substanță în afara apei potabile sau a apei curate, în cazul în care Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau prezenta hotărâre permite acest lucru, pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată. Utilizarea unei substanțe aprobate nu scutește operatorul din domeniul alimentar de obligația de a respecta cerințele prezentei hotărâri.	Compatibil	
<i>Articolul 4</i> Înregistrarea și autorizarea unităților (1) Operatorii din sectorul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse în Comunitate numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile: (a) care respectă condițiile corespunzătoare din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și din anexele II și III la prezentul regulament și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare și (b) care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la alineatul (2), autorizate de autoritatea competentă. (2) Fără a aduce atingere articolului 6 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, unitățile care manipulează	11. Operatorii din domeniul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile: 11.1 care respectă condițiile corespunzătoare din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și din anexele nr.2 și 3 din prezenta hotărâre și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare și 11.2 care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la pct.12, autorizate de autoritatea competentă. 12. Fără a aduce atingere art.3, alin.(11) din Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare,	Compatibil	

produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa III își pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu alineatul (3) din prezentul articol, cu excepția unităților care asigură numai: (a) activități de producție primară; (b) operațiuni de transport; (c) depozitarea produselor care nu necesită o reglare a temperaturii sau (d) activități de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezentul regulament în conformitate cu articolul 1 alineatul (5) litera (b). (3) O unitate supusă autorizării în conformitate cu alineatul (2) își poate exercita activitatea numai în cazul în care autoritatea competentă, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman ⁽¹⁾: (a) a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului sau (b) a acordat unei unități o autorizație condiționată. (4) Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autoritățile competente în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Operatorii din sectorul alimentar asigură în special că o unitate își încetează activitatea dacă autoritatea competentă îi retrage autorizația sau, în cazul unei autorizații condiționate, dacă aceasta nu îi prelungește autorizația sau nu îi acordă o autorizație definitivă. (5) Prezentul articol nu împiedică nici o unitate să introducă pe piață alimente între data de aplicare a prezentului regulament și prima inspecție ulterioară realizată de autoritatea competentă în cazul în care unitatea: (a) este supusă autorizării în conformitate cu alineatul (2) și în cazul în care a introdus pe piață produse de origine animală, cu respectarea legislației comunitare imediat înainte de aplicarea prezentului regulament sau (b) face parte dintr-o categorie pentru care nu exista nici o cerință privind autorizarea înainte de aplicarea prezentului regulament.	unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa nr.3 își pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu pct.13, cu excepția unităților care asigură numai: 12.1 activități de producție primară; 12.2 operațiuni de transport; 12.3 depozitarea produselor care nu necesită o reglare a temperaturii sau 12.4 activități de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezenta hotărâre în conformitate cu sbp.5.1. 13. O unitate supusă autorizării în conformitate cu pct.12 își poate exercita activitatea numai în cazul în care autoritatea competentă: 13.1 a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului sau 13.2 a acordat unei unități o autorizație condiționată. 14. Operatorii din domeniul alimentar cooperează cu autoritatea competentă în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. Operatorii din domeniul alimentar asigură în special că o unitate își încetează activitatea dacă autoritatea competentă îi retrage autorizația sau, în cazul unei autorizații condiționate, dacă aceasta nu îi prelungește autorizația sau nu îi acordă o autorizație definitivă. 15. Prezentul punct nu împiedică nici o unitate să introducă pe piață alimente între data de aplicare a prezentei hotărâri și prima inspecție ulterioară realizată de autoritatea competentă în cazul în care unitatea: 15.1 este supusă autorizării în conformitate cu pct.12 și în cazul în care a introdus pe piață produse de origine animală, cu respectarea imediat înainte de aplicarea prezentei hotărâri sau 15.2 face parte dintr-o categorie pentru care nu exista nici o cerință privind autorizarea înainte de aplicarea prezentei hotărâri.		
--	---	--	--

Articolul 5 Marcajul de salubritate și identificarea (1) Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață nici un produs de origine animală prelucrat într-o unitate supusă autorizării în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) în cazul în care acesta nu are: (a) o marcă de salubritate aplicată în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sau (b) atunci când regulamentul menționat nu prevede aplicarea unei mărci de salubritate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu dispozițiile din anexa II secțiunea I la prezentul regulament. (2) Operatorii din sectorul alimentar pot aplica o marcă de identificare pe un produs de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs în conformitate cu prezentul regulament în unități care respectă cerințele din articolul 4. (3) Operatorii din sectorul alimentar pot retrage marca de salubritate a cărnii aplicate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 numai în cazul în care o tranșează, o prelucurează sau efectuează alte operațiuni.	16. Operatorii din domeniul alimentar nu introduc pe piață nici un produs de origine animală prelucrat într-o unitate supusă autorizării în conformitate cu pct.12 în cazul în care acesta nu are: 16.1 o marcă de sănătate aplicată în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar sau 16.2 atunci când hotărârea menționată nu prevede aplicarea unei mărci de sănătate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu dispozițiile din anexa nr.2 secțiunea 1-a. 17. Operatorii din domeniul alimentar pot aplica o marcă de identificare pe un produs de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs în conformitate cu prezenta hotărâre în unități care respectă cerințele din pct.11-15. 18. Operatorii din domeniul alimentar pot retrage marca de sănătate a cărnii aplicate în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar numai în cazul în care o tranșează, o prelucurează sau efectuează alte operațiuni.	Compatibil	
Articolul 6 Produse de origine animală care nu provin din Comunitate (1) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală din țări terțe asigură că aceste importuri au loc numai în cazul în care: (a) țara terță de expediere este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a țărilor terțe din care este autorizat importul respectivului produs; (b) (i) unitatea din care a fost expedit produsul și în care a fost obținut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a unităților din care este autorizat importul respectivului produs, după caz; (ii) în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și secții de tranșare menționate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sau în unități comunitare autorizate și (iii) în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, în cazul în care zona de producție este prevăzută de o listă stabilită în conformitate cu articolul 13 din regulamentul menționat, după caz;	19. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse de origine animală din alte țări asigură că aceste importuri au loc numai în cazul în care: 19.1 țara de expediere este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu art. 85 alin.(2) lit.a) din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar din care este autorizat importul respectivului produs; 19.2 unitatea din care a fost expedit produsul și în care a fost obținut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu art. 85 alin.(2) lit.b) din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, a unităților din care este autorizat importul respectivului produs, după caz, 19.2.1 în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și secții de tranșare menționate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu art.85 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar sau în unități autorizate și 19.2.2 în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, în cazul în care zona de producție este prevăzută de o listă stabilită în conformitate cu art.13 din legea menționată, după caz;	Compatibil	

(c) produsul respectă: (i) cerințele prezentului regulament, în special cerințele prevăzute la articolul 5 privind marcajul de salubritate și de identificare; (ii) cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și (iii) orice condiție privind importul, definită în conformitate cu legislația comunitară care reglementează controalele produselor de origine animală la import și (d) sunt respectate cerințele prevăzute la articolul 14 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 privind certificatele și alte documente, după caz. (2) Prin derogare de la alineatul (1), importul de produse pescărești poate să aibă, de asemenea, loc în conformitate cu dispozițiile speciale stabilite la articolul 15 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004. (3) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală se asigură că: (a) produsele sunt accesibile pentru un control la import în conformitate cu Directiva 97/78/CE ⁽²⁾; (b) importul este în conformitate cu cerințele Directivei 2002/99/CE ⁽³⁾ și (c) operațiunile care au loc după import pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa III. (4) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanția că produsele de origine animală prelucrate pe care le conțin produsele alimentare menționate anterior sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la alineatele (1), (2) și (3). Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligație [de exemplu, cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizației, care nu trebuie să se prezinte, în mod absolut necesar, în forma prevăzută la alineatul (1) litera (d)].	19.3 produsul respectă: 19.3.1 cerințele prezentei hotărâri, în special cerințele prevăzute la articolul 5 privind marcajul de sănătate și de identificare; 19.3.2 cerințele Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și 19.3.3 orice condiție privind importul, definită în conformitate cu legislația în vigoare controalele produselor de origine animală la import și 19.4 sunt respectate cerințele prevăzute la art.85 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar privind certificatele și alte documente, după caz. 20. Prin derogare de la pct.19, importul de produse pescărești poate să aibă, de asemenea, loc în conformitate cu dispozițiile speciale stabilite la art.85 din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. 21. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse de origine animală se asigură că: 21.1 produsele sunt accesibile pentru un control la import în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar; 21.2 importul este în conformitate cu cerințele Legii nr.196/2024 privind sănătatea animală și 21.3 operațiunile care au loc după import pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa nr.3. 22. Operatorii din domeniul alimentar care importă produse alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanția că produsele de origine animală prelucrate pe care le conțin produsele alimentare menționate anterior sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la pct.19, 20 și 21. Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligație cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizației, care nu trebuie să se prezinte, în mod absolut necesar, în forma prevăzută la sbp19.4.		
--	---	--	--

CAPITOLUL III COMERȚUL <i>Articolul 7</i> Documente (1) În cazul în care acest lucru este cerut în conformitate cu anexele II sau III, operatorii din sectorul alimentar se asigură că loturile de produse de origine animală sunt însoțite de certificate sau alte documente. (2) În conformitate cu procedura prevăzută la articolul 12 alineatul (2): (a) pot fi stabilite documente tipși (b) poate fi prevăzută utilizarea documentelor în format electronic.	Capitolul III COMERȚUL 23. În cazul în care acest lucru este cerut în conformitate cu anexele nr. 2 și 3., operatorii din domeniul alimentar se asigură că loturile de produse de origine animală sunt însoțite de certificate sau alte documente. 24. În conformitate cu procedura aprobate de autoritatea competentă: 24.1 pot fi stabilite documente tip și 24.2 poate fi prevăzută utilizarea documentelor în format electronic.	Compatibil	
<i>Articolul 8</i> Garanții speciale (1) Operatorii din sectorul alimentar care intenționează să comercializeze în Suedia sau în Finlanda următoarele produse alimentare de origine animală se conformează normelor stabilite la alineatul (2) în ceea ce privește salmonela: (a) carnea de animale din speciile bovină și porcină, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și a cârnii separate mecanic (CSM); (b) carnea de pasăre din următoarele specii: găini de crescătorie, curci, bibilici, rațe și găște, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și CSM și (c) ouăle. (2) (a) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca eșantioanele din loturi să fi fost prelevate în unitatea de expediere și supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația comunitară. (b) În ceea ce privește ouăle, este necesar ca centrele de condiționare să ofere garanția că loturile provin din efective supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația comunitară. (c) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină, testul prevăzut la litera (a) nu este absolut necesar pentru loturile destinate unei unități pentru a fi pasteurizate, sterilizate sau pentru o tratare cu efect echivalent. În ceea ce privește ouăle, testul prevăzut la litera (b) nu este absolut necesar pentru loturi destinate producției de produse prelucrate printr-un procedeu care garantează eliminarea salmonellei. (d) Testele prevăzute la literele (a) și (b) nu sunt absolut necesare pentru produsele alimentare care provin dintr-o unitate supusă	25. Operatorii din domeniul alimentar care intenționează să comercializeze în Suedia sau în Finlanda următoarele produse alimentare de origine animală se conformează cerințelor stabilite la pct. 26 în ceea ce privește salmonela: 25.1 carnea de animale din speciile bovină și porcină, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și a cârnii separate mecanic (CSM); 25.2 carnea de pasăre din următoarele specii: găini de crescătorie, curci, bibilici, rațe și găște, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și CSM și 25.3 ouăle. 26. În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca eșantioanele din loturi să fi fost prelevate în unitatea de expediere și supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația națională. 26.1 În ceea ce privește ouăle, este necesar ca centrele de condiționare să ofere garanția că loturile provin din efective supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația națională. 26.2 În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină, testul prevăzut la pct.26 nu este absolut necesar pentru loturile destinate unei unități pentru a fi pasteurizate, sterilizate sau pentru o tratare cu efect echivalent. În ceea ce privește ouăle, testul prevăzut la subpct.26.1 nu este absolut necesar pentru loturi destinate producției de produse prelucrate printr-un procedeu care garantează eliminarea salmonellei. 26.3 Testele prevăzute la pct. 26 și subpct. 26.1 nu sunt absolut necesare pentru produsele alimentare care provin dintr-o unitate	Compatibil	

unui program de control care corespunde produselor alimentare de origine animală respective și care este recunoscut, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 12 alineatul (2), ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda. (e) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca un document sau certificat comercial conform cu un model prevăzut de legislația comunitară să însoțească alimentele și să certifice că: (i) au fost efectuate testele prevăzute la litera (a), iar rezultatele acestora sunt negative sau (ii) carnea este destinată unuia din scopurile menționate la litera (c) sau (iii) carnea provine dintr-o unitate prevăzută la litera (d). (f) În ceea ce privește ouăle, este necesar ca loturile să fie însoțite de un certificat care să confirme că au fost efectuate testele menționate la litera (b), cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate utilizării în modul menționat la litera (c). ▼M7 (3) ►M21 (a) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a în ceea ce privește modificarea alineatelor (1) și (2) din prezentul articol în vederea actualizării cerințelor prevăzute la alineatele respective, luând în considerare modificările aduse programelor de control ale statelor membre sau adoptarea de criterii microbiologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004. ◀ (b) În conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 12 alineatul (2), normele stabilite la alineatul (2) din prezentul articol privind produsele alimentare menționate la alineatul (1) din prezentul articol pot fi extinse parțial sau total la orice stat membru sau la orice regiune dintr-un stat membru care dispune de un program de control recunoscut ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda în ceea ce privește produsele alimentare de origine animală în cauză. ▼B (4) În sensul prezentului articol, se înțelege prin „program de control” un program de control aprobat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.	supusă unui program de control care corespunde produselor alimentare de origine animală respective și care este recunoscut. 26.4 În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca un document sau certificat comercial conform cu un model prevăzut de legislația națională să însoțească alimentele și să certifice că: 26.4.1 au fost efectuate testele prevăzute la pct. 26, iar rezultatele acestora sunt negative sau 26.4.2 carnea este destinată unuia din scopurile menționate la subpct. 26.2 sau 26.4.3 carnea provine dintr-o unitate prevăzută la subpct. 26.3. 26.5 În ceea ce privește ouăle, este necesar ca loturile să fie însoțite de un certificat care să confirme că au fost efectuate testele menționate la subpct.26.1, cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate utilizării în modul menționat la subpct. 26.2. 27. Normele stabilite la pct. 26 privind produsele alimentare menționate la pct. 25 din prezentul articol pot fi extinse parțial sau total la orice țară care dispune de un program de control recunoscut ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda în ceea ce privește produsele alimentare de origine animală în cauză. 28. În sensul prezentului punct, se înțelege prin „program de control” un program de control aprobat în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr.398/2012 pentru aprobarea unor norme sanitar-veterinare privind controlul și reducerea prevalenței salmonelelor în efectivele de animale.		
---	--	--	--

CAPITOLUL IV DISPOZIȚII FINALE <u>▼M21</u> <u>▼B</u> <i>Articolul 10</i> Modificarea și adaptarea anexelor II și III <u>▼M21</u> (1) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a în ceea ce privește modificarea anexelor II și III. Scopul modificărilor este de a asigura și a facilita atingerea obiectivelor prezentului regulament, ținând seama de factorii de risc relevanți, și se justifică pe baza: (a) experienței dobândite de către operatorii din sectorul alimentar și/sau de către autoritățile competente, în special în ceea ce privește implementarea sistemelor bazate pe HACCP în temeiul articolului 5; (b) experienței dobândite de Comisie, în special ca urmare a rezultatelor auditurilor sale; (c) evoluțiilor tehnologice și a consecințelor lor practice, precum și a așteptărilor consumatorilor cu privire la compoziția produselor alimentare; (d) avizelor științifice, în special a noilor evaluări ale riscurilor; (e) criteriilor microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare; (f) modificărilor tiparelor de consum. Modificările menționate la primul alineat vizează: (a) cerințele privind marcajul de identificare al produselor de origine animală; (b) obiectivele procedurilor bazate pe HACCP; (c) cerințele referitoare la informațiile despre lanțul alimentar; (d) cerințele de igienă specifice pentru spațiile, inclusiv pentru mijloacele de transport, în care produsele de origine animală sunt fabricate, manipulate, prelucrate, stocate sau distribuite; (e) cerințele de igienă specifice pentru operațiunile care implică fabricarea, manipularea, prelucrarea, depozitarea, transportul sau distribuția de produse de origine animală; (f) normele pentru transportul cărnii cât timp este caldă; (g) standardele de sănătate sau controalele în materie de sănătate, atunci când dovezile științifice indică faptul că acestea sunt necesare pentru protejarea sănătății publice; (h) extinderea anexei III secțiunea VII capitolul IX la moluștele bivalve vii, altele decât pectinidele; (i) criteriile de determinare a cazurilor în care informațiile epidemiologice indică faptul că un loc de pescuit nu prezintă riscuri pentru sănătate din punctul de vedere al paraziților și, prin	Capitolul IV DISPOZIȚII TRANZITORII 29. Autoritatea competentă aprobă, fără a compromite realizarea obiectivelor prezentei hotărâri, măsuri naționale de adaptare a dispozițiilor din anexa nr.3. 30. Măsurile naționale menționate la pct.29 au ca obiect: 30.1 posibilitatea de a continua utilizarea metodelor tradiționale în orice stadiu al producției, al prelucrării sau al distribuției produselor alimentare sau 30.2 satisfacerea nevoilor unităților din domeniul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale. 31. În alte cazuri, acestea se aplică numai construirii, configurării și dotării unităților respective.	Compatibil parțial	
--	---	--------------------------------------	--

urmare, de determinare a cazurilor în care autoritatea competentă poate autoriza operatorii din sectorul alimentar să nu congeleze produsele pescărești în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul III partea D; (j) standardele de sănătate suplimentare pentru moluștele bivalve vii, în cooperare cu laboratorul de referință relevant al Uniunii, inclusiv: (i) valorile-limită și metodele de analiză pentru celelalte tipuri de biotoxine marine; (ii) procedurile de identificare a virusilor și standardele virologice; și (iii) planurile de eșantionare, precum și metodele și toleranțele analitice care trebuie aplicate pentru a controla respectarea standardelor de sănătate. (2) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a pentru a completa prezentul regulament prin acordarea de derogări de la anexele II și III, ținând seama de factorii de risc relevanți și cu condiția ca aceste derogări să nu afecteze realizarea următoarelor obiective ale prezentului regulament: (a) facilitarea îndeplinirii de către întreprinderile mici a cerințelor prevăzute în anexe; (b) permiterea utilizării în continuare a metodelor tradiționale în oricare etapă de producție, de prelucrare sau de distribuție a produselor alimentare; (c) satisfacerea nevoilor unităților din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale; (d) facilitarea activității unităților care produc materii prime destinate fabricării de produse alimentare foarte rafinate ce au fost supuse unui tratament care asigură siguranța acestora. ▼B (3) Statele membre pot lua, fără a compromite realizarea obiectivelor prezentului regulament, măsuri naționale de adaptare a dispozițiilor adoptate în anexa III, în conformitate cu alineatele (4)-(8). (4) (a) Măsurile naționale menționate la alineatul (3) au ca obiect: (i) posibilitatea de a continua utilizarea metodelor tradiționale în orice stadiu al producției, al prelucrării sau al distribuției produselor alimentare sau (ii) satisfacerea nevoilor unităților din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale. (b) În alte cazuri, acestea se aplică numai construirii, configurării și dotării unităților respective.			
---	--	--	--

(5) Orice stat membru care dorește să adopte măsuri naționale, de exemplu cele menționate la alineatul (3), informează Comisia și celelalte state membre despre aceasta. Fiecare notificare: (a) furnizează o descriere detaliată a dispozițiilor pentru care statul membru în cauză estimează că este necesară o adaptare și indică natura adaptării respective; (b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză; (c) explică motivele adaptării, furnizând inclusiv, după caz, o sinteză a analizei riscului și indicând măsurile care trebuie luate pentru ca adaptarea să nu compromită realizarea obiectivelor alimentare ale prezentului regulament și (d) comunică orice altă informație pertinentă. (6) Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la primirea notificării menționate la alineatul (5) pentru a transmite în scris observațiile lor Comisiei. În cazul adaptărilor care rezultă din alineatul (4) litera (b), acest termen este extins la patru luni, la cererea oricărui stat membru. Comisia poate și trebuie, în cazul în care primește observații scrise de la unul sau de la mai multe state membre, să consulte statele membre întrunite în cadrul comitetului menționat la articolul 12 alineatul (1). Comisia poate hotărî, în conformitate cu procedura menționată la articolul 12 alineatul (2) dacă măsurile avute în vedere pot fi puse în aplicare, sub rezerva unor modificări adecvate, după caz. Dacă este oportun, Comisia poate propune măsuri generale în conformitate cu alineatele (1) sau (2) din prezentul articol. (7) Un stat membru poate adopta măsuri naționale de adaptare a cerințelor din anexa III numai: (a) în conformitate cu o decizie luată în temeiul alineatului (6) sau (b) în cazul în care, la o lună după expirarea termenului prevăzut la alineatul (6), Comisia nu a informat statele membre că a primit observațiile scrise sau că are intenția să propună adoptarea unei decizii luate în temeiul alineatului (6)sau (c) în conformitate cu alineatul (8). (8) Din proprie inițiativă și sub rezerva dispozițiilor generale din tratat, un stat membru poate menține sau stabili norme naționale: (a) care interzic sau limitează comercializarea, pe teritoriul acestuia, a laptelui crud sau a smântânii crude destinate consumului uman direct sau (b) care permit, cu autorizarea autorității competente, utilizarea laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa III secțiunea IX în ceea ce privește conținutul de germeni și celule somatice, la fabricarea brânzeturilor cu o durată de maturare de			
--	--	--	--

cel puțin 60 de zile și a produselor lactate obținute în cadrul procesului de fabricare a acestor brânzeturi, cu condiția ca aceasta să nu compromită realizarea obiectivelor prezentului regulament.			
<i>Articolul 11</i> Decizii specifice <u>▼M21</u> Fără a aduce atingere aplicării generale a articolului 9 și a articolului 10 alineatul (1), Comisia poate stabili următoarele măsuri prin intermediul unui act de punere în aplicare. Respectivele acte de punere în aplicare se adoptă în conformitate cu procedura menționată la articolul 12 alineatul (2): <u>▼M21</u> _____ <u>▼B</u> 2. a preciza, în ceea ce privește carnea separată mecanic, care este conținutul de calciu considerat ca nefiind mult mai mare decât cel al cărnii tocate; 3. a prevedea alte tratamente care pot fi aplicate într-o unitate de prelucrare a moluștelor bivalve vii provenind din zonele de producție din clasa B sau C care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau unei relocări; 4. a indica precis metodele de analiză recunoscute pentru biotoxinele marine; <u>▼M21</u> _____ <u>▼B</u> 9. a stabili criterii de prospețime și limite de histamine și de azot volatil total pentru produsele pescărești; 10. a autoriza utilizarea laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa III secțiunea IX în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice pentru fabricarea anumitor produse lactate; 11. a stabili, fără a aduce atingere Directivei 96/23/CE (⁴), o valoare maximă autorizată pentru totalul combinat de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud și 12. a autoriza procedee echivalente pentru producerea gelatinei sau a colagenului. <u>▼M21</u>	32. Autoritatea competentă aprobă la necesitate măsuri suplimentare privind: 32.1 a preciza, în ceea ce privește carnea separată mecanic, care este conținutul de calciu considerat ca nefiind mult mai mare decât cel al cărnii tocate; 32.2 stabilirea criteriilor de prospețime și limite de histamine și de azot volatil total pentru produsele pescărești; 32.3 autorizarea utilizării laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa nr.3 secțiunea 9-a în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice pentru fabricarea anumitor produse lactate; 32.3.1 stabilirea valorii maxime autorizată pentru totalul combinat de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud și 32.3.2 autorizarea procedee echivalente pentru producerea gelatinei sau a colagenului.	Parțial aplicabil	

<i>Articolul 11a</i> Exercitarea delegării de competențe (1) Competența de a adopta acte delegate se conferă Comisiei în condițiile prevăzute la prezentul articol. (2) Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 3 alineatul (2), la articolul 8 alineatul (3) litera (a) și la articolul 10 alineatele (1) și (2) se conferă Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 26 iulie 2019. Comisia elaborează un raport privind delegarea de competențe cu cel puțin nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puțin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade. (3) Delegarea de competențe menționată la articolul 3 alineatul (2), la articolul 8 alineatul (3) litera (a) și la articolul 10 alineatele (1) și (2) poate fi revocată în orice moment de către Parlamentul European sau de către Consiliu. O decizie de revocare pune capăt delegării de competențe specificate în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua care urmează datei publicării acesteia în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i> sau de la o dată ulterioară menționată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare. (4) Înainte de adoptarea unui act delegat, Comisia consultă experții desemnați de fiecare stat membru în conformitate cu principiile prevăzute în Acordul interinstituțional din 13 aprilie 2016 privind o mai bună legiferare ⁽⁵⁾. (5) De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului. (6) Un act delegat adoptat în temeiul articolului 3 alineatul (2), al articolului 8 alineatul (3) litera (a) și al articolului 10 alineatele (1) și (2) intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European și nici Consiliul nu au formulat obiecții în termen de două luni de la notificarea acestuia către Parlamentul European și Consiliul sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European și Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecții. Respectivul termen se prelungește cu două luni la inițiativa Parlamentului European sau a Consiliului. ▼B		Neaplicabil	
---	--	---------------------------	--

<i>Articolul 12</i> Procedura comitetului (1) Comisia este asistată de către Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătate animală. (2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE în conformitate cu dispozițiile articolului 8 din aceasta. Perioada prevăzută la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este stabilită la trei luni. ▼M21 _____ ▼B		Neaplicabil	
<i>Articolul 13</i> Consultarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară Comisia consultă Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară în cazul oricărei probleme care ține de domeniul de aplicare al prezentului regulament și care poate avea un efect important asupra sănătății publice, în special înainte de a propune o extindere a anexei III secțiunea III la alte specii de animale.		Neaplicabil	
<i>Articolul 14</i> Raportul către Parlamentul European și Consiliu (1) La 20 mai 2009 cel târziu, Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport în care analizează experiența acumulată în cadrul aplicării prezentului regulament. (2) Comisia anexează raportului, după caz, propuneri adecvate.		Neaplicabil	
<i>Articolul 15</i> Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i>. Se aplică după optsprezece luni de la data de intrare în vigoare a tuturor actelor următoare: (a) Regulamentul (CE) nr. 852/2004; (b) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 și (c) Directiva 2004/41/CE. Cu toate acestea, prezentul regulament nu se aplică până la 1 ianuarie 2006. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.		Neaplicabil	

ANEXA I DEFINIȚII În sensul prezentului regulament, se înțelege prin: 1. CARNE 1.1 „carne”: părțile comestibile din animalele menționate la punctele 1.2-1.8, inclusiv sângele; 1.2 „ungulate domestice”: animalele domestice din speciile bovină (inclusiv <i>Bubalus</i> și <i>Bison</i>), porcină, ovină și caprină, precum și solipelele domestice; 1.3 „păsări de curte”: păsări de crescătorie, inclusiv păsările care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca niște animale domestice, cu excepția acarinatelelor; 1.4 „lagomorfe”: iepuri de casă și iepuri de crescătorie și rozătoare; 1.5 „vânat sălbatic”: — ungulatele sălbatic și lagomorfele, precum și celelalte mamifere terestre care sunt vânat în vederea consumului uman și sunt considerate vânat în conformitate cu legislația aplicabilă în statul membru respectiv, inclusiv mamiferele care trăiesc în spații împrejmuite în condiții de libertate asemănătoare cu cele ale vânatului sălbatic și — păsările sălbatic vânat în vederea consumului uman; 1.6 „vânat de crescătorie”: acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât cele menționate la punctul 1.2; 1.7 „vânat mic sălbatic”: vânatul sălbatic cu pene și lagomorfele care trăiesc în libertate; 1.8 „vânat mare sălbatic”: mamiferele terestre sălbatic care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vânatului sălbatic mic; 1.9 „carcasă”: corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare; 1.10 „carne proaspătă”: carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată; 1.11 „organe comestibile”: carnea proaspătă alta decât carcasa, inclusiv viscerele și sângele; 1.12 „viscere”: organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea și esofagul, iar în cazul păsărilor gușa; 1.13 „carne tocată”: carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1 % sare;	Anexa nr. 1 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală DEFINIȚII În sensul prezentei hotărâri, se înțelege prin: 1. CARNE 1.1 „carne”: părțile comestibile din animalele menționate la pct. 1.2-1.8, inclusiv sângele; 1.2 „ungulate domestice”: animalele domestice din speciile bovină (inclusiv <i>Bubalus</i> și <i>Bison</i>), porcină, ovină și caprină, precum și solipelele domestice; 1.3 „păsări de curte”: păsări de crescătorie, inclusiv păsările care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca niște animale domestice, cu excepția acarinatelelor; 1.4 „lagomorfe”: iepuri de casă și iepuri de crescătorie și rozătoare; 1.5 „vânat sălbatic”: — ungulatele sălbatic și lagomorfele, precum și celelalte mamifere terestre care sunt vânat în vederea consumului uman și sunt considerate vânat în conformitate cu legislația aplicabilă în țara respectivă, inclusiv mamiferele care trăiesc în spații împrejmuite în condiții de libertate asemănătoare cu cele ale vânatului sălbatic și — păsările sălbatic vânat în vederea consumului uman; 1.6 „vânat de crescătorie”: acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât cele menționate la pct.1.2; 1.7 „vânat mic sălbatic”: vânatul sălbatic cu pene și lagomorfele care trăiesc în libertate; 1.8 „vânat mare sălbatic”: mamiferele terestre sălbatic care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vânatului sălbatic mic; 1.9 „carcasă”: corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare; 1.10 „carne proaspătă”: carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată; 1.11 „organe comestibile”: carnea proaspătă alta decât carcasa, inclusiv viscerele și sângele; 1.12 „viscere”: organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea și esofagul, iar în cazul păsărilor gușa;	Compatibil	
---	--	--------------------------	--

1.14 „carne separată mecanic sau CSM”: produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor; 1.15 „preparate din carne”: carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete; 1.16 „abator”: unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman; 1.17 „secție de tranșare”: unitate de dezosare și/sau tranșare a cărnii; 1.18 „unitate de prelucrare a vânatului”: orice unitate în care sunt preparate, în vederea introducerii pe piață, vânatul și carnea de vânat obținute după vânatoare. 2. MOLUȘTE BIVALVE VII 2.1 „moluște bivalve”: moluștele lamelibranhiate cu hrănire prin filtrare; 2.2 „biotoxine marine”: substanțe toxice acumulate de moluștele bivalve, în special atunci când se hrănesc cu plancton care conține toxine; 2.3 „condiționare”: depozitarea moluștelor bivalve vii care provin din zone de producție din clasa A, din centre de purificare sau din centre de expediție în bazine sau în orice altă instalație care conține apă de mare curată sau în situri naturale pentru a se înlătura nisipul, mărul sau mucusul, pentru a menține sau îmbunătăți calitățile lor organoleptice și a asigura, înainte de împachetare și ambalare, o stare de vitalitate bună; 2.4 „producător”: orice persoană fizică sau juridică care colectează moluște bivalve vii prin orice mijloace într-o zonă de recoltare, în vederea manipulării și introducerii pe piață; 2.5 „zonă de producție”: orice zonă maritimă, a estuarelor sau lagunară care conține bancuri naturale de moluște bivalve sau situri utilizate pentru cultura moluștelor bivalve, în care sunt recoltate moluște bivalve vii; 2.6 „zonă de relocare”: zonă maritimă, din estuare sau lagune, bine delimitată și semnalizată cu geamanduri, piloni sau orice alt dispozitiv fix și utilizat, în exclusivitate, pentru purificarea naturală a moluștelor bivalve vii; 2.7 „centru de expediție”: orice unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățirii, calibrării,	1.13 „carne tocată”: carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1% sare; 1.14 „carne separată mecanic sau CSM”: produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor; 1.15 „preparate din carne”: carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unei prelucrări insuficiente pentru a modifica în esență structura fibroasă a mușchilor și a determina astfel dispariția caracteristicilor cărnii proaspete; 1.16 „abator”: unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman; 1.17 „secție de tranșare”: unitate de dezosare și/sau tranșare a cărnii; 1.18 „unitate de prelucrare a vânatului”: orice unitate în care sunt preparate, în vederea introducerii pe piață, vânatul și carnea de vânat obținute după vânatoare. 2. MOLUȘTE BIVALVE VII 2.1 „moluște bivalve”: moluștele lamelibranhiate cu hrănire prin filtrare; 2.2 „biotoxine marine”: substanțe toxice acumulate de moluștele bivalve, în special atunci când se hrănesc cu plancton care conține toxine; 2.3 „centru de expediție”: orice unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățirii, calibrării, împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii proprii pentru consumul uman; 3. PRODUSE PESCĂREȘTI 3.1 „produse pescărești”: toate animalele marine sau de apă dulce (cu excepția moluștelor bivalve, echinodermelor vii, tunicatelor vii și gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor marine, reptile și broaște), sălbatice sau de crescătorie, inclusiv toate formele și părțile comestibile ale acestor animale; 3.2 „produs pescăresc separat mecanic”: orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii produselor pescărești prin mijloace mecanice care duc la distrugerea sau modificarea structurii cărnii; 3.3 „produs pescăresc proaspăt”: orice produs pescăresc neprelucrat, întreg sau preparat, inclusiv produsele ambalate prin vacuumare sau în atmosferă modificată, care nu a fost supus nici unui alt tratament în afară de refrigerare în vederea conservării; 3.4 „produs pescăresc preparat”: orice produs pescăresc neprelucrat care a fost supus unei operațiuni care îi modifică		
--	---	--	--

împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii proprii pentru consumul uman; 2.8 „centru de purificare”: o unitate care dispune de bazine alimentate cu apă de mare curată, în care sunt așezate moluștele bivalve vii pe toată perioada necesară eliminării contaminanților microbiologici pentru reducerea contaminării, pentru ca acestea să poată fi corespunzătoare consumului uman; 2.9 „relocare”: transferul moluștelor bivalve vii în zone maritime, lagunară sau a estuarelor, pentru perioada necesară reducerii contaminanților pentru ca acestea să poată fi corespunzătoare consumului uman. Relocarea nu include transferul moluștelor bivalve în zone mai bine adaptate pentru creșterea sau îngrășarea acestora. 3. PRODUSE PESCĂREȘTI 3.1 „produse pescărești”: toate animalele marine sau de apă dulce (cu excepția moluștelor bivalve, echinodermelor vii, tunicatelor vii și gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor marine, reptile și broaște), sălbatice sau de crescătorie, inclusiv toate formele și părțile comestibile ale acestor animale; 3.2 „vas fabrică”: orice navă la bordul căreia produsele pescărești trec printr-una sau mai multe din următoarele operațiuni înainte de a fi împachetate sau ambalate și, în cazul în care este necesar, sunt refrigerate sau congelate: filetarea, tăierea, jupuirea, decojirea, îndepărtarea cochiliilor, tocarea sau prelucrarea; ▼C1 3.3 „vas congelator”: orice navă de pescuit, sau altă navă, la bordul căreia sunt congelate produsele pescărești, dacă este cazul după primele etape de preparare (sângerare, decapitare, eviscerare, înlăturarea aripioarelor și, în cazul în care este necesar, împachetare și/sau ambalare); ▼B 3.4 „produs pescăresc separat mecanic”: orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii produselor pescărești prin mijloace mecanice care duc la distrugerea sau modificarea structurii cărnii; 3.5 „produs pescăresc proaspăt”: orice produs pescăresc neprelucrat, întreg sau preparat, inclusiv produsele ambalate prin vacuumare sau în atmosferă modificată, care nu a fost supus nici unui alt tratament în afară de refrigerare în vederea conservării; 3.6 „produs pescăresc preparat”: orice produs pescăresc neprelucrat care a fost supus unei operațiuni care îi modifică integritatea anatomică, de exemplu eviscerarea, decapitarea, tranșarea, filetarea și tocarea. 4. LAPTE 4.1 „lapte crud”: laptele produs de secreția glandei mamare a unor animale de crescătorie și care nu a fost încălzit la o	integritatea anatomică, de exemplu eviscerarea, decapitarea, tranșarea, filetarea și tocarea. 4. LAPTE 4.1 „lapte crud”: laptele produs de secreția glandei mamare a unor animale de crescătorie și care nu a fost încălzit la o temperatură mai mare de 40 °C sau supus unui tratament cu efect echivalent; 4.2 „exploatație de producție a laptelui”: o unitate unde sunt deținute unul sau mai multe animale de crescătorie pentru producția de lapte destinat comercializării ca aliment. 5. OUĂ 5.1 „ouă”: ouăle în coajă - cu excepția ouălor sparte, incubate sau fierte - care sunt produse de către păsări de crescătorie și sunt proprii pentru consumul uman direct sau preparării produselor din ouă; 5.2 „ou lichid”: conținutul neprelucrat al oului după îndepărtarea cojii; 5.3 „ouă crăpate”: ouă a căror coajă este spartă și ale căror membrane sunt intacte; 5.4 „centru de ambalare”: o unitate unde sunt clasificate ouăle în funcție de calitatea și de greutatea acestora. 6. PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI 6.1 „pulpe de pui de baltă”: partea posterioară a corpului speciilor Rana (familia ranidelor), secționat transversal în spatele membrelor anterioare, eviscerat și curățat de piele; 6.2 „melci”: gasteropode terestre din speciile Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum și din speciile din familia Achatinidae. 7. PRODUSE PRELUCRATE 7.1 „produse din carne”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă; 7.2 „produse lactate”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea laptelui crud sau dintr-o tratare ulterioară a acestor produse prelucrate; 7.3 „produse din ouă”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate; 7.4 „produs pescăresc prelucrat”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea produselor pescărești sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate; 7.5 „grăsimi topite de origine animală”: grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;		
---	--	--	--

temperatură mai mare de 40 °C sau supus unui tratament cu efect echivalent; 4.2 „exploatație de producție a laptelui”: o unitate unde sunt deținute unul sau mai multe animale de crescătorie pentru producția de lapte destinat comercializării ca aliment. 5. OUĂ 5.1 „ouă”: ouăle în coajă - cu excepția ouălor sparte, incubate sau fierte - care sunt produse de către păsări de crescătorie și sunt proprii pentru consumul uman direct sau preparării produselor din ouă; 5.2 „ou lichid”: conținutul neprelucrat al oului după îndepărtarea cojii; 5.3 „ouă crăpate”: ouă a căror coajă este spartă și ale căror membrane sunt intacte; 5.4 „centru de ambalare”: o unitate unde sunt clasificate ouăle în funcție de calitate și de greutatea acestora. 6. PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI 6.1 „pulpe de pui de baltă”: partea posterioară a corpului speciilor <i>Rana</i> (familia ranidelor), secționat transversal în spatele membrilor anterioare, eviscerat și curățat de piele; 6.2 „melci”: gasteropode terestre din speciile <i>Helix pomatia</i> Linné, <i>Helix aspersa</i> Muller, <i>Helix lucorum</i> și din speciile din familia <i>Achatinidae</i>. 7. PRODUSE PRELUCRATE 7.1 „produse din carne”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă; 7.2 „produse lactate”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea laptelui crud sau dintr-o tratare ulterioară a acestor produse prelucrate; 7.3 „produse din ouă”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate; 7.4 „produs pescăresc prelucrat”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea produselor pescărești sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate; 7.5 „grăsimi topite de origine animală”: grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman; 7.6 „jumări”: reziduurile proteinice ale topirii, după separarea parțială a grăsimilor de apă; 7.7 „gelatină”: proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale;	7.6 „jumări”: reziduurile proteinice ale topirii, după separarea parțială a grăsimilor de apă; 7.7 „gelatină”: proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale; 7.8 „colagen”: produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale, fabricat în conformitate cu exigențele pertinente din prezenta hotărâre; 7.9 „stomacuri, vezici și intestine tratate”: stomacuri, vezici și intestine care au fost supuse, după ce au fost obținute și curățate, unei tratări cum este punerea în saramură, fierberea sau uscarea. 8. ALTE DEFINIȚII 8.1 „produse de origine animală”: — produsele alimentare de origine animală, inclusiv mierea și sângele; — moluștele bivalve, echinodermele, tunicatele și gasteropodele marine vii destinate consumului uman și — celelalte animale destinate preparării pentru a fi furnizate vii consumatorului final. 8.2 „piață cu ridicata”: întreprindere din domeniul alimentar care cuprinde mai multe unități separate care au în comun instalații și secțiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din domeniul alimentar. 8.3 „parazit vizibil”: se înțelege orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui. 8.4 „control vizual”: se înțelege un examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinare la lumină, după caz. 8.5 „examinare la lumină”: se înțelege, în cazul peștilor plăți sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților.		
---	---	--	--

7.8 „colagen”: produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale, fabricat în conformitate cu exigențele pertinente din prezentul regulament; 7.9 „stomacuri, vezici și intestine tratate”: stomacuri, vezici și intestine care au fost supuse, după ce au fost obținute și curățate, unei tratări cum este punerea în saramură, fierberea sau uscarea. 8. ALTE DEFINIȚII 8.1 „produse de origine animală”: — produsele alimentare de origine animală, inclusiv mierea și sângele; — moluștele bivalve, echinodermele, tunicatele și gasteropodele marine vii destinate consumului uman și — celelalte animale destinate preparării pentru a fi furnizate vii consumatorului final. 8.2 „piață cu ridicată”: întreprindere din sectorul alimentar care cuprinde mai multe unități separate care au în comun instalații și secțiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din sectorul alimentar.			
ANEXA II CERINȚE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ SECȚIUNEA I: MARCA DE IDENTIFICARE În cazurile prevăzute la articolele 5 și 6 și sub rezerva dispozițiilor din anexa III, operatorii din sectorul alimentar se asigură că a fost aplicată o marcă de identificare pe produsele de origine animală în conformitate cu următoarele dispoziții: A. APLICAREA MĂRCII DE IDENTIFICARE ▼M6 1. Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să iasă din unitatea de producție. ▼M3 2. Cu toate acestea, este necesară aplicarea unei noi mărci pe un produs numai dacă se îndepărtează ambalajul sau învelișul acestuia sau dacă este supus unei prelucrări ulterioare într-o altă unitate. În astfel de cazuri, noua marcă trebuie să indice numărul autorizației unității unde au avut loc aceste operațiuni. ▼M6 3. Nu este necesară o marcă de identificare pe ambalajele de ouă atunci când se aplică un cod al unui centru de ambalare în conformitate cu partea A a anexei XIV la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului (⁶). ▼B 4. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să dispună, în temeiul articolului 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, de sisteme și	Anexa nr. 2 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală Capitolul I CERINȚE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ SECȚIUNEA I-a MARCA DE IDENTIFICARE 1. În cazurile prevăzute la pct.16-22 și sub rezerva dispozițiilor din anexa nr.3, operatorii din domeniul alimentar se asigură că a fost aplicată o marcă de identificare pe produsele de origine animală în conformitate cu următoarele dispoziții: 2. Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să iasă din unitatea de producție. 3. Cu toate acestea, este necesară aplicarea unei noi mărci pe un produs numai dacă se îndepărtează ambalajul sau învelișul acestuia sau dacă este supus unei prelucrări ulterioare într-o altă unitate. În astfel de cazuri, noua marcă trebuie să indice numărul autorizației unității unde au avut loc aceste operațiuni. 4. Nu este necesară o marcă de identificare pe ambalajele de ouă atunci când se aplică un cod al unui centru de ambalare.	Compatibil	

proceduri care să le permită identificarea operatorilor care le-au furnizat produse de origine animală și cărora le-au livrat produse de origine animală. B. PREZENTAREA MĂRCII DE IDENTIFICARE 5. Marca trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să poată fi descifrate ușor. Aceasta trebuie să fie ușor vizibilă pentru autoritățile competente. 6. Marca trebuie să indice numele țării unde se află unitatea; acesta poate apărea în întregime sau sub forma unui cod de două litere în conformitate cu standardul ISO corespunzător. ▼M22 Cu toate acestea, în cazul statelor membre ⁽⁷⁾, aceste coduri sunt BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE și UK(NI). ▼M2 ▼B 7. Marca trebuie să indice numărul autorizației unității. În cazul în care o unitate produce în același timp și produse alimentare cărora li se aplică prezentul regulament și produse alimentare cărora acesta nu li se aplică, operatorul din sectorul alimentar poate aplica aceeași marcă de identificare celor două tipuri de produse alimentare. ▼M27 8. Atunci când se aplică într-o unitate situată în Uniune, marca trebuie să aibă forma ovală și să includă acronimul Uniunii Europene („UE”) într-una dintre limbile oficiale ale Uniunii, după cum urmează: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÜ.; Abrevierile respective nu trebuie să fie incluse în mărci aplicate pe produse importate în Uniune de la unități aflate în afara Uniunii. ▼M27 8a. Cerințele privind forma mărcii de identificare prevăzute în prezenta parte B pot fi înlocuite cu cerințele privind o marcă de identificare specială în conformitate cu articolul 65 alineatul (1) litera (h) din Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽⁸⁾ și cu normele adoptate în conformitate cu articolul 67 litera (a), cu articolul 71 alineatul (3) sau (4) sau cu articolul 259 alineatul (1) sau (2) din regulamentul respectiv. ▼B C. MODALITĂȚI DE MARCARE 9. Marca poate fi aplicată, în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj sau poate fi imprimată pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul în care	5. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună, în temeiul art.12 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de sisteme și proceduri care să le permită identificarea operatorilor care le-au furnizat produse de origine animală și cărora le-au livrat produse de origine animală. 6. Marca trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să poată fi descifrate ușor. Aceasta trebuie să fie ușor vizibilă pentru autoritatea competentă. 7. Marca trebuie să indice numele țării unde se află unitatea; acesta poate apărea în întregime sau sub forma unui cod de două litere în conformitate cu standardul ISO corespunzător. 8. Marca trebuie să indice numărul autorizației unității. În cazul în care o unitate produce în același timp și produse alimentare cărora li se aplică prezenta Normă și produse alimentare cărora acesta nu li se aplică, operatorul din domeniul alimentar poate aplica aceeași marcă de identificare celor două tipuri de produse alimentare. 9. Cerințele privind forma mărcii de identificare prevăzute în prezenta parte B pot fi înlocuite cu cerințele privind o marcă de identificare specială în conformitate cu art.65 alin.(1) lit.h) din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală și cu normele adoptate în conformitate cu art.67 lit.a), cu art.71 alin.(3) sau (4) sau cu art.259 alin.(1) sau (2) din prezenta lege. 10. Marca poate fi aplicată, în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj sau poate fi imprimată pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj. De asemenea, marca poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent. 11. Atunci când ambalajul conține carne tranșată sau organe comestibile, marca trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe ambalaj, astfel încât să fie distrusă la deschidere. Cu toate acestea, această măsură nu este necesară în cazul în care la deschidere ambalajul este distrus. Atunci când împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca poate fi aplicată pe materialul de împachetat.	
--	--	--

este acesta împachetat sau pe ambalaj. De asemenea, marca poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent. 10. Atunci când ambalajul conține carne tranșată sau organe comestibile, marca trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe ambalaj, astfel încât să fie distrusă la deschidere. Cu toate acestea, această măsură nu este necesară în cazul în care la deschidere ambalajul este distrus. Atunci când împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca poate fi aplicată pe materialul de împachetat. 11. În ceea ce privește produsele de origine animală plasate în containere pentru transport sau în ambalaje mari și destinate unei manipulări, unei prelucrări, unei împachetări sau unei ambalări ulterioare într-o altă unitate, marca poate fi aplicată pe suprafața exterioară a containerului sau ambalajului. 12. În ceea ce privește produsele de origine animală prezentate sub formă lichidă, de granule sau de praf transportate vrac sau produsele pescărești transportate vrac, nu este necesar să se procedeze la o marcă de identificare în cazul în care documentele de însoțire conțin informațiile prevăzute la alineatele (6), (7) și, după caz, (8). 13. Atunci când produsele de origine animală sunt introduse într-un ambalaj în vederea aprovizionării directe a consumatorului final, este suficient să se aplice marca pe suprafața exterioară a acestui ambalaj. 14. Atunci când marca este aplicată direct pe produsele de origine animală, culorile utilizate trebuie să facă obiectul unei autorizații, în conformitate cu dispozițiile comunitare care reglementează utilizarea coloranților pentru produse alimentare.	12. În ceea ce privește produsele de origine animală plasate în containere pentru transport sau în ambalaje mari și destinate unei manipulări, unei prelucrări, unei împachetări sau unei ambalări ulterioare într-o altă unitate, marca poate fi aplicată pe suprafața exterioară a containerului sau ambalajului. 13. În ceea ce privește produsele de origine animală prezentate sub formă lichidă, de granule sau de praf transportate vrac sau produsele pescărești transportate vrac, nu este necesar să se procedeze la o marcă de identificare în cazul în care documentele de însoțire conțin informațiile prevăzute la pct. 7 și 8. 14. Atunci când produsele de origine animală sunt introduse într-un ambalaj în vederea aprovizionării directe a consumatorului final, este suficient să se aplice marca pe suprafața exterioară a acestui ambalaj. 15. Atunci când marca este aplicată direct pe produsele de origine animală, culorile utilizate trebuie să facă obiectul unei autorizații, în conformitate cu legislația națională care reglementează utilizarea coloranților pentru produse alimentare.		
SECȚIUNEA II: OBIECTIVELE PROCEDURILOR BAZATE PE ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTE DE CONTROL DECISIV 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care administrează abatoare să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare în conformitate cu cerințele generale prevăzute la articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 respectă cerințele a căror necesitate este pusă în evidență de analiza riscului și cerințele specifice menționate la alineatul (2). 2. Procedurile trebuie să garanteze că fiecare animal sau, după caz, fiecare lot de animale care este acceptat în abator: (a) este identificat corect; (b) este însoțit de informațiile pertinente despre exploatarea de origine menționată de secțiunea III; (c) nu provine dintr-o exploatare sau dintr-o zonă unde este interzisă circulația animalelor sau unde acestea fac obiectul altor	SECȚIUNEA a 2-a OBIECTIVELE PROCEDURILOR BAZATE PE ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTE DE CONTROL DECISIV 16. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare în conformitate cu cerințele generale prevăzute la Capitolul II, art.3, alin.(7) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare respectă cerințele a căror necesitate este pusă în evidență de analiza riscului și cerințele specifice menționate la pct. 17. 17. Procedurile trebuie să garanteze că fiecare animal sau, după caz, fiecare lot de animale care este acceptat în abator: 17.1 este identificat corect;	Compatibil	

restricții din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă; (d) este curat; (e) este sănătos, atât cât își poate da seama operatorul și (f) este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește bunăstarea animală în momentul în care au ajuns la abator. 3. În cazul în care una din cerințele prevăzute la alineatul (2) nu este respectată, este necesar ca operatorul din sectorul alimentar să înștiințeze medicul veterinar oficial despre aceasta și să ia măsurile corespunzătoare.	17.2 este însoțit de informațiile pertinente despre exploatarea de origine menționată de Secțiunea a 3-a; 17.3 nu provine dintr-o exploatare sau dintr-o zonă unde este interzisă circulația animalelor sau unde acestea fac obiectul altor restricții din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă; 17.4 este curat; 17.5 este sănătos, atât cât își poate da seama operatorul și 17.6 este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește bunăstarea animală în momentul în care au ajuns la abator. 18. În cazul în care una din cerințele prevăzute la pct. 17 nu este respectată, este necesar ca operatorul din domeniul alimentar să înștiințeze medicul veterinar oficial despre aceasta și să ia măsurile corespunzătoare.		
SECȚIUNEA III: INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR ▼M27 Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care administrează abatoare sau unități de prelucrare a vânatului să solicite, să primească și să verifice, după caz, informațiile despre lanțul alimentar și să intervină în conformitate cu prezenta secțiune pentru toate animalele, cu excepția vânatului sălbatic, care sunt trimise sau destinate trimerii la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului. ▼M6 1. Operatorii ►M27 abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ nu trebuie să accepte animale în instalațiile ►M27 abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ fără să fi solicitat și obținut informațiile pertinente privind lanțul alimentar care sunt prevăzute de registrele ținute în exploatarea de origine în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004. ▼B 2. Operatorii ►M27 abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ trebuie să obțină informațiile cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀, cu excepția circumstanțelor prevăzute la punctul 7. ▼M6 3. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la punctul 1 trebuie să vizeze în special: ▼M15	SECȚIUNEA a 3-a INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR 19. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare sau unități de prelucrare a vânatului să solicite, să primească și să verifice, după caz, informațiile despre lanțul alimentar și să intervină în conformitate cu prezenta secțiune pentru toate animalele, cu excepția vânatului sălbatic, care sunt trimise sau destinate trimerii la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului. 20. Operatorii abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului nu trebuie să accepte animale în instalațiile abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului fără să fi solicitat și obținut informațiile pertinente privind lanțul alimentar care sunt prevăzute de registrele ținute în exploatarea de origine în conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. 21. Operatorii abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului trebuie să obțină informațiile cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator sau unitate de prelucrare a vânatului, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct.26. 22. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la pct.1 trebuie să vizeze în special: 22.1 statutul exploatarei de origine sau statutul regional privind sănătatea animală, și dacă exploatarea este recunoscută oficial că	Compatibil	

(a) statutul exploatației de origine sau statutul regional privind sănătatea animală, și dacă exploatația este recunoscută oficial că aplică condiții de adăpost controlate în ceea ce privește prezența de <i>Trichinella</i> în conformitate cu capitolul I partea A din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2075/2005 ⁽⁹⁾; ▼B (b) starea sănătății animalelor; (c) medicamentele de uz veterinar sau celelalte tratamente administrate animalelor în cursul unei perioade determinate și a căror perioadă de așteptare este mai mare de zero, precum și datele când au fost administrate aceste tratamente și perioadele de așteptare; (d) apariția unor boli care pot influența siguranța cărnii; (e) rezultatele, în cazul în care acestea sunt importante pentru protecția sănătății publice, oricărei analize de eșantioane prelevate de la animale sau alte eșantioane prelevate pentru diagnosticarea bolilor care pot influența siguranța cărnii, inclusiv eșantioanele prelevate în cadrul supravegherii și controlului zoonozelor și reziduurilor; (f) raporturile pertinente privind rezultatele anterioare ale unor inspecții veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i> efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatație, inclusiv, în special, rapoartele medicului veterinar oficial; (g) datele privind producția, atunci când acestea ar putea indica prezența unei boli și (h) numele și adresa medicului veterinar particular care îngrijește în mod curent animalele din exploatația de origine. 4. (a) Cu toate acestea, nu este necesar ca exploatantului ►M27 abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ să i se furnizeze: (i) informațiile prevăzute la punctul 3 literele (a), (b), (f) și (h), în cazul în care acesta deține deja aceste informații (de exemplu, prin intermediul unui dispozitiv permanent sau printr-un sistem de asigurare a calității) sau (ii) informațiile prevăzute la punctul 3 literele (a), (b), (f) și (g), în cazul în care producătorul declară că nu există nici o informație pertinentă de semnalat. (b) informațiile nu trebuie să fie furnizate sub forma unui extras, cuvânt cu cuvânt, din registrele exploatației de origine. Acestea pot fi comunicate printr-un transfer electronic de date sau sub forma unei declarații standardizate semnate de producător. 5. Operatorii din sectorul alimentar care iau hotărârea de a accepta animale în instalațiile ►M27 abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ după ce au evaluat informațiile pertinente privind lanțul alimentar trebuie să le pună, fără	aplică condiții de adăpost controlate în ceea ce privește prezența de <i>Trichinella</i> în conformitate cu pct.34 parte IV a Secțiunii a 6-a din Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de <i>Trichinella</i> în carne; 22.2 starea sănătății animalelor; 22.3 medicamentele de uz veterinar sau celelalte tratamente administrate animalelor în cursul unei perioade determinate și a căror perioadă de așteptare este mai mare de zero, precum și datele când au fost administrate aceste tratamente și perioadele de așteptare; 22.4 apariția unor boli care pot influența siguranța cărnii; 22.5 rezultatele, în cazul în care acestea sunt importante pentru protecția sănătății publice, oricărei analize de eșantioane prelevate de la animale sau alte eșantioane prelevate pentru diagnosticarea bolilor care pot influența siguranța cărnii, inclusiv eșantioanele prelevate în cadrul supravegherii și controlului zoonozelor și reziduurilor; 22.6 raporturile pertinente privind rezultatele anterioare ale unor inspecții veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i> efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatație, inclusiv, în special, rapoartele medicului veterinar oficial; 22.7 datele privind producția, atunci când acestea ar putea indica prezența unei boli și 22.8 numele și adresa medicului veterinar particular care îngrijește în mod curent animalele din exploatația de origine. 23. Cu toate acestea, nu este necesar ca exploatantului abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului să i se furnizeze: 23.1 informațiile prevăzute la subpct. 22.1, 22.2, 22.6 și 22.8, în cazul în care acesta deține deja aceste informații (de exemplu, prin intermediul unui dispozitiv permanent sau printr-un sistem de asigurare a calității) sau 23.2 informațiile prevăzute la subpct. 22.1, 22.2, 22.6 și 22.7, în cazul în care producătorul declară că nu există nici o informație pertinentă de semnalat. 23.3 informațiile nu trebuie să fie furnizate sub forma unui extras, cuvânt cu cuvânt, din registrele exploatației de origine. Acestea pot fi comunicate printr-un transfer electronic de date sau sub forma unei declarații standardizate semnate de producător. 24. Operatorii din domeniul alimentar care iau hotărârea de a accepta animale în instalațiile abatoarelor sau unitate de prelucrare a vânatului după ce au evaluat informațiile pertinente privind lanțul alimentar trebuie să le pună, fără întârziere, la		
---	--	--	--

întârziere, la dispoziția medicului veterinar oficial și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la punctul 7, cu cel puțin 24 de ore înainte de sosirea animalului sau lotului de animale. Operatorul din sectorul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial informațiile care pot genera preocupări privind sănătatea animală înainte de inspecția veterinară <i>ante mortem</i> a animalului în cauză. 6. În cazul în care un animal ajunge la ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ fără să fie însoțit de informații privind lanțul alimentar, operatorul trebuie să înștiințeze de îndată medicul veterinar oficial despre aceasta. Sacrificarea animalului nu poate avea loc atât timp cât medicul veterinar oficial nu autorizează acest lucru. ▼M8 7. În cazul în care autoritatea competentă o permite și cu condiția ca obiectivele prezentului regulament să nu fie periclitate, informațiile privind lanțul alimentar pot sosi la ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ cu mai puțin de 24 de ore înainte de sosirea animalelor aparținând tuturor speciilor la care se referă sau pot sosi la ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ concomitent cu aceste animale. Cu toate acestea, orice informație privind lanțul alimentar a cărei cunoaștere poate perturba serios activitatea ►M27 abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ va fi comunicată operatorului din industria alimentară care administrează ►M27 abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ cu suficient timp înainte de sosirea animalelor la ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀, pentru ca respectivul operator din industria alimentară să planifice corespunzător activitatea din ►M27 abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀. Operatorul din industria alimentară care administrează ►M27 abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ trebuie să evalueze informațiile relevante și trebuie să transmită informațiile privind lanțul alimentar medicului veterinar autorizat. Sacrificarea sau pregătirea pentru tranșare a animalelor nu poate avea loc înainte ca medicul veterinar autorizat să le autorizeze. ▼B 8. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să verifice pașapoartele care însoțesc solipele domestice pentru a se asigura că animalul este destinat sacrificării în vederea consumului uman. În cazul în care acceptă animalul pentru sacrificare, aceștia trebuie să dea pașaportul medicului veterinar oficial. ▼M12	dispoziția medicului veterinar oficial și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct.26, cu cel puțin 24 de ore înainte de sosirea animalului sau lotului de animale. Operatorul din domeniul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial informațiile care pot genera preocupări privind sănătatea animală înainte de inspecția veterinară <i>ante mortem</i> a animalului în cauză. 25. În cazul în care un animal ajunge la abator sau unitate de prelucrare a vânatului fără să fie însoțit de informații privind lanțul alimentar, operatorul trebuie să înștiințeze de îndată medicul veterinar oficial despre aceasta. Sacrificarea animalului nu poate avea loc atât timp cât medicul veterinar oficial nu autorizează acest lucru. 26. În cazul în care autoritatea competentă o permite și cu condiția ca obiectivele prezentei hotărâri să nu fie periclitate, informațiile privind lanțul alimentar pot sosi la abator sau unitate de prelucrare a vânatului ◀ cu mai puțin de 24 de ore înainte de sosirea animalelor aparținând tuturor speciilor la care se referă sau pot sosi la abator sau unitate de prelucrare a vânatului concomitent cu aceste animale. 27. Cu toate acestea, orice informație privind lanțul alimentar a cărei cunoaștere poate perturba serios activitatea abatorului sau unitate de prelucrare a vânatului va fi comunicată operatorului din industria alimentară care administrează abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului cu suficient timp înainte de sosirea animalelor la abator sau unitate de prelucrare a vânatului, pentru ca respectivul operator din industria alimentară să planifice corespunzător activitatea din abator sau unitate de prelucrare a vânatului. 28. Operatorul din industria alimentară care administrează abatorul sau unitate de prelucrare a vânatului trebuie să evalueze informațiile relevante și trebuie să transmită informațiile privind lanțul alimentar medicului veterinar autorizat. Sacrificarea sau pregătirea pentru tranșare a animalelor nu poate avea loc înainte ca medicul veterinar autorizat să le autorizeze. 29. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să verifice pașapoartele care însoțesc solipele domestice pentru a se asigura că animalul este destinat sacrificării în vederea consumului uman. În cazul în care acceptă animalul pentru sacrificare, aceștia trebuie să dea pașaportul medicului veterinar oficial.	
---	---	--

SECȚIUNEA IV: CERINȚE APLICABILE ALIMENTELOR CONGELATE DE ORIGINE ANIMALĂ 1. În scopul prezentei secțiuni, „data de producție” înseamnă: (a) data abatorizării, în cazul carcaselor, al semicarcaselor sau al sferturilor de carcase; (b) data uciderii animalului, în cazul cadavrelor de vânat; (c) data capturării sau a colectării, în cazul produselor de pescărie; (d) data prelucrării, tăierii, tocării sau preparării, după caz, pentru orice alt tip de aliment de origine animală. 2. Până la etapa în care alimentul este etichetat în conformitate cu Directiva 2000/13/CE sau este utilizat pentru o prelucrare ulterioară, operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că, în cazul alimentelor congelate de origine animală destinate consumului uman, următoarele informații sunt puse la dispoziția operatorului din sectorul alimentar căruia i se furnizează alimentele și, la cerere, autorității competente: (a) data de producție; și (b) data congelării, în cazul în care aceasta este diferită de data de producție. În cazul în care alimentul este obținut din loturi de materii prime cu diferite date de producție și de congelare, trebuie menționată cea mai veche dată de producție și/sau congelare, după caz. 3. Formatul adecvat în care trebuie să fie puse la dispoziție informațiile rămâne la latitudinea furnizorului alimentelor congelate, cu condiția ca informațiile solicitate la punctul 2 să fie clare și disponibile și să poată fi obținute de operatorul din sectorul alimentar căruia i se furnizează alimentele. ▼B	Secțiunea a 4-a CERINȚE APLICABILE ALIMENTELOR CONGELATE DE ORIGINE ANIMALĂ 30. În scopul prezentei secțiuni, „data de producție” înseamnă: 30.1 data abatorizării, în cazul carcaselor, al semicarcaselor sau al sferturilor de carcase; 30.2 data uciderii animalului, în cazul cadavrelor de vânat; 30.3 data capturării sau a colectării, în cazul produselor de pescărie; 30.4 data prelucrării, tăierii, tocării sau preparării, după caz, pentru orice alt tip de aliment de origine animală. 31. Până la etapa în care alimentul este etichetat în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare sau este utilizat pentru o prelucrare ulterioară, operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în cazul alimentelor congelate de origine animală destinate consumului uman, următoarele informații sunt puse la dispoziția operatorului din domeniul alimentar căruia i se furnizează alimentele și, la cerere, autorității competente: 31.1 data de producție; și 31.2 data congelării, în cazul în care aceasta este diferită de data de producție. 32. În cazul în care alimentul este obținut din loturi de materii prime cu diferite date de producție și de congelare, trebuie menționată cea mai veche dată de producție și/sau congelare, după caz. 33. Formatul adecvat în care trebuie să fie puse la dispoziție informațiile rămâne la latitudinea furnizorului alimentelor congelate, cu condiția ca informațiile solicitate la pct.31 să fie clare și disponibile și să poată fi obținute de operatorul din domeniul alimentar căruia i se furnizează alimentele.	Compatibil	
ANEXA III CERINȚE SPECIFICE SECȚIUNEA I: CARNE DE UNGULATE DOMESTICE CAPITOLUL I: TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR Operatorii din sectorul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe: 1. în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și trebuie evitată orice suferință inutilă;	Anexa nr. 3 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală Capitolul I CERINȚE SPECIFICE Secțiunea 1-a TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR	Compatibil	

2. animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu autorizarea autorității competente.	1. Operatorii din domeniul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe: 2. În timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și trebuie evitată orice suferință inutilă; 3. Animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu acordul autorității competente.		
CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR ▼M27 Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate ungulatele domestice sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la punctele 1-9 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la punctele 1-9 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. ▼B 1. (a) abatoarele trebuie să dispună de spații pentru stabulație corespunzătoare și igienice sau, dacă o permite clima, boxe de așteptare pentru animale, ușor de curățat și de dezinfectat. Aceste spații și boxe trebuie să fie echipate pentru adăparea animalelor și, în cazul în care este necesar, pentru hrănire. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța alimentelor; (b) de asemenea, acestea trebuie să fie dotate cu instalații separate care se încuie sau, dacă o permite clima, boxe pentru animalele bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat și amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a celorlalte animale, cu excepția cazului în care autoritatea competentă consideră că aceste instalații nu sunt necesare; (c) spațiile pentru stabulație trebuie să aibă dimensiuni suficiente pentru a asigura respectarea bunăstării animalelor. Acestea trebuie să fie amenajate astfel încât să faciliteze inspecțiile veterinare <i>ante mortem</i>, inclusiv identificarea animalelor sau grupurilor de animale; 2. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:	Secțiunea a 2-a CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR 4. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate ungulatele domestice sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la pct. 4-12 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la pct. 4-12 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. 4.1 abatoarele trebuie să dispună de spații pentru stabulație corespunzătoare și igienice sau, dacă o permite clima, boxe de așteptare pentru animale, ușor de curățat și de dezinfectat. Aceste spații și boxe trebuie să fie echipate pentru adăparea animalelor și, în cazul în care este necesar, pentru hrănire. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța alimentelor; 4.2 de asemenea, acestea trebuie să fie dotate cu instalații separate care se încuie sau, dacă o permite clima, boxe pentru animalele bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat și amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a celorlalte animale, cu excepția cazului în care autoritatea competentă consideră că aceste instalații nu sunt necesare; 4.3 spațiile pentru stabulație trebuie să aibă dimensiuni suficiente pentru a asigura respectarea bunăstării animalelor. Acestea trebuie să fie amenajate astfel încât să faciliteze inspecțiile veterinare <i>ante mortem</i>, inclusiv identificarea animalelor sau grupurilor de animale; 5. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:	Compatibil	

(a) să dispună de un număr suficient de spații adaptate operațiunilor; (b) să dispună de un spațiu separat pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează, după caz, ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un abator determinat; (c) să se asigure că următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp: (i) asomarea și sângerarea; (ii) în cazul sacrificării porcilor, opărire, depilarea, curățarea și pârlirea; (iii) eviscerarea și continuarea pregătirii cărnii; (iv) manipularea stomacului și a intestinelor curățate; (v) pregătirea și curățarea celorlalte organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, în cazul în care aceste operațiuni nu sunt efectuate pe linia de sacrificare; (vi) împachetarea organelor comestibile și (vii) expedierea cărnii; (d) să dispună de instalații care să împiedice orice contact între carne și sol, pereți sau echipamente; (e) să dispună de linii de sacrificare (în cazul în care sunt utilizate) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în aceleași spații funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări încrucișate; 3. este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent; 4. este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea expusă pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor; 5. este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman; 6. este necesar ca un spațiu separat să fie echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru vite. Cu toate acestea, este posibil ca abatoarele să nu dispună de acest spațiu și de aceste instalații atunci când autoritatea competentă autorizează acest lucru și atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial;	5.1 să dispună de un număr suficient de spații adaptate operațiunilor; 5.2 să dispună de un spațiu separat pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă, după caz, ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un abator determinat; 5.3 să se asigure că următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp: 5.3.1 asomarea și sângerarea; 5.3.2 în cazul sacrificării porcilor, opărire, depilarea, curățarea și pârlirea; 5.3.3 eviscerarea și continuarea pregătirii cărnii; 5.3.4 manipularea stomacului și a intestinelor curățate; 5.3.5 pregătirea și curățarea celorlalte organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, în cazul în care aceste operațiuni nu sunt efectuate pe linia de sacrificare; 5.3.6 împachetarea organelor comestibile și 5.3.7 expedierea cărnii; 5.4 să dispună de instalații care să împiedice orice contact între carne și sol, pereți sau echipamente și 5.5 să dispună de linii de sacrificare (în cazul în care sunt utilizate) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în aceleași spații funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări încrucișate; 6. Este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent; 7. Este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea expusă pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor; 8. Este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman; 9. Este necesar ca un spațiu separat să fie echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru vite. Cu toate acestea,		
--	--	--	--

7. este necesar ca abatoarele să dispună de instalații care se încuie, rezervate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste instalații nu sunt indispensabile în cazul în care sacrificarea este efectuată într-o altă unitate autorizată în acest scop de către autoritatea competentă sau la încheierea perioadei normale de efectuare a sacrificării; 8. în cazul în care în abator sunt depozitate gunoiul de grajd și conținutul tubului digestiv, este necesar ca abatorul să fie dotat cu o incintă sau un spațiu special pentru aceasta; 9. este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație echipată corect care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.	este posibil ca abatoarele să nu dispună de acest spațiu și de aceste instalații atunci când autoritatea competentă autorizează acest lucru și atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial; 10. Este necesar ca abatoarele să dispună de instalații care se încuie, rezervate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste instalații nu sunt indispensabile în cazul în care sacrificarea este efectuată într-o altă unitate autorizată în acest scop de către autoritatea competentă sau la încheierea perioadei normale de efectuare a sacrificării; 11. În cazul în care în abator sunt depozitate gunoiul de grajd și conținutul tubului digestiv, este necesar ca abatorul să fie dotat cu o incintă sau un spațiu special pentru aceasta; 12. Este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație echipată corect care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.		
CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de ungulate domestice: 1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special: (a) prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau (b) prin separarea loturilor de producție diferite; 2. dispun de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată, cu excepția cazului în care carnea a fost depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne; 3. dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de capitolul V; 4. dispun, pentru personalul care manipulează carnea expusă, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și 5. dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de ce puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.	13. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de ungulate domestice: 13.1 sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special: 13.1.1 prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau 13.1.2 prin separarea loturilor de producție diferite; 13.2 dispun de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată, cu excepția cazului în care carnea a fost depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne; 13.3 dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de pct. 15; 13.4 dispun, pentru personalul care manipulează carnea expusă, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și 13.5 dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de ce puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.	Compatibil	

CAPITOLUL IV: <i>IGIENA SACRIFICĂRII</i> Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate ungulate domestice să asigure respectarea următoarelor cerințe: ▼M27 1. după sosirea animalelor la abator, nu trebuie ca sacrificarea să fie amânată fără motiv. Cu toate acestea, atunci când cerințele privind bunăstarea animală cer acest lucru, animalele trebuie lăsate să se odihnească înainte de sacrificare. Animalele prezentate pentru sacrificare într-un abator trebuie să fie sacrificate în acel loc, iar deplasările directe spre un alt abator pot fi permise numai în cazuri excepționale, în conformitate cu articolul 43 alineatul (6) al doilea paragraf din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627; ▼B 2. (a) carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la literele (b) și (c) nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator; (b) numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția: (i) animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului în conformitate cu prevederile capitolului VI; ▼M23 (ii) animalele sacrificate în exploatarea de proveniență în conformitate cu capitolul VIa din prezenta secțiune sau în conformitate cu secțiunea III punctul 3; ▼B (iii) vânatului sălbatic, în conformitate cu secțiunea IV capitolul II; (c) carnea care provine de la animale care au făcut obiectul unei sacrificări în urma unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care, după inspecția veterinară, nu a fost constatată nici o altă leziune gravă în afara celei provocate de accident; 3. este necesar ca animalele sau, după caz, fiecare lot de animale destinat sacrificării să fie identificate astfel încât să se poată stabili originea lor; 4. animalele trebuie să fie curate; 5. este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile medicului veterinar numit de autoritatea competentă în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 pentru ca inspecția veterinară <i>ante mortem</i> a fiecărui animal înainte de sacrificare să fie efectuată în condiții corespunzătoare;	14. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate ungulate domestice să asigure respectarea următoarelor cerințe: 14.1 după sosirea animalelor la abator, nu trebuie ca sacrificarea să fie amânată fără motiv. Cu toate acestea, atunci când cerințele privind bunăstarea animală cer acest lucru, animalele trebuie lăsate să se odihnească înainte de sacrificare. Animalele prezentate pentru sacrificare într-un abator trebuie să fie sacrificate în acel loc, iar deplasările directe spre un alt abator pot fi permise numai în cazuri excepționale. Cu toate acestea, în circumstanțe excepționale, cum este o defecțiune gravă la echipamentul de sacrificare, medicul veterinar oficial aprobă deplasări directe spre un alt abator. 14.2 carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct. 14.3 și 14.4 nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator; 14.3 numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția: 14.3.1 animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului în conformitate cu prevederile pct. 16; 14.3.2 animalele sacrificate în exploatarea de proveniență în conformitate cu pct.17 sau în conformitate cu pct. 34; 14.3.4 vânatului sălbatic, în conformitate cu pct. 43-60; 14.4 carnea care provine de la animale care au făcut obiectul unei sacrificări în urma unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care, după inspecția veterinară, nu a fost constatată nici o altă leziune gravă în afara celei provocate de accident; 14.5 este necesar ca animalele sau, după caz, fiecare lot de animale destinat sacrificării să fie identificate astfel încât să se poată stabili originea lor; 14.6 animalele trebuie să fie curate; 14.7 este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile medicului veterinar numit de autoritatea competentă în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar pentru ca inspecția veterinară <i>ante mortem</i> a fiecărui animal înainte de sacrificare să fie efectuată în condiții corespunzătoare; 14.8 este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate; 14.9 este necesar ca asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare să fie efectuate fără nici o	Compatibil	
--	---	--------------------------	--

6. este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate; 7. este necesar ca asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. În special: (a) traheea și esofagul trebuie să rămână intacte la sângerare, cu excepția cazului în care este vorba de o sacrificare conform unui ritual religios; (b) la îndepărtarea pieilor și firelor de păr: (i) este necesar să fie evitat orice contact între suprafața exterioară a pielii și carcasă și (ii) operatorii și echipamentele care intră în contact cu suprafața exterioară a pieilor și firelor de păr nu trebuie să atingă carnea; (c) este necesar să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului gastric în timpul și după eviscerare și pentru a asigura că eviscerarea este încheiată cât mai repede posibil după asomare și (d) ablația mamelei nu trebuie să genereze contaminarea carcasei prin intermediul laptelui sau colostrului; ▼M3 8. este oportun să se realizeze o jupuire completă a carcaselor și a celorlalte părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcului, a capetelor de ovine, de caprine și de viței, a botului și a buzelor de bovine și a picioarelor de bovine, ovine și caprine. Capetele și picioarele, inclusiv botul și buzele, trebuie să fie manipulate astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii; ▼B 9. în cazul în care nu sunt jupuite, porcinelor trebuie să li se înlăture, de îndată, firele de păr. Este necesar ca riscul de contaminare a cărnii cu apa folosită la opărire să fie minim. Pentru această operațiune, pot fi utilizați numai aditivi autorizați. Porcinele trebuie apoi să fie clătite cu apă potabilă din abundență; 10. carcasele trebuie să fie ferite de orice contaminare vizibilă cu materii fecale. Este necesar ca orice contaminare vizibilă să fie eliminată, fără întârziere, prin fasonare sau orice alt procedeu care are un efect echivalent; 11. carcasele și organele nu trebuie să intre în contact cu solul, pereții sau locurile de muncă; 12. exploatanții de abatoare urmează instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară <i>post mortem</i> a tuturor animalelor sacrificate să fie efectuată în condiții corespunzătoare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004;	întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. În special: 14.9.1 traheea și esofagul trebuie să rămână intacte la sângerare, cu excepția cazului în care este vorba de o sacrificare conform unui ritual religios; 14.9.2 la îndepărtarea pieilor și firelor de păr: 14.9.2.1 este necesar să fie evitat orice contact între suprafața exterioară a pielii și carcasă și 14.9.2.2 operatorii și echipamentele care intră în contact cu suprafața exterioară a pieilor și firelor de păr nu trebuie să atingă carnea; 14.9.3 este necesar să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului gastric în timpul și după eviscerare și pentru a asigura că eviscerarea este încheiată cât mai repede posibil după asomare și 14.9.4 ablația mamelei nu trebuie să genereze contaminarea carcasei prin intermediul laptelui sau colostrului; 14.10 este oportun să se realizeze o jupuire completă a carcaselor și a celorlalte părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcului, a capetelor de ovine, de caprine și de viței, a botului și a buzelor de bovine și a picioarelor de bovine, ovine și caprine. Capetele și picioarele, inclusiv botul și buzele, trebuie să fie manipulate astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii; 14.11 în cazul în care nu sunt jupuite, porcinelor trebuie să li se înlăture, de îndată, firele de păr. Este necesar ca riscul de contaminare a cărnii cu apa folosită la opărire să fie minim. Pentru această operațiune, pot fi utilizați numai aditivi aprobați. Porcinele trebuie apoi să fie clătite cu apă potabilă din abundență; 14.12 carcasele trebuie să fie ferite de orice contaminare vizibilă cu materii fecale. Este necesar ca orice contaminare vizibilă să fie eliminată, fără întârziere, prin fasonare sau orice alt procedeu care are un efect echivalent; 14.13 carcasele și organele nu trebuie să intre în contact cu solul, pereții sau locurile de muncă; 14.14 exploatații de abatoare urmează instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară <i>post mortem</i> a tuturor animalelor sacrificate să fie efectuată în condiții corespunzătoare în conformitate cu Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar; 14.15 atât timp cât nu a fost încheiată inspecția veterinară <i>post mortem</i>, părțile animalului sacrificat care fac obiectul acestei inspecții: 14.15.1 trebuie să poată fi identificate ca provenind dintr-o anumită carcasă și		
---	--	--	--

13. atât timp cât nu a fost încheiată inspecția veterinară <i>post mortem</i>, părțile animalului sacrificat care fac obiectul acestei inspecții: (a) trebuie să poată fi identificate ca provenind dintr-o anumită carcasă și (b) nu trebuie să intre în contact cu alte carcace, organe comestibile sau viscere, inclusiv cele care aparțin animalelor supuse deja unei inspecții veterinare <i>post mortem</i>. Cu toate acestea, penisul poate fi îndepărtat de îndată, dacă nu prezintă nici o leziune patologică; 14. este necesar ca cei doi rinichi să fie desprinși din învelișul lor de grăsime. Pentru bovine și porcine, ca și pentru solipede, trebuie, de asemenea, îndepărtată capsula perirenală; 15. în cazul în care sângele și celelalte organe ale mai multor animale sunt adunate în același recipient înainte de încheierea inspecției veterinare <i>post mortem</i>, este necesar ca întreg conținutul acestuia să fie declarat impropriu pentru consumul uman atunci când carcasa unuia sau mai multora dintre aceste animale este declarată improprie pentru consumul uman; 16. după inspecția veterinară <i>post mortem</i>: ▼M3 (a) este necesar să fie extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor; ▼B (b) părțile improprie pentru consumul uman trebuie să fie evacuate din zona curată a unității; (c) carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman și (d) este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie îndepărtate în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o autorizație contrară din partea autorității competente; 17. după sacrificare și inspecția veterinară <i>post mortem</i>, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu dispozițiile stabilite în capitolul VII; ▼M23 18. cu excepția cazului în care sunt destinate utilizării ca subprodus de origine animală în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁰⁾: (a) stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate; cu toate acestea, atunci când stomacurile sunt destinate producției de cheag;	14.15.2 nu trebuie să intre în contact cu alte carcace, organe comestibile sau viscere, inclusiv cele care aparțin animalelor supuse deja unei inspecții veterinare <i>post mortem</i>. 14.16 Cu toate acestea, penisul poate fi îndepărtat de îndată, dacă nu prezintă nici o leziune patologică; 14.17 este necesar ca cei doi rinichi să fie desprinși din învelișul lor de grăsime. Pentru bovine și porcine, ca și pentru solipede, trebuie, de asemenea, îndepărtată capsula perirenală; 14.18 în cazul în care sângele și celelalte organe ale mai multor animale sunt adunate în același recipient înainte de încheierea inspecției veterinare <i>post mortem</i>, este necesar ca întreg conținutul acestuia să fie declarat impropriu pentru consumul uman atunci când carcasa unuia sau mai multora dintre aceste animale este declarată improprie pentru consumul uman; 14.19 după inspecția veterinară <i>post mortem</i>: 14.19.1 este necesar să fie extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor; 14.19.2 părțile improprie pentru consumul uman trebuie să fie evacuate din zona curată a unității; 14.19.3 carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman și 14.19.4 este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie îndepărtate în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente; 14.20 după sacrificare și inspecția veterinară <i>post mortem</i>, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu dispozițiile stabilite la pct.18-23 din Secțiunea a 3-a; 14.21 cu excepția cazului în care sunt destinate utilizării ca subprodus de origine animală în conformitate cu Legea nr.129/2019 privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman: 14.21.1 stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate; cu toate acestea, atunci când stomacurile sunt destinate producției de cheag; 14.21.1.1 este necesar ca acestea să fie golate numai în cazul bovinelor tinere 14.21.1.2 nu este necesar ca acestea să fie golate, opărite sau curățate în cazul ovinelor și caprinelor tinere; 14.21.2 intestinale trebuie să fie golate și curățate; 14.21.3 capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate; cu toate acestea, atunci când autoritatea competentă aprobă în acest sens, capetele care sunt în mod vizibil curate și care nu conțin materiale cu riscuri specificate în conformitate cu		
---	--	--	--

(i) este necesar ca acestea să fie golite numai în cazul bovinelor tinere (ii) nu este necesar ca acestea să fie golite, opărite sau curățate în cazul ovinelor și caprinelor tinere; (b) intestinale trebuie să fie golite și curățate; (c) capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate; cu toate acestea, atunci când autoritățile competente autorizează în acest sens, capetele care sunt în mod vizibil curate și care nu conțin materiale cu riscuri specificate în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (¹¹), precum și picioarele care sunt în mod vizibil curate și sunt destinate prelucrării în alimente pot fi transportate și jupuite sau opărite și depilate într-o unitate aprobată. VB 19. atunci când unitățile sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii de animale diferite sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat sălbatic, este necesar să se prevadă precauții în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupute de vânat de crescătorie sacrificat în exploatație sau pentru vânatul sălbatic; 20. în cazul în care abatorul nu dispune de instalații care se încuie pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, este necesar ca instalațiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale să fie curățate și dezinfectate sub control oficial înaintea reluării sacrificării altor animale.	pct.38-42, Secțiunea a 4-a din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, precum și picioarele care sunt în mod vizibil curate și sunt destinate prelucrării în alimente pot fi transportate și jupuite sau opărite și depilate într-o unitate aprobată. 14.22 atunci când unitățile sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii de animale diferite sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat sălbatic, este necesar să se prevadă precauții în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupute de vânat de crescătorie sacrificat în exploatație sau pentru vânatul sălbatic; 14.23 în cazul în care abatorul nu dispune de instalații care se încuie pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, este necesar ca instalațiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale să fie curățate și dezinfectate sub control oficial înaintea reluării sacrificării altor animale.		
CAPITOLUL V: IGIENA ÎN TIMPUL TRANȘĂRII ȘI DEZOSĂRII Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure că tranșarea și dezosarea unguțelor domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe: 1. într-un abator, carcasele de unguț domestice pot fi tranșate în semi-carcase sau în sferturi și în semicarcase de cel mult trei bucăți. Ulterior, orice tranșare și dezosare trebuie să fie efectuate într-o secție de tranșare; 2. este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure în special că: (a) se introduce progresiv carnea destinată tranșării în spațiile de lucru;	15. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure că tranșarea și dezosarea unguțelor domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe: 15.1 într-un abator, carcasele de unguț domestice pot fi tranșate în semi-carcase sau în sferturi și în semicarcase de cel mult trei bucăți. Ulterior, orice tranșare și dezosare trebuie să fie efectuate într-o secție de tranșare; 15.2 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure în special că: 15.2.1 se introduce progresiv carnea destinată tranșării în spațiile de lucru; 15.2.2 în timpul operațiunilor de tranșare, dezosare, fasonare, tăiere, debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea	Compatibil	

(b) în timpul operațiunilor de tranșare, dezosare, fasonare, tăiere, debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organe comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne cu ajutorul unei temperaturi ambientale maxime de 12 °C sau unui alt sistem cu efect echivalent și (c) atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, dacă este cazul, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii; 3. cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la punctul 2 litera (b), în conformitate cu prevederile din capitolul VII, punctul 3; 4. de asemenea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la punctul 2 litera (b), atunci când secția de tranșare se află în același loc ca și abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranșare fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b); ▼M20 5. carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în maximum trei bucăți pentru vânzare angro pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la punctul 3 litera (b) din capitolul VII al secțiunii I. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare. ▼B	la o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organe comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne cu ajutorul unei temperaturi ambientale maxime de 12 °C sau unui alt sistem cu efect echivalent 15.2.3 atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, dacă este cazul, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii; 15.3 cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 15.2.2, în conformitate cu prevederile din pct. 20; 15.4 de asemenea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 15.2.2, atunci când secția de tranșare se află în același loc ca și abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranșare fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2; 15.5 carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în maximum trei bucăți pentru vânzare angro pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2 atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la subpct. 20.2. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 15.2.2 în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare.		
CAPITOLUL VI: SACRIFICAREA DE URGENȚĂ ÎN EXTERIORUL ABATORULUI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că orice carne care provine de la ungulate domestice care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului poate fi destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerințe:	16. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că orice carne care provine de la ungulate domestice care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului poate fi destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerințe: 16.1 un animal sănătos trebuie să fi fost, pe de altă parte, victima unui accident care a împiedicat transportarea acestuia până la abator din considerente privind bunăstarea animală;	Compatibil	

1. un animal sănătos trebuie să fi fost, pe de altă parte, victima unui accident care a împiedicat transportarea acestuia până la abator din considerente privind bunăstarea animală; ▼M23 2. medicul veterinar oficial trebuie să efectueze o inspecție veterinară <i>ante mortem</i> a animalului; 3. animalul sacrificat și exsanguinat trebuie să fie transportat spre abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial. Toate viscerale îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând respectivului animal. ▼B 4. în cazul în care între sacrificare și sosirea la abator trec mai mult de două ore, este necesar ca animalul să fie refrigerat. În cazul în care o permit condițiile de climă, nu este necesară refrigerarea activă; 5. este necesar ca o declarație întocmită de către operatorul din sectorul alimentar care a crescut animalul, în care se indică identitatea acestuia, orice produs de uz veterinar sau alt tratament care i-a fost administrat animalului respectiv, precum și datele de administrare a acestor tratamente și perioada de așteptare, să însoțească animalul sacrificat până la abator; 6. ►M23 certificatul oficial prevăzut în capitolul 5 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei (¹²) însoțește animalul sacrificat până la abator sau este trimis în avans în orice format. ◀ 7. animalul sacrificat trebuie să fie declarat propriu pentru consumul uman după inspecția veterinară <i>post mortem</i> efectuată în abator în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, inclusiv după orice test suplimentar necesar în cazul unei sacrificări de urgență; 8. este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să urmeze toate instrucțiunile privind utilizarea cărnii pe care le poate da medicul veterinar oficial în urma inspecției veterinare <i>post mortem</i>; ▼M15 _____ ▼M27	16.2 medicul veterinar oficial trebuie să efectueze o inspecție veterinară <i>ante mortem</i> a animalului; 16.3 animalul sacrificat și exsanguinat trebuie să fie transportat spre abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial. Toate viscerale îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând respectivului animal. 16.4 în cazul în care între sacrificare și sosirea la abator trec mai mult de două ore, este necesar ca animalul să fie refrigerat. În cazul în care o permit condițiile de climă, nu este necesară refrigerarea activă; 16.5 este necesar ca o declarație întocmită de către operatorul din domeniul alimentar care a crescut animalul, în care se indică identitatea acestuia, orice produs de uz veterinar sau alt tratament care i-a fost administrat animalului respectiv, precum și datele de administrare a acestor tratamente și perioada de așteptare, să însoțească animalul sacrificat până la abator; 16.6 certificatul oficial însoțește animalul sacrificat până la abator sau este trimis în avans în orice format. 16.7 animalul sacrificat trebuie să fie declarat propriu pentru consumul uman după inspecția veterinară <i>post mortem</i> efectuată în abator în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, inclusiv după orice test suplimentar necesar în cazul unei sacrificări de urgență; 16.8 este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să urmeze toate instrucțiunile privind utilizarea cărnii pe care le poate da medicul veterinar oficial în urma inspecției veterinare <i>post mortem</i>;		
--	--	--	--

Capitolul VIa: SACRIFICAREA ÎN EXPLOATAȚIA DE PROVENIENȚĂ A BOVINELOR DOMESTICE, CU EXCEPȚIA BIZONILOR, ȘI A OVINELOR, CAPRINELOR ȘI PORCINELOR DOMESTICE ȘI A SOLIPEDELOR DOMESTICE, ÎN ALTE SITUAȚII DECÂT SACRIFICAREA DE URGENȚĂ În exploatarea de proveniență se pot sacrifica cu aceeași ocazie maximum trei bovine domestice, cu excepția bizonilor, maximum trei solipele domestice, maximum șase porcine domestice sau maximum nouă ovine sau caprine, atunci când autoritățile competente autorizează în acest sens în conformitate cu următoarele cerințe: ▼M27 ▼M23 (b) există un acord între abator și proprietarul animalului destinat sacrificării; proprietarul trebuie să informeze în scris autoritatea competentă cu privire la un astfel de acord; (c) abatorul sau proprietarul animalelor destinate sacrificării trebuie să informeze medicul veterinar oficial cu cel puțin trei zile înainte de data și ora prevăzute pentru sacrificarea animalelor; (d) medicul veterinar oficial care efectuează inspecția <i>ante mortem</i> a animalului destinat sacrificării trebuie să fie prezent în momentul sacrificării; (e) unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu articolul 4 alineatul (2); cu toate acestea, autoritatea competentă poate să permită ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite la articolul 4 punctul 41 din Regulamentul (UE) 2016/429, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului (¹³) și cu orice act adoptat în temeiul acestuia; (f) animalele sacrificate și exsanguinate trebuie să fie transportate direct la abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate; îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând fiecărui animal în parte;	17. În exploatarea de proveniență se pot sacrifica cu aceeași ocazie maximum trei bovine domestice, cu excepția bizonilor, maximum trei solipele domestice, maximum șase porcine domestice sau maximum nouă ovine sau caprine, atunci când autoritatea competentă aprobă în acest sens în conformitate cu următoarele cerințe: 17.1 există un acord între abator și proprietarul animalului destinat sacrificării; proprietarul trebuie să informeze în scris autoritatea competentă cu privire la un astfel de acord; 17.2 abatorul sau proprietarul animalelor destinate sacrificării trebuie să informeze medicul veterinar oficial cu cel puțin trei zile înainte de data și ora prevăzute pentru sacrificarea animalelor; 17.3 medicul veterinar oficial care efectuează inspecția <i>ante mortem</i> a animalului destinat sacrificării trebuie să fie prezent în momentul sacrificării; 17.4 unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu pct. 12; cu toate acestea, autoritatea competentă permite ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite la art. 4 pct. 40 din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală și cu orice act adoptat în temeiul acestuia; 17.5 animalele sacrificate și exsanguinate trebuie să fie transportate direct la abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate; îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând fiecărui animal în parte; 17.6 în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, este	Compatibil	
--	---	--------------------------	--

(g) în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, este necesar ca animalele sacrificate să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă; (h) proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri nejustificate după sosirea la abator; (i) pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, certificatul oficial prevăzut în capitolul 3 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 trebuie să însoțească animalele sacrificate până la abator sau să fie trimis în avans, în orice format. ▼B	necesar ca animalele sacrificate să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă; 17.7 proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri nejustificate după sosirea la abator; 17.8 pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu Secțiunea a 3-a din anexa nr.2 la prezenta hotărâre, certificatul oficial trebuie să însoțească animalele sacrificate până la abator sau să fie trimis în avans, în orice format.		
CAPITOLUL VII: DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ungulate domestice sunt efectuate în conformitate cu următoarele cerințe: 1. (a) cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, este necesar ca inspecția veterinară <i>post-mortem</i> să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organele comestibile și 7 °C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Cu toate acestea, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile din capitolul V punctul 4; (b) în timpul procesului de refrigerare trebuie să fie asigurată o ventilație corespunzătoare pentru a evita orice condens la suprafața cărnii; 2. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de depozitare și în timpul acesteia; ▼M20 3. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului. Cu toate acestea, următoarele litere (a) și (b) se aplică. (a) Transportul cărnii pentru producția de produse specifice poate avea loc înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru, cu condiția ca: (i) transportul să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritățile competente de origine și de destinație pentru transportul de la o anumită unitate la alta;	Secțiunea a 3-a DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL 18. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ungulate domestice sunt efectuate în conformitate cu următoarele cerințe: 18.1 cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, este necesar ca inspecția veterinară <i>post-mortem</i> să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Cu toate acestea, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile din pct. 15.4; 18.2 în timpul procesului de refrigerare trebuie să fie asigurată o ventilație corespunzătoare pentru a evita orice condens la suprafața cărnii; 18.3 carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 18.1 și să și-o mențină înainte de depozitare și în timpul acesteia; 19. În sensul prezentului punct, „maturare uscată” înseamnă depozitarea cărnii proaspete în condiții aerobe de suspendare a carcaselor sau a bucăților neambalate ori ambalate în saci permeabili la vapori de apă într-o încăpere frigorifică sau într-un dulap frigorific și lăsată să se matureze timp de mai multe săptămâni în condiții de mediu controlate, cum ar fi temperatura, umiditatea relativă și fluxul de aer. 19.1 Înainte de introducerea pe piață sau congelare, carnea de vită supusă procesului de maturare uscată trebuie depozitată într-o încăpere specială sau într-un dulap special, la o temperatură la suprafața cuprinsă între – 0,5 și 3,0 °C, cu o umiditate relativă de	Compatibil	

(ii) carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore; și (iii) transportul să fie justificat prin motive de natură tehnologică. (b) Transportul de carcase, semicarcas, sferturi de carcase sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare: (i) temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP; (ii) operatorii din sectorul alimentar care expediază și transportă carcasele, semicarcas, sferturile de carcase sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro au primit din partea autorității competente de la locul de plecare autorizația documentată pentru a utiliza această derogare; (iii) vehiculul care transportă carcasele, semicarcas, sferturile de carcase sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcasele, semicarcas, sferturile de carcase sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro în așa fel încât autoritățile competente să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la punctul (viii); ▼M27 (iv) per transport, vehiculul care transportă carcasele, semicarcas, sferturile sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro colectează carne de la maximum trei abatoare sau de la un depozit frigorific care colectează direct de la abatoare; toate cerințele prevăzute la prezenta literă (b) se aplică tuturor încărcăturilor de carcase, semicarcas, sferturi sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro expediate din abator și din depozitul frigorific care colectează de la abatorul menționat anterior; (v) carcasele, semicarcas, sferturile de carcase sau semicarcas tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro trebuie să aibă o temperatură internă de 15 °C la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același compartiment ca și carnea care îndeplinește cerința de temperatură prevăzută la punctul 1 pentru organele comestibile și de 7 °C pentru alte tipuri de carne; (vi) transportul este însoțit de o declarație a operatorului din sectorul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de prima încărcare, ora exactă la care a început prima încărcare a carcaselor, a semicarcaselor, a	maximum 85 % și un flux de aer cuprins între 0,2 și 0,5 m/s, pentru o perioadă de maximum 35 de zile de la încheierea perioadei de stabilizare după sacrificare. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot să aplice alte combinații de temperatură la suprafață, umiditate relativă, flux de aer și timp sau să realizeze maturarea uscată a cărnii provenite de la alte specii, dacă demonstrează într-un mod considerat satisfăcător de către autoritatea competentă că sunt oferite garanții echivalente cu privire la siguranța cărnii. 19.2 În plus, se aplică următoarele măsuri specifice: 19.2.1 procesul de maturare uscată începe imediat după perioada de stabilizare după sacrificare, iar tranșarea și/sau transportul până la o unitate care efectuează maturarea uscată nu este amânată fără motiv; 19.2.2 carnea nu se încarcă în încăpere sau în dulap înainte de atingerea temperaturii și a umidității relative menționate la al doilea paragraf; 19.2.3 carnea este suspendată de os sau, în cazul în care se utilizează un raft, trebuie asigurată o perforare suficientă pentru a facilita întoarcerea regulată a fluxului de aer, utilizând metode igienice; 19.2.4 la începutul procesului de maturare uscată se poate aplica un flux de aer mai mare pentru a facilita dezvoltarea timpurie a crustei și pentru a reduce activitatea apei la suprafață; 19.2.5 trebuie utilizate termometre, sonde de umiditate relativă și alte echipamente pentru monitorizarea exactă și facilitarea controlului condițiilor din încăpere sau dulap; 19.2.6 aerul care iese din evaporator, se întoarce în evaporator și intră în contact cu carnea de vită trebuie filtrat sau tratat cu ultraviolete; 19.2.7 în cazul în care crusta este fasonată, fasonarea se efectuează într-un mod igienic. 20. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 18.1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului. Cu toate acestea, următoarele subpct. 20.1 și 20.2 se aplică. 20.1 Transportul cărnii pentru producția de produse specifice poate avea loc înainte ca temperatura specificată la subpct. 18.1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, cu condiția ca: 20.1.1 transportul să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă de origine și de destinație pentru transportul de la o anumită unitate la alta;		
--	--	--	--

sferturilor de carcase sau a semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, durata maximă permisă a transportului, data autorizăției și numele autorității competente care autorizează transportul în conformitate cu subpunctul (ii);

(vii) operatorul din sectorul alimentar de la destinație trebuie să informeze autoritatea competentă înainte să primească pentru prima dată carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care nu ating temperatura menționată la punctul 1 înainte de începerea transportului;

(viii) carnea trebuie transportată în conformitate cu următorii parametri:

— pentru o perioadă maximă de transport (¹⁴) de șase ore:

Specia	Temperatura la suprafață ⁽¹⁾	Perioada maximă pentru refrigerare la temperatura la suprafață ⁽²⁾	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁽³⁾	Media zilnică a numărului de bacterii aerobe pe carcasă ⁽⁴⁾
Ovine și caprine	7 °C	8 ore	6 °C	$\log_{10} 3,5$ cfu/cm ²
Bovine		20 de ore		$\log_{10} 3,5$ cfu/cm ²
Porcine		16 ore		$\log_{10} 4$ cfu/cm ²

⁽¹⁾ Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcacei, semicarcasele, sferturilor de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro.

⁽²⁾ Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.

⁽³⁾ Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.

20.1.2 carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore; și

20.1.3 transportul să fie justificat prin motive de natură tehnologică.

20.2 Transportul de carcace, semicarcase, sferturi de carcace sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la subpct. 18.1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare:

20.2.1 temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP;

20.2.2 operatorii din domeniul alimentar care expediază și transportă carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro au primit din partea autorității competente de la locul de plecare documentele necesare pentru a utiliza această derogare;

20.2.3 vehiculul care transportă carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro în așa fel încât autoritatea competentă să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la subpct. 20.2.8;

20.2.4 per transport, vehiculul care transportă carcacele, semicarcasele, sferturile sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro colectează carne de la maximum trei abatoare sau de la un depozit frigorific care colectează direct de la abatoare; toate cerințele prevăzute la prezenta subpct.20.2 se aplică tuturor încărcăturilor de carcace, semicarcase, sferturi sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro expediate din abator și din depozitul frigorific care colectează de la abatorul menționat anterior;

20.2.5 carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro trebuie să aibă o temperatură internă de 15°C la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același compartiment ca și carnea care îndeplinește cerința de temperatură prevăzută la subpct. 18.1 pentru organele comestibile și de 7°C pentru alte tipuri de carne;

20.2.6 transportul este însoțit de o declarație a operatorului din domeniul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de prima încărcare, ora exactă la care

(⁴) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, autorizată pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la punctele 2.1.1, 2.1.2 din capitolul 2 și la punctul 3.2 din capitolul 3 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).					
Perioada maximă de transport poate fi prelungită la 30 de ore dacă se atinge o temperatură internă mai mică de 15 °C înainte de începerea transportului; — pentru o perioadă maximă de transport (14) de 60 de ore:					
Specia	Temperatura la suprafață (1)	Perioada maximă pentru refrigerare la temperatura la suprafață (2)	Temperatura internă (3)	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului (4)	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă (5)
Ovine și caprine	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovine		24 de ore			
(¹) Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcasei, semicarcaselor, sferturilor de carcase sau semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro. (²) Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare. (³) Temperatura internă maximă a cărnii permisă la momentul încărcării și ulterior.					
a început prima încărcare a carcaselor, a semicarcaselor, a sferturilor de carcase sau a semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, durata maximă permisă a transportului, data autorizației și numele autorității competente care autorizează transportul în conformitate cu subpct.20.2.2; 20.2.7 operatorul din domeniul alimentar de la destinație trebuie să informeze autoritatea competentă înainte să primească pentru prima dată carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care nu ating temperatura menționată la subpct.18.1 înainte de începerea transportului; 20.2.8 carnea trebuie transportată în conformitate cu următorii parametri: 20.2.8.1 pentru o perioadă maximă de transport de șase ore:					

(⁴) Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.(⁵)

(⁵) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, autorizată pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la punctele 2.1.1, 2.1.2 din capitolul 2 și la punctul 3.2 din capitolul 3 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005.

(ix) metodele de măsurare a temperaturii la suprafață se validează și se utilizează următoarea metodă ca metodă de referință:

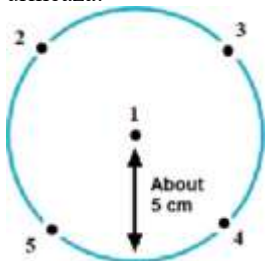
— se utilizează un termometru etalonat în conformitate cu cea mai recentă versiune a ISO 13485;

— senzorul trebuie să fie introdus perpendicular, la o adâncime cuprinsă între 0,5 și 1 cm, în partea cea mai groasă a părții exterioare a:

(a) umărului; sau

(b) piciorului în cazul bovinelor, ovinelor și caprinelor sau a pulpei ori a suprafeței interne a pulpei din partea superioară mijlocie în cazul porcinelor;

— se efectuează cinci măsurători ale temperaturii, după cum urmează:



— în cadrul a cel puțin uneia dintre cele cinci măsurători, temperatura la suprafață trebuie să se situeze sub valorile prevăzute la subpunctul (viii).

▼M23

4. carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârzieri nejustificate, luând în considerare perioada de stabilizare, necesară eventual înainte de congelare.

Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentară care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

20.2.8.2 Perioada maximă de transport poate fi prelungită la 30 de ore dacă se atinge o temperatură internă mai mică de 15°C înainte de începerea transportului;

20.2.8.2.1 pentru o perioadă maximă de transport de 60 de ore:

Specia	Temperatura la suprafață ⁽¹⁾	Perioada maximă pentru refrigerarea la temperatura la	Temperatura internă ⁽²⁾	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁽³⁾	Media zilnică maximă a numărului de colonii
--------	---	---	------------------------------------	---	---

Specia	Temperatura la suprafață ⁽¹⁾	Perioada maximă pentru refrigerarea la temperatura la suprafață ⁽²⁾	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ⁽³⁾	Media zilnică maximă a numărului de colonii bacterii per carcasă
Ovine și caprine	7°C	8 ore	6°C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu}$
Bovine		20 de ore		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu}$
Porcine		16 ore		$\log_{10} 4 \text{ cfu}$

(¹) Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării ulterioare, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcasmelor, sferturilor de carcase sau semicarcasmelor tranșate bucăți pentru vânzare angro.

(²) Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.

(³) Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.

(⁴) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare.

(i) în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului (¹⁵), înainte de expirarea datei respective;

(ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C;

(iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

(iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

(v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

▼B

5. în timpul depozitării și transportului, carnea expusă trebuie separată de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

		suprafață (²)			de bacterii aerobe per carcasă (⁵)
Ovine și caprine	4°C	12 ore	15°C	3°C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovine		24 de ore			

(¹) Temperatura maximă permisă la suprafață la momentul încărcării și, ulterior, măsurată la nivelul celor mai groase părți ale carcasei, semicarcaselor, sferturilor de carcace sau semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro.

(²) Perioada maximă permisă de la momentul sacrificării până la atingerea temperaturii maxime la suprafață permise la încărcare.

(³) Temperatura internă maximă a cărnii permisă la momentul încărcării și ulterior.

(⁴) Temperatura maximă a aerului la care carnea poate fi expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.

(⁵) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcacele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite.

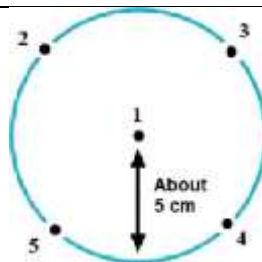
20.2.9 metodele de măsurare a temperaturii la suprafață se validează și se utilizează următoarea metodă ca metodă de referință:

20.2.9.1 se utilizează un termometru etalonat în conformitate cu cea mai recentă versiune a ISO 13485;

20.2.9.2 umărului; sau

20.2.9.3 piciorului în cazul bovinelor, ovinelor și caprinelor sau a pulpei ori a suprafeței interne a pulpei din partea superioară mijlocie în cazul porcinelor;

20.2.9.3.1 se efectuează cinci măsurători ale temperaturii, după cum urmează:



20.2.9.3.2 în cadrul a cel puțin uneia dintre cele cinci măsurători, temperatura la suprafață trebuie să se situeze sub valorile prevăzute la subpct. 20.2.8.

21. carnea destinată congelării trebuie să fie congelată fără întârzieri nejustificate, luând în considerare perioada de stabilizare, necesară eventual înainte de congelare.

22. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

22.1 în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective;

22.2 fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18°C ;

22.3 asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

22.4 excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

22.5 în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritatea competentă pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

23. în timpul depozitării și transportului, carnea expusă trebuie separată de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

SECȚIUNEA II: CARNEA DE PASĂRE DE CURTE ȘI DE LAGOMORFE

CAPITOLUL I: TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

Operatorii din sectorul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

Capitolul II CARNEA DE PASĂRE DE CURTE ȘI DE LAGOMORFE Secțiunea 1-a

TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

24. Operatorii din domeniul alimentar care transportă animale vii până la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

Compatibil

1. în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și orice suferință inutilă trebuie evitată; 2. animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu autorizarea autorității competente; 3. cuștile utilizate pentru livrarea animalelor la abator și modulele, atunci când sunt utilizate, trebuie să fie realizate din materiale care rezistă la coroziune, se curăță și se dezinfectează ușor. Imediat după descărcare și înainte de a fi reutilizat, tot echipamentul utilizat pentru colectarea și livrarea animalelor vii trebuie să fie curățat, spălat și dezinfectat.	24.1 în timpul colectării și transportului, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și orice suferință inutilă trebuie evitată; 24.2 animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu aprobarea autorității competente; 24.3 cuștile utilizate pentru livrarea animalelor la abator și modulele, atunci când sunt utilizate, trebuie să fie realizate din materiale care rezistă la coroziune, se curăță și se dezinfectează ușor. Imediat după descărcare și înainte de a fi reutilizat, tot echipamentul utilizat pentru colectarea și livrarea animalelor vii trebuie să fie curățat, spălat și dezinfectat.		
CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR ▼M27 Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la punctele 1-7 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la punctele 1-7 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. ▼B 1. abatoarele trebuie să dispună de un spațiu sau de un loc acoperit pentru primirea animalelor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificarea acestora; 2. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele: (a) să dispună de un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor care trebuie efectuate; (b) să dispună de un spațiu separat pentru eviscerarea și pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea condimentelor la carcasele întregi de păsări de curte, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un anumit abator, după caz; (c) să se asigure că, în cazul în care sunt efectuate în abator, următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp: (i) asomarea și sângerea; (ii) deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărirea și (iii) expedierea cărnii;	25. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la subpct. 25.1-25.7 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute la subpct. 25.1-25.7 de mai jos. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. 25.1 abatoarele trebuie să dispună de un spațiu sau de un loc acoperit pentru primirea animalelor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificarea acestora; 25.2 pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele: 25.2.1 să dispună de un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor care trebuie efectuate; 25.2.2 să dispună de un spațiu separat pentru eviscerarea și pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea condimentelor la carcasele întregi de păsări de curte, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un anumit abator, după caz; 25.2.3 să se asigure că, în cazul în care sunt efectuate în abator, următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp: 25.2.3.1 asomarea și sângerea; 25.2.3.2 deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărirea și 25.2.3.3 expedierea cărnii; 25.2.4 să dispună de instalații care să împiedice contactul între carne și sol, pereți și echipamente și 25.2.5 să dispună de linii de sacrificare (acolo unde acestea funcționează) concepute pentru a permite desfășurarea continuă	Compatibil	

(d) să dispună de instalații care să împiedice contactul între carne și sol, pereți și echipamente și (e) să dispună de linii de sacrificare (acolo unde acestea funcționează) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în același spațiu funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări de la o linie la alta; 3. este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent; 4. este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea ca atare pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor; 5. este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman; 6. este necesar ca abatoarele să dispună de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea: (a) echipamentelor de transport, de exemplu cuștile și (b) mijloacelor de transport. Aceste spații și instalații nu sunt obligatorii pentru litera (b) atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial; 7. este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație care se încuie și care este echipată corespunzător sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.	a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în același spațiu funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări de la o linie la alta; 25.3 este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent; 25.4 este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea ca atare pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor; 25.5 este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman; 25.6 este necesar ca abatoarele să dispună de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea: 25.6.1 echipamentelor de transport, de exemplu cuștile și 25.6.2 mijloacelor de transport. 25.6.3 Aceste spații și instalații nu sunt obligatorii pentru subpt. 25.6.2 atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial; 25.7 este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație care se încuie și care este echipată corespunzător sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.		
CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de păsări de curte sau de lagomorfe: (a) să fie construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special: (i) prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau (ii) prin separarea loturilor de producție diferite; (b) să dispună de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea expusă, cu excepția cazului în care carnea a fost depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și	Secțiunea a 2-a CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE 26. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de păsări de curte sau de lagomorfe: 26.1 să fie construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special: 26.1.1 prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor sau 26.1.2 prin separarea loturilor de producție diferite; 26.2 să dispună de spații care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea expusă, cu excepția cazului în care carnea a fost	Compatibil	

modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne; (c) să dispună de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de capitolul V; (d) să dispună, pentru personalul care manipulează carnea ca atare, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și (e) să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent. 2. În cazul în care următoarele operațiuni sunt efectuate într-o secție de tranșare: (a) eviscerarea găștelor și rațelor crescute pentru producția de <i>foie gras</i>, asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare sau (b) eviscerarea păsărilor de curte cu eviscerare amânată, operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile spații separate în acest scop.	depozitată în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne; 26.3 să dispună de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de pct.29; 26.4 să dispună, pentru personalul care manipulează carnea ca atare, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și 26.5 să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent. 27. În cazul în care următoarele operațiuni sunt efectuate într-o secție de tranșare: 27.1 eviscerarea găștelor și rațelor crescute pentru producția de <i>foie gras</i>, asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare sau 27.2 eviscerarea păsărilor de curte cu eviscerare amânată, operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile spații separate în acest scop.		
CAPITOLUL IV: IGIENA SACRIFICĂRII Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe să asigure respectarea următoarelor cerințe. 1. (a) carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la punctul (b) nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator; (b) numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția: (i) păsărilor de curte cu eviscerare amânată, găștelor și rațelor crescute pentru producția de <i>foie gras</i> și păsărilor care nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, atunci când sunt sacrificate în exploatație în conformitate cu prevederile capitolului VI; (ii) vânatului de crescătorie sacrificat în exploatație în conformitate cu secțiunea III și (iii) vânatului mic sălbatic în conformitate cu secțiunea IV, capitolul III. 2. este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile autorității competente pentru ca inspecția veterinară <i>ante mortem</i> să fie efectuată în condiții corespunzătoare; 3. atunci când anumite unități sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii animale diferite sau pentru manipularea ratitelor de	28. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe să asigure respectarea următoarelor cerințe. 28.1 carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct.28.2 nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator; 28.2 numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția: 28.2.1 păsărilor de curte cu eviscerare amânată, găștelor și rațelor crescute pentru producția de <i>foie gras</i> și păsărilor care nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, atunci când sunt sacrificate în exploatație în conformitate cu prevederile pct.30; 28.2.2 vânatului de crescătorie sacrificat în exploatație în conformitate cu pct.32-36 din Secțiunea a 3-a 28.2.3 vânatului mic sălbatic în conformitate cu pct.61-68 28.3 este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile autorității competente pentru ca inspecția veterinară <i>ante mortem</i> să fie efectuată în condiții corespunzătoare; 28.4 atunci când anumite unități sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii animale diferite sau pentru manipularea ratitelor de crescătorie și a vânatului mic sălbatic, trebuie să fie	Compatibil	

crescătorie și a vânatului mic sălbatic, trebuie să fie luate măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate; astfel operațiunile executate pe specii diferite sunt efectuate separat în timp și spațiu. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite de crescătorie sacrificate în exploatație și pentru vânatul mic sălbatic; 4. este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate; 5. este necesar ca asomarea, sângerarea, jumulirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. Este necesar, în special, să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului tubului digestiv în timpul eviscerării; 6. exploatanții de abatoare trebuie să urmeze instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară <i>post mortem</i> să fie efectuată în condiții corespunzătoare și, în special, ca animalele sacrificate să poată fi inspectate în mod corespunzător; 7. după inspecția veterinară <i>post mortem</i>: (a) de îndată ce acest lucru este posibil, este necesar ca părțile improprii pentru consumul uman să fie evacuate din zona curată a unității; (b) carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman și (c) este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o autorizație contrară din partea autorității competente; 8. după inspecția veterinară și eviscerare, este necesar ca animalele sacrificate să fie curățate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C, cu excepția cazului în care tranșarea este efectuată la cald; 9. atunci când carcasele sunt supuse unui proces de refrigerare prin imersiune, este necesar să fie respectate următoarele dispoziții: (a) trebuie luate toate măsurile de precauție pentru evitarea unei contaminări a carcaselor, luând în considerare parametri cum ar fi greutatea carcasi, temperatura apei, volumul și direcția fluxului de apă și timpul de refrigerare;	luate măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate; astfel operațiunile executate pe specii diferite sunt efectuate separat în timp și spațiu. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite de crescătorie sacrificate în exploatație și pentru vânatul mic sălbatic; 28.5 este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate; 28.6 este necesar ca asomarea, sângerarea, jumulirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. Este necesar, în special, să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului tubului digestiv în timpul eviscerării; 28.7 exploatanții de abatoare trebuie să urmeze instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară <i>post mortem</i> să fie efectuată în condiții corespunzătoare și, în special, ca animalele sacrificate să poată fi inspectate în mod corespunzător; 28.8 după inspecția veterinară <i>post mortem</i>: 28.8.1 de îndată ce acest lucru este posibil, este necesar ca părțile improprii pentru consumul uman să fie evacuate din zona curată a unității; 28.8.2 carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman 28.8.3 este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente; 28.9 după inspecția veterinară și eviscerare, este necesar ca animalele sacrificate să fie curățate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C, cu excepția cazului în care tranșarea este efectuată la cald; 28.10 atunci când carcasele sunt supuse unui proces de refrigerare prin imersiune, este necesar să fie respectate următoarele dispoziții: 28.10.1 trebuie luate toate măsurile de precauție pentru evitarea unei contaminări a carcaselor, luând în considerare parametri cum ar fi greutatea carcasi, temperatura apei, volumul și direcția fluxului de apă și timpul de refrigerare;		
---	---	--	--

(b) este necesar ca echipamentul să fie golit în întregime, curățat și dezinfectat de fiecare dată când acest lucru este necesar și cel puțin o dată pe zi; 10. animalele bolnave sau suspecte de boală și animalele sacrificate în cadrul unor programe de eradicare sau de luptă împotriva unei boli nu trebuie să fie sacrificate în unitate, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă. În acest caz, este necesar ca sacrificarea să fie realizată sub control oficial și trebuie luate măsuri pentru prevenirea oricărei contaminări. Este necesar ca spațiile să fie curățate și dezinfectate înainte de a fi reutilizate.	28.10.2 este necesar ca echipamentul să fie golit în întregime, curățat și dezinfectat de fiecare dată când acest lucru este necesar și cel puțin o dată pe zi; 28.11 animalele bolnave sau suspecte de boală și animalele sacrificate în cadrul unor programe de eradicare sau de luptă împotriva unei boli nu trebuie să fie sacrificate în unitate, cu excepția cazului în care acest lucru este permis de autoritatea competentă. În acest caz, este necesar ca sacrificarea să fie realizată sub control oficial și trebuie luate măsuri pentru prevenirea oricărei contaminări. Este necesar ca spațiile să fie curățate și dezinfectate înainte de a fi reutilizate.		
CAPITOLUL V: IGIENA ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ TRANȘARE ȘI DEZOSARE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre de curte și de lagomorfe are loc în conformitate cu următoarele cerințe: 1. este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă la minim orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure în special că: (a) carnea destinată tranșării este introdusă progresiv în funcție de nevoie în spațiul unde se lucrează; (b) în timpul operațiunilor de tranșare, de dezosare, de fasonare, de feliere, de debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură de cel mult 4 °C cu ajutorul unei temperaturi ambientale de 12 °C sau a unui alt sistem cu efect echivalent și (c) atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii; 2. cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperatura prevăzută la punctul 1 litera (b), atunci când secția de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiția transferării cărnii în sala de tranșare: (a) direct din spațiile de sacrificare sau (b) după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare; ▼M9 3. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la o temperatură care nu depășește 4 °C. 4. Carnea trebuie să ajungă la o temperatură care nu depășește 4 °C înainte de transport și să fie menținută la această	29. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre de curte și de lagomorfe are loc în conformitate cu următoarele cerințe: 29.1 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă la minim orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure în special că: 29.1.1 carnea destinată tranșării este introdusă progresiv în funcție de nevoie în spațiul unde se lucrează; 29.1.2 în timpul operațiunilor de tranșare, de dezosare, de fasonare, de feliere, de debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură de cel mult 4°C cu ajutorul unei temperaturi ambientale de 12°C sau a unui alt sistem cu efect echivalent 29.1.3 atunci când spațiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii; 29.2 cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperatura prevăzută la subpct. 29.1.2, atunci când secția de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiția transferării cărnii în sala de tranșare: 29.2.1 direct din spațiile de sacrificare 29.2.2 după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare; 29.3 De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la o temperatură care nu depășește 4°C. 29.4 Carnea trebuie să ajungă la o temperatură care nu depășește 4°C înainte de transport și să fie menținută la această temperatură în timpul transportului. Cu toate acestea, în cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, ficatul destinat	Compatibil	

temperatură în timpul transportului. Cu toate acestea, în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru, ficatul destinat producției de <i>foie gras</i> poate fi transportat la o temperatură care depășește 4 °C, cu condiția ca: (a) acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta; și (b) carnea să părăsească abatorul sau o sală de tranșare imediat și transportul să nu dureze mai mult de două ore. ▼M23 5. Carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții: (i) în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, înainte de expirarea datei respective; (ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C; (iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace; (iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și (v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment. ▼M9 6. Carnea expusă trebuie depozitată și transportată separat de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne. ▼B	producției de <i>foie gras</i> poate fi transportat la o temperatură care depășește 4°C, cu condiția ca: 29.4.1 acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta; și 29.4.2 carnea să părăsească abatorul sau o sală de tranșare imediat și transportul să nu dureze mai mult de două ore. 29.5 Carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții: 29.5.1 în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu art. 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, înainte de expirarea datei respective; 29.5.2 fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18°C; 29.5.3 asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace; 29.5.4 excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și 29.5.5 în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritatea competentă pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment. 29.6 Carnea expusă trebuie depozitată și transportată separat de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în momente diferite sau astfel încât ambalajul și modul de depozitare sau de transport să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.		
CAPITOLUL VI: SACRIFICAREA ÎN EXPLOATAȚIE Operatorii din sectorul alimentar pot sacrifica păsările de curte menționate de capitolul IV, punctul 1 litera (b) punctul (i) în exploatație numai cu autorizarea autorității competente și cu respectarea următoarelor condiții: 1. este necesar ca exploatația să fie supusă unor inspecții veterinare periodice;	30. Operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările de curte menționate de subpct.28.2.2 în exploatație numai cu aprobarea autorității competente și cu respectarea următoarelor condiții: 30.1 este necesar ca exploatația să fie supusă unor inspecții veterinare periodice; 30.2 operatorul din domeniul alimentar trebuie să informeze, în prealabil, autoritatea competentă cu privire la data și ora sacrificării păsărilor de curte;	Compatibil	

2. operatorul din sectorul alimentar trebuie să informeze, în prealabil, autoritatea competentă cu privire la data și ora sacrificării păsărilor de curte; 3. exploatarea trebuie să dispună de spații de adunare a animalelor care permit realizarea unei inspecții veterinare <i>ante mortem</i> a grupului; 4. exploatarea trebuie să dispună de spații corespunzătoare pentru sacrificarea animalelor în condiții igienice și pentru manipularea ulterioară a păsărilor de curte; 5. este necesar să se respecte cerințele privind bunăstarea animalelor; ▼M23 _____ ▼M25 7. pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, certificatul de sănătate animală prevăzut în capitolul 2 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format; ▼B 8. în ceea ce privește păsările de curte crescute pentru producția de <i>foie gras</i>, carcasele neeviscerate trebuie să fie transportate de îndată și refrigerate, în cazul în care este necesar, până la un abator sau la o secție de tranșare. Este necesar ca acestea să fie eviscerate în termen de 24 de ore după sacrificare sub controlul autorității competente; 9. păsările de curte cu eviscerare amânată obținute în exploatarea de producție pot fi ținute timp de cel mult 15 zile la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Acestea trebuie să fie apoi eviscerate într-un abator sau o secție de tranșare care se află în același stat membru ca și exploatarea de producție. ▼M1	30.3 exploatarea trebuie să dispună de spații de adunare a animalelor care permit realizarea unei inspecții veterinare <i>ante mortem</i> a grupului; 30.4 exploatarea trebuie să dispună de spații corespunzătoare pentru sacrificarea animalelor în condiții igienice și pentru manipularea ulterioară a păsărilor de curte; 30.5 este necesar să se respecte cerințele privind bunăstarea animalelor; 30.7 pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu Secțiunea a 3-a din anexa nr.2 la prezenta hotărâre, certificatul de sănătate animală trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format; 30.8 în ceea ce privește păsările de curte crescute pentru producția de <i>foie gras</i>, carcasele neeviscerate trebuie să fie transportate de îndată și refrigerate, în cazul în care este necesar, până la un abator sau la o secție de tranșare. Este necesar ca acestea să fie eviscerate în termen de 24 de ore după sacrificare sub controlul autorității competente; 30.9 păsările de curte cu eviscerare amânată obținute în exploatarea de producție pot fi ținute timp de cel mult 15 zile la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Acestea trebuie să fie apoi eviscerate într-un abator sau o secție de tranșare care se află în același țară ca și exploatarea de producție.		
CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață carnea de pasăre tratată pentru a favoriza retenția de apă ca fiind carne proaspătă, ci ca preparat de carne, sau o utilizează în producția de produse prelucrate. ▼B SECȚIUNEA III: CARNE DE VÂNAT DE CRESCĂTORIE ▼M23 1. Dispozițiile din secțiunea I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat de crescătorie	31. Operatorii din domeniul alimentar nu introduc pe piață carnea de pasăre tratată pentru a favoriza retenția de apă ca fiind carne proaspătă, ci ca preparat de carne, sau o utilizează în producția de produse prelucrate. SECȚIUNEA a 3-a CARNE DE VÂNAT DE CRESCĂTORIE 32. Dispozițiile din pct. 1-23 din Capitolul I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat	Compatibil	

paricopitate, cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inadecvate. ▼B 2. Dispozițiile din secțiunea II se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ratite. Cu toate acestea, dispozițiile din secțiunea I se aplică atunci când autoritatea competentă le consideră corespunzătoare. Este necesar să se prevadă instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor. 3. Fără a aduce atingere punctelor 1 și 2, operatorii din sectorul alimentar pot sacrifica păsările alergătoare (ratite) și ungulatele de crescătorie prevăzute la punctul 1 la locul de origine cu autorizarea autorității competente în cazul în care: (a) animalele nu pot fi transportate în vederea evitării oricărui risc pentru manipulator sau a garantării bunăstării animalelor; (b) efectivul este supus unor controale veterinare regulate; (c) proprietarul animalelor prezintă o cerere; (d) autoritatea competentă este informată în prealabil cu privire la data și ora sacrificării animalelor; (e) exploatarea aplică o procedură de adunare a animalelor pentru a permite realizarea unei inspecții veterinare <i>ante mortem</i> a grupului; (f) exploatarea dispune de instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sângerarea și, atunci când ratitele trebuie deplumate, deplumarea animalelor; (g) sunt respectate cerințele privind bunăstarea animalelor; ▼M27 (h) animalele sacrificate și sângerate sunt transportate spre abator sau spre o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. În cazul în care transportul durează mai mult de două ore, animalele trebuie să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă. Eviscerarea poate fi efectuată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; ▼M27 ▼M27 (j) certificatul de sănătate animală prevăzut în capitolul 3 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235, eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției veterinare ante mortem și efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării și în care se indică data și ora, trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau la o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, sau trebuie să fie trimis în avans, în orice format. 3a. Prin derogare de la punctul 3 litera (j), autoritatea competentă poate autoriza includerea atestării privind efectuarea corectă a	de crescătorie paricopitate, cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inadecvate. 33. Dispozițiile din pct.24-31 din Capitolul I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ratite. Cu toate acestea, dispozițiile din pct. 1-23 se aplică atunci când autoritatea competentă le consideră corespunzătoare. Este necesar să se prevadă instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor. 34. Fără a aduce atingere pct.32 și 33, operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările alergătoare (ratite) și ungulatele de crescătorie prevăzute la pct.32 la locul de origine cu aprobarea autorității competente în cazul în care: 34.1 animalele nu pot fi transportate în vederea evitării oricărui risc pentru manipulator sau a garantării bunăstării animalelor; 34.2 efectivul este supus unor controale veterinare regulate; 34.3 proprietarul animalelor prezintă o cerere; 34.4 autoritatea competentă este informată în prealabil cu privire la data și ora sacrificării animalelor; 34.5 exploatarea aplică o procedură de adunare a animalelor pentru a permite realizarea unei inspecții veterinare <i>ante mortem</i> a grupului; 34.6 exploatarea dispune de instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sângerarea și, atunci când ratitele trebuie deplumate, deplumarea animalelor; 34.7 sunt respectate cerințele privind bunăstarea animalelor; 34.8 animalele sacrificate și sângerate sunt transportate spre abator sau spre o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. În cazul în care transportul durează mai mult de două ore, animalele trebuie să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă. Eviscerarea poate fi efectuată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; 34.9 certificatul de sănătate animală, eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției veterinare ante mortem și efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării și în care se indică data și ora, trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau la o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, sau trebuie să fie trimis în avans, în orice format. 35. Prin derogare de la pct.34.9, autoritatea competentă poate aproba includerea atestării privind efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării, precum și a datei și orei sacrificării		
--	---	--	--

sacrificării și a sângerării, precum și a datei și orei sacrificării numai în informațiile privind lanțul alimentar în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, cu condiția ca: (a) exploatarea să nu fie situată într-o zonă de restricție definită la articolul 4 punctul 41 din Regulamentul (UE) 2016/429; (b) operatorul din sectorul alimentar să fi demonstrat nivelul de competență adecvat pentru sacrificarea animalelor fără a provoca acestora niciun fel de durere, chin sau suferință evitabile în conformitate cu articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1099/2009 și fără a aduce atingere articolului 12 din respectivul regulament. ▼B 4. Operatorii din sectorul alimentar pot, de asemenea, sacrifica bizoni în exploatare, în conformitate cu punctul 3 în circumstanțe excepționale.	numai în informațiile privind lanțul alimentar în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezenta hotărâre, cu condiția ca: 35.1 exploatarea să nu fie situată într-o zonă de restricție definită la art.4 pct.41 din Legea nr.196/2024 privind sănătatea animală; 35.2 operatorul din domeniul alimentar să fi demonstrat nivelul de competență adecvat pentru sacrificarea animalelor fără a provoca acestora niciun fel de durere, chin sau suferință evitabile în conformitate cu pct. 28 a Secțiunii a 6-a din capitolul II din Hotărârea Guvernului nr.369/2015 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind protecția animalelor în momentul uciderii . 36. Operatorii din domeniul alimentar pot, de asemenea, sacrifica bizoni în exploatare, în conformitate cu pct.34 în circumstanțe excepționale.		
SECȚIUNEA IV: CARNE DE VÂNAT SĂLBATIC ▼M23 În sensul prezentei secțiuni, «centru de colectare» înseamnă o unitate utilizată pentru depozitarea corpurilor și a viscerelor vânatului sălbatic înainte de transportarea lor la o unitate de prelucrare a vânatului. ▼B CAPITOLUL I: FORMAREA VÂNĂTORILOR ÎN DOMENIUL SĂNĂTĂȚII ȘI IGIENEI 1. Este necesar ca persoanele care vânează vânat sălbatic în vederea introducerii pe piață pentru consumul uman să posede cunoștințe suficiente privind patologia vânatului sălbatic precum și producția și manipularea vânatului sălbatic și a cărnii de vânat sălbatic după vânare pentru a proceda la o examinare inițială la fața locului. 2. Cu toate acestea, este suficient ca cel puțin unul din membrii unei echipe de vânători să dispună de cunoștințele prevăzute la punctul 1. Trimiterile, în cadrul acestei secțiuni, la o „persoană formată” sunt trimiteri la această persoană. 3. Persoana formată ar putea, de asemenea, fi pădurarul în cazul în care face parte din echipa de vânătoare sau în cazul în care se află în apropierea locului unde are loc vânătoreea. În acest din urmă caz, vânătorul trebuie să prezinte vânatul sălbatic pădurarului și să-l informeze cu privire la orice comportament anormal pe care l-a constatat înainte de uciderea acestuia. 4. Formarea trebuie să fie realizată, la cererea autorității competente, pentru a permite vânătorilor să devină persoane formate. Aceasta trebuie să cuprindă cel puțin următoarele elemente:	Capitolul III CARNE DE VÂNAT SĂLBATIC Secțiunea 1 FORMAREA VÂNĂTORILOR ÎN DOMENIUL SĂNĂTĂȚII ȘI IGIENEI 37. În sensul prezentei secțiuni, «centru de colectare» înseamnă o unitate utilizată pentru depozitarea corpurilor și a viscerelor vânatului sălbatic înainte de transportarea lor la o unitate de prelucrare a vânatului. 38. Este necesar ca persoanele care vânează vânat sălbatic în vederea introducerii pe piață pentru consumul uman să posede cunoștințe suficiente privind patologia vânatului sălbatic precum și producția și manipularea vânatului sălbatic și a cărnii de vânat sălbatic după vânare pentru a proceda la o examinare inițială la fața locului. 39. Cu toate acestea, este suficient ca cel puțin unul din membrii unei echipe de vânători să dispună de cunoștințele prevăzute la pct.38. Trimiterile, în cadrul acestei secțiuni, la o „persoană formată” sunt trimiteri la această persoană. 40. Persoana formată ar putea, de asemenea, fi pădurarul în cazul în care face parte din echipa de vânătoare sau în cazul în care se află în apropierea locului unde are loc vânătoreea. În acest din urmă caz, vânătorul trebuie să prezinte vânatul sălbatic pădurarului și să-l informeze cu privire la orice comportament anormal pe care l-a constatat înainte de uciderea acestuia.	Compatibil	

(a) anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului sălbatic; (b) comportamentul anormal și alterarea patologică a vânatului sălbatic în urma unor boli, a unei contaminări a mediului înconjurător sau a oricărui alt factor care ar putea afecta sănătatea umană după consum; (c) regulile de igienă și tehnicile corespunzătoare de manipulare, transport, eviscerare etc. a vânatului sălbatic după ucidere și (d) legislația și actele administrative în domeniul sănătății animale și publice și condițiile de igienă care reglementează introducerea pe piață a vânatului sălbatic. 5. Este necesar ca autoritatea competentă să încurajeze organizațiile de vânători să asigure aceste formări.	41. Formarea trebuie să fie realizată, la cererea autorității competente, pentru a permite vânătorilor să devină persoane formate. Aceasta trebuie să cuprindă cel puțin următoarele elemente: 41.1 anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului sălbatic; 41.2 comportamentul anormal și alterarea patologică a vânatului sălbatic în urma unor boli, a unei contaminări a mediului înconjurător sau a oricărui alt factor care ar putea afecta sănătatea umană după consum; 41.3 regulile de igienă și tehnicile corespunzătoare de manipulare, transport, eviscerare etc. a vânatului sălbatic după ucidere 41.4 legislația și actele administrative în domeniul sănătății animale și publice și condițiile de igienă care reglementează introducerea pe piață a vânatului sălbatic. 42. Este necesar ca autoritatea competentă să încurajeze organizațiile de vânători să asigure aceste formări.		
CAPITOLUL II: MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MARE 1. Este necesar ca după uciderea vânatului sălbatic mare, stomacurile și intestinele să fie îndepărtate cât mai repede posibil și, în cazul în care este necesar, să fie sângerate. 2. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare a corpului și viscerelor, îndepărtate eventual, pentru a identifica orice caracteristică care să indice un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere. 3. Carnea vânatului sălbatic mare este introdusă pe piață numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la punctul 2. Așa cum precizează punctul 4, este necesar ca viscerele să însoțească animalul. Este necesar ca acestea să poată fi identificate ca aparținând unui animal dat. ▼M10 4.(a) În cazul în care, cu ocazia examinării prevăzute la punctul 2, nu este identificată nicio caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat niciun comportament anormal înainte de ucidere și nu există suspiciunea niciunei contaminări a mediului înconjurător, persoana competentă trebuie să anexeze la corpul animalului o declarație numerotată care atestă această situație. De asemenea, declarația trebuie să indice data, ora și locul uciderii.	Secțiunea a 2-a MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MARE 43. Este necesar ca după uciderea vânatului sălbatic mare, stomacurile și intestinele să fie îndepărtate cât mai repede posibil și, în cazul în care este necesar, să fie sângerate. 44. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare a corpului și viscerelor, îndepărtate eventual, pentru a identifica orice caracteristică care să indice un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere. 45. Carnea vânatului sălbatic mare este introdusă pe piață numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la pct.44. Așa cum precizează pct.46, este necesar ca viscerele să însoțească animalul. Este necesar ca acestea să poată fi identificate ca aparținând unui animal dat. 46. În cazul în care, cu ocazia examinării prevăzute la pct.44, nu este identificată nicio caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat niciun comportament anormal înainte de ucidere și nu există suspiciunea niciunei contaminări a mediului înconjurător, persoana competentă trebuie să anexeze la corpul	Compatibil	

Nu este necesar ca declarația să fie anexată la corpul animalului și poate face referire la mai multe corpuri de animale, cu condiția ca fiecare corp de animal să fie identificat în mod adecvat, iar declarația să conțină numărul de identificare al fiecărui corp de animal la care face referire, cu menționarea datei, orei și locului sacrificării. Toate corpurile de animale care sunt menționate într-o singură declarație trebuie trimise la o singură unitate de prelucrare a vânatului. Capul și viscerele nu trebuie să însoțească corpul animalului la unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția speciilor susceptibile de trichinoză (porcine, solipede și altele), al căror cap (cu excepția colților) și diafragma trebuie să însoțească corpul animalului. Cu toate acestea, autoritatea competentă poate aproba trimiterea capetelor și viscerelor susceptibile de infestare cu <i>Trichinella</i> la o fabrică tehnică pentru producția de trofee de vânătoare, care a fost autorizată în conformitate cu articolul 18 din Regulamentul (CE) nr. 1774/2002. Fabrica tehnică se va indica în declarație de către persoana competentă. O copie a respectivei declarații va fi trimisă fabricii tehnice. În cazul în care rezultatele analizelor de identificare a prezenței <i>Trichinella</i> efectuate pe carcasă sunt pozitive, autoritatea competentă verifică în mod oficial manipularea adecvată a capului la fabrica tehnică. Cu toate acestea, este necesar ca vânătorii să respecte orice cerință suplimentară impusă de statul membru în care are loc vânătoarea, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe în conformitate cu Directiva 96/23/CE. ▼B (b) în alte circumstanțe, capul (cu excepția colților și coarnelor) și toate viscerele, cu excepția stomacului și intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului. Persoana formată care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la caracteristicile anormale, comportamentul anormal sau suspiciunea de contaminare a mediului înconjurător care au împiedicat-o să întocmească o declarație în conformitate cu litera (a); ▼M23 (c) în cazul în care nu este disponibilă nici o persoană calificată pentru efectuarea examinării prevăzute la punctul 2 într-un caz special, capul, cu excepția colților și coarnelor, și toate viscerele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului care trebuie transportat la o unitate de prelucrare a vânatului cât mai curând posibil după ucidere. ▼B	animalului o declarație numerotată care atestă această situație. De asemenea, declarația trebuie să indice data, ora și locul uciderii. 47. Nu este necesar ca declarația să fie anexată la corpul animalului și poate face referire la mai multe corpuri de animale, cu condiția ca fiecare corp de animal să fie identificat în mod adecvat, iar declarația să conțină numărul de identificare al fiecărui corp de animal la care face referire, cu menționarea datei, orei și locului sacrificării. Toate corpurile de animale care sunt menționate într-o singură declarație trebuie trimise la o singură unitate de prelucrare a vânatului. 48. Capul și viscerele nu trebuie să însoțească corpul animalului la unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția speciilor susceptibile de trichinoză (porcine, solipede și altele), al căror cap (cu excepția colților) și diafragma trebuie să însoțească corpul animalului. 49. Cu toate acestea, autoritatea competentă poate aproba trimiterea capetelor și viscerelor susceptibile de infestare cu <i>Trichinella</i> la o întreprinderii de prelucrare pentru producția de trofee de vânătoare, care a fost autorizată în conformitate cu art.18 din Legea nr.221/2007 privind activitatea sanitară veterinară. Întreprindere de prelucrare se va indica în declarație de către persoana competentă. O copie a respectivei declarații va fi trimisă întreprinderii de prelucrare. În cazul în care rezultatele analizelor de identificare a prezenței <i>Trichinella</i> efectuate pe carcasă sunt pozitive, autoritatea competentă verifică în mod oficial manipularea adecvată a capului la întreprinderii de prelucrare. 50. Cu toate acestea, este necesar ca vânătorii să respecte orice cerință suplimentară impusă de statul membru în care are loc vânătoarea, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe. 51. în alte circumstanțe, capul (cu excepția colților și coarnelor) și toate viscerele, cu excepția stomacului și intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului. Persoana formată care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la caracteristicile anormale, comportamentul anormal sau suspiciunea de contaminare a mediului înconjurător care au împiedicat-o să întocmească o declarație în conformitate cu pct.46;	
--	--	--

5. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și carnea să aibă în întregime o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă. 6. Este interzisă orice îngrămădire a animalelor în timpul transportului spre unitatea de prelucrare. 7. Este necesar ca vânatul sălbatic mare livrat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară. ▼M16 8. În plus, vânatul sălbatic mare nejuipuit: (a) poate fi jupuit și introdus pe piață numai dacă: (i) înainte de jupuire, este depozitat și manipulat separat de alte produse alimentare și nu este congelat; (ii) după jupuire, este supus unei inspecții finale într-o unitate de prelucrare a vânatului în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004; (b) ▼M23 poate fi trimis la o unitate de prelucrare a vânatului din alt stat membru numai în cazul în care, în cursul transportului la respectiva unitate de prelucrare a vânatului, este însoțit de certificatul oficial prevăzut în capitolul 2 din anexa II la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235, care este eliberat și semnat de către un medic veterinar oficial și prin care se atestă faptul că au fost respectate cerințele stabilite la punctul 4 din prezentul capitol în ceea ce privește disponibilitatea unei declarații, dacă este cazul, și a părților relevante ale corpului animalului. ▼M16 În cazul în care unitatea de prelucrare a vânatului aflată în apropierea zonei de vânătoare este situată în alt stat membru, certificatul care însoțește transportul către această unitate de prelucrare a vânatului poate fi înlocuit de declarația persoanei formate menționate la punctul 2, astfel încât să se respecte articolul 3 alineatul (1) din Directiva 89/662/CEE, având în vedere starea de sănătate a animalelor din statul membru de origine. ▼B 9. Normele prevăzute de secțiunea I capitolul V se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mare. ▼M23 10. Corpul și viscerele vânatului sălbatic mare pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția ca: (a) centrul de colectare să fie:	52. În cazul în care nu este disponibilă nici o persoană calificată pentru efectuarea examinării prevăzute la pct.44 într-un caz special, capul, cu excepția colților și coarnelor, și toate viscerele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului care trebuie transportat la o unitate de prelucrare a vânatului cât mai curând posibil după ucidere. 53. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și carnea să aibă în întregime o temperatură care să nu fie mai mare de 7°C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă. 54. Este interzisă orice îngrămădire a animalelor în timpul transportului spre unitatea de prelucrare. 55. Este necesar ca vânatul sălbatic mare livrat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară. 56. În plus, vânatul sălbatic mare nejuipuit: 56.1 poate fi jupuit și introdus pe piață numai dacă: 56.1.1 înainte de jupuire, este depozitat și manipulat separat de alte produse alimentare și nu este congelat; 56.1.2 după jupuire, este supus unei inspecții finale într-o unitate de prelucrare a vânatului în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar; 56.2 poate fi trimis la o unitate de prelucrare a vânatului din altă țară numai în cazul în care, în cursul transportului la respectiva unitate de prelucrare a vânatului, este însoțit de certificatul oficial, care este eliberat și semnat de către un medic veterinar oficial și prin care se atestă faptul că au fost respectate cerințele stabilite la pct.46 din prezentul capitol în ceea ce privește disponibilitatea unei declarații, dacă este cazul, și a părților relevante ale corpului animalului. 57. În cazul în care unitatea de prelucrare a vânatului aflată în apropierea zonei de vânătoare este situată în altă țară, certificatul care însoțește transportul către această unitate de prelucrare a vânatului poate fi înlocuit de declarația persoanei formate menționate la pct.44, având în vedere starea de sănătate a animalelor din țara de origine. 58. Cerințele prevăzute la pct.15 se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mare.	
--	---	--

1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau 2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare; (b) dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta; (c) animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri; (d) să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la punctul 5; (e) durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil; (f) corpurile și viscerele vânatului sălbatic mare să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la punctele 2, 3 și 4. ▼B	59. Corpul și viscerele vânatului sălbatic mare pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția că: 60. centrul de colectare să fie: 60.1 înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la subpct.12.2 din capitolul II, numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau 60.2 aprobat de autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct.12 din capitolul II, când primește corpuri de la alte centre de colectare; 60.2.1 dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta; 60.2.2 animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri; 60.2.3 să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct.53; 60.2.4 durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil; 60.2.5 corpurile și viscerele vânatului sălbatic mare să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct.44, 45 și 46.		
CAPITOLUL III: MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MIC 1. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare care să permită identificarea oricărei caracteristici care indică un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere. 2. În cazul în care, cu ocazia acestei examinări, sunt constatate caracteristici anormale, se observă un comportament anormal înainte de ucidere sau există suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător, este necesar ca persoana formată să informeze autoritatea competentă despre aceasta. ▼M23 3. Carnea vânatului sălbatic mic poate fi introdusă pe piață numai dacă animalul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la punctul 1 sau, dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea acestei examinări într-un caz special, cât mai curând posibil după ucidere.	Secțiunea a 3-a MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MIC 61. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare care să permită identificarea oricărei caracteristici care indică un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere. 62. În cazul în care, cu ocazia acestei examinări, sunt constatate caracteristici anormale, se observă un comportament anormal înainte de ucidere sau există suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător, este necesar ca persoana formată să informeze autoritatea competentă despre aceasta. 63. Carnea vânatului sălbatic mic poate fi introdusă pe piață numai dacă animalul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea	Compatibil	

▼B

4. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și să cuprindă carnea în întregime la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă.

5. Este necesar ca eviscerarea să fie efectuată sau încheiată fără întârziere la sosirea în unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează practici diferite.

6. Este necesar ca vânatul sălbatic mic încredințat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

7. Normele prevăzute de secțiunea II capitolul V se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mic.

▼M23

8. Corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția ca:

(a) centrul de colectare să fie:

1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau
2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare;

(b) dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta;

(c) animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;

(d) să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la punctul 4;

(e) durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

(f) corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la punctele 1 și 2

▼B

prevăzută la pct.61 sau, dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea acestei examinări într-un caz special, cât mai curând posibil după ucidere.

64. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și să cuprindă carnea în întregime la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. În cazul în care condițiile de climă o permit, nu este necesară o refrigerare activă.

65. Este necesar ca eviscerarea să fie efectuată sau încheiată fără întârziere la sosirea în unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă practici diferite.

66. Este necesar ca vânatul sălbatic mic încredințat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

67. Cerințele prevăzute la pct.29 Secțiunea a 2-a capitolul II se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mic.

68. Corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic pot fi transportate și depozitate într-un centru de colectare înainte de a fi trimise la o unitate de prelucrare a vânatului, cu condiția ca:

68.1 centrul de colectare să fie:

68.1.1 înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate subpct.12.2 din capitolul II, numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau

68.1.2 aprobat de autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct.12 din capitolul II, când primește corpuri de la alte centre de colectare;

68.2 dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta;

68.3 animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;

68.4 să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct.64;

68.5 durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

68.6 corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct.61 și 62.

SECȚIUNEA V: CARNE TOCATĂ, PREPARATE DIN CARNE ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC (CSM) CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE PRODUCȚIE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în unități pentru producția de carne tocată, de preparate din carne și de carne separată mecanic (CSM) să se asigure că aceste unități: 1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii și a produselor, în special: (a) prin faptul că permit desfășurarea continuă a operațiunilor sau (b) prin faptul că se asigură prelucrarea în mod separat a loturilor de producție diferite; 2. dispun de spații care permit depozitarea cărnii și a produselor ambalate separat de carnea și produsele neambalate, cu excepția situației în care acestea sunt depozitate în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare nu pot constitui o sursă de contaminare pentru carne sau produse; 3. sunt dotate cu spații echipate astfel încât să se asigure respectarea cerințelor privind temperatura stabilite în capitolul III; 4. dispun, pentru personalul care manipulează carnea și produsele neambalate, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor și 5. dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.	Capitolul IV CARNE TOCATĂ, PREPARATE DIN CARNE ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC (CSM) Secțiunea 1 CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE PRODUCȚIE 69. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care operează în unități pentru producția de carne tocată, de preparate din carne și de carne separată mecanic (CSM) să se asigure că aceste unități: 69.1 sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii și a produselor, în special: 69.1.1 prin faptul că permit desfășurarea continuă a operațiunilor 69.1.2 prin faptul că se asigură prelucrarea în mod separat a loturilor de producție diferite; 69.2 dispun de spații care permit depozitarea cărnii și a produselor ambalate separat de carnea și produsele neambalate, cu excepția situației în care acestea sunt depozitate în momente diferite sau astfel încât ambalajele și modul de depozitare nu pot constitui o sursă de contaminare pentru carne sau produse; 69.3 sunt dotate cu spații echipate astfel încât să se asigure respectarea cerințelor privind temperatura stabilite la pct.71-76 de mai jos; 69.4 dispun, pentru personalul care manipulează carnea și produsele neambalate, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor 69.5 dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.	Compatibil	
CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic	70. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic (CSM) să se asigure că materiile prime utilizate respectă următoarele cerințe:	Compatibil	

(CSM) să se asigure că materiile prime utilizate respectă următoarele cerințe: 1. materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate trebuie să respecte următoarele cerințe: (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete; (b) este necesar ca acestea să fi fost preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora; (c) acestea nu pot fi obținute din: (i) resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi); (ii) carne separată mecanic (CSM); (iii) carne care conține fragmente de oase sau de piele sau (iv) carne care provine de la cap, cu excepția maseterilor, porțiunea care nu este musculară de <i>linea alba</i>, regiunea carpiană și tarsiană, resturi de carne curățată de pe oase și mușchi ai diafragmei (cu excepția cazului în care a fost eliminată membrana seroasă); 2. următoarele materii prime pot fi utilizate pentru preparatele din carne: (a) carnea proaspătă; (b) carnea care respectă cerințele de la punctul 1 și (c) atunci când este evident că aceste preparate din carne nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic: (i) carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la punctul 1, cu excepția celor prevăzute la punctul 1 litera (c) punctul (i) și (ii) carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute de capitolul III punctul 3 litera (d); 3. materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM) trebuie să respecte următoarele cerințe: (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete; (b) nu este autorizată utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM): (i) pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul și (ii) pentru celelalte animale: oasele capului, labele, coada, femurul, tibia, peroneul, humerusul, radiusul și cubitusul.	70.1 materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate trebuie să respecte următoarele cerințe: 70.1.1 este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete; 70.1.2 este necesar ca acestea să fi fost preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora; 70.1.3 acestea nu pot fi obținute din: 70.1.3.1 resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi); 70.1.3.2 carne separată mecanic (CSM); 70.1.3.3 carne care conține fragmente de oase sau de piele 70.1.3.4 carne care provine de la cap, cu excepția maseterilor, porțiunea care nu este musculară de <i>linea alba</i>, regiunea carpiană și tarsiană, resturi de carne curățată de pe oase și mușchi ai diafragmei (cu excepția cazului în care a fost eliminată membrana seroasă); 70.2 următoarele materii prime pot fi utilizate pentru preparatele din carne: 70.2.1 carnea proaspătă; 70.2.2 carnea care respectă cerințele de la pct.70 și 70.2.3 atunci când este evident că aceste preparate din carne nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic: 70.2.3.1 carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la pct.70, cu excepția celor prevăzute la subpct.70.1.3.1. 70.2.3.2 carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute de pct. 73.4 Secțiunea a 2-a; 70.3 materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM) trebuie să respecte următoarele cerințe: 70.3.1 este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete; 70.3.2 nu este admisă utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM): 70.3.2.1 pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul și 70.3.2.2 pentru celelalte animale: oasele capului, labele, coada, femurul, tibia, peroneul, humerusul, radiusul și cubitusul.		
CAPITOLUL III: IGIENA ÎN TIMPUL PRODUCȚIEI ȘI DUPĂ PRODUCȚIE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe:	Secțiunea a 2-a IGIENA ÎN TIMPUL PRODUCȚIEI ȘI DUPĂ PRODUCȚIE	Compatibil	

1. este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă pe cât posibil orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure că, în special, carnea utilizată: (a) este menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C pentru păsările de curte, 3 °C pentru organe comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne și (b) este introdusă progresiv și în funcție de nevoi în spațiile de preparare; 2. următoarele cerințe se aplică producției de carne tocată și de preparate din carne: (a) cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează dezosarea cărnii imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată rapid utilizată pentru prepararea cărnii tocate sau a preparatelor din carne trebuie să fie dezosată înainte de congelare. Aceasta poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată; (b) atunci când a fost preparată din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie preparată: (i) fie, pentru păsările de curte, în termen de cel mult trei zile după sacrificarea animalelor; (ii) fie, pentru alte animale, în termen de cel mult 6 zile după sacrificarea acestora sau (iii) în termen de cel mult 15 zile după sacrificarea animalelor pentru carnea de vită dezosată și ambalată în vid; (c) imediat după producție, carnea tocată și preparatele din carne trebuie să fie împachetate și/sau ambalate și (i) răcite la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 2 °C pentru carnea tocată și 4 °C pentru preparatele din carne sau (ii) congelate la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18 °C. Aceste condiții de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului; 3. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic (CSM) și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate: (a) materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile; (b) separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare; (c) în cazul în care nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie	71. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe: 71.1 este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă pe cât posibil orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure că, în special, carnea utilizată: 71.1.1 este menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C pentru păsările de curte, 3°C pentru organe comestibile și 7°C pentru alte tipuri de carne și 71.1.2 este introdusă progresiv și în funcție de nevoi în spațiile de preparare; 71.2 următoarele cerințe se aplică producției de carne tocată și de preparate din carne: 71.2.1 cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă dezosarea cărnii imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată rapid utilizată pentru prepararea cărnii tocate sau a preparatelor din carne trebuie să fie dezosată înainte de congelare. Aceasta poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată; 71.2.2 atunci când a fost preparată din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie preparată: 71.2.2.1 fie, pentru păsările de curte, în termen de cel mult trei zile după sacrificarea animalelor; 71.2.2.2 fie, pentru alte animale, în termen de cel mult 6 zile după sacrificarea acestora 71.2.2.3 în termen de cel mult 15 zile după sacrificarea animalelor pentru carnea de vită dezosată și ambalată în vid; 71.2.3 imediat după producție, carnea tocată și preparatele din carne trebuie să fie împachetate și/sau ambalate și 71.2.3.1 răcite la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 2°C pentru carnea tocată și 4°C pentru preparatele din carne sau 71.2.3.2 congelate la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18°C. 72. Aceste condiții de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului; 73. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic (CSM) și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate: 73.1 materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri,		
--	--	--	--

împachetată și ambalată, iar apoi refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C sau congelată la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18 °C. Aceste temperaturi trebuie menținute în timpul depozitării și transportului; (d) în cazul în care operatorul din sectorul alimentar a efectuat analize care demonstrează că toată carnea separată mecanic (CSM) respectă criteriile microbiologice care reglementează carnea tocată adoptate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004, aceasta poate fi utilizată în preparatele pe bază de carne despre care se știe sigur că nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic și în produsele din carne; (e) carnea separată mecanic (CSM) despre care se poate dovedi că nu respectă criteriile stabilite la litera (d) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu prezentul regulament; 4. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cârnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menționate la punctul 3: (a) atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosat nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile; (b) în cazul în care separarea mecanică nu intervine imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C sau, în cazul în care sunt congelate, la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C; (c) oasele cu carne care provin din carcase congelate nu pot fi recongelate; (d) în cazul în care nu este utilizată în ora următoare obținerii, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie imediat refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C; (e) în cazul în care, după refrigerare, carnea separată mecanic (CSM) nu este prelucrată într-un interval de 24 de ore, este necesar ca aceasta să fie congelată în cele 12 ore ale producției și să ajungă, în șase ore, la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18 °C; (f) carnea separată mecanic congelată trebuie să fie împachetată sau ambalată înainte de a fi depozitată sau transportată, dar nu trebuie să fie depozitată mai mult de trei luni și trebuie menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C în timpul depozitării sau transportului; (g) carnea separată mecanic (CSM) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul	acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile; 73.2 separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare; 73.3 în cazul în care nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie împachetată și ambalată, iar apoi refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2°C sau congelată la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18°C. Aceste temperaturi trebuie menținute în timpul depozitării și transportului; 73.4 în cazul în care operatorul din domeniul alimentar a efectuat analize care demonstrează că toată carnea separată mecanic (CSM) respectă criteriile microbiologice care reglementează carnea tocată adoptate în conformitate cu Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, aceasta poate fi utilizată în preparatele pe bază de carne despre care se știe sigur că nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic și în produsele din carne; 73.5 carnea separată mecanic (CSM) despre care se poate dovedi că nu respectă criteriile stabilite la subpct. 73.4 poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu prezenta hotărâre; 74. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cârnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menționate la pct. 73: 74.1 atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosat nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile; 74.2 în cazul în care separarea mecanică nu intervine imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură care să nu fie mai mare de 2°C sau, în cazul în care sunt congelate, la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C; 74.3 oasele cu carne care provin din carcase congelate nu pot fi recongelate; 74.4 în cazul în care nu este utilizată în ora următoare obținerii, carnea separată mecanic (CSM) trebuie să fie imediat refrigerată la o temperatură care să nu fie mai mare de 2 °C; 74.5 în cazul în care, după refrigerare, carnea separată mecanic (CSM) nu este prelucrată într-un interval de 24 de ore, este necesar ca aceasta să fie congelată în cele 12 ore ale producției și să ajungă, în șase ore, la o temperatură internă care să nu fie mai mare de -18 °C;		
---	---	--	--

unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezentul regulament; 5. carnea tocată, preparatele de carne și carnea separată mecanic nu pot fi recongelate după decongelare. ▼M27 6. Preparatele din carne supuse procesului de maturare uscată îndeplinesc cerințele prevăzute în secțiunea I capitolul VII punctul 2a din prezenta anexă III. ▼B	74.6 carnea separată mecanic congelată trebuie să fie împachetată sau ambalată înainte de a fi depozitată sau transportată, dar nu trebuie să fie depozitată mai mult de trei luni și trebuie menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C în timpul depozitării sau transportului; 74.7 carnea separată mecanic (CSM) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezenta hotărâre; 75. carnea tocată, preparatele de carne și carnea separată mecanic nu pot fi recongelate după decongelare. 76. Preparatele din carne supuse procesului de maturare uscată îndeplinesc cerințele prevăzute în Secțiunea a 3-a a capitolului I din prezenta anexă nr.3.		
CAPITOLUL IV: ETICHETAREA 1. Pe lângă cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE (¹⁶), operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerința de la punctul 2 dacă și în măsura în care o cer normele naționale ale statului membru pe teritoriul căruia este introdus pe piață produsul. 2. Este necesar ca ambalajele destinate livrării la consumatorul final și care conțin carne tocată provenind de la păsări de curte sau solipede sau preparate din carne care conțin carne separată mecanic să conțină o inscripție prin care se atrage atenția că aceste produse trebuie să fie fierte înainte de a fi consumate.	Secțiunea a 3-a ETICHETAREA 77. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerința de la pct.78 dacă și în măsura în care o cer normele naționale ale țării pe teritoriul căruia este introdus pe piață produsul. 78. Este necesar ca ambalajele destinate livrării la consumatorul final și care conțin carne tocată provenind de la păsări de curte sau solipede sau preparate din carne care conțin carne separată mecanic să conțină o inscripție prin care se atrage atenția că aceste produse trebuie să fie fierte înainte de a fi consumate.	Compatibil	
SECȚIUNEA VI: PRODUSE DIN CARNE 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că următoarele elemente nu sunt utilizate în scopul preparării produselor din carne: (a) organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor; (b) organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii; (c) cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare; (d) ochii și pleoapele; (e) canalul auditiv extern; (f) țesuturile corneene și	Capitolul V PRODUSE DIN CARNE 79. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că următoarele elemente nu sunt utilizate în scopul preparării produselor din carne: 79.1 organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor; 79.2 organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii; 79.3 cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare; 79.4 ochii și pleoapele; 79.5 canalul auditiv extern; 79.6 țesuturile corneene	Compatibil	

(g) la păsările de curte, capul, cu excepția crestei și urechilor, a carunculei și bărbii, esofagul, gușa, intestinele și organele aparatului genital. 2. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și preparatele din carne, utilizate pentru produsele din carne trebuie să respecte cerințele privind carnea proaspătă. Cu toate acestea, carnea tocată și preparatele din carne utilizate pentru produsele din carne nu sunt supuse celorlalte cerințe specifice din secțiunea V.	79.7 la păsările de curte, capul, cu excepția crestei și urechilor, a carunculei și bărbii, esofagul, gușa, intestinele și organele aparatului genital. 80. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și preparatele din carne, utilizate pentru produsele din carne trebuie să respecte cerințele privind carnea proaspătă. Cu toate acestea, carnea tocată și preparatele din carne utilizate pentru produsele din carne nu sunt supuse celorlalte cerințe specifice din pct.69-78 a capitolului IV.		
SECȚIUNEA VII: MOLUȘTELE BIVALVE VII ▼M19 1. Prezenta secțiune se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, aceasta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii. Dispozițiile privind clasificarea zonelor de producție prevăzute în capitolul II partea A din secțiunea respectivă nu se aplică gasteropodelor marine și echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare. ▼M23 1a. În sensul prezentei secțiuni, „operator intermediar” înseamnă un operator din sectorul alimentar care poate fi și comerciant, este diferit de primul furnizor, poate să aibă sau nu sedii și își desfășoară activitățile între zone de producție, zone de relocare sau alte unități. ▼B 2. Capitolele I-VIII se aplică animalelor recoltate în zonele de producție pe care autoritatea competentă le-a clasificat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Capitolul IX se aplică pectinidelor recoltate în afara acestor zone. 3. Capitolele V, VI, VIII și IX, precum și punctul 3 din capitolul VII se aplică în cazul comerțului cu amănuntul. 4. Cerințele prevăzute de prezenta secțiune le completează pe cele stabilite în Regulamentul (CE) nr. 852/2004: (a) în ceea ce privește operațiunile care sunt efectuate înainte de sosirea moluștelor bivalve vii într-un centru de expediție sau de purificare, acestea completează cerințele prevăzute de anexa I la regulamentul menționat; (b) în ceea ce privește celelalte operațiuni, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II la regulamentul menționat.	Capitolul VI MOLUȘTELE BIVALVE VII 81. Prezenta secțiune se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, aceasta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii.	Compatibil parțial	

CAPITOLUL I: CERINȚE GENERALE CARE REGLEMENTEAZĂ INTRODUCEREA PE PIAȚĂ A MOLUȘTELOR BIVALVE VII 1. Moluștele bivalve vii pot fi introduse pe piață în vederea vânzării cu amănuntul numai de către un centru de expediere în care trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu capitolul VII. 2. Operatorii din sectorul alimentar pot accepta loturi de moluște bivalve vii numai în cazul în care sunt respectate cerințele prevăzute la alineatele (3)-(7) privind documentația. ▼M23 3. Atunci când un operator din sectorul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între zonele de producție, zonele de relocare sau alte unități, lotul trebuie să fie însoțit de un document de înregistrare. ▼B 4. Este necesar ca acest document de înregistrare să fie întocmit în cel puțin una din limbile oficiale ale statului membru în care se află unitatea de primire și să conțină cel puțin informațiile indicate în continuare: (a) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate din regiunea de producție, documentul de înregistrare trebuie să conțină cel puțin următoarele informații: (i) identitatea și adresa producătorului; (ii) data recoltării; (iii) localizarea zonei de producție, descrisă cât de detaliat posibil, sau cu ajutorul unui număr de cod; (iv) starea de sănătate a zonei de producție; (v) specia de scoici și cantitatea acestora și (vi) destinația lotului; (b) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate dintr-o zonă de relocare, documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la litera (a), precum și următoarele informații: (i) locul unde se află zona de relocare și (ii) durata relocării; (c) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate dintr-un centru de purificare, documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la litera (a), precum și următoarele informații: (i) adresa centrului de purificare; (ii) data purificării și (iii) data intrării și data ieșirii din centrul de relocare. ▼M23	82. Moluștele bivalve vii pot fi introduse pe piață în vederea vânzării cu amănuntul numai de către un intermediar/operator din centre de expediere sau din unități de prelucrare în care trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu Secțiunea a 2-a capitolul VI.	Compatibil parțial	
---	---	----------------------------------	--

(d) atunci când un lot de moluște bivalve vii este expedit de către un operator intermediar, lotul trebuie să fie însoțit de un nou document de înregistrare completat de operatorul intermediar. Documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la literele (a), (b) și (c), precum și următoarele informații:

(i) numele și adresa operatorului intermediar;

(ii) în cazul condiționării sau în cazul reimersării în scopul depozitării, data de începere, data de încheiere și locul de condiționare sau de reimersare;

(iii) în cazul în care s-a efectuat o condiționare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc condiționarea a fost încadrat la momentul condiționării ca zonă de producție din clasa A deschisă pentru recoltare;

(iv) în cazul în care a avut loc o reimersare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc reimersarea a fost încadrat la momentul reimersării în aceeași clasă precum zona de producție din care au fost recoltate moluștele bivalve vii;

(v) în cazul în care s-a efectuat o reimersare într-o unitate, operatorul intermediar trebuie să confirme că unitatea era aprobată la momentul reimersării. Reimersarea nu trebuie să cauzeze o contaminare suplimentară a moluștelor bivalve vii;

(vi) în cazul grupării, specia, data de începere a grupării, data de încheiere a grupării, starea zonei din care au fost recoltate moluștele bivalve vii și lotul grupării, care cuprinde întotdeauna aceeași specie capturată la aceeași dată și în aceeași zonă de producție.

▼B

5. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care expediază loturi de moluște bivalve vii să completeze în mod lizibil și de neșters secțiunile pertinente din documentul de înregistrare. Operatorii din sectorul alimentar care primesc loturi trebuie să aplice pe document o ștampilă care indică data de primire a lotului sau să înregistreze data de primire în alt fel.

6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să păstreze un exemplar din documentul de înregistrare privind fiecare lot expedit și primit, timp de cel puțin douăsprezece luni după expediere sau primire (sau timp de o perioadă eventual mai lungă, stabilită de către autoritatea competentă).

7. Cu toate acestea:

(a) în cazul în care personalul care recoltează moluștele bivalve vii operează și la centrul de expediere, la centrul de purificare, la zona de relocare sau la unitatea de prelucrare care primește moluștele bivalve vii și

(b) în cazul în care o autoritate competentă unică exercită o supraveghere asupra tuturor unităților în cauză, documentele de înregistrare nu sunt necesare, în cazul în care autoritatea competentă menționată este de acord. ▼M23 8. Operatorii intermediari trebuie să fie: (a) înregistrați la autoritatea competentă ca operatori din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), dacă nu au sedii sau dacă au doar sedii unde manipulează, spală și depozitează moluște bivalve vii la temperatura ambiantă, fără grupare sau condiționare sau (b) aprobați de autoritatea competentă ca operatori din sectorul alimentar, în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) dacă, în plus față de desfășurarea activităților menționate la litera (a), dețin un depozit frigorific sau grupează sau fracționează loturi de moluște bivalve vii sau efectuează operațiuni de condiționare sau reimersare. 9. Operatorii intermediari pot primi moluște bivalve vii din zonele de producție încadrate în clasele A, B sau C, din zonele de relocare sau de la alți operatori intermediari. Operatorii intermediari pot trimite moluște bivalve vii: (a) din zone de producție încadrate în clasa A la centre de expediție sau la un alt operator intermediar; (b) din zone de producție încadrate în clasa B doar la centre de purificare, la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar; (c) din zone de producție încadrate clasa C la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar care deține sedii. ▼B			
CAPITOLUL II: CERINȚE PRIVIND IGIENA CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI ȘI RECOLTĂRII MOLUȘTELOR BIVALVE VII A. CERINȚE CARE SE APLICĂ ZONELOR DE PRODUCȚIE 1. Producătorii pot recolta moluște bivalve vii numai în zonele de producție ale căror situate și limite sunt fixe și pe care autoritatea competentă le-a clasificat - după caz, în cooperare cu operatorii din sectorul alimentar - în clasele A, B sau C, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. 2. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piață, în vederea consumului uman direct, moluște bivalve vii care provin dintr-o zonă de producție din clasa A în cazul în care respectă standardele stabilite în capitolul V.		Neaplicabil	

3. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piață, pentru consumul uman, moluște bivalve vii care provin dintr-o zonă de producție din clasa B numai după ce acestea au fost tratate într-un centru de purificare sau după relocare. 4. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piață, pentru consumul uman, moluște bivalve vii care provin dintr-o zonă de producție din clasa C numai după relocare timp de o perioadă îndelungată în conformitate cu partea C a acestui capitol. 5. După purificare sau relocare, moluștele bivalve vii care provin din zone de producție din clasa B sau C trebuie să respecte toate cerințele din capitolul V. Cu toate acestea, moluștele bivalve vii care provin din aceste zone care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau unei relocări pot fi trimise într-o unitate pentru a fi supuse acolo unui tratament care să elimine microorganismele patogene (dacă este necesar, după eliminarea nisipului, mărului sau mucusului în aceeași unitate sau în alta). Metodele de tratament autorizate sunt următoarele: (a) sterilizare în recipiente închise ermetic și (b) tratamente termice care cuprind: (i) cufundarea în apă clocotită atât timp cât este necesar pentru ridicarea temperaturii interne a cărnii moluștelor la cel puțin 90 °C și menținerea acestei temperaturi interne minime pentru o durată egală sau mai mare de 90 de secunde; (ii) fierberea timp de 3-5 minute într-un spațiu închis unde temperatura este cuprinsă între 120 și 160 °C și unde presiunea este cuprinsă între 2 și 5 kg/cm², urmată de o îndepărtare a cochiliilor și de o congelare a cărnii la o temperatură internă de - 20 °C și (iii) fierberea în aburi sub presiune într-un spațiu închis unde sunt respectate cel puțin cerințele privind timpul și temperatura internă a cărnii moluștelor prevăzute la punctul (i). Este necesar să fie utilizată o metodologie validată. Este necesar să fie puse în aplicare proceduri bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv pentru a verifica omogenitatea distribuirii căldurii. 6. Operatorii din sectorul alimentar nu trebuie să producă sau să recolteze moluște bivalve vii în zonele pe care autoritatea competentă nu le-a clasificat sau care sunt improprii din motive de sănătate animală. Aceștia trebuie să ia în considerare informațiile pertinente disponibile privind disponibilitatea acestor zone pentru producție și recoltare, inclusiv informațiile obținute prin autocontrol și de la autoritatea competentă. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să folosească aceste informații, în special informațiile privind condițiile de mediu și			
---	--	--	--

meteorologice, pentru a hotărî tratamentul potrivit care să fie aplicat loturilor recoltate. B. CERINȚE CARE SE APLICĂ RECOLTĂRII ȘI MANIPULĂRII DUPĂ RECOLTARE Operatorii din sectorul alimentar care recoltează moluște bivalve vii sau care le manipulează imediat după recoltare trebuie să se conformeze următoarelor condiții: 1. tehnicile de recoltare și manipulările ulterioare nu trebuie să ducă la o contaminare suplimentară sau la degradarea excesivă a cochiliilor sau țesuturilor moluștelor bivalve vii și nu trebuie să genereze modificări care afectează evident posibilitatea ca acestea să fie tratate prin purificare, prelucrare sau relocare. Operatorii din sectorul alimentar trebuie în special: (a) să protejeze în mod corespunzător moluștele bivalve vii contra zdrobirii, abraziunii și vibrațiilor; (b) să nu expună moluștele bivalve vii la temperaturi extreme; (c) să nu scufunde încă o dată moluștele bivalve vii într-o apă care poate duce la o contaminare suplimentară și (d) în cazul în care împachetarea este efectuată în zone naturale, să utilizeze numai zonele pe care autoritatea competentă le-a clasificat în clasa A; 2. mijloacele de transport trebuie să permită o drenare satisfăcătoare și să fie dotate astfel încât să asigure cele mai bune condiții posibile de supraviețuire și o protecție eficientă împotriva contaminărilor. C. EXIGENȚE CARE SE APLICĂ RELOCĂRII MOLUȘTELOR BIVALVE VII Operatorii din sectorul alimentar care relocă moluște bivalve vii trebuie să se conformeze următoarelor dispoziții: 1. operatorii din sectorul alimentar pot utiliza numai zonele autorizate de către autoritatea competentă pentru relocarea moluștelor bivalve vii. Limitele acestor zone trebuie să fie clar balizate cu geamanduri, piloni sau alte echipamente fixe; zonele de relocare trebuie să fie separate de o distanță minimă între ele, precum și de zonele de producție pentru a reduce orice risc de propagare a contaminării; 2. condițiile de relocare trebuie să asigure condiții optime de purificare. Operatorii din sectorul alimentar trebuie în special: (a) să utilizeze tehnici de manipulare a moluștelor bivalve vii care urmează a fi relocate care permit reluarea activității de hrănire prin filtrare după scufundarea în apa naturală; (b) să nu reloce moluște bivalve vii la o densitate care nu permite purificarea; (c) să scufunde moluștele bivalve vii în apa de mare din interiorul zonei de relocare pe o perioadă de timp corespunzătoare, stabilită			
--	--	--	--

în funcție de temperatura apei; această perioadă trebuie să fie de cel puțin două luni, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează o perioadă mai scurtă pe baza analizei riscurilor efectuată de operatorul din sectorul alimentar și (d) să asigure că diferitele situri dintr-o zonă de relocare sunt clar separate pentru a evita orice posibilitate ca loturile să se amestece; este necesar să fie utilizat sistemul „totul în exterior, totul în interior”, astfel încât să nu existe posibilitatea introducerii unui lot nou până când nu a fost îndepărtat lotul precedent; 3. operatorii din sectorul alimentar care gestionează zonele de relocare trebuie să țină o evidență permanentă a originii moluștelor bivalve vii, a perioadelor de relocare, a zonelor de relocare utilizate și a destinației ulterioare a fiecărui lot după relocare pentru inspecția efectuată de autoritatea competentă.			
CAPITOLUL III: CERINȚE STRUCTURALE PRIVIND CENTRELE DE EXPEDIERE ȘI DE PURIFICARE 1. Este necesar să nu existe posibilitatea ca locurile utilizate la sol să fie inundate în timpul fluxului sau de ape provenind din zone înconjurătoare. 2. Este necesar ca bazinele și rezervoarele de apă să respecte următoarele condiții: (a) suprafețele interioare să fie netede, tari, impermeabile și ușor de curățat; (b) să fie construite astfel încât să se poată realiza o golire totală de apă; (c) orificiile pe unde intră apa în rezervor trebuie să fie plasate într-un loc care permite evitarea oricărui risc de contaminare a apei. 3. În plus, centrele de purificare trebuie să fie adaptate volumului și tipului de produse care urmează să fie purificate.		Neaplicabil	
CAPITOLUL IV: CERINȚE PRIVIND IGIENA CENTRELOR DE EXPEDIERE ȘI DE PURIFICARE A. CERINȚE CARE SE APLICĂ CENTRELOR DE PURIFICARE Operatorii din sectorul alimentar care purifică moluștele bivalve vii trebuie să se conformeze următoarelor obligații: <u>▼M23</u> 1. înainte de începerea purificării este necesar să se îndepărteze mărul și resturile de pe moluștele bivalve vii și să se efectueze o spălare cu apă curată, dacă este necesar. <u>▼B</u> 2. funcționarea sistemului de purificare trebuie să permită ca moluștele bivalve vii să-și poată regăsi repede și să-și poată		Neaplicabil	

menține activitatea de hrănire prin filtrare, să elimine contaminarea cu reziduuri, să nu fie recontaminate și să poată rămâne în viață în bune condiții după purificarea în vederea împachetării, a depozitării și a transportului înainte de introducerea pe piață; 3. cantitate de moluște bivalve vii care vor fi purificate nu trebuie să fie mai mare decât capacitatea centrului de purificare. Moluștele bivalve vii trebuie să fie supuse unei purificări continue pe o perioadă suficientă pentru ca acestea să fie în conformitate cu standardele sanitare menționate de capitolul V și cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004; 4. în cazul în care un bazin de purificare conține mai multe specii de moluște bivalve, durata tratamentului trebuie să fie stabilită pe baza timpului necesar speciei care are nevoie de cea mai lungă perioadă de purificare; 5. containerele utilizate pentru menținerea moluștelor bivalve vii în sistemele de purificare trebuie să fie construite astfel încât apa de mare curată să poată trece prin ele. Grosimea straturilor de moluște bivalve vii nu trebuie să împiedice deschiderea cochiliilor în timpul purificării; 6. în bazinul de purificare în care sunt în curs de purificare moluște bivalve vii nu trebuie să se afle nici un crustaceu, pește sau alt animal marin; 7. este necesar ca orice ambalaj care conține moluște bivalve vii purificate trimis către un centru de expediere să poarte o etichetă care atestă purificarea acestora. B. CERINȚE CARE SE APLICĂ CENTRELOR DE EXPEDIERE Operatorii din sectorul alimentar care operează în centre de expediere trebuie să se conformeze următoarelor obligații: 1. manipulările moluștelor bivalve vii, în special operațiunile de condiționare, de calibrare, de ambalare și de împachetare nu trebuie să fie o sursă de contaminare a produsului sau să afecteze viabilitatea moluștelor; 2. înainte de expediere, cochiliile moluștelor bivalve vii trebuie să fie spălate complet cu apă curată; 3. moluștele bivalve vii trebuie să provină: (a) dintr-o zonă de producție din clasa A; (b) dintr-o zonă de relocare; (c) dintr-un centru de purificare sau (d) dintr-un alt centru de expediere; 4. obligațiile menționate la punctele 1 și 2 se aplică, de asemenea, centrelor de expediere situate la bordul navelor. Moluștele			
---	--	--	--

manipulate în astfel de centre trebuie să provină dintr-o zonă de producție din clasa A sau dintr-o zonă de relocare.			
CAPITOLUL V: STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ MOLUȘTELOR BIVALVE VII Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea moluștelor bivalve vii comercializate pentru consumul uman cu standardele prevăzute de prezentul capitol. 1. Acestea trebuie să aibă caracteristicile organoleptice legate de prospețime și viabilitate, inclusiv absența murdărilor pe cochilie, un răspuns corespunzător la percuție și o cantitate normală de lichid între valve. 2. Cantitatea totală de biotoxine marine (măsurate în tot corpul sau, separat, în orice parte comestibilă) nu trebuie să depășească următoarele limite: ▼M23 (a) pentru toxina paralică a crustaceelor (PSP), 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram; ▼B (b) pentru „Amnesic Shellfish Poison” (ASP), 20 miligrame de acid domoic la kilogram; ▼M23 (c) pentru acidul ocadaic și dinofizistoxine luate împreună, 160 de micrograme de echivalent acid ocadaic per kilogram; ▼M14 (d) pentru iesotoxine, 3,75 miligrame de echivalent iesotoxine la kilogram ▼B și (e) pentru azaspiracide, 160 micrograme de echivalent azaspiracide la kilogram.	Secțiunea 1 STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ MOLUȘTELOR BIVALVE VII 83. Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea moluștelor bivalve vii comercializate pentru consumul uman cu standardele prevăzute de prezenta secțiune. 83.1 Acestea trebuie să aibă caracteristicile organoleptice legate de prospețime și viabilitate, inclusiv absența murdărilor pe cochilie, un răspuns corespunzător la percuție și o cantitate normală de lichid între valve. 83.2 Cantitatea totală de biotoxine marine (măsurate în tot corpul sau, separat, în orice parte comestibilă) nu trebuie să depășească următoarele limite: 83.2.1 pentru toxina paralică a crustaceelor (PSP), 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram; 83.2.2 pentru „Amnesic Shellfish Poison” (ASP), 20 miligrame de acid domoic la kilogram; 83.2.3 pentru acidul ocadaic și dinofizistoxine luate împreună, 160 de micrograme de echivalent acid ocadaic per kilogram; 83.2.4 pentru iesotoxine, 3,75 miligrame de echivalent iesotoxine la kilogram și 83.2.5 pentru azaspiracide, 160 micrograme de echivalent azaspiracide la kilogram.	Compatibil	
CAPITOLUL VI: ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA MOLUȘTELOR BIVALVE VII 1. Este necesar ca stridiile să fie împachetate și ambalate cu valva cavă dedesubt. ▼M9 2. Toate pachetele cu moluște bivalve vii care părăsesc centrul de expediție sau sunt destinate unui alt centru de expediție trebuie să fie închise. Pachetele cu moluște bivalve vii destinate vânzării	84. Este necesar ca stridiile să fie împachetate și ambalate cu valva cavă dedesubt. 85. Toate pachetele cu moluște bivalve vii care părăsesc centrul de expediție sau sunt destinate unui alt centru de expediție trebuie să fie închise. Pachetele cu moluște bivalve vii destinate vânzării cu amănuntul trebuie să rămână închise până la prezentarea acestora spre vânzare către consumatorul final.	Compatibil	

cu amănuntul trebuie să rămână închise până la prezentarea acestora spre vânzare către consumatorul final. ▼B			
CAPITOLUL VII: MARCAJUL DE IDENTIFICARE ȘI ETICHETAREA 1. Este necesar ca eticheta, inclusiv marca de identificare, să fie rezistentă la apă. 2. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispozițiile generale privind marcajul de identificare menționate de anexa II, precum și următoarele informații: (a) specia de moluscă bivalvă (denumirea comună și denumirea științifică) și (b) data de împachetare, formată din zi și lună cel puțin. Prin derogare de la Directiva 2000/13/CE, termenul minim de valabilitate poate fi înlocuit de formula „Acesta animale trebuie să fie vii în momentul când sunt cumpărate”. 3. Mărcile de identificare stabilite pentru loturile de moluștele bivalve vii care nu sunt împachetate în pachete individuale remise direct consumatorului trebuie păstrate cel puțin 60 de zile de către vânzătorul cu amănuntul după fracționarea conținutului lotului.	Secțiunea a 2-a MARCAJUL DE IDENTIFICARE ȘI ETICHETAREA 86. Este necesar ca eticheta, inclusiv marca de identificare, să fie rezistentă la apă. 87. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispozițiile generale privind marcajul de identificare menționate de anexa nr.2, precum și următoarele informații: 87.1 specia de moluscă bivalvă (denumirea comună și denumirea științifică) și 87.2 data de împachetare, formată din zi și lună cel puțin. Prin derogare de la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, termenul minim de valabilitate poate fi înlocuit de formula „Acesta animale trebuie să fie vii în momentul când sunt cumpărate”. 88. Mărcile de identificare stabilite pentru loturile de moluștele bivalve vii care nu sunt împachetate în pachete individuale remise direct consumatorului trebuie păstrate cel puțin 60 de zile de către vânzătorul cu amănuntul după fracționarea conținutului lotului.	Compatibil	
CAPITOLUL VIII: ALTE DISPOZIȚII 1. Operatorii din sectorul alimentar care depozitează și transportă moluștele bivalve vii trebuie să se asigure că acestea sunt menținute la o temperatură care nu afectează caracteristicile privind siguranța alimentelor și viabilitatea. 2. Moluștele bivalve vii nu trebuie să fie scufundate înapoi în apă sau stropite după ce au fost împachetate sau după plecarea din centrul de expediere. ▼M25	Secțiunea a 3-a ALTE DISPOZIȚII 89. Operatorii din domeniul alimentar care depozitează și transportă moluștele bivalve vii trebuie să se asigure că acestea sunt menținute la o temperatură care nu afectează caracteristicile privind siguranța alimentelor și viabilitatea. 90. Moluștele bivalve vii nu trebuie să fie scufundate înapoi în apă sau stropite după ce au fost împachetate sau după plecarea din centrul de expediere.	Compatibil	
CAPITOLUL IX: CERINȚE SPECIFICE PENTRU PECTINIDE, GASTEROPODE MARINE ȘI ECHINODERME CARE NU SE HRĂnesc PRIN FILTRARE, RECOLTATE ÎN AFARA ZONELOR DE PRODUCȚIE CLASIFICATE Operatorii din sectorul alimentar care recoltează pectinide, gasteropode marine și echinoderme care nu se hrănesc prin filtrare în afara zonelor de producție clasificate sau care		Neaplicabil	

manipulează astfel de pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau astfel de echinoderme trebuie să respecte următoarele cerințe: 1. pectinidele, gasteropodele marine și echinodermele care nu se hrănesc prin filtrare pot fi introduse pe piață numai în cazul în care sunt recoltate și manipulate în conformitate cu partea B din capitolul II și îndeplinesc standardele stabilite în capitolul V, astfel cum se dovedește printr-un sistem de autocontrol pus în aplicare de către operatorii din sectorul alimentar care administrează licitații de pește, centre de expediere sau unități de prelucrare; 2. în plus față de punctul 1, atunci când datele care provin de la programele de monitorizare oficiale permit autorității competente să clasifice locurile de pescuit – după caz, în colaborare cu operatorii din sectorul alimentar –, pectinidelor li se aplică, prin analogie, dispozițiile din partea A a capitolului II; 3. pectinidele, gasteropodele marine și echinodermele care nu se hrănesc prin filtrare trebuie introduse pe piață în vederea consumului uman numai prin licitație, prin intermediul unui centru de expediere sau al unei unități de prelucrare. Atunci când manipulează pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau echinoderme, operatorii din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în astfel de unități trebuie să informeze autoritatea competentă în acest sens și, în ceea ce privește centrele de expediere, să respecte cerințele relevante din capitolele III și IV; 4. operatorii din sectorul alimentar care manipulează pectinide, gasteropode marine și echinoderme care nu se hrănesc prin filtrare trebuie să respecte: (a) cerințele din capitolul I punctele 3-7 privind documentele, după caz. În acest caz, în documentul de înregistrare trebuie să se indice clar locul zonei de recoltare a pectinidelor vii și/sau a gasteropodelor marine vii și/sau a echinodermelor vii, cu menționarea sistemului utilizat pentru descrierea coordonatelor; sau (b) cerințele din capitolul VI punctul 2 privind închiderea tuturor pachetelor conținând pectinide vii, gasteropode marine vii și echinoderme vii expediate în vederea vânzării cu amănuntul, precum și cerințele din capitolul VII privind marcajul de identificare și etichetarea. <u>▼M23</u>			
---	--	--	--

CAPITOLUL X: MODEL DE DOCUMENT DE ÎNREGISTRARE PENTRU MOLUȘTELE BIVALVE VII, ECHINODERMELE VII, TUNICATELE VII ȘI GASTEROPODELE MARINE VII			Neaplicabil	
DOCUMENT DE ÎNREGISTRARE PENTRU MOLUȘTELE BIVALVE VII, ECHINODERMELE VII, TUNICATELE VII ȘI GASTEROPODELE MARINE VII				
Partea I – Furnizorul	I.1 Numărul de referință IMSOC	I.2 Numărul de referință intern		
	I.3 Furnizorul Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țara Codul ISO al țării Activitate	I.4 Operatorul din sectorul alimentar destinatar Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țara Codul ISO al țării Activitate		
	I.5 Descrierea mărfurilor Acvacultură ☐ Bancuri naturale ☐ • Codul NC sau codul alfa-3 al FAO specie cantitate ambalaj lot data recoltării data de începere a condiționării data de încheiere a condiționării locul condiționării data de începere a reimersării data de încheiere a reimersării locul de reimersare data de începere a grupării data de încheiere a grupării zona de producție starea de sănătate inclusiv, dacă este cazul, recoltare efectuată în conformitate cu articolul 62 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627			
	I.6 Din zona de relocare Da ☐ Nu ☐ Zona de relocare Durata relocării Data de începere Data de încheiere	I.7 De la centrul de purificare/expediere Hală de licitație Da ☐ Nu ☐ Numărul de aprobare al centrului de purificare/centrului de expediere/halei de licitații Data de intrare Data de ieșire Durata purificării		

	I.8 De la operatorul intermediar Da ☐ Nu ☐ Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țară Codul ISO al țării Activitate Data de sosire Data de ieșire				
	I.9 Declarația furnizorului Subsemnatul, operator din sectorul alimentar responsabil cu expedierea transportului, declar pe propria răspundere că informațiile furnizate în partea I a prezentului document sunt adevărate și complete.				
	Data	Numele semnatarului	Semnătură		
Partea II – Operatorul destinatar	II.1 Numărul de referință intern (la destinatar)				
	II.2 Declarația operatorului din sectorul alimentar destinatar Subsemnatul, operator din sectorul alimentar responsabil cu primirea transportului, declar că transportul a sosit la [DATA] la sediul meu.				
	Numele semnatarului		Semnătura		

Case tă	Descriere			
Partea I – Furnizorul Această parte a documentului se completează de operatorul din sectorul alimentar care expediază un lot de moluște bivalve vii.				
I.1	Numărul de referință IMSOC Acesta este codul alfanumeric unic atribuit de IMSOC			
I.2	Numărul de referință intern Această casetă poate fi utilizată de operatorul din sectorul alimentar expeditor pentru indicarea unui număr de referință intern.			
I.3	► M25 Furnizor Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării unității de origine. În cazul zonelor de producție, se indică zona autorizată de autoritățile competente (AC). În cazul pectinidelor, gasteropodelor marine sau echinodermelor vii, se indică locul zonei de recoltare. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare al unității. Se indică activitatea (culegător, centru de purificare, centru de expediere, hală de licitații sau activități intermediare). În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o vânzare prin licitație a peștelui, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a licitației de pește. ◀			
I.4	Operatorul din sectorul alimentar destinat Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării unității de destinație. În cazul zonelor de producție sau de relocare, se indică zona autorizată de AC. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare al unității. Se indică activitatea (culegător, centru de purificare, centru de expediere, unitate de prelucrare sau de activități intermediare).			

I.5	Descrierea mărfurilor Se indică, după caz, codul din nomenclatura combinată sau codul alfa-3 al FAO, specia, cantitatea, tipul de ambalaj (saci, vrac etc.), lotul, data de recoltare, data de începere și data de încheiere a condiționării (dacă este cazul), locul de condiționare (se precizează clasa zonei de producție și locul unde se află aceasta sau numărul de aprobare al unității, dacă este cazul), data de începere și data de încheiere a reimersării (dacă este cazul), locul de reimersării (se precizează clasa zonei de producție și locul unde se află aceasta sau numărul de aprobare al unității, dacă este cazul), data de începere și data de încheiere a grupării (dacă este cazul), zona de producție și starea de sănătate a acesteia (clasa zonei de producție, dacă este cazul). Atunci când moluștele bivalve vii au fost recoltate în conformitate cu articolul 62 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627, este necesar ca acest amănunt să fie menționat în mod explicit. Atunci când se realizează gruparea moluștelor bivalve vii, lotul trebuie să se refere la bivalvele din aceeași specie, recoltate în aceeași zi și provenind din aceeași zonă de producție. Se elimină, după caz.			
I.6	Din zona de relocare În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-o zonă de relocare, se indică zona de relocare autorizată de AC și durata relocării (data de începere și de încheiere).			
I.7	► M25 De la centrul de purificare/centrul de expediere sau de licitație a peștelui În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o hală de licitație, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a halei de licitației. În cazul expedierii de la un centru de purificare, durata purificării, data de intrare și data de ieșire a lotului în/din centrul de purificare. A se elimina după caz. ◀			

I.8	De la operatorul intermediar Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării operatorului intermediar. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare și activitatea.			
I.9	Declarația furnizorului Se adaugă data, numele semnatarului și semnătura.			
	Partea II – Operatorul din sectorul alimentar destinat Această parte a documentului se completează de către operatorul din sectorul alimentar care primește un lot de moluște bivalve vii.			
II.1	Numărul de referință intern (la destinatar) Această casetă poate fi utilizată de către operatorul din sectorul alimentar care primește lotul pentru indicarea unui număr de referință intern.			
II.2	Declarația operatorului din sectorul alimentar destinat Se indică data de sosire a lotului de moluște bivalve vii la sediul operatorului din sectorul alimentar destinat. În cazul unui operator intermediar fără sediu, se indică data de achiziționare a lotului. Se adaugă numele semnatarului și semnătura.			
Note explicative <u>▼B</u>				
SECȚIUNEA VIII: PRODUSE PESCĂREȘTI <u>▼M25</u> 1. Prezenta secțiune nu se aplică moluștelor bivalve, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine în cazul în care sunt încă vii în momentul introducerii pe piață. Cu excepția capitolelor I și II, ea se aplică acestor animale atunci când nu sunt introduse pe piață vii, caz în care ele trebuie să fi fost obținute în conformitate cu secțiunea VII. În sensul prezentei secțiuni, „suprarefrigerare” înseamnă un proces prin care temperatura produsului pescăresc proaspăt este redusă la o temperatură cuprinsă între cea inițială de congelare a peștelui și una cu aproximativ 1-2 °C mai mică.		Capitolul VI PRODUSE PESCĂREȘTI 91. În sensul prezentei secțiuni, „suprarefrigerare” înseamnă un proces prin care temperatura produsului pescăresc proaspăt este redusă la o temperatură cuprinsă între cea inițială de congelare a peștelui și una cu aproximativ 1-2 °C mai mică. 92. Prezenta secțiune se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu legislația națională relevantă.		
			Compatibil	

Prezenta secțiune se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu legislația relevantă a Uniunii. ▼M6 2. Capitolul III, părțile A, C și D, capitolul IV partea A și capitolul V se aplică în cazul comerțului cu amănuntul. ▼B 3. Cerințele din prezenta secțiune le completează pe cele din Regulamentul (CE) nr. 852/2004: (a) pentru unitățile, inclusiv nave, care se ocupă de producția primară și operațiunile conexe, acestea completează cerințele prevăzute de anexa I la acest regulament; (b) pentru celelalte unități, inclusiv navele, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II la acest regulament; ▼M6 (c) În cazul sursei de apă, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II capitolul VII la regulamentul menționat; apa de mare curată se poate folosi pentru manipularea și spălarea produselor pescărești, producția de apă folosită pentru refrigerarea produselor pescărești și răcirea rapidă a crustaceelor și moluștelor după fierbere. ▼M5 Prin derogare de la litera (a), punctul 7 din partea A din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 nu se poate aplica operatorilor angajați în pescuitul de coastă la scară redusă, în sensul articolului 26 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1198/2006 al Consiliului (¹⁷) și care își desfășoară activitățile pentru perioade mai scurte de 24 de ore. ▼B 4. În ceea ce privește produsele pescărești: (a) producția primară cuprinde creșterea, pescuitul și recoltarea produselor pescărești vii în vederea introducerii pe piață și (b) operațiunile conexe cuprind următoarele operațiuni, cu condiția ca acestea să fie efectuate la bordul navei de pescuit: sacrificare, sângerare, decapitare, eviscerare, îndepărtarea înotătoarelor, refrigerare și împachetare; acestea includ, de asemenea: 1. transportul și depozitarea produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, în ferme piscicole situate la sol și 2. transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producție până la prima unitate de destinație.	93. Capitolul VI, Secțiunea a 1-a părțile A, C și D, Secțiunea a 2-a partea A și Secțiunea a 3-a se aplică în cazul comerțului cu amănuntul. 94. În ceea ce privește produsele pescărești: 94.1 producția primară cuprinde creșterea, pescuitul și recoltarea produselor pescărești vii în vederea introducerii pe piață, acestea includ, de asemenea și: 94.1.1 transportul și depozitarea produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, în ferme piscicole situate la sol și 94.1.2 transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producție până la prima unitate de destinație.		
--	--	--	--

CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ NAVELOR Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că: ▼M23 1. navele utilizate pentru recoltarea produselor pescărești în mediul natural al acestora sau pentru manipularea sau prelucrarea acestor produse după recoltare și navele frigorifice respectă condițiile structurale și referitoare la echipamente stabilite în partea I; și ▼B 2. operațiunile efectuate la bordul navelor au loc cu respectarea condițiilor stabilite în partea II. I. CERINȚE STRUCTURALE ȘI PRIVIND ECHIPAMENTUL A. CERINȚE CARE SE APLICĂ TUTUROR NAVELOR 1. Este necesar ca navele să fie proiectate și construite astfel încât să se evite orice contaminare a produselor cu apa din cală, apele reziduale, fum, carburant, ulei, grăsimi sau alte substanțe nocive. 2. Este necesar ca suprafețele cu care produsele pescărești intră în contact să fie fabricate dintr-un material corespunzător, rezistent la coroziune, neted și ușor de curățat. Acestea trebuie să fie îmbrăcate în materiale solide netoxice. 3. Este necesar ca echipamentul și materialul utilizate în cursul operațiunilor cu produsele pescărești să fie fabricate dintr-un material rezistent la coroziune și ușor de curățat și dezinfectat. 4. Atunci când navele dispun de o sursă de apă destinată produselor pescărești, aceasta trebuie să se afle într-un loc care să evite contaminarea apei. ▼M23 5. Este necesar ca navele să fie proiectate și construite astfel încât să se evite orice contaminare a produselor pescărești cu apa din cală, ape reziduale, fum, carburant, ulei, grăsimi sau alte substanțe nocive. Calele, cisternele sau containerele utilizate pentru depozitarea, răcirea sau congelarea produselor pescărești neprotejate, inclusiv a celor destinate producției de hrană pentru animale, nu se utilizează în alte scopuri decât depozitarea, răcirea sau congelarea respectivelor produse, la fel și în cazul gheții sau a saramurii utilizate în astfel de scopuri. În cazul navelor frigorifice, dispozițiile aplicabile produselor pescărești neprotejate se aplică tuturor produselor transportate. ▼B B. CERINȚE CARE SE APLICĂ NAVELOR PROIECTATE ȘI ECHIPATE PENTRU A ASIGURA CONSERVAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI		Neaplicabil	
--	--	---------------------------	--

PROASPETE MAI MULT DE DOUĂZECI ȘI PATRU DE ORE

1. Este necesar ca navele proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești mai mult de douăzeci și patru de ore să fie echipate cu cale, cisterne sau containere pentru depozitarea produselor pescărești la temperaturile stabilite în capitolul VII.

2. Calele trebuie să fie separate de hala mașinilor și de spațiile rezervate echipajului prin pereți care permit îndepărtarea oricărui risc de contaminare a produselor pescărești depozitate. Recipientele utilizate pentru depozitarea produselor pescărești trebuie să poată asigura conservarea acestora în condiții de igienă satisfăcătoare și, după caz, să permită o evacuare adecvată astfel încât apa provenită din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

3. În navele echipate pentru refrigerarea produselor pescărești în apă de mare curată răcită, cisternele trebuie să fie echipate cu un sistem care să asigure o temperatură omogenă. Acest dispozitiv trebuie să permită atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore, precum și să permită supravegherea și, dacă este necesar, înregistrarea temperaturii.

▼C1

C. CERINȚE CARE SE APLICĂ VASELOR CONGELATOR

Este necesar ca vasele congelator:

▼M23

1. să dispună de echipamente de congelare cu o capacitate suficientă de congelare cât mai rapidă posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C;

2. să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la punctul 1 și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare;

▼B

3. să respecte cerințele, stabilite la punctul 2 din partea B, care se aplică navelor proiectate și echipate pentru a asigura conservarea

produselor pescărești proaspete mai mult de douăzeci și patru de ore. D. CERINȚE CARE SE APLICĂ VASELOR FABRICĂ 1. Este necesar ca vasele fabrică să dispună cel puțin: (a) de un spațiu de primire rezervat aducerii produselor pescărești la bord, proiectat pentru a permite separarea tranșelor care se aduc succesiv. Acesta trebuie să fie ușor de curățat și proiectat astfel încât să protejeze produsele de acțiunea soarelui sau de intemperii precum și de orice sursă de contaminare; (b) de un sistem de transportare a produselor pescărești de la spațiul de primire spre locul operațiunilor, în conformitate cu regulile de igienă; (c) de spații de lucru de dimensiuni suficiente pentru a permite prepararea și prelucrarea produselor pescărești în condiții de igienă satisfăcătoare, ușor de curățat și de dezinfectat, proiectate și dispuse pentru a evita orice contaminare a produselor; (d) de spații de depozitare a produselor finite, de dimensiuni satisfăcătoare, proiectate astfel încât să fie ușor de curățat; în cazul în care la bord funcționează o unitate de prelucrare a deșeurilor, trebuie prevăzută o cală separată pentru depozitarea acestor deșeuri; (e) de un spațiu pentru depozitarea materialului de ambalat, separat de locurile de pregătire și prelucrare a produselor; (f) de echipamente speciale pentru evacuarea, fie direct în mare, fie, în cazul în care o cer circumstanțele, într-o cuvă etanșă prevăzută în acest scop, a deșeurilor și produselor pescărești necorespunzătoare pentru consumul uman; în cazul în care aceste deșeuri sunt depozitate și prelucrate la bord pentru a fi epurate, în acest scop trebuie prevăzute spații separate; (g) de un orificiu de pompare a apei situat într-un loc care să evite contaminarea apei și (h) de dispozitive pentru spălarea mâinilor pentru personalul care manipulează produsele pescărești expuse, care să fie prevăzute cu robinete proiectate pentru evitarea propagării contaminării; 2. Cu toate acestea, vasele fabrică la bordul cărora se practică fierberea, refrigerarea și împachetarea crustaceelor și a moluștelor nu sunt obligate să se conformeze cerințelor din alineatul (1) în cazul în care la bordul acestor vase nu are loc nici o altă formă de tratare sau prelucrare. 3. Este necesar ca vasele fabrică care congelează produsele pescărești să dispună de un echipament care respectă condițiile care se aplică vaselor fabrică prevăzute de partea C punctele 1 și 2. ▼M23 E. Cerințe care se aplică navelor frigorifice			
---	--	--	--

Navele frigorifice cu care se transportă și/sau se depozitează în vrac produse pescărești congelate trebuie să dispună de un echipament care îndeplinește condițiile prevăzute pentru vasele congelator din titlul C punctul 2 cu privire la capacitatea acestora de a menține temperatura.

[▼B](#)

II. CERINȚE PRIVIND IGIENA

1. În momentul utilizării, părțile vaselor sau containerele rezervate depozitării produselor pescărești trebuie să fie menținute curate și bine întreținute. Acesta nu trebuie, în special, să fie murdărite de carburant sau de apa din cală.

2. De îndată ce acest lucru este posibil după ce au fost aduse la bord, produsele pescărești trebuie să fie puse la adăpost de orice contaminare și protejate de efectele soarelui sau de orice altă sursă de căldură. ►M6 ◀

3. Este necesar ca produsele pescărești să fie manipulate și depozitate astfel încât să nu fie lovite. Manipulatorii pot utiliza instrumente ascuțite pentru a deplasa peștii mari sau peștii care i-ar putea răni, cu condiția să nu deterioreze carnea acestor produse.

4. Produsele pescărești altele decât cele care sunt conservate vii trebuie să fie refrigerate cât mai repede posibil după încărcare. Cu toate acestea, atunci când refrigerarea acestora nu este posibilă, produsele pescărești trebuie să fie debarcate cât mai repede posibil.

[▼M6](#)

[▼M23](#)

6. Atunci când peștii sunt decapitați și/sau eviscerați la bord, astfel de operațiuni trebuie să fie efectuate în mod igienic de îndată ce este posibil după capturare, iar produsele pescărești trebuie să fie spălate imediat. Viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai repede și păstrate separat de produsele pescărești destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman trebuie să fie refrigerați sau conservați cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau să fie congelați.

7. Atunci când se practică congelarea în saramură a peștilor întregi destinați industriei conservelor, pentru produsele pescărești trebuie să se asigure o temperatură care nu este mai mare de -9 °C. Chiar dacă sunt congelați ulterior la o temperatură de -18 °C, peștii întregi congelați inițial în saramură la o temperatură care nu este mai mare de -9 °C trebuie să fie destinați producției de conserve. Saramura nu trebuie să fie o sursă de contaminare a peștilor.

▼B			
CAPITOLUL II: CERINȚE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN TIMPUL DEBARCĂRII ȘI DUPĂ DEBARCARE 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care răspund de descărcarea și debarcarea produselor pescărești să: (a) asigure că materialul de descărcare și debarcare care intră în contact cu produsele pescărești este fabricat dintr-un material ușor de curățat și de dezinfectat și este ținut în bună stare de întreținere și curățenie și (b) evite, în timpul descărcării și debarcării, orice contaminare a produselor pescărești, în special: (i) printr-o descărcare și debarcare rapidă; (ii) prin plasarea produselor pescărești, fără întârziere, într-un mediu protejat, la temperatura indicată în capitolul VII și (iii) prin utilizarea unor echipamente și manipulări care să nu poată deteriora inutil părțile comestibile ale produselor pescărești. 2. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care răspund de halele de licitație, de piețele pentru vânzarea cu ridicata sau de părți din halele de licitație și din piețele pentru vânzarea cu ridicata în care sunt expuse produsele pescărești la vânzare să asigure respectarea următoarelor cerințe: (a) (i) trebuie să fie prevăzute instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a produselor pescărești reținute. Este necesar să fie prevăzute instalații separate care se încuie pentru depozitarea produselor pescărești declarate improprii pentru consumul uman; (ii) în cazul în care autoritatea competentă cere acest lucru, este necesar să fie prevăzută o instalație corect echipată care se încuie sau, după caz, un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către autoritatea competentă; (b) în momentul expunerii sau depozitării produselor pescărești: (i) spațiile nu trebuie să fie utilizate în alte scopuri; (ii) vehiculele care emană gaze de eșapament care pot afecta calitatea produselor pescărești nu pot pătrunde în aceste spații; (iii) persoanele care au acces în aceste spații nu trebuie să introducă alte animale și (iv) spațiile trebuie să fie bine iluminate pentru a facilita controalele oficiale. 3. Atunci când nu a fost posibilă efectuarea refrigerării la bordul navei, este necesar ca produsele pescărești proaspete, altele decât		Neaplicabil	

cele care sunt conservate vii, să fie înghețate de îndată ce este posibil după debarcare și depozitate la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește. 4. Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autoritățile competente pentru ca acestea să poată efectua controalele oficiale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, în special în ceea ce privește procedurile de notificare a debarcării produselor pescărești pe care autoritatea competentă a statului membru al cărui pavilion îl arborează nava sau a statului membru unde se efectuează debarcarea produselor pescărești le-ar putea considera necesare.			
CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR, INCLUSIV NAVELOR, CARE MANIPULEAZĂ PRODUSELE PESCĂREȘTI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe, atunci când este necesar, în ceea ce privește unitățile care manipulează produse pescărești. ▼M25 A. CERINȚE PENTRU PRODUSELE PESCĂREȘTI PROASPETE 1. Produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și păstrate în apă refrigerată la bordul navelor. În plus, ele pot fi transportate mai departe în apă refrigerată și după debarcare și pot fi transportate de la unități de acvacultură până la sosirea într-o unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate după sosirea la o unitate terestră care desfășoară alte activități decât transportul cu condiția respectării cerințelor de la capitolul VIII punctul 1 litera (a). 2. În cazul în care produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns la o unitate terestră, ele trebuie depozitate sub gheață în facilități corespunzătoare sau, în cazul produselor pescărești proaspete întregi sau eviscerate, în recipiente de polietilenă cu trei straturi, confecționate din material izolant, umplute cu gheață și apă. 3. Împrospătarea gheții trebuie efectuată ori de câte ori este necesar. Atunci când se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, ele trebuie să fie curate și nedeteriorate. Apa trebuie să aibă o temperatură cât mai apropiată de 0 °C și să acopere toți peștii. Gheața trebuie să acopere	Secțiunea 1-a CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR CARE MANIPULEAZĂ PRODUSELE PESCĂREȘTI 95. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe, atunci când este necesar, în ceea ce privește unitățile care manipulează produse pescărești. A. CERINȚE PENTRU PRODUSELE PESCĂREȘTI PROASPETE 96. Produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și păstrate în apă refrigerată. În plus, ele pot fi transportate mai departe în apă refrigerată și pot fi transportate de la unități de acvacultură până la sosirea într-o unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate după sosirea la o unitate terestră care desfășoară alte activități decât transportul cu condiția respectării cerințelor de la pct.137.1 a Secțiunii a 6-a. 97. În cazul în care produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns la o unitate terestră, ele trebuie depozitate sub gheață în facilități corespunzătoare sau, în cazul produselor pescărești proaspete întregi sau eviscerate, în recipiente de polietilenă cu trei straturi, confecționate din material izolant, umplute cu gheață și apă. 98. Împrospătarea gheții trebuie efectuată ori de câte ori este necesar. Atunci când se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, ele trebuie să fie curate și	Compatibil	

întreaga suprafață a apei din containere, asigurându-se faptul că toți peștii se află sub stratul de gheață. 4. Produsele pescărești proaspete ambalate trebuie să fie refrigerate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. 5. Operațiuni precum decapitarea și eviscerarea trebuie să fie efectuate în condiții igienice. Atunci când eviscerarea este posibilă din punct de vedere tehnic și comercial, aceasta trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil după capturare sau debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni. 6. Operațiuni precum filetarea sau tranșarea trebuie să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor și a feliilor. Fileurile și feliile trebuie să nu rămână pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor. Fileurile și feliile trebuie să fie înfoliate și, dacă este necesar, ambalate și apoi refrigerate cât mai repede posibil după prepararea lor. 7. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate neambalate și păstrate la gheață trebuie să permită scurgerea apei topite astfel încât aceasta să nu rămână în contact cu produsele pescărești. ▼M23	nedeteriorate. Apa trebuie să aibă o temperatură cât mai apropiată de 0°C și să acopere toți peștii. Gheața trebuie să acopere întreaga suprafață a apei din containere, asigurându-se faptul că toți peștii se află sub stratul de gheață. 99. Produsele pescărești proaspete ambalate trebuie să fie refrigerate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. 100. Operațiuni precum decapitarea și eviscerarea trebuie să fie efectuate în condiții igienice. Atunci când eviscerarea este posibilă din punct de vedere tehnic și comercial, aceasta trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil după capturare sau debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni. 101. Operațiuni precum filetarea sau tranșarea trebuie să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor și a feliilor. Fileurile și feliile trebuie să nu rămână pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor. Fileurile și feliile trebuie să fie înfoliate și, dacă este necesar, ambalate și apoi refrigerate cât mai repede posibil după prepararea lor. 102. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate neambalate și păstrate la gheață trebuie să permită scurgerea apei topite astfel încât aceasta să nu rămână în contact cu produsele pescărești.		
B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sau depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator din secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctele 1 și 2. ▼B	B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE 103. Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sau depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator: 103.1 să dispună de echipamente de congelare cu o capacitate suficientă de congelare cât mai rapidă posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C; 103.2 să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la	Compatibil	

	o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la pct.1 și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare;		
C. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI SEPARATE MECANIC Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc produse pescărești separate mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe: 1. este necesar ca materiile prime utilizate să răspundă următoarelor criterii: (a) pentru producerea produselor pescărești separate mecanic pot fi utilizați numai peștii întregi și carnea care rămâne pe oase după tranșarea fileului de pește; (b) materiile prime nu trebuie să conțină viscere; 2. este necesar ca procesul de fabricare să respecte următoarele cerințe: (a) este necesar ca separarea mecanică să fie realizată de îndată după tranșarea fileului de pește; (b) dacă sunt utilizați pești întregi, este necesar ca în prealabil aceștia să fie eviscerati și spălați; (c) după fabricare, produsele pescărești separate mecanic trebuie să fie congelate cât mai repede posibil sau încorporate într-un produs care urmează să fie congelat sau supus unui tratament stabilizator. ▼M11	C. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI SEPARATE MECANIC 104. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc produse pescărești separate mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe: 104.1 este necesar ca materiile prime utilizate să răspundă următoarelor criterii: 104.1.1 pentru producerea produselor pescărești separate mecanic pot fi utilizați numai peștii întregi și carnea care rămâne pe oase după tranșarea fileului de pește; 104.1.2 materiile prime nu trebuie să conțină viscere; 104.2 este necesar ca procesul de fabricare să respecte următoarele cerințe: 104.2.1 este necesar ca separarea mecanică să fie realizată de îndată după tranșarea fileului de pește; 104.2.2 dacă sunt utilizați pești întregi, este necesar ca în prealabil aceștia să fie eviscerati și spălați; 104.2.3 după fabricare, produsele pescărești separate mecanic trebuie să fie congelate cât mai repede posibil sau încorporate într-un produs care urmează să fie congelat sau supus unui tratament stabilizator.	Compatibil	
D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII 1. Operatorii din sectorul alimentar care introduc pe piață următoarele produse pescărești derivate din pești sau moluște cefalopode: (a) produse pescărești destinate a fi consumate crude; sau (b) marinate, sărate și orice alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil, trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare pentru a distruge paraziții viabili care ar putea constitui un pericol pentru sănătatea consumatorului. 2. Pentru alți paraziți decât trematodele, tratamentul de congelare trebuie să consistă din scăderea temperaturii în toate părțile produsului la cel puțin:	D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII 105. Operatorii din domeniul alimentar care introduc pe piață următoarele produse pescărești derivate din pești sau moluște cefalopode: 105.1 produse pescărești destinate a fi consumate crude; sau 105.2 marinate, sărate și orice alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil, trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare pentru a distruge paraziții viabili care ar putea constitui un pericol pentru sănătatea consumatorului.	Compatibil	

(a) – 20 °C timp de cel puțin 24 de ore; sau (b) – 35 °C timp de cel puțin 15 ore. 3. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să realizeze tratamentul de congelare prevăzut la punctul 1 pentru produsele pescărești: (a) care au fost supuse sau sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament termic care distruge parazitul viabil. În cazul altor paraziți decât trematodele, produsul este încălzit la o temperatură internă de 60 °C sau mai mult, timp de cel puțin un minut; (b) care au fost conservate ca produse pescărești congelate pentru o perioadă de timp suficient de îndelungată pentru a distruge paraziții viabili; (c) din capturi sălbatice, cu condiția: (i) să existe date epidemiologice disponibile care să indice că zonele de pescuit de origine nu prezintă un pericol privind sănătatea în ceea ce privește prezența paraziților; și (ii) ca autoritatea competentă să autorizeze acest lucru; (d) provenite din piscicultură, obținute din embrioni și care au fost supuse exclusiv unui regim alimentar care nu poate conține paraziți viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, și este îndeplinită una dintre următoarele cerințe: (i) au fost crescute exclusiv într-un mediu care este indemn de paraziți viabili; sau (ii) operatorul din sectorul alimentar verifică prin proceduri aprobate de autoritatea competentă că produsele pescărești nu reprezintă un pericol pentru sănătate în ceea ce privește prezența paraziților viabili. 4. (a) Atunci când sunt introduse pe piață, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, produsele pescărești menționate la punctul 1 trebuie să fie însoțite de un document eliberat de către operatorul din sectorul alimentar care realizează tratamentul de congelare, indicând tipul de tratament de congelare la care au fost supuse produsele. (b) Înainte de introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la punctul 3 literele (c) și (d) care nu au fost supuse unui tratament de congelare sau care nu sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament care distruge paraziții viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, un operator din sectorul alimentar trebuie să se asigure că produsele pescărești provin dintr-o zonă de pescuit sau piscicultură în conformitate cu condițiile specifice menționate la unul dintre aceste puncte. Această dispoziție poate fi îndeplinită prin informații în documentul comercial sau prin orice alte informații de însoțire a produselor pescărești.	106. Pentru alți paraziți decât trematodele, tratamentul de congelare trebuie să consistă din scăderea temperaturii în toate părțile produsului la cel puțin: 106.1 – 20 °C timp de cel puțin 24 de ore; sau 106.2 – 35 °C timp de cel puțin 15 ore. 107. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să realizeze tratamentul de congelare prevăzut la pct.104 pentru produsele pescărești: 107.1 care au fost supuse sau sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament termic care distruge parazitul viabil. În cazul altor paraziți decât trematodele, produsul este încălzit la o temperatură internă de 60 °C sau mai mult, timp de cel puțin un minut; 107.2 care au fost conservate ca produse pescărești congelate pentru o perioadă de timp suficient de îndelungată pentru a distruge paraziții viabili; 107.3 din capturi sălbatice, cu condiția: 107.3.1 să existe date epidemiologice disponibile care să indice că zonele de pescuit de origine nu prezintă un pericol privind sănătatea în ceea ce privește prezența paraziților; și 107.3.2 ca autoritatea competentă să autorizeze acest lucru; 107.4 provenite din piscicultură, obținute din embrioni și care au fost supuse exclusiv unui regim alimentar care nu poate conține paraziți viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, și este îndeplinită una dintre următoarele cerințe: 107.4.1 au fost crescute exclusiv într-un mediu care este indemn de paraziți viabili; sau 107.4.2 operatorul din domeniul alimentar verifică prin proceduri aprobate de autoritatea competentă că produsele pescărești nu reprezintă un pericol pentru sănătate în ceea ce privește prezența paraziților viabili. 108. Atunci când sunt introduse pe piață, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, produsele pescărești menționate la pct.104 trebuie să fie însoțite de un document eliberat de către operatorul din domeniul alimentar care realizează tratamentul de congelare, indicând tipul de tratament de congelare la care au fost supuse produsele. 109. Înainte de introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la subpct.107.3 și 107.4 care nu au fost supuse unui tratament de congelare sau care nu sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament care distruge paraziții viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, un operator din domeniul		
--	--	--	--

▼ M6 ▼ M6	alimentar trebuie să se asigure că produsele pescărești provin dintr-o zonă de pescuit sau piscicultură în conformitate cu condițiile specifice menționate la unul dintre aceste puncte. Această dispoziție poate fi îndeplinită prin informații în documentul comercial sau prin orice alte informații de însoțire a produselor pescărești.		
CAPITOLUL IV: CERINȚE CARE SE APLICĂ ANUMITOR PRODUSE PESCĂREȘTI PRELUCRATE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe în ceea ce privește unitățile care manipulează anumite produse pescărești prelucrate. A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELO 1. Fierberea trebuie să fie urmată de o răcire rapidă. În cazul în care nu este folosit niciun alt mijloc de conservare, răcirea trebuie să fie continuată până ce se ajunge la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește. 2. Cojirea trebuie să fie efectuată în condiții de igienă prin care să se evite orice contaminare a produsului. În cazul în care această operațiune este executată manual, personalul trebuie să se spele bine pe mâini. 3. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate de îndată ce este posibil la temperatura stabilită în capitolul VII.	Secțiunea a 2-a CERINȚE CARE SE APLICĂ ANUMITOR PRODUSE PESCĂREȘTI PRELUCRATE 110. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe în ceea ce privește unitățile care manipulează anumite produse pescărești prelucrate. A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELO 111. Fierberea trebuie să fie urmată de o răcire rapidă. În cazul în care nu este folosit niciun alt mijloc de conservare, răcirea trebuie să fie continuată până ce se ajunge la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește. 112. Cojirea trebuie să fie efectuată în condiții de igienă prin care să se evite orice contaminare a produsului. În cazul în care această operațiune este executată manual, personalul trebuie să se spele bine pe mâini. 113. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate de îndată ce este posibil la temperatura stabilită la pct.130-135 a Secțiunii a 5-a.	Compatibil	
B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN 1. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie: (a) să provină din unități, inclusiv nave, înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament; (b) să provină din produse pescărești proprii alimentației umane și care respectă dispozițiile prezentei secțiuni; (c) să fie transportate și depozitate în condiții igienice; (d) să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în capitolul VII. Prin derogare de la punctul 1 litera (d), operatorul din sectorul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucurează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și valoarea	B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN 114. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie: 114.1 să provină din unități, înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr.296 /2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentei hotărâri; 114.2 să provină din produse pescărești proprii alimentației umane și care respectă dispozițiile prezentei secțiuni; 114.3 să fie transportate și depozitate în condiții igienice; 114.4 să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în pct.130-135 a Secțiunii a 5-a. 115. Prin derogare de la subpct.114.1, operatorul din domeniul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucurează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare,	Compatibil	

totală a azotului bazic volatil total (ABVT) să nu depășească limitele stabilite în punctul 1 al capitolului I din secțiunea II a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei (18). 2. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că întreaga materie primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, atunci când este cazul, stagii de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final. 3. În cazul în care materia primă și procesul de producție respectă cerințele cu privire la uleiul de pește destinat consumului uman, un operator din sectorul alimentar poate să producă și să depoziteze în aceeași unitate atât ulei de pește destinat consumului uman, cât și ulei de pește și făină de pește care nu sunt destinate consumului uman. 4. Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea normelor naționale pentru introducerea pe piață a uleiului de pește pentru consumatorul final. ▼B	cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și valoarea totală a azotului bazic volatil total (ABVT). 116. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că întreaga materie primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, atunci când este cazul, stagii de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final. 117. În cazul în care materia primă și procesul de producție respectă cerințele cu privire la uleiul de pește destinat consumului uman, un operator din domeniul alimentar poate să producă și să depoziteze în aceeași unitate atât ulei de pește destinat consumului uman, cât și ulei de pește și făină de pește care nu sunt destinate consumului uman. 118. Până la adoptarea unei legislații naționale specifice, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure respectarea cerințelor naționale pentru introducerea pe piață a uleiului de pește pentru consumatorul final.		
CAPITOLUL V: STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie, în funcție de natura produsului sau a speciei, să se asigure că produsele pescărești introduse pe piață pentru consumul uman sunt în conformitate cu standardele prevăzute de prezentul capitol. ►M6 Cerințele din părțile B și D nu se aplică produselor pescărești întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman. ◀ A. PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR PESCĂREȘTI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să realizeze o evaluare organoleptică a produselor pescărești. Această evaluare trebuie să permită, în special, verificarea conformității acestor produse cu criteriile de prospețime. B. HISTAMINA Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că limitele care se aplică histaminei nu sunt depășite. C. AZOTUL VOLATIL TOTAL Produsele pescărești neprelucrate nu trebuie introduse pe piață în cazul în care testele chimice arată că au fost depășite limitele de	Secțiunea a 3-a STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI 119. Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie, în funcție de natura produsului sau a speciei, să se asigure că produsele pescărești introduse pe piață pentru consumul uman sunt în conformitate cu standardele prevăzute de prezentul capitol. Cerințele din părțile B și D nu se aplică produselor pescărești întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman. A. PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR PESCĂREȘTI 120. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să realizeze o evaluare organoleptică a produselor pescărești. Această evaluare trebuie să permită, în special, verificarea conformității acestor produse cu criteriile de prospețime. B. HISTAMINA 121. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că limitele care se aplică histaminei nu sunt depășite. C. AZOTUL VOLATIL TOTAL	Compatibil	

TVB-N (azot bazic volatil total) sau de TMA-N (azot-trimetilamină). D. PARAZIȚI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că produsele pescărești au fost supuse, înaintea introducerii pe piață, unui control vizual care să detecteze prezența paraziților vizibili. Aceștia nu trebuie să introducă pe piață pentru consumul uman produsele pescărești care sunt în mod vizibil infestate cu paraziți. E. TOXINE PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ ▼M6 1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie să fie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. Produsele pescărești proaspete, preparate, congelate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific al produselor pescărești. ▼B 2. Produsele pescărești care conțin biotoxine cum sunt ciguatoxina sau toxinele paralizante ale mușchilor nu trebuie introduse pe piață. Cu toate acestea, produsele pescărești derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi introduse pe piață în măsura în care au fost produse în conformitate cu secțiunea VII și respectă standardele stabilite în capitolul V punctul 2 din această secțiune.	122. Produsele pescărești neprelucrate nu trebuie introduse pe piață în cazul în care testele chimice arată că au fost depășite limitele de TVB-N (azot bazic volatil total) sau de TMA-N (azot-trimetilamină). D. PARAZIȚI 123. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că produsele pescărești au fost supuse, înaintea introducerii pe piață, unui control vizual care să detecteze prezența paraziților vizibili. Aceștia nu trebuie să introducă pe piață pentru consumul uman produsele pescărești care sunt în mod vizibil infestate cu paraziți. E. TOXINE PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ 124. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie să fie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. 125. Produsele pescărești proaspete, preparate, congelate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. 126. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific al produselor pescărești. 127. Produsele pescărești care conțin biotoxine cum sunt ciguatoxina sau toxinele paralizante ale mușchilor nu trebuie introduse pe piață. Cu toate acestea, produsele pescărești derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi introduse pe piață în măsura în care au fost produse în conformitate cu pct.130-135 a Secțiunii a 5-a.		
CAPITOLUL VI: ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI 1. Este necesar ca recipientele în care sunt conservate produsele pescărești proaspete la gheață să fie rezistente la apă și să permită apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele. 2. Este necesar ca blocurile congelate, preparate la bordul navelor să fie bine împachetate corespunzător înainte de debarcare. 3. Atunci când produsele pescărești sunt împachetate la bordul navei de pescuit, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că materialul utilizat pentru împachetare:	Secțiunea a 4-a ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI 128. Este necesar ca recipientele în care sunt conservate produsele pescărești proaspete la gheață să fie rezistente la apă și să permită apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.	Compatibil	

(a) nu constituie o sursă de contaminare; (b) este depozitat astfel încât să nu fie expus unor riscuri de contaminare și (c) atunci când se intenționează a fi reutilizat, să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.	129. Atunci când produsele pescărești sunt împachetate, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că materialul utilizat pentru împachetare: 129.1 nu constituie o sursă de contaminare; 129.2 este depozitat astfel încât să nu fie expus unor riscuri de contaminare și 129.3 atunci când se intenționează a fi reutilizat, să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.		
CAPITOLUL VII: DEPOZITAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care depozitează produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe: 1. este necesar ca produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate să fie ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite; ▼M9 2. Produsele pescărești congelate trebuie să fie ținute la o temperatură care să nu depășească – 18 °C în toată masa produsului; cu toate acestea, peștii întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor pot fi ținuți la o temperatură care să nu depășească – 9 °C; ▼B 3. este necesar ca produsele pescărești conservate vii să fie ținute la o temperatură și în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității. ▼M27 4. În cazul în care produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate sau produsele pescărești prelucrate trebuie să aibă o temperatură mai mică decât cea a gheții în curs de topire pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, respectivele produse pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură. În cazul în care produsele pescărești congelate trebuie să aibă o temperatură mai mare de -18 °C pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, acestea pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură.	Secțiunea a 5-a DEPOZITAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI 130. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care depozitează produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe: 131. este necesar ca produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate să fie ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite; 132. Produsele pescărești congelate trebuie să fie ținute la o temperatură care să nu depășească – 18 °C în toată masa produsului; cu toate acestea, peștii întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor pot fi ținuți la o temperatură care să nu depășească – 9 °C; 133. este necesar ca produsele pescărești conservate vii să fie ținute la o temperatură și în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității. 134. În cazul în care produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate sau produsele pescărești prelucrate trebuie să aibă o temperatură mai mică decât cea a gheții în curs de topire pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, respectivele produse pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură. 135. În cazul în care produsele pescărești congelate trebuie să aibă o temperatură mai mare de -18 °C pentru a permite utilizarea utilajelor de tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, acestea pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere	Compatibil	

▼B	tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură.		
CAPITOLUL VIII: TRANSPORTUL PRODUSELOR PESCĂREȘTI Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care transportă produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe: ▼M25 1. În timpul transportului, produsele pescărești trebuie să fie păstrate la temperatura necesară. În particular: (a) produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate și decongelate, precum și produsele din crustacee și din moluște preparate termic și refrigerate trebuie să fie păstrate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață pentru transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate, gheața trebuie să fie prezentă pe parcursul întregii perioade de depozitare/transport, la o temperatură controlată. Transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în recipiente de polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață trebuie să nu depășească 3 zile; (b) produsele pescărești congelate, cu excepția peștilor întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor, trebuie să fie păstrate în timpul transportului la o temperatură uniformă care să nu depășească -18 °C în toată masa produsului, fiind tolerate scurte fluctuații ascendente de cel mult 3 °C; (c) în cazul în care procesul de suprarefrigerare este utilizat pentru transportul produselor pescărești proaspete, transportul în cutii fără gheață este permis cu condiția ca respectivele cutii să indice în mod clar faptul că ele conțin produse pescărești suprarefrigerate. În timpul transportului, produsele pescărești suprarefrigerate trebuie să respecte cerințele de temperatură incluse într-un interval cuprins între -0,5 °C și -2 °C în partea centrală a produsului. Transportul și depozitarea produselor pescărești suprarefrigerate trebuie să nu depășească 5 zile. ▼B 2. operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să se conformeze dispozițiilor de la punctul 1 litera (b) atunci când sunt transportate produse pescărești congelate de la un depozit frigorific până la o unitate autorizată pentru a fi decongelate de îndată după sosire, în vederea unei preparări și/sau prelucrări	Secțiunea a 6-a TRANSPORTUL PRODUSELOR PESCĂREȘTI 136. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care transportă produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe: 137. În timpul transportului, produsele pescărești trebuie să fie păstrate la temperatura necesară. În particular: 137.1 produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate și decongelate, precum și produsele din crustacee și din moluște preparate termic și refrigerate trebuie să fie păstrate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață pentru transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate, gheața trebuie să fie prezentă pe parcursul întregii perioade de depozitare/transport, la o temperatură controlată. Transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în recipiente de polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață trebuie să nu depășească 3 zile; 137.2 produsele pescărești congelate, cu excepția peștilor întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor, trebuie să fie păstrate în timpul transportului la o temperatură uniformă care să nu depășească -18°C în toată masa produsului, fiind tolerate scurte fluctuații ascendente de cel mult 3°C; 137.3 în cazul în care procesul de suprarefrigerare este utilizat pentru transportul produselor pescărești proaspete, transportul în cutii fără gheață este permis cu condiția ca respectivele cutii să indice în mod clar faptul că ele conțin produse pescărești suprarefrigerate. În timpul transportului, produsele pescărești suprarefrigerate trebuie să respecte cerințele de temperatură incluse într-un interval cuprins între -0,5°C și -2°C în partea centrală a produsului. Transportul și depozitarea produselor pescărești suprarefrigerate trebuie să nu depășească 5 zile. 138. operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să se conformeze dispozițiilor de la subpct.137.2 atunci când sunt transportate produse pescărești congelate de la un depozit frigorific până la o unitate autorizată pentru a fi decongelate de	Compatibil	

atunci când distanța parcursă este scurtă și autoritatea competentă autorizează acest lucru; 3. în cazul în care produsele pescărești sunt conservate la gheață, apa provenită din topirea gheții nu trebuie să rămână în contact cu produsele; 4. este necesar ca produsele pescărești destinate introducerii pe piață vii să fie transportate în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității. ▼M3	îndată după sosire, în vederea unei preparări și/sau prelucrări atunci când distanța parcursă este scurtă și autoritatea competentă aprobă acest lucru; 139. în cazul în care produsele pescărești sunt conservate la gheață, apa provenită din topirea gheții nu trebuie să rămână în contact cu produsele; 140. este necesar ca produsele pescărești destinate introducerii pe piață vii să fie transportate în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității.		
SECȚIUNEA IX: LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU În sensul prezentei secțiuni: 1. Prin „colostru” se înțelege fluidul secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte de la trei până la cinci zile după naștere, bogat în anticorpi și minerale, și care precede producția de lapte crud. 2. Prin „produse pe bază de colostru” se înțelege produse care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.	Capitolul VII LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU Capitolul I LAPTE CRUD ȘI COLOSTRU – PRODUCȚIA PRIMARĂ 141. În sensul prezentei secțiuni: 141.1 Prin „colostru” se înțelege fluidul secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte de la trei până la cinci zile după naștere, bogat în anticorpi și minerale, și care precede producția de lapte crud. 141.2 Prin „produse pe bază de colostru” se înțelege produse care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.	Compatibil	
CAPITOLUL I: LAPTE CRUD ȘI COLOSTRU – PRODUCȚIA PRIMARĂ Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru să asigure respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol. I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU 1. Este necesar ca laptele crud și colostrul să provină de la animale: (a) care nu prezintă nici un simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru; (b) în bună stare de sănătate și care nu prezintă nici un semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;	142. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru să asigure respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol. I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU 143. Este necesar ca laptele crud și colostrul să provină de la animale: 143.1 care nu prezintă nici un simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru; 143.2 în bună stare de sănătate și care nu prezintă nici un semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;	Compatibil	

(c) care nu prezintă nici o rană a ugerului care ar putea altera laptele și colostrul; (d) cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal în temeiul Directivei 96/23/CE; (e) pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe. 2.(a) În ceea ce privește în special bruceloza, este necesar ca laptele crud și colostrul să provină: (i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE (¹⁹), este indemn sau oficial indemn de bruceloză; (ii) de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză în sensul Directivei 91/68/CEE (²⁰) sau (iii) de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă. (b) În ceea ce privește tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină: (i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE, este indemn sau oficial indemn de bruceloză sau (ii) de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă. (c) În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, este necesar ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză. ▼M27 3. Cu toate acestea, laptele crud sau colostrul care provine de la animale care nu îndeplinesc cerințele prevăzute la punctul 2 poate fi utilizat cu autorizația autorității competente: (a) în cazul vacilor, bivolițelor, oilor sau caprelor sau al femelelor altor specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și niciun simptom al acestor boli, precum și în cazul oilor sau al caprelor care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încât să prezinte, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este	143.3 care nu prezintă nici o rană a ugerului care ar putea altera laptele și colostrul; 143.4 cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neînregistrate sau animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal; 143.5 pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe înregistrate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe. 144. În ceea ce privește în special bruceloza, este necesar ca laptele crud și colostrul să provină: 144.1 de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de bruceloză; 144.2 de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză sau 144.3 de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă. 145. În ceea ce privește tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină: 145.1 de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de bruceloză sau 145.2 de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă. 146. În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, este necesar ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză. 147. Cu toate acestea, laptele crud sau colostrul care provine de la animale care nu îndeplinesc cerințele prevăzute la pct.144-146 poate fi utilizat cu aprobarea autorității competente: 147.1 în cazul vacilor, bivolițelor, oilor sau caprelor sau al femelelor altor specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și niciun simptom al acestor boli, precum și în cazul oilor sau al caprelor care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încât să prezinte, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este		
--	--	--	--

adecvat pentru a demonstra eficacitatea tratamentului termic aplicat, cum ar fi situațiile în care laptele crud este produs de la alte specii decât bovinele sau este separat în diferite fracțiuni înainte de a fi tratat termic, operatorii din sectorul alimentar sunt autorizați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP) în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004; (b) în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a brucelozei sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, pentru fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin două luni. ▼M3 4. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerințele de la punctele 1-3 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în Directiva 64/432/CEE și de Directiva 91/68/CEE – nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman. 5. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la punctul 1 sau 2 este necesar să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.	adecvat pentru a demonstra eficacitatea tratamentului termic aplicat, cum ar fi situațiile în care laptele crud este produs de la alte specii decât bovinele sau este separat în diferite fracțiuni înainte de a fi tratat termic, operatorii din domeniul alimentar sunt delegați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP); 147.2 în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a brucelozei sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă niciun simptom al acestei boli, pentru fabricarea brânzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin două luni. 148. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerințele de la pct.143-147 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în – nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman. 149. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la pct.143 sau 144 este necesar să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.		
II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI A. Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor 1. Este necesar ca instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului. 2. Este necesar ca spațiile destinate depozitării laptelui și a colostrului să fie protejate de vermină și bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele și, după caz, pentru a răspunde cerințelor prevăzute de partea B, să dispună de un echipament de refrigerare corespunzător. 3. Este necesar ca suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) să fie ușor de curățat și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.	II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI A. Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor 150. Este necesar ca instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului. 151. Este necesar ca spațiile destinate depozitării laptelui și a colostrului să fie protejate de vermină și bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele și, după caz, pentru a răspunde cerințelor prevăzute de partea B, să dispună de un echipament de refrigerare corespunzător. 152. Este necesar ca suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) să fie ușor de curățat	Compatibil	

4. După utilizare, aceste suprafețe trebuie să fie curățate și, dacă este necesar, dezinfectate. După fiecare transport sau fiecare serie de transporturi, atunci când intervalul dintre descărcare și încărcarea următoare este foarte scurt, dar în toate cazurile cel puțin o dată pe zi, este necesar ca recipientele și cisternele utilizate pentru transportul laptelui crud să fie curățate și dezinfectate în mod corespunzător înainte de a fi reutilizate.	și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice. 153. După utilizare, aceste suprafețe trebuie să fie curățate și, dacă este necesar, dezinfectate. După fiecare transport sau fiecare serie de transporturi, atunci când intervalul dintre descărcare și încărcarea următoare este foarte scurt, dar în toate cazurile cel puțin o dată pe zi, este necesar ca recipientele și cisternele utilizate pentru transportul laptelui crud să fie curățate și dezinfectate în mod corespunzător înainte de a fi reutilizate.		
B. Igiena în timpul mulsului, al colectării și al transportului 1. Este necesar ca mulsul să fie efectuat în condiții de igienă, asigurând în special: (a) ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate; (b) ca laptele și colostrul de la fiecare animal să fie controlate de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau fizico-chimice anormale, și ca laptele și colostrul care prezintă astfel de caracteristici să nu fie utilizate pentru consumul uman; (c) ca laptele și colostrul care provin de la animale care prezintă semnele clinice ale unei boli care poate afecta mamela să nu fie utilizate pentru consumul uman în cazul în care nu sunt în conformitate cu indicațiile unui medic veterinar; (d) să fie identificate animalele supuse unui tratament în urma căruia există riscul ca reziduuri de medicamente să treacă în lapte și ca laptele care provine de la aceste animale înainte de încheierea perioadei de așteptare prescrise să nu fie utilizat pentru consumul uman și (e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare aplicate ugerelor să fie utilizate în conformitate cu procedurile prevăzute de Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie 1998 privind introducerea pe piață a produselor biocide ⁽²¹⁾; (f) colostrul se mulge separat și nu se amestecă împreună cu laptele crud. 2. Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare. (a) Laptele trebuie de îndată adus la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectat în fiecare zi, și 6 °C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi.	B. Igiena în timpul mulsului, al colectării și al transportului 154. Este necesar ca mulsul să fie efectuat în condiții de igienă, asigurând în special: 154.1 ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate; 154.2 ca laptele și colostrul de la fiecare animal să fie controlate de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau fizico-chimice anormale, și ca laptele și colostrul care prezintă astfel de caracteristici să nu fie utilizate pentru consumul uman; 154.3 ca laptele și colostrul care provin de la animale care prezintă semnele clinice ale unei boli care poate afecta mamela să nu fie utilizate pentru consumul uman în cazul în care nu sunt în conformitate cu indicațiile unui medic veterinar; 154.4 să fie identificate animalele supuse unui tratament în urma căruia există riscul ca reziduuri de medicamente să treacă în lapte și ca laptele care provine de la aceste animale înainte de încheierea perioadei de așteptare prescrise să nu fie utilizat pentru consumul uman și 154.5 ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare aplicate ugerelor să fie utilizate în conformitate cu procedurile privind introducerea pe piață a produselor biocide; 155.5 colostrul se mulge separat și nu se amestecă împreună cu laptele crud. 155. Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare. 155.1 Laptele trebuie de îndată adus la o temperatură care să nu fie mai mare de 8°C, atunci când este colectat în fiecare zi, și 6°C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi. 155.2 Colostrul trebuie de îndată adus și depozitat separat la o temperatură care să nu fie mai mare de 8°C, atunci când este	Compatibil	

(b) Colostrul trebuie de îndată adus și depozitat separat la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectat în fiecare zi, și de 6 °C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi, sau congelat. 3. În timpul transportului este necesar ca răcirea să fie menținută, iar la sosirea în unitatea de destinație temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10 °C. 4. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la punctele 2 și 3, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care: (a) laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care (b) este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă autorizează acest lucru. C. Igiena personalului 1. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate. 2. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.	colectat în fiecare zi, și de 6°C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi, sau congelat. 156. În timpul transportului este necesar ca răcirea să fie menținută, iar la sosirea în unitatea de destinație temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10°C. 157. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la pct.155 și 156, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care: 157.1 laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care 157.2 este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă aprobă acest lucru. C. Igiena personalului 158. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate. 159. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.		
III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI 1.(a) Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislații mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud. (b) Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice sunt aplicabile criteriile naționale pentru colostru, în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice. 2. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu punctele 3 și 4, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la punctul 1 litera (b), în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate: (a) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care produce laptele; (b) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care colectează sau prelucrează laptele;	III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI 160. Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislații mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud. 161. Până la adoptarea unei legislații naționale specifice sunt aplicabile criteriile naționale pentru colostru, în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice. 162. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu pct.163 și 165, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la pct.161, în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate:	Compatibil	

(c) de către sau în numele unui grup de operatori din sectorul alimentar sau
 (d) în cadrul unui program de control național sau regional.
 3.(a) Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:
 (i) pentru laptele crud de vacă:

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 100 000 ^(*)
Conținutul de celule somatice (per ml)	≤ 400 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună. ^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție.	

(ii) pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.	

(b) Cu toate acestea, în cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică nici un tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să facă tot ce este necesar pentru ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:

Conținutul de germeni la 30 °C	≤ 500 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.	

162.1 de către sau în numele operatorului din domeniul alimentar care produce laptele;
 162.2 de către sau în numele operatorului din domeniul alimentar care colectează sau prelucerează laptele;
 162.3 de către sau în numele unui grup de operatori din domeniul alimentar sau
 162.4 în cadrul unui program de control național sau regional.

163. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:
 163.1 pentru laptele crud de vacă:

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 100 000 ^(*)
Conținutul de celule somatice (per ml)	≤ 400 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună. ^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție.	

163.2 pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.	

164. Cu toate acestea, în cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică nici un tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să facă tot ce este necesar pentru ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:

Conținutul de germeni la 30 °C	≤ 500 000 ^(*)
--------------------------------	--------------------------

4. Fără a aduce atingere Directivei 96/23/CE, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru evitarea introducerii pe piață a laptelui crud: (a) al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul autorizat pentru una dintre substanțele prevăzute în anexele I și III la Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 (²²) sau (b) în cazul în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o valoare maximă autorizată. 5. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile punctului 3 sau 4, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru remedierea situației.	(^{*1}) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună. 165. Fără a aduce atingere Legea nr.82/2024, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru evitarea introducerii pe piață a laptelui crud: 165.1 al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul aprobat sau 165.2 în cazul în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o valoare maximă aprobată. 166. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile pct.163 sau 165, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru remedierea situației.		
CAPITOLUL II: CERINȚE PRIVIND PRODUSELE LACTATE ȘI CELE PE BAZĂ DE COLOSTRU I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA 1. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că, la sosirea în unitatea de prelucrare: (a) laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C; (b) colostrul este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C sau este menținut înghețat și este menținut la această temperatură până la prelucrare. 2. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare: (a) în cazul în care prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare sau (b) în cazul în care autoritatea competentă autorizează o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate sau pe bază de colostru.	Secțiunea a 2-a CERINȚE PRIVIND PRODUSELE LACTATE ȘI CELE PE BAZĂ DE COLOSTRU I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA 167. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că, la sosirea în unitatea de prelucrare: 167.1 laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6°C; 167.2 colostrul este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6°C sau este menținut înghețat și este menținut la această temperatură până la prelucrare. 168. Cu toate acestea, operatorii din domeniul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare: 168.1 în cazul în care prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare sau 168.2 în cazul în care autoritatea competentă aprobă o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate sau pe bază de colostru.	Compatibil	

II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC 1. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea cerințelor menționate în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 anexa II capitolul XI. În special, să se asigure, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate: ▼M27 (a) pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică: (i) o temperatură ridicată pentru un timp scurt: cel puțin 72 °C pentru 15 secunde; (ii) o temperatură scăzută pentru un timp mai lung: cel puțin 63 °C pentru 30 de minute; sau (iii) orice altă combinație a condițiilor de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent. Tratamentul menționat la subpunctele (i), (ii) și (iii) garantează că produsele prezintă, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină imediat după un astfel de tratament. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este adecvat pentru a demonstra eficacitatea pasteurizării, cum ar fi situațiile în care produsele sunt derivate de la alte specii decât bovinele sau sunt separate în diferite fracțiuni înainte de a fi pasteurizate, operatorii din sectorul alimentar sunt autorizați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP) în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. ▼M3 astfel încât produsele să prezinte, după caz, o reacție negativă la testul de fosfatază imediat după un astfel de tratament. (b) Tratamentul de ultrapasteurizare (UHT) se realizează printr-un tratament: (i) care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un scurt timp (nu mai puțin de 135 °C în combinație cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încât să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat atunci când este păstrat într-un recipient închis și aseptice la temperatura mediului înconjurător și (ii) suficient pentru a garanta că produsele rămân stabile din punct de vedere microbiologic o perioadă de 15 zile la o temperatură de 30 °C în recipiente închise sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.	II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC 169. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să asigure respectarea cerințelor menționate în art.17 Capitolul V Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. În special, să se asigure, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate: 169.1 pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică: 169.1.1 o temperatură ridicată pentru un timp scurt: cel puțin 72°C pentru 15 secunde; 169.1.2 o temperatură scăzută pentru un timp mai lung: cel puțin 63°C pentru 30 de minute; sau 169.1.3 orice altă combinație a condițiilor de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent. 170. Tratamentul menționat la sbp.169.1.1-169.1.3 garantează că produsele prezintă, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină imediat după un astfel de tratament. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este adecvat pentru a demonstra eficacitatea pasteurizării, cum ar fi situațiile în care produsele sunt derivate de la alte specii decât bovinele sau sunt separate în diferite fracțiuni înainte de a fi pasteurizate, operatorii din domeniul alimentar sunt delegați să furnizeze autorității competente asigurările necesare și să țină evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP). 170.1 Astfel încât produsele să prezinte, după caz, o reacție negativă la testul de fosfatază imediat după un astfel de tratament. 171. Tratamentul de ultrapasteurizare (UHT) se realizează printr-un tratament: 171.1 care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un scurt timp (nu mai puțin de 135°C în combinație cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încât să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat atunci când este păstrat într-un recipient închis și aseptice la temperatura mediului înconjurător și 171.2 suficient pentru a garanta că produsele rămân stabile din punct de vedere microbiologic o perioadă de 15 zile la o temperatură de 30°C în recipiente închise sau după punerea în	Compatibil	
--	---	--------------------------	--

2. În cazul în care urmează să supună laptele crud și colostrul unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar: (a) să ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și (b) să respecte cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004.	aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător. 172. În cazul în care urmează să supună laptele crud și colostrul unui tratament termic, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar: 172.1 să ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și 172.2 să respecte cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.		
III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI DE VACĂ CRUD ▼M6 1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare proceduri prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil prevăzut în procedurile bazate pe principiile HACCP: (a) laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30 °C; precum și (b) că laptele de vacă tratat termic utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30 °C. ▼M3 2. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la punctul 1, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația.	III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI DE VACĂ CRUD 173. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare proceduri prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil prevăzut în procedurile bazate pe principiile HACCP: 173.1 laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30°C; precum și 173.2 că laptele de vacă tratat termic utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30°C. 174. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la punctul 1, este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația.	Compatibil	
CAPITOLUL III: ÎMPACHETARE ȘI AMBALARE Este necesar ca închiderea ambalajelor destinate consumatorului să fie efectuată în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, de îndată după umplere, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previn contaminarea. Sistemul de închidere trebuie să fie proiectat astfel încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis.	Secțiunea a 3-a ÎMPACHETARE, AMBALARE ȘI ETICHETARE 175. Este necesar ca închiderea ambalajelor destinate consumatorului să fie efectuată în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, de îndată după umplere, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previn contaminarea. Sistemul de închidere trebuie	Compatibil	

	să fie proiectat astfel încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis.		
CAPITOLUL IV: ETICHETARE 1. Pe lângă cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE, cu excepția cazurilor menționate la articolul 13 alineatele (4) și (5) din această directivă, etichetarea trebuie să indice în mod clar: (a) în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenii „lapte crud”; (b) în cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic nici tratament fizic sau chimic, termenii „cu lapte crud”; (c) în cazul colostrului, termenul „colostru”; (d) în cazul produselor pe bază de colostru, termenii „pe bază de colostru”. 2. Cerințele de la punctul 1 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.	176. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, cu excepția cazurilor menționate la art. 13 din această hotărâre, etichetarea trebuie să indice în mod clar: 176.1 în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenii „lapte crud”; 176.2 în cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic nici tratament fizic sau chimic, termenii „cu lapte crud”; 176.3 în cazul colostrului, termenul „colostru”; 176.4 în cazul produselor pe bază de colostru, termenii „pe bază de colostru”. 177. Cerințele de la pct.176 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.	Compatibil	
CAPITOLUL V: MARCAJUL DE IDENTIFICARE Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa II secțiunea I: 1. marca de identificare poate conține o trimitere la locul de origine pe înveliș sau pe ambalaj unde este indicat numărul autorizației unității, în loc să indice numărul autorizației unității; 2. în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate indica numai codul țării de expediere și numărul autorizației unității. ▼B	178. Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa nr.2 capitolul I: 178.1 marca de identificare poate conține o trimitere la locul de origine pe înveliș sau pe ambalaj unde este indicat numărul autorizației unității, în loc să indice numărul autorizației unității; 178.2 în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate indica numai codul țării de expediere și numărul autorizației unității.	Compatibil	
SECȚIUNEA X: OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ CAPITOLUL I: OUĂ ▼M27 1. În spațiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine neintenționate, protejate eficient contra loviturilor și ferite de acțiunea directă a soarelui. Orice aplicare intenționată de mirosuri străine pe ouă nu trebuie să aibă ca scop ascunderea unui miros preexistent. ▼M6 2. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităților acestora legate de igienă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă impune norme naționale de temperatură	Capitolul VIII OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ Secțiunea 1-a OUĂ 179. În spațiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine neintenționate, protejate eficient contra loviturilor și ferite de acțiunea directă a soarelui. Orice aplicare intenționată de mirosuri străine pe ouă nu trebuie să aibă ca scop ascunderea unui miros preexistent. 180. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o	Compatibil	

pentru instalațiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalații de depozitare. ▼M25 3. Ouăle trebuie să fie livrate consumatorului în termen de cel mult 28 de zile de la ouare. ▼M25 4. Pentru ouăle produse de găinile din specia <i>Gallus gallus</i>, „data durabilității minimale”, astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (2) litera (r) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, se stabilește la cel mult 28 de zile de la ouare. În cazul în care se indică perioada de ouare, această dată se stabilește începând cu prima zi a perioadei respective. ▼B	conservare optimă a calităților acestora legate de igienă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă impune cerințe naționale de temperatură pentru instalațiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalații de depozitare. 181. Ouăle trebuie să fie livrate consumatorului în termen de cel mult 28 de zile de la ouare. 182. Pentru ouăle produse de găinile din specia <i>Gallus gallus</i>, „data durabilității minimale”, astfel cum este definită la art.2 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, se stabilește la cel mult 28 de zile de la ouare. În cazul în care se indică perioada de ouare, această dată se stabilește începând cu prima zi a perioadei respective.		
CAPITOLUL II: PRODUSE DIN OUĂ I. CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unitățile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operațiuni în mod separat: 1. spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, după caz; 2. spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea fragmentelor de coajă și de membrane și 3. alte operațiuni decât cele menționate la punctele 1 și 2.	Secțiunea a 2-a PRODUSE DIN OUĂ I. CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR 183. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că unitățile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operațiuni în mod separat: 183.1 spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, după caz; 183.2 spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea fragmentelor de coajă și de membrană și 183.3 alte operațiuni decât cele menționate la subpct.183.1 și 183.2.	Compatibil	
II. MATERII PRIME UTILIZATE PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR DIN OUĂ Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe: ▼M6 1. Cojile ouălor utilizate la fabricarea produselor din ouă trebuie să fie total dezvoltate și să nu prezinte crăpături. Cu toate acestea, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea ouălor lichide sau a produselor din ouă în cazul în care unitatea de producție sau un centru de ambalare le livrează direct unei unități aprobate pentru fabricarea ouălor lichide sau unei unități de prelucrare unde trebuie ca acestea să fie sparte cât mai repede posibil.	II. MATERII PRIME UTILIZATE PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR DIN OUĂ 184. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe: 184.1 Cojile ouălor utilizate la fabricarea produselor din ouă trebuie să fie total dezvoltate și să nu prezinte crăpături. Cu toate acestea, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea ouălor lichide sau a produselor din ouă în cazul în care unitatea de producție sau un centru de ambalare le livrează direct unei unități aprobate pentru fabricarea ouălor lichide sau unei unități de prelucrare unde trebuie ca acestea să fie sparte cât mai repede posibil.	Compatibil	

▼B 2. ouăle lichide obținute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Este necesar ca ouăle lichide să fie obținute în conformitate cu cerințele de la punctele 1, 2, 3, 4 și 7 din titlul III.	184.2 ouăle lichide obținute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Este necesar ca ouăle lichide să fie obținute în conformitate cu cerințele de la subpct.185.1, 185.2, 185.3, 185.4 și 185.7 din partea III de mai jos.		
III. CERINȚE SPECIFICE CU PRIVIRE LA IGIENĂ CARE SE APLICĂ FABRICĂRII PRODUSELOR DIN OUĂ Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că toate operațiunile sunt efectuate astfel încât să se evite orice contaminare în timpul producției, al manipulării și al depozitării produselor din ouă, în special, asigurând respectarea următoarelor cerințe: 1. ouăle pot fi sparte numai dacă sunt curate și uscate; 2. ouăle trebuie sparte astfel încât să fie redusă la minim contaminarea, având grijă în special ca această operațiune să fie efectuată în mod corespunzător separat de celelalte. Este necesar ca ouăle crăpate să fie prelucrate de îndată ce este posibil; 3. ouăle care nu sunt ouă de găină, de curcă și de bibilică trebuie să fie manipulate și prelucrate separat. Este necesar ca toate echipamentele să fie curățate și dezinfectate înaintea reluării prelucrării ouălor de găină, de curcă și de bibilică; 4. conținutul ouălor nu trebuie să fie extras prin centrifugare sau zdrobire; de asemenea, este interzisă utilizarea centrifugării cojilor goale pentru a extrage din acestea reziduuri de albuș destinate consumului uman; ▼M1 5. după spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman; ▼B 6. nu este cerută nici o prelucrare pentru albușul destinat fabricării de albumină uscată sau cristalizată care urmează să fie supus unui tratament termic; 7. în cazul în care prelucrarea nu este efectuată de îndată după spargere, este necesar ca ouăle lichide să fie depozitate fie congelate, fie la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Această perioadă de depozitare înaintea prelucrării la 4 °C nu	III. CERINȚE SPECIFICE CU PRIVIRE LA IGIENĂ CARE SE APLICĂ FABRICĂRII PRODUSELOR DIN OUĂ 185. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că toate operațiunile sunt efectuate astfel încât să se evite orice contaminare în timpul producției, al manipulării și al depozitării produselor din ouă, în special, asigurând respectarea următoarelor cerințe: 185.1 ouăle pot fi sparte numai dacă sunt curate și uscate; 185.2 ouăle trebuie sparte astfel încât să fie redusă la minim contaminarea, având grijă în special ca această operațiune să fie efectuată în mod corespunzător separat de celelalte. Este necesar ca ouăle crăpate să fie prelucrate de îndată ce este posibil; 185.3 ouăle care nu sunt ouă de găină, de curcă și de bibilică trebuie să fie manipulate și prelucrate separat. Este necesar ca toate echipamentele să fie curățate și dezinfectate înaintea reluării prelucrării ouălor de găină, de curcă și de bibilică; 185.4 conținutul ouălor nu trebuie să fie extras prin centrifugare sau zdrobire; de asemenea, este interzisă utilizarea centrifugării cojilor goale pentru a extrage din acestea reziduuri de albuș destinate consumului uman; 185.5 după spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman; 185.6 nu este cerută nici o prelucrare pentru albușul destinat fabricării de albumină uscată sau cristalizată care urmează să fie supus unui tratament termic; 185.7 în cazul în care prelucrarea nu este efectuată de îndată după spargere, este necesar ca ouăle lichide să fie depozitate fie congelate, fie la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Această perioadă de depozitare înaintea prelucrării la 4°C nu trebuie să fie mai mare de 48 de ore. Cu toate acestea, aceste	Compatibil	

trebuie să fie mai mare de 48 de ore. Cu toate acestea, aceste cerințe nu se aplică produselor care trebuie să facă obiectul unei eliminări a zaharurilor, în cazul în care acest proces este realizat cât mai repede posibil; 8. este necesar ca produsele nestabilizate pentru a fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie aduse la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Pentru produsele care urmează să fie congelate, congelarea trebuie efectuată de îndată după prelucrare.	cerințe nu se aplică produselor care trebuie să facă obiectul unei eliminări a zaharurilor, în cazul în care acest proces este realizat cât mai repede posibil; 185.8 este necesar ca produsele nestabilizate pentru a fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie aduse la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C. Pentru produsele care urmează să fie congelate, congelarea trebuie efectuată de îndată după prelucrare.		
IV. SPECIFICAȚII ANALITICE 1. Concentrația de acid butiric 3 OH nu trebuie să fie mai mare de 10 mg/kg de materie uscată din produsul din ouă nemodificat. 2. Conținutul de acid lactic în cazul materiei prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să fie mai mare de 1g/kg de materie uscată. Cu toate acestea, pentru produsele fermentate, este necesar ca această valoare să fie valoarea înregistrată înainte de procesul de fermentație. 3. Cantitatea de reziduuri de coajă, de membrane de ouă și de alte particule care s-ar putea găsi în produsul din ouă prelucrat nu trebuie să fie mai mare de 100 mg/kg din produsul din ouă.	IV. SPECIFICAȚII ANALITICE 186. Concentrația de acid butiric 3 OH nu trebuie să fie mai mare de 10 mg/kg de materie uscată din produsul din ouă nemodificat. 187. Conținutul de acid lactic în cazul materiei prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să fie mai mare de 1g/kg de materie uscată. Cu toate acestea, pentru produsele fermentate, este necesar ca această valoare să fie valoarea înregistrată înainte de procesul de fermentație. 188. Cantitatea de reziduuri de coajă, de membrane de ouă și de alte particule care s-ar putea găsi în produsul din ouă prelucrat nu trebuie să fie mai mare de 100 mg/kg din produsul din ouă.	Compatibil	
V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE 1. Pe lângă cerințele generale care se aplică marcajului de identificare prevăzut de anexa II, secțiunea I, este necesar ca loturilor de produse din ouă care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs să li se aplice o etichetă cu indicarea temperaturii la care este necesar să fie menținute produsele din ouă și perioada în care conservarea acestora poate fi asigurată astfel. ▼M1 2. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la punctul 1 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: „ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație” și să indice data și ora spargerii ouălor. ▼B	V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE 189. Pe lângă cerințele generale care se aplică marcajului de identificare prevăzut de anexa II, capitolul I, este necesar ca loturilor de produse din ouă care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs să li se aplice o etichetă cu indicarea temperaturii la care este necesar să fie menținute produsele din ouă și perioada în care conservarea acestora poate fi asigurată astfel. 190. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la pct.189 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: „ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație” și să indice data și ora spargerii ouălor.	Compatibil	
SECȚIUNEA XI: PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI DE MARE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care prepară pulpe de pui de baltă sau melci de mare pentru consumul uman să asigure respectarea următoarelor cerințe:	191. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care prepară pulpe de pui de baltă sau melci de mare pentru consumul uman să asigure respectarea următoarelor cerințe:	Compatibil	

1. este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să fie sacrificați într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens; 2. este necesar ca unitățile în care sunt preparate pulpele de pui de baltă să dispună de un spațiu rezervat depozitării și spălării puilor de baltă vii, sacrificării și sângerării acestora. Este necesar ca acest spațiu să fie separat fizic de sala de preparare; 3. puii de baltă și melcii de mare care mor altfel decât prin sacrificarea în unitate nu trebuie preparați pentru consumul uman; 4. este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să facă obiectul unei examinări organoleptice efectuate prin sondaj. În cazul în care în urma acestei examinări se consideră că puii de baltă și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu mai trebuie utilizați pentru consumul uman; 5. de îndată după preparare, este necesar ca pulpele de pui de baltă să fie spălate din abundență cu apă potabilă curentă apoi refrigerate fără întârziere la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, congelate sau prelucrate; 6. este necesar ca, după sacrificare, hepatopancreasul melcilor de mare, în cazul în care poate prezenta un pericol, să fie îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman. ▼M23 7. Cerințele prevăzute la punctele 1, 3, 4 și 6 se aplică, de asemenea, oricăror alte specii de melci din familiile <i>Helicidae</i>, <i>Hygromiidae</i> sau <i>Sphincterochilidae</i>, când sunt destinate consumului uman. 8. Cerințele prevăzute la punctele 1-5 se aplică și pulpelor de pui de baltă din genul <i>Pelophylax</i> din familia <i>Ranidae</i> și din genurilor <i>Fejervarya</i>, <i>Limnonectes</i> și <i>Hoplobatrachus</i> din familia <i>Dicroglossidae</i>, când sunt destinate consumului uman. ▼B	191.1 este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să fie sacrificați într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens; 191.2 este necesar ca unitățile în care sunt preparate pulpele de pui de baltă să dispună de un spațiu rezervat depozitării și spălării puilor de baltă vii, sacrificării și sângerării acestora. Este necesar ca acest spațiu să fie separat fizic de sala de preparare; 191.3 puii de baltă și melcii de mare care mor altfel decât prin sacrificarea în unitate nu trebuie preparați pentru consumul uman; 191.4 este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să facă obiectul unei examinări organoleptice efectuate prin sondaj. În cazul în care în urma acestei examinări se consideră că puii de baltă și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu mai trebuie utilizați pentru consumul uman; 191.5 de îndată după preparare, este necesar ca pulpele de pui de baltă să fie spălate din abundență cu apă potabilă curentă apoi refrigerate fără întârziere la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, congelate sau prelucrate; 191.6 este necesar ca, după sacrificare, hepatopancreasul melcilor de mare, în cazul în care poate prezenta un pericol, să fie îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman. 191.7 Cerințele prevăzute la subpct. 191.1, 191.3, 191.4 și 191.6 se aplică, de asemenea, oricăror alte specii de melci din familiile <i>Helicidae</i>, <i>Hygromiidae</i> sau <i>Sphincterochilidae</i>, când sunt destinate consumului uman. 191.8 Cerințele prevăzute la subpct. 191.1-191.5 se aplică și pulpelor de pui de baltă din genul <i>Pelophylax</i> din familia <i>Ranidae</i> și din genurilor <i>Fejervarya</i>, <i>Limnonectes</i> și <i>Hoplobatrachus</i> din familia <i>Dicroglossidae</i>, când sunt destinate consumului uman.		
SECȚIUNEA XII: GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE COLECTARE SAU DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unitățile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producției de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerințe: 1. centrele care răspund de colectarea materiilor prime și ulterior de transportul acestora la unitățile de prelucrare trebuie să fie	Capitolul IX GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI Secțiunea 1-a CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE COLECTARE SAU DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME 192. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar să se asigure că unitățile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producției de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerințe:	Compatibil	

dotate cu instalații pentru depozitarea materiilor prime la o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C; 2. este necesar ca fiecare unitate de prelucrare să dispună de: (a) instalații de refrigerare; (b) un spațiu de expediere, cu excepția cazului în care unitatea expediază grăsimi animale topite numai în cisterne și (c) în cazul în care este necesar, echipamente corespunzătoare pentru prepararea produselor din grăsimi animale topite amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente; 3. cu toate acestea, instalațiile de refrigerare prevăzute la punctele 1 și 2 (a) nu sunt necesare în cazul în care dispozitivul de aprovizionare cu materii prime oferă garanții că acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă altfel decât în condițiile descrise în capitolul II punctul 1 (d).	192.1 centrele care răspund de colectarea materiilor prime și ulterior de transportul acestora la unitățile de prelucrare trebuie să fie dotate cu instalații pentru depozitarea materiilor prime la o temperatură care să nu fie mai mare de 7°C; 192.2 este necesar ca fiecare unitate de prelucrare să dispună de: 192.2.1 instalații de refrigerare; 192.2.2 un spațiu de expediere, cu excepția cazului în care unitatea expediază grăsimi animale topite numai în cisterne și 192.2.3 în cazul în care este necesar, echipamente corespunzătoare pentru prepararea produselor din grăsimi animale topite amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente; 192.3 cu toate acestea, instalațiile de refrigerare prevăzute la pct.192 și subpct.192.2.1 nu sunt necesare în cazul în care dispozitivul de aprovizionare cu materii prime oferă garanții că acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă altfel decât în condițiile descrise la subpct.193.1.4.		
CAPITOLUL II: CERINȚE CU PRIVIRE LA IGIENA PENTRU PREPARAREA GRĂSIMILOR ANIMALE TOPITE ȘI A JUMĂRILOR Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care prepară grăsimi animale topite și cretoane să asigure respectarea următoarelor cerințe: 1. este necesar ca materiile prime: (a) să provină de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că sunt proprii pentru consumul uman; (b) să conștie în țesuturi adipoase sau oase care conțin cât mai puțin sânge și impurități; (c) să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament și (d) să fie transportate și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7 °C înainte de a fi topite. Cu toate acestea, materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă cu condiția să fie topite în douăsprezece ore de la ziua obținerii; 2. este interzisă utilizarea unor substanțe dizolvante în cursul topirii; 3. în cazul în care grăsimile destinate rafinării respectă standardele prevăzute la punctul 4, grăsimile animale topite preparate în conformitate cu punctele 1 și 2 pot fi rafinate în	193. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care prepară grăsimi animale topite și cretoane să asigure respectarea următoarelor cerințe: 193.1 este necesar ca materiile prime: 193.1.1 să provină de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că sunt proprii pentru consumul uman; 193.1.2 să conștie în țesuturi adipoase sau oase care conțin cât mai puțin sânge și impurități; 193.1.3 să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentei hotărâri și 193.1.4 să fie transportate și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7°C înainte de a fi topite. Cu toate acestea, materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă cu condiția să fie topite în douăsprezece ore de la ziua obținerii; 193.2 este interzisă utilizarea unor substanțe dizolvante în cursul topirii; 193.3 în cazul în care grăsimile destinate rafinării respectă standardele prevăzute la subpct. 193.4, grăsimile animale topite preparate în conformitate cu subpct. 193.1 și 193.2 pot fi rafinate în aceeași unitate sau într-o altă unitate în vederea ameliorării calităților fizico-chimice ale acestora;	Compatibil	

aceeași unitate sau într-o altă unitate în vederea ameliorării calităților fizico-chimice ale acestora;
4. este necesar ca, în funcție de tipul acestora, grăsimile animale topite să respecte următoarele standarde:

	Rumegătoare			Porcine			Alte grăsimi animale	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibile		Untură și alte grăsimi pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I (1)	Altele		Untură (2)	Altele			
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 insolubile totale	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Miros, gust, culoare	Normale							
(1) Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurelui, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare.								
(2)								

193.4 este necesar ca, în funcție de tipul acestora, grăsimile animale topite să respecte următoarele standarde:

	Rumegătoare			Porcine			Alte grăsimi animale	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibile		Untură și alte grăsimi pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I ⁽¹⁾	Altele		Untură ⁽²⁾	Altele			
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 insolubile totale	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Miros, gust, culoare	Normale							
⁽¹⁾ Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurelui, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare.								
⁽²⁾								

Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine.	Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine.		
▼M23 ▼B			
SECȚIUNEA XIII: STOMACURI, VEZICI ȘI INTESTINE TRATATE Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care tratează stomacuri, vezici și intestine să asigure respectarea următoarelor cerințe: 1. intestinele, vezicile și stomacurile de animale pot fi introduse pe piață numai în cazul în care: (a) provin de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i> , că sunt proprii pentru consumul uman; (b) sunt sărate, opărite sau uscate și (c) sunt luate măsuri eficiente, după tratamentul prevăzut la litera (b), pentru evitarea recontaminării; 2. este necesar ca stomacurile, vezicile și intestinele tratate care nu pot fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie depozitate, până la expediere, în stare refrigerată în instalații destinate acestei utilizări. În special produsele care nu sunt nici sărate nici uscate trebuie păstrate la o temperatură care nu este mai mare de 3 °C.	194. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care tratează stomacuri, vezici și intestine să asigure respectarea următoarelor cerințe: 194.1 intestinele, vezicile și stomacurile de animale pot fi introduse pe piață numai în cazul în care: 194.1.1 provin de la animale sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i> , că sunt proprii pentru consumul uman; 194.1.2 sunt sărate, opărite sau uscate și 194.1.3 sunt luate măsuri eficiente, după tratamentul prevăzut la subpct.194.2, pentru evitarea recontaminării; 194.2 este necesar ca stomacurile, vezicile și intestinele tratate care nu pot fi păstrate la o temperatură ambiantă să fie depozitate, până la expediere, în stare refrigerată în instalații destinate acestei utilizări. În special produsele care nu sunt nici sărate nici uscate trebuie păstrate la o temperatură care nu este mai mare de 3°C.	Compatibil	
SECȚIUNEA XIV: GELATINA 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care fabrică gelatină să asigure respectarea cerințelor prevăzute de prezenta secțiune. 2. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și quinonele sau alți agenți sintetici.	Secțiunea a 2-a GELATINA 195. Este necesar ca operatorii din domeniul alimentar care fabrică gelatină să asigure respectarea cerințelor prevăzute de prezenta secțiune. 196. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și quinonele sau alți agenți sintetici.	Compatibil	
CAPITOLUL I: DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERILOR PRIME 1. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de gelatină care urmează să fie utilizată în produse alimentare: ▼M9	Secțiunea a 3-a DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERILOR PRIME 197. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de gelatină care urmează să fie utilizată în produse alimentare:	Compatibil	

(a) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (23); ▼B (b) pielea de rumegătoare de crescătorie; (c) pielea de porc; (d) pielea de păsări de curte; (e) tendoanele și nervii; (f) pielea de vânat sălbatic și (g) pielea și oasele de pește. 2. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare, fie că această operațiune a fost încheiată sau nu. 3. Este necesar ca materiile prime enumerate la punctele 1 (a)-1 (e) să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman. ▼M18 4.(a) Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament, (b) Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate: (i) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: — zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C; — uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C;	197.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la sbp.4.6 a capitolului I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024; 197.2 pielea de rumegătoare de crescătorie; 197.3 pielea de porc; 197.4 pielea de păsări de curte; 197.5 tendoanele și nervii; 197.6 pielea de vânat sălbatic și 197.7 pielea și oasele de pește. 198. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare, fie că această operațiune a fost încheiată sau nu. 199. Este necesar ca materiile prime enumerate la subpct.197.1-197.5 să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman. 200. Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre, 201. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate: 201.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la sbp.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: 201.1.1 zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de		
--	---	--	--

— tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare; (ii) pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: — tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile; — uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C; — tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră; — tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore; (iii) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la punctul (i) sau (ii) și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament. În scopurile de la litera (b) punctul (ii) prima și a doua liniuță, durata tratamentelor poate include timpul de transport. Materiile prime tratate menționate la litera (b) punctele (i) și (ii) trebuie să fie obținute: — de la rumegătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor <i>ante-</i> și <i>post-mortem</i>; sau — de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției <i>post-mortem</i>. VB 5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția gelatinei destinate consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritățile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerințe: (a) este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;	minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C; 201.1.2 uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C; 201.1.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare; 201.2 pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: 201.2.1 tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile; 201.2.2 uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C; 201.2.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră; 201.2.4 tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore; 201.3 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la sbp.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct.201.1 sau 201.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre. 202. În scopurile de la subpct. 201.2.1 și 201.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport. 203. Materiile prime tratate menționate la subpct.201.1 sau 201.2 trebuie să fie obținute: 203.1 de la rumegătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor <i>ante-</i> și <i>post-mortem</i>; sau 203.2 de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției <i>post-mortem</i>.		
--	---	--	--

(b) este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime; (c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.	204. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția gelatinei destinate consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritatea competentă pentru aceasta și respectă următoarele cerințe: 204.1 este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice; 204.2 este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime; 204.3 în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.		
CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME 1. În locul mărcii de identificare prevăzută de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă. 2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambientă. ▼M18 3. După controalele veterinare prevăzute în Directiva 97/78/CE și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la articolul 8 alineatul (4) din directiva respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de gelatină destinată consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.	Secțiunea a 4-a TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME 205. În locul mărcii de identificare prevăzută de anexa nr.2 capitolul I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă. 206. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambientă. 207. După controalele veterinare prevăzute în Legea nr.82/2024 și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art. 68 din hotărârea respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de gelatină destinată consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație.	Compatibil	

▼M5	208. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.		
CAPITOLUL III: CERINȚE PRIVIND PRODUCEREA GELATINEI 1. Procesul de producere a gelatinei trebuie să asigure că: (a) întreg materialul din oase de rumegătoare provenit de la animale născute, crescute sau tăiate în țări sau regiuni cu risc controlat sau nedeterminat de ESB, în conformitate cu legislația comunitară, este supus unui proces care asigură că întreg materialul osos este măcinat fin și degresat cu apă fierbinte și tratat cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile. Acest tratament este urmat fie de: — un tratament alcalin cu soluție saturată de lapte de var (pH > 12,5) timp de cel puțin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de — un tratament cu acid (pH < 3,5) timp de minimum 10 ore cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de — un proces de încălzire și presare pentru cel puțin 20 de minute cu abur saturat la 133 °C, la o presiune de cel puțin 3 bari; fie de — orice proces similar aprobat; (b) celelalte materii prime sunt supuse unui tratament cu acid sau substanțe alcaline, urmat de una sau mai multe clătiri. PH-ul trebuie să fie adaptat în consecință. Gelatina trebuie extrasă prin una sau mai multe operațiuni succesive de încălzire, urmate de purificare prin filtrare și tratament termic. 2. Un operator din sectorul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât gelatina destinată consumului uman, cât și gelatina care nu este destinată consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile gelatinei destinate consumului uman. ▼M18	Secțiunea a 5 -a CERINȚE PRIVIND PRODUCEREA GELATINEI 209. Procesul de producere a gelatinei trebuie să asigure că: 209.1 întreg materialul din oase de rumegătoare provenit de la animale născute, crescute sau tăiate în țări sau regiuni cu risc controlat sau nedeterminat de ESB, în conformitate cu legislația națională, este supus unui proces care asigură că întreg materialul osos este măcinat fin și degresat cu apă fierbinte și tratat cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4% și un pH<1,5) timp de cel puțin două zile. Acest tratament este urmat fie de: 209.1.1 un tratament alcalin cu soluție saturată de lapte de var (pH>12,5) timp de cel puțin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138°C timp de cel puțin patru secunde; fie de 209.1.2 un tratament cu acid (pH<3,5) timp de minimum 10 ore cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de 209.1.3 un proces de încălzire și presare pentru cel puțin 20 de minute cu abur saturat la 133 °C, la o presiune de cel puțin 3 bari; fie de 209.1.4 orice proces similar aprobat; 209.2 celelalte materii prime sunt supuse unui tratament cu acid sau substanțe alcaline, urmat de una sau mai multe clătiri. PH-ul trebuie să fie adaptat în consecință. Gelatina trebuie extrasă prin una sau mai multe operațiuni succesive de încălzire, urmate de purificare prin filtrare și tratament termic. 210. Un operator din domeniul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât gelatina destinată consumului uman, cât și gelatina care nu este destinată consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile gelatinei destinate consumului uman.	Compatibil	
CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că gelatina respectă limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor: ▼M5	Secțiunea a 6-a CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE ȘI ETICHETARE	Compatibil	

<table><tr><th>Reziduu</th><th>Limită</th></tr><tr><td>As</td><td>1 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>5 ppm</td></tr><tr><td>Cd</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Hg</td><td>0,15 ppm</td></tr><tr><td>Cr</td><td>10 ppm</td></tr><tr><td>Cu</td><td>30 ppm</td></tr><tr><td>Zn</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>SO₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>H₂O₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>10 ppm</td></tr></table>	Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm	H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm	211. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că gelatina respectă limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor: <table><tr><th>Reziduu</th><th>Limită</th></tr><tr><td>As</td><td>1 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>5 ppm</td></tr><tr><td>Cd</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Hg</td><td>0,15 ppm</td></tr><tr><td>Cr</td><td>10 ppm</td></tr><tr><td>Cu</td><td>30 ppm</td></tr><tr><td>Zn</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>SO₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>H₂O₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>10 ppm</td></tr></table>	Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm	H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm	
Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm																																									
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm																																									
Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm																																									
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm																																									
CAPITOLUL V: ETICHETARE Pachetele și ambalajele care conțin gelatină trebuie să conțină formularea „gelatină proprie consumului uman” și trebuie să indice termenul de valabilitate. ▼B SECȚIUNEA XV: COLAGENUL ▼M18 1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică collagen trebuie să asigure respectarea cerințelor din prezenta secțiune. Fără a aduce atingere altor dispoziții, produse derivate din collagen trebuie să fie fabricate din collagen care respectă cerințele din prezenta secțiune. ▼B 2. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și quinonele sau alți agenți sintetici.	212. Pachetele și ambalajele care conțin gelatină trebuie să conțină formularea „gelatină proprie consumului uman” și trebuie să indice termenul de valabilitate. Capitolul X COLAGENUL 213. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică collagen trebuie să asigure respectarea cerințelor din prezenta secțiune. Fără a aduce atingere altor dispoziții, produse derivate din collagen trebuie să fie fabricate din collagen care respectă cerințele din prezenta secțiune. 214. În sensul prezentei secțiuni, se înțelege prin „tanare” întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și quinonele sau alți agenți sintetici.	Compatibil																																								

CAPITOLUL I: DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME ▼M9 1. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de collagen care urmează să fie utilizat în produse alimentare: (a) oasele, altele decât materialele cu risc specificat, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001; (b) pielea de rumegătoare de crescătorie; (c) pielea de porc; (d) pielea de păsări de curte; (e) tendoanele și nervii; (f) pielea de vânat sălbatic; și (g) pielea și oasele de pește. ▼B 2. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare fie că această operațiune a fost încheiată sau nu. 3. Este necesar ca materiile prime enumerate la punctele 1(a)-1 (d) să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman. ▼M18 4.(a) Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament. (b) Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate: (i) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: — zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C;	Secțiunea a 1-a DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME 215. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de collagen care urmează să fie utilizat în produse alimentare: 215.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat, astfel cum sunt definite la sbp.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024; 215.2 pielea de rumegătoare de crescătorie; 215.3 pielea de porc; 215.4 pielea de păsări de curte; 215.5 tendoanele și nervii; 215.6 pielea de vânat sălbatic; și 215.7 pielea și oasele de pește. 216. Este interzisă utilizarea pieilor în cazul în care acestea au făcut obiectul unei operațiuni de tanare fie că această operațiune a fost încheiată sau nu. 217. Este necesar ca materiile prime enumerate la subpct.215.1-215.4 să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare <i>ante mortem</i> și <i>post mortem</i>, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman. 218. Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre. 219. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate: 219.1 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt la sbp.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:	Compatibil	
--	--	--------------------------	--

— uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C; — tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare; (ii) pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: — tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile; — uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C; — tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră; — tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore; (iii) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la punctul (i) sau (ii) și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament. În scopurile de la litera (b) punctul (ii) prima și a doua liniuță, durata tratamentelor poate include timpul de transport. Materiile prime tratate menționate la litera (b) trebuie să fie obținute: — de la rumegătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor <i>ante-</i> și <i>post-mortem</i> sau — de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției <i>post-mortem</i>. ▼B 5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția colagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritățile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:	219.1.1 zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70°C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80°C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90°C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350°C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C; 219.1.2 uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20°C; 219.1.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare; 219.2 pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare: 219.2.1 tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puțin șapte zile; 219.2.2 uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20°C; 219.2.3 tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră; 219.2.4 tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore; 219.3 oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la sbp.4.6, capitolul I din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct.219.1 sau 219.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre. 220. În scopurile de la subpct.219.2.1 și 219.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport. 221. Materiile prime tratate menționate la pct.219 trebuie să fie obținute:		
---	--	--	--

(a) este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice; (b) este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime; (c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.	221.1 de la rumegătoare domestice și de crescătorie, porcine și păsări de curte care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor <i>ante-</i> și <i>post-mortem</i> sau 221.2 de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecției <i>post-mortem</i>. 222. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția colagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritatea competentă pentru aceasta și respectă următoarele cerințe: 222.1 este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice; 222.2 este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime; 222.3 în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.		
CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME 1. În locul mărcii de identificare prevăzute de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a colagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă. 2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă. ▼M18 3. După controalele veterinare prevăzute în Directiva 97/78/CE și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la articolul 8 alineatul (4) din directiva respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de colagen destinat consumului uman, pentru care este	Secțiunea a 2-a TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME 223. În locul mărcii de identificare prevăzute de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a colagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă. 224. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă.	Compatibil	

necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale. ▼B	225. După controalele veterinare prevăzute în Legea nr.82/2024 și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art.68 din hotărârea respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de collagen destinat consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație. 226. Trebuie să se ia toate măsurile de precauție, inclusiv de eliminare în condiții de siguranță a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.		
CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ FABRICĂRII COLAGENULUI ▼M18 1. Procesul de producție a collagenului trebuie să garanteze că: (a) toate oasele de rumegătoare care provin de la animale născute, crescute sau sacrificate în țări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile; acest tratament trebuie să fie urmat de adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat: (i) fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee: — filtrare; — măcinare; — extrudare; (ii) fie de orice procedeu echivalent autorizat; (b) materiile prime altele decât cele menționate la litera (a) sunt supuse unui tratament care constă în spălare și adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat: (i) fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee: — filtrare; — măcinare; — extrudare; (ii) fie de orice procedeu echivalent autorizat. ▼B 2. După ce a fost supus procedurii menționat la punctul 1, collagenul trebuie să fie supus unui proces de uscare. ▼M5	Secțiunea a 3-a CERINȚE CARE SE APLICĂ FABRICĂRII COLAGENULUI 227. Procesul de producție a collagenului trebuie să garanteze că: 227.1 toate oasele de rumegătoare care provin de la animale născute, crescute sau sacrificate în țări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat în conformitate cu pct.5-20 capitolul II, din Hotărârea de Guvernului cu privire la aprobarea Normei privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4% și un pH<1,5) timp de cel puțin două zile; acest tratament trebuie să fie urmat de adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat: 227.1.1 fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee: 227.1.1.1 filtrare; 227.1.1.2 măcinare; 227.1.1.3 extrudare; 227.1.2 fie de orice procedeu echivalent aprobat; 227.2 materiile prime altele decât cele menționate la subpct.227.1 sunt supuse unui tratament care constă în spălare și adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat: 227.2.1 fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee: 227.2.1.1 filtrare; 227.2.1.2 măcinare;	Compatibil	

3. Un operator din sectorul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât collagenul destinat consumului uman, cât și collagenul care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile collagenului destinat consumului uman. ▼M18	227.2.1.3 extrudare; 227.2.2 fie de orice procedeu echivalent aprobat. 228. După ce a fost supus procedurii menționat la pct.227, collagenul trebuie să fie supus unui proces de uscare. 229. Un operator din domeniul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât collagenul destinat consumului uman, cât și collagenul care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile collagenului destinat consumului uman. .																																										
CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE <table><tr><th>Reziduu</th><th>Limită</th></tr><tr><td>As</td><td>1 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>5 ppm</td></tr><tr><td>Cd</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Hg</td><td>0,15 ppm</td></tr><tr><td>Cr</td><td>10 ppm</td></tr><tr><td>Cu</td><td>30 ppm</td></tr><tr><td>Zn</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>SO₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>H₂O₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>10 ppm</td></tr></table> FINITE Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor sunt respectate în collagen: ▼B	Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm	H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm	CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE <table><tr><th>Reziduu</th><th>Limită</th></tr><tr><td>As</td><td>1 ppm</td></tr><tr><td>Pb</td><td>5 ppm</td></tr><tr><td>Cd</td><td>0,5 ppm</td></tr><tr><td>Hg</td><td>0,15 ppm</td></tr><tr><td>Cr</td><td>10 ppm</td></tr><tr><td>Cu</td><td>30 ppm</td></tr><tr><td>Zn</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>SO₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>50 ppm</td></tr><tr><td>H₂O₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)</td><td>10 ppm</td></tr></table> FINITE 230. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor sunt respectate în collagen:	Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm	H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm	Compatibil	
Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm																																										
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm																																										
Reziduu	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 ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm																																										
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm																																										

CAPITOLUL V: ETICHETARE Pe pachetele și ambalajele care conțin collagen trebuie să fie aplicat textul „collagen propriu pentru consumul uman” și să fie indicată data preparării. ▼M25 SECȚIUNEA XVI: PRODUSE ÎNALT RAFINATE 1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică următoarele produse înalt rafinate de origine animală trebuie să asigure faptul că tratarea materiilor prime utilizate elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică: (a) sulfat de condroitină; (b) acid hialuronic; (c) alte produse pe bază de cartilaje hidrolizate; (d) chitosan; (e) glucozamină; (f) cheag; (g) ihticol; (h) aminoacizi autorizați ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (²⁴); (i) aromatizanți alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (²⁵); (j) derivați de grăsimi. 2. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor înalt rafinate menționate la punctul 1 trebuie să fie derivate de la: (a) animale, inclusiv din penele acestora, care au fost sacrificate într-un abator și a căror carne a fost constatată ca fiind adecvată consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem sau (b) produse pescărești care respectă secțiunea VIII sau (c) grăsimi topite și jumări conforme cu secțiunea XII sau lână, în cazul în care aceste produse sunt supuse unuia dintre următoarele procese: 1. transesterificare sau hidroliză la temperaturi de cel puțin 200 °C, în condiții de presiune corespunzătoare, timp de cel puțin 20 de minute (glicerol, acizi grași și esteri); 2. saponificare cu NaOH 12M: — într-un proces secvențial la 95 °C timp de trei ore; sau — într-un proces continuu la 140 °C, la o presiune de 2 bari (2 000 hPa), timp de opt minute; sau 3. hidrogenare la 160 °C, la o presiune de 12 bari (12 000 hPa), timp de 20 de minute. Părul uman nu poate fi utilizat ca sursă pentru fabricarea aminoacizilor. ▼M5	231. Pe pachetele și ambalajele care conțin collagen trebuie să fie aplicat textul „collagen propriu pentru consumul uman” și să fie indicată data preparării. Capitolul XI PRODUSE ÎNALT RAFINATE 232. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică următoarele produse înalt rafinate de origine animală trebuie să asigure faptul că tratarea materiilor prime utilizate elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică: 232.1 sulfat de condroitină; 232.2 acid hialuronic; 232.3 alte produse pe bază de cartilaje hidrolizate; 232.4 chitosan; 232.5 glucozamină; 232.6 cheag; 232.7 ihticol; 232.8 aminoacizi aprobați ca aditivi alimentari; 232.9 aromatizanți alimentari aprobați în conformitate); 232.10 derivați de grăsimi. 233. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor înalt rafinate menționate la pct.1 trebuie să fie derivate de la: 233.1 animale, inclusiv din penele acestora, care au fost sacrificate într-un abator și a căror carne a fost constatată ca fiind adecvată consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem sau 233.2 produse pescărești care respectă pct.91-140 a capitolului VI sau 233.3 grăsimi topite și jumări conforme cu pct.192-193 Secțiunea a 1-a a capitolului IX sau lână, în cazul în care aceste produse sunt supuse unuia dintre următoarele procese: 233.3.1 transesterificare sau hidroliză la temperaturi de cel puțin 200°C, în condiții de presiune corespunzătoare, timp de cel puțin 20 de minute (glicerol, acizi grași și esteri); 233.3.2 saponificare cu NaOH 12M: 233.3.2.1 într-un proces secvențial la 95°C timp de trei ore; sau 233.3.2.2 într-un proces continuu la 140°C, la o presiune de 2 bari (2 000 hPa), timp de opt minute; sau 234. hidrogenare la 160°C, la o presiune de 12 bari (12 000 hPa), timp de 20 de minute. 235. Părul uman nu poate fi utilizat ca sursă pentru fabricarea aminoacizilor.	Compatibil
--	--	--------------------------

<i>Apendice la ANEXA III</i> DOCUMENT TIP DE ÎNȘOȚIRE A MATERIEI PRIME DESTINATE PRODUCERII GELATINEI SAU COLAGENULUI DESTINAT(E) CONSUMULUI UMAN Numărul documentului comercial: ... I. Identificarea materiei prime Natura materiei prime: ... Specie animală: ... Tipul ambalajului: ... Număr de ambalaje: ... Greutate netă (kg): ... II. Originea materiei prime Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității de origine: ... Numele și adresa expeditorului (26): ... III. Destinația materiei prime Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității producătoare de destinație: ... Numele și adresa destinatarului (27): ... IV. Mijloc de transport: ... Adoptat la ..., la data de <i>(Semnătura operatorului unității de origine sau a reprezentanților acesteia)</i>	Anexa nr.4 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală DOCUMENT TIP DE ÎNȘOȚIRE A MATERIEI PRIME DESTINATE PRODUCERII GELATINEI SAU COLAGENULUI DESTINAT(E) CONSUMULUI UMAN Numărul documentului comercial: ... I. Identificarea materiei prime Natura materiei prime: ... Specie animală: ... Tipul ambalajului: ... Număr de ambalaje: ... Greutate netă (kg): ... II. Originea materiei prime Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității de origine: ... Numele și adresa expeditorului (25): ... III. Destinația materiei prime Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/speciale al unității producătoare de destinație: ... Numele și adresa destinatarului (26): ... IV. Mijloc de transport: ... Adoptat la ..., la data de <i>(Semnătura operatorului unității de origine sau a reprezentanților acesteia)</i>	Compatibil	



MD-2004, Chișinău, Bld. Ștefan cel Mare și Sfânt 162
Tel. 022204530; Fax 022220748; e-mail: cancelaria@maia.gov.md

Nr.11-01/859 din 25.03.2025

Cancelaria de Stat a Republicii Moldova

CERERE
privind înregistrarea de către Cancelaria de Stat
a proiectelor de acte ale Guvernului

Nr. crt.	Criteriu de înregistrare	Nota autorului
1.	Tipul și denumirea proiectului	Proiectul Hotărârii de Guvern pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (transpune Reg. UE nr. 853/2004)
2.	Autoritatea care a elaborat proiectul	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
3.	Justificarea depunerii cererii	Prezentul proiect este elaborat în temeiul prevederilor art.3 alin.(4) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și în temeiul prevederilor art.17 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar. Prezenta normă stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, cerințe specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste cerințe le completează pe cele stabilite la Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate.

4.	Referința la documentul de planificare care prevede elaborarea proiectului (PNA, PND, PNR, alte documente de planificare sectoriale)	Proiectul Hotărârii Guvernului vine întru executarea acțiunii 98 Capitolul 12 a Planului național de acțiuni pentru aderarea Republicii Moldova la Uniunea Europeană pe anii 2024-2027, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.829/2023.
5.	Lista autorităților și instituțiilor a căror avizare este necesară	Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării Ministerul Afacerilor Externe Ministerul Sănătății Ministerul Finanțelor (Serviciul Vamal) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Centrul de Armonizare a Legislației Centrul Național Anticorupție Comisia de Stat pentru Reglementarea Activității de Întreprinzător
6.	Termenul-limită pentru depunerea avizelor/expertizelor	10 zile lucrătoare
7.	Numele, prenumele, funcția și datele de contact ale persoanei responsabile de promovarea proiectului	Executor: Rodica Fotescu, consultant principal al Direcției medicină veterinară și siguranța alimentelor de origine animală; tel.: 022 204 530; e-mail:rodica.fotescu@maia.gov.md
8.	Anexe (<i>proiectul actului care se solicită a fi înregistrat, nota informativă cu documentele de însoțire</i>)	1. Nota de fundamentare; 2. Proiectul Hotărârii de Guvern; 3. Tabelul de concordanță
9.	Data și ora depunerii cererii	25.03.2025
10.	Semnătura	Rodica Fotescu

Secretar de Stat

Iurie SCRIPNIC

Ex: Rodica Fotescu
Tel: 022 204 530