



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XIV — Nr. 613

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Marti, 20 august 2002

SUMAR

Nr.	Pagina	Nr.	Pagina
LEGI ȘI DECRETE			
526.			a pieței RASDAQ și acordarea unei finanțări rambursabile de către Ministerul Finanțelor Publice..... 2
		ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
		329.	— Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit 3-16
709.			
			★
			Rectificare 16

LEGI ȘI DECRETE

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

LEGE

pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 151/2001 privind unele măsuri de reorganizare a pieței RASDAQ și acordarea unei finanțări rambursabile de către Ministerul Finanțelor Publice

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Articol unic. — Se aprobă Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 151 din 15 noiembrie 2001 privind unele măsuri de reorganizare a pieței RASDAQ și acordarea unei finanțări rambursabile de către Ministerul Finanțelor Publice, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 751 din 26 noiembrie 2001, cu următoarele modificări:

1. **Articolul 2 va avea următorul cuprins:**

„Art. 2. — (1) Echipamentele, programele de calculator și celelalte bunuri primite prin intermediul programelor de asistență economică prevăzute la art. 1 de către Asociația

Națională a Societăților de Valori Mobiliare și Societatea Comercială «RASDAQ» — S.R.L., precum și bunurile corporale și necorporale dobândite de acestea prin actele încheiate cu Intrados Group la 30 ianuarie 1998 sunt exceptate de la urmărirea silită în baza unui titlu executoriu până la data de 31 decembrie 2002.

(2) Părțile sociale deținute de Asociația Națională a Societăților de Valori Mobiliare la Societatea Comercială «RASDAQ» — S.R.L., cu sediul în municipiul București, Piața Victoriei nr. 155, bl. D1, sc. 7, et. 11, sectorul 1, cod

fiscal 9029680/1996, sunt exceptate de la urmărirea silită în baza unui titlu executoriu până la data de 31 decembrie 2002.“

2. La articolul 4, alineatul (1) va avea următorul cuprins:

„Art. 4. — (1) Prin derogare de la prevederile art. 5 din Ordonanța Guvernului nr. 66/1994 privind formarea și utilizarea resurselor derulate prin trezoreria statului, republicată, cu modificările și completările ulterioare, Ministerul Finanțelor Publice este împuternicit să acorde Asociației Naționale a Societăților de Valori Mobiliare, cu sediul în municipiul București, Calea Victoriei nr. 155, bl. D1, sc. 7,

et. 11, sectorul 1, înregistrată în Registrul asociațiilor și fundațiilor de la grefa Judecătorei Sectorului 1 București sub nr. 60/1995, cod fiscal 8313194, în termen de 5 zile lucrătoare de la data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe de urgență, o finanțare rambursabilă de 2.644.106.922 lei din disponibilitățile contului general al trezoreriei statului, cu termen de rambursare la data de 31 decembrie 2002, cu o rată a dobânzii de 35% pe an. Rambursarea sumei se poate efectua și înainte de data scadenței, cu notificarea prealabilă a Ministerului Finanțelor Publice.“

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 10 iunie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
DORU IOAN TĂRĂCILĂ

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 27 iunie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

București, 17 iulie 2002.
Nr. 526.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI

D E C R E T

**privind promulgarea Legii pentru aprobarea
Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 151/2001
privind unele măsuri de reorganizare a pieței RASDAQ
și acordarea unei finanțări rambursabile
de către Ministerul Finanțelor Publice**

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

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

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 151/2001 privind unele măsuri de reorganizare a pieței RASDAQ și acordarea unei finanțări rambursabile de către Ministerul Finanțelor Publice și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 16 iulie 2002.
Nr. 709.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

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

în baza Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor,

văzând Referatul de aprobare nr. 157.695 din 17 iulie 2002, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară, emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

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

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

Art. 4. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă orice alte dispoziții contrare.

Art. 5. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Petre Daea,
secretar de stat

București, 25 iulie 2002.

Nr. 329.

ANEXĂ

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ

privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. — Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile sanitare veterinare privind producerea și comercializarea produselor din pescuit destinate consumului uman.

CAPITOLUL II

Definiții și condiții pentru comercializarea produselor din pescuit

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

a) *produse din pescuit* — toate animalele marine sau de apă dulce ori părți ale acestora, inclusiv icrele lor, excluzând mamiferele acvatice, broaștele sau alte animale acvatice prevăzute de alte reglementări oficiale;

b) *produse de acvacultură* — toate produsele din pescuit născute și crescute în condiții controlate până la comercializarea lor pe piață ca aliment.

Peștele marin sau de apă dulce și crustaceele prinse în mediul lor natural la vârstă tânără și de dimensiuni mici, care trebuie păstrate până la atingerea dimensiunilor permise pentru comercializare, destinate consumului uman, sunt considerate produse de acvacultură.

Peștele și crustaceele care au mărimea pentru comercializare, prinse în mediul lor natural, dar care sunt menținute în viață fără scopul de a li se mări dimensiunea și greutatea și numai pentru a fi vândute la o dată ulterioară nu sunt considerate produse de acvacultură;

c) *refrigerare* — procedeul de răcire a produselor din pescuit, care constă în scăderea temperaturii la o

temperatură apropiată de cea la care se topește gheața (0°C — + 2°C);

d) *produse proaspete* — toate produsele din pescuit, întregi sau preparate, condiționate cu gheață, inclusiv produsele ambalate în vid sau în atmosferă modificată, care nu au fost supuse nici unui tratament care să asigure păstrarea și conservarea, altul decât refrigerarea;

e) *produse preparate* — toate produsele din pescuit supuse unor operațiuni care au afectat integritatea anatomică, cum ar fi: desolzirea, decapitarea, eviscerarea, depielarea, porționarea, filetarea etc.;

f) *produse transformate sau industrializate (prelucrate)* — toate produsele din pescuit care au fost supuse unui proces fizic sau chimic, ca de exemplu: fierberea, prăjirea, afumarea, sărarea, deshidratarea, blanșarea (aburirea), marinarea etc., precum și produsele refrigerate sau congelate, asociate sau nu cu alte ingrediente alimentare (sosuri, ulei, oțet, diverse condimente) ori cu o combinație a acestora;

g) *conserva* — produsele din pescuit ambalate în cutii închise ermetic care au fost supuse unui tratament termic de durată care să distrugă și să inactiveze microorganismele, indiferent de temperatura la care produsele sunt depozitate (antrepozitate);

h) *produse congelate* — produsele din pescuit care au fost supuse unui proces de înghețare pentru a atinge în interior și a menține pe toată durata păstrării temperatura de -18°C;

i) *ambalarea* — operațiunea destinată realizării protecției produselor din pescuit prin folosirea unui înveliș, recipient sau a oricărui material adecvat;

j) *lot* — cantitatea de produse din pescuit obținută în condiții identice;

k) *lot de expediție (transport)* — cantitatea de produse din pescuit destinată unuia sau mai multor cumpărători din țara de destinație și transportată într-un singur mijloc de transport;

l) *mijloc de transport* — vehicule auto, feroviare, aeriene, navale sau containere folosite pentru transportul produselor din pescuit pe cale terestră, maritimă, aeriană;

m) *autoritatea competentă* — autoritatea centrală a statului competentă pentru a efectua controale veterinare sau orice altă autoritate căreia i-a fost delegată o astfel de competență;

n) *întreprindere* — orice clădire și anexele acesteia în care produsele din pescuit sunt preparate, prelucrate, refrigerate, congelate, ambalate sau depozitate.

Piețele de licitație și de vânzare angro în care au loc numai expunerea și vânzarea angro nu sunt considerate întreprinderi;

o) *comercializarea (punerea pe piață)* — prezentarea și expunerea în scop de vânzare, livrare sau orice altă formă de comercializare, excluzând comerțul cu amănuntul și transferurile directe pe piața locală, a unor cantități de produse din pescuit de la pescari la detaiști sau consumatori, care trebuie să se supună controlului sanitar veterinar

conform normelor sanitare veterinare de inspecție și control al comerțului cu amănuntul;

p) *import* — introducerea pe teritoriul României a produselor din pescuit provenite din țări terțe;

r) *apă curată de mare* — apă de mare sau apă sărată, liberă de contaminare microbiologică și de alte substanțe dăunătoare și/sau plancton marin toxic în cantități care să poată afecta calitatea produselor din pescuit și care este utilizată în condițiile stabilite de prezenta normă sanitară veterinară;

s) *vase de pescuit-fabrică (nave-uzină, pescadorare)* — vasele pe care produsele din pescuit sunt supuse uneia sau mai multora dintre următoarele operațiuni: tăiere, jupuire, filetare, desolzire, dezosare, tocarea, congelare sau prelucrare, urmate de ambalare.

Nu sunt considerate pescadoare (vase de pescuit-fabrică):

- (i) vasele de pescuit în care sunt pregătite sau industrializate la bord moluștele și creveții;
- (ii) vasele de pescuit la bordul cărora are loc numai congelarea.

Art. 3. — (1) Comercializarea produselor din pescuit crescute și capturate din mediul natural trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie capturate și eventual manipulate pentru sângereare, decapitare, eviscerare, inclusiv îndepărtarea aripioarelor, refrigerare sau congelare la bordul vaselor, în conformitate cu regulile de igienă stabilite de autoritatea competentă;

b) să fie manipulate în vase de pescuit-fabrică autorizate conform prevederilor art. 7 și în concordanță cu cerințele cap. I din anexa la prezenta normă sanitară veterinară;

c) gătitul creveților și moluștelor la bord trebuie să respecte prevederile cap. III pct. 1.5 și cap. IV pct. IV.7 din anexa la prezenta normă sanitară veterinară. Vasele de pescuit trebuie să fie înregistrate de către autoritatea competentă;

d) în timpul debarcării și după debarcare produsele din pescuit să fie manipulate în conformitate cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare;

e) să fie manipulate și, când este cazul, ambalate, preparate, transformate, congelate, decongelate sau antrepozitate în condiții igienice, în unități autorizate conform prevederilor prezentei norme sanitare veterinare. Autoritatea competentă poate, prin derogare, să autorizeze transbordarea pe chei a produselor din pescuit proaspete, în containere destinate a fi expediate imediat într-o întreprindere, hală sau piață angro autorizată, pentru a fi controlate;

f) să fie supuse unui control sanitar veterinar privind sănătatea sanitară, în conformitate cu prevederile cap. V din anexa la prezenta normă sanitară veterinară;

g) să fie ambalate conform prevederilor cap. VI din anexa la prezenta normă sanitară veterinară;

h) să fie supuse unei identificări conform prevederilor cap. VII din anexa la prezenta normă sanitară veterinară;

i) să fie depozitate și transportate în condiții de igienă care răspund prevederilor cap. VIII din anexa la prezenta normă sanitară veterinară.

(2) Atunci când din punct de vedere tehnic și comercial este posibilă eviscerarea, aceasta trebuie să se efectueze cât mai repede după capturare sau debarcare.

(3) Comercializarea produselor de acvacultură este supusă următoarelor condiții:

a) porționarea (tăierea) să fie efectuată în condiții igienice; produsele nu trebuie să fie contaminate cu nămol, pământ sau fecale; dacă acestea nu pot fi prelucrate imediat după abataj, se păstrează în mod obligatoriu în stare refrigerată;

b) produsele să satisfacă prevederile stabilite la alin. (1) lit. e)—i).

(4) a) Comercializarea moluștelor bivalve vii trebuie să se supună condițiilor stabilite de Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea moluștelor bivalve vii.

b) Când sunt prelucrate, moluștele bivalve vii trebuie să îndeplinească și condițiile prevăzute la alin. (1) lit. e)—i).

Art. 4. — Produsele din pescuit destinate comercializării în stare vie se mențin obligatoriu în mod constant în cele mai bune condiții de viață (vii).

Art. 5. — (1) Este interzisă comercializarea următoarelor produse din pescuit:

a) pești otrăvitori din familiile: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;

b) produse din pescuit care conțin biotoxine cum ar fi Ciguatoxina sau toxine paralizante („muscle paralyzing“).

(2) Condițiile detaliate pentru speciile menționate, precum și metodele de analiză se stabilesc în concordanță cu procedura națională.

Art. 6. — (1) Autoritatea competentă supraveghează ca responsabilii întreprinderilor (unităților) să ia toate măsurile necesare pentru respectarea prevederilor prezentei norme sanitare veterinare, în toate stadiile de prelucrare a produselor din pescuit. În acest scop responsabilii întreprinderilor sunt obligați să efectueze autocontroale bazate pe următoarele principii:

a) identificarea punctelor critice din unitățile lor, în funcție de procedeele de fabricație folosite;

b) stabilirea și aplicarea metodelor de supraveghere și control al punctelor critice;

c) prelevarea de probe pentru analize într-un laborator autorizat de autoritatea competentă, după ce au fost controlate operațiunile de curățare și dezinfecție și după verificarea respectării standardelor stabilite de prezenta normă sanitară veterinară;

d) păstrarea unor evidențe scrise indelebile (care nu se pot șterge) ale punctelor precedente, în vederea prezentării lor autorității competente. Rezultatul controalelor și al testelor se va păstra timp de cel puțin 2 ani.

(2) Dacă rezultatul autocontroalelor sau informațiile de care dispun responsabilii menționați în alin. (1) relevă pre-

zența unui risc sanitar sau permit suspectarea existenței acestuia, se aplică măsurile necesare sub control veterinar oficial.

(3) Condițiile prevăzute la alin. (2) se stabilesc în concordanță cu procedura națională.

Art. 7. — (1) Autoritatea competentă autorizează întreprinderile care fac obiectul prezentei norme sanitare veterinare după ce s-a asigurat că acestea îndeplinesc prevederile cu privire la natura activităților pe care le desfășoară. Dacă o întreprindere decide să desfășoare alte activități decât cele pentru care a primit aprobarea, aceasta trebuie să obțină o nouă autorizare. Piețele și halele se înregistrează, dar nu poartă număr de autorizare veterinară, nefiind considerate întreprinderi. Aceasta se face după verificare și asigurarea că îndeplinesc condițiile prezentei norme sanitare veterinare.

(2) Pentru ca produsele care provin de la pescadoare și întreprinderi, piețe de licitație și vânzare angro să îndeplinească standardele de igienă prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară, autoritatea competentă poate, pentru condițiile referitoare la echipamente și structuri stabile prevăzute la cap. I—IV din anexa la prezenta normă sanitară veterinară, să le acorde acestora o perioadă pentru a efectua amenajările și dotările necesare în vederea îndeplinirii condițiilor de aprobare prevăzute la cap. IX din anexa la prezenta normă sanitară veterinară. Aceste derogări se acordă numai pescadoarelor, unităților, piețelor de licitație și vânzare angro care funcționează la data intrării în vigoare a prezentei norme sanitare veterinare și care au depus o cerere de derogare justificată la autoritatea competentă, însoțită de un plan de amenajare și de specificarea perioadei în care se va asigura standardul de igienă. Când se solicită asistență financiară se acceptă numai solicitările cu privire la proiectele care respectă condițiile prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară.

(3) Întreprinderile cu activitate de export se autorizează de către autoritatea veterinară centrală care întocmește lista acestora și o notifică Comisiei Uniunii Europene. Aceste întreprinderi poartă un număr oficial de autorizare veterinară.

(4) Inspecția și controlul întreprinderilor autorizate se efectuează regulat de către autoritatea competentă, care trebuie să aibă acces liber în toate sectoarele întreprinderii pentru a se asigura că se respectă prevederile prezentei norme sanitare veterinare. Dacă aceste inspecții și controale relevă nerespectări ale prevederilor prezentei norme sanitare veterinare, autoritatea competentă dispune măsurile necesare care pot conduce la închiderea unității până la îndeplinirea condițiilor sanitare veterinare.

(5) Prevederile alin. (1), (3) și (4) se aplică și pescadoarelor.

(6) Prevederile alin. (3) și (4) se aplică și piețelor de licitație și vânzare angro.

Art. 8. — (1) Pentru aplicarea uniformă a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare autoritatea competentă efectuează inspecții și controale în întreprinderi prin

reprezentanții săi. Experții Comisiei Uniunii Europene pot să efectueze în cooperare cu autoritățile competente din România controale pentru a se asigura de aplicarea uniformă a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare și de respectarea de către unități a condițiilor prevăzute de aceasta. Autoritatea competentă de pe teritoriul în care se efectuează inspecțiile și controalele asigură condițiile și sprijinul necesar experților pentru îndeplinirea misiunii lor. Rezultatul controlului va fi făcut cunoscut autorității competente.

(2) Programele pentru implementarea alin. (1) trebuie să fie adoptate în concordanță cu procedura națională.

CAPITOLUL III

Importul produselor din pescuit

Art. 9. — Dispozițiile aplicabile importului produselor din pescuit vor fi cel puțin echivalente cu cele referitoare la producția și comercializarea produselor din producția internă. Produsele din pescuit prinse în mediul lor natural de un pescador care arborează drapelul unei țări terțe se supun controlului stabilit de norma sanitară veterinară care reglementează organizarea controalelor sanitare veterinare pentru produsele de origine animală importate din țări terțe.

Art. 10. — (1) Condițiile specifice pentru importul produselor din pescuit se stabilesc de către autoritatea competentă pentru fiecare țară terță sau grup de țări terțe conform prevederilor legale naționale, în funcție de situația sanitară veterinară a acestora.

(2) Pentru a permite stabilirea condițiilor de import și pentru verificarea condițiilor de producere, depozitare și expediție a produselor din pescuit ca fiind cel puțin echivalente cu cele din producția internă, se efectuează controale la fața locului de către experții autorității competente. Controalele se efectuează pe cheltuiala autorității competente. Periodicitatea și modalitățile de efectuare a controalelor se stabilesc de către autoritatea competentă.

(3) Pentru stabilirea condițiilor de import al produselor din pescuit se ține seama în special de:

a) legislația țării terțe exportatoare;

b) organizarea autorității competente a țării exportatoare și a serviciilor proprii de inspecție, competențele acestor servicii, procedurile de inspecție și de supraveghere pe care le aplică, precum și de posibilitățile pe care le are acest serviciu de a verifica eficient aplicarea legislației proprii în vigoare;

c) condițiile sanitare de producere, depozitare și transport aplicate produselor din pescuit destinate exportului;

d) garanțiile pe care le poate oferi țara exportatoare în ceea ce privește respectarea condițiilor prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară și informarea periodică asupra situației epidemiologice a țării.

(4) Condițiile de import menționate la alin. (1) trebuie să includă:

a) modelul certificatului de sănătate care trebuie să însoțească loturile expediate;

b) stabilirea mărcii de sănătate și a modului de aplicare la produsele din pescuit, în special includerea numărului de autorizare al unității de origine, cu excepția produselor din pescuit congelate, debarcate imediat pentru conservare și având certificatul prevăzut la lit. a);

c) stabilirea listei unităților autorizate și, dacă este cazul, a vaselor de pescuit-fabrică, a halelor de licitație și a piețelor de vânzare angro înregistrate și aprobate. Pentru stabilirea condițiilor de import autoritatea competentă a țării exportatoare trebuie să trimită lista unităților propuse. Nici o unitate nu poate figura pe listă decât dacă a fost autorizată de autoritatea competentă a țării exportatoare. Agreearea întreprinderilor propuse este condiționată de:

(i) aplicarea unor exigențe echivalente cu cele prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară;

(ii) supravegherea unităților de către un serviciu oficial de control al țării terțe exportatoare.

(5) Condițiile menționate la alin. (4) lit. a) și b) pot fi modificate de autoritatea competentă în concordanță cu procedura națională. Lista menționată la alin. (4) lit. c) poate fi amendată de autoritatea competentă în concordanță cu legislația comunitară specifică transpusă în legislația veterinară națională referitoare la procedura ce trebuie urmată pentru amendarea și completarea listelor întreprinderilor din țările terțe, aprobate pentru importul de carne proaspătă din Uniunea Europeană.

(6) Poate fi autorizat importul direct dintr-o întreprindere sau pescador dintr-o țară terță atunci când nu se pot furniza garanțiile prevăzute la alin. (3), cu condiția ca întreprinderea sau pescadorul să fi primit autorizare specială în urma unei inspecții efectuate în concordanță cu prevederile alin. (2). Decizia de autorizare va stabili condițiile de import specifice pe care trebuie să le îndeplinească produsele care provin din aceste întreprinderi sau pescadorean.

(7) Până la stabilirea condițiilor de import menționate la alin. (1) autoritatea competentă se va asigura că cerințele impuse importului de produse din pescuit din țări terțe sunt echivalente cu cele care reglementează producerea și punerea pe piață a produselor indigene.

Art. 11. — Regulile și principiile stabilite prin norma sanitară veterinară care stabilește principiile ce reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produse de origine animală importate din țări terțe trebuie să fie aplicate în special cu privire la organizarea și urmărirea inspecțiilor ce urmează să fie efectuate de către experți desemnați de autoritatea competentă.

CAPITOLUL IV

Prevederi finale

Art. 12. — Anexa la prezenta normă sanitară veterinară poate fi amendată de autoritatea competentă în concordanță cu procedura națională.

Art. 13. — (1) Autoritatea competentă poate adopta documente legislative sau prevederi administrative suplimentare necesare conformării prezentei norme sanitare veterinare pentru a asigura implementarea și conformitatea cu prevederile acesteia. Autoritatea competentă va informa Comisia Europeană despre aceasta.

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

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

(4) Atunci când autoritatea competentă adoptă cele menționate la alineatele precedente va face referire expresă la prezenta normă sanitară veterinară sau acestea vor fi însoțite de o asemenea referire cu ocazia publicării oficiale.

ANEXĂ

la norma sanitară veterinară

CAPITOLUL I

Condiții privind autorizarea vaselor de pescuit-fabrică (pescadoarelor)

I.1. Vasele de pescuit-fabrică trebuie să dispună cel puțin de:

a) o zonă de recepție construită și amenajată în separări dimensionate astfel încât să permită primirea fiecărei capturi în ordinea recoltării.

Zona de recepție, părțile ei demontabile și containerele trebuie să fie ușor de igienizat. Aceasta trebuie să asigure protecția împotriva soarelui, intemperiiilor și a oricărui alt mod de contaminare a produselor;

b) un sistem de transport al produselor din pescuit din zona de recepție la zona de lucru, cu respectarea regulilor de igienă. În timpul transportului și depozitării produselor din pescuit trebuie să se evite lovirea sau rănirea acestora;

c) locuri de muncă suficient de spațioase pentru a permite prepararea și transformarea produselor din pescuit, cu respectarea regulilor de igienă, astfel încât să se evite o posibilă contaminare;

d) locuri de depozitare a produselor finite suficient dimensionate și construite astfel încât să fie ușor de igienizat. Dacă la bord funcționează o unitate de prelucrare a deșeurilor, este necesar să se amenajeze o cală separată destinată depozitării acestor produse;

e) un spațiu de depozitare a materialelor de ambalare special amenajat și separat de locurile de preparare și transformare a produselor;

f) instalații speciale pentru evacuarea deșeurilor și a produselor din pescuit improprii pentru consumul uman fie direct în mare, fie într-un tanc etanș destinat acestui scop. Dacă deșeurile sunt stocate și prelucrate la bord, se vor amenaja spații separate destinate acestui scop;

g) instalație pentru aprovizionarea cu apă potabilă, care trebuie să îndeplinească condițiile oficiale de potabilitate, sau cu apă curată de mare sub presiune. Gura de pompare a apei de mare trebuie amplasată astfel încât calita-

tea apei pompare să nu poată fi afectată de apele reziduale evacuate în mare, de deșeuri și de apa de răcire a motoarelor;

h) un număr suficient de vestiare, spălătoare de mâini și toalete, pentru ultimele nefiind permisă deschiderea direct în spațiile de preparare, transformare sau depozitare. Spălătoarele trebuie să fie prevăzute cu apă caldă, săpun lichid în amestec cu soluție dezinfectantă, suport închis pentru hârtia prosop de unică folosință și recipient de colectare a hârtiei prosop folosite; robinetele spălătoarelor nu trebuie să fie acționate manual.

2. Spațiile utilizate pentru prepararea și prelucrarea sau congelarea/congelarea rapidă a produselor din pescuit trebuie să aibă:

a) pardoseală antiderapantă, ușor de curățat și de dezinfectat, prevăzută cu pantă pentru drenarea ușoară a apei;

b) pereți și plafoane ușor de curățat, în special în locurile unde există țevi, lanțuri sau conductori electrici;

c) circuitele hidraulice vor fi dispuse sau protejate astfel încât să nu contamineze produsele din pescuit prin eventuale pierderi de ulei;

d) ventilație corespunzătoare și o bună evacuare a vaporilor când este cazul;

e) iluminare adecvată;

f) dispozitive pentru curățarea și dezinfectarea ustensilelor, echipamentului etc.;

g) spălătoare pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor, prevăzute cu hârtie prosop de unică folosință și robinete care nu se acționează manual.

3. Echipamentele și ustensilele, bancurile de tăiere, containerele, conveierele, mașinile de eviscerare sau de filetare etc. trebuie să fie rezistente la coroziunea apei de mare, ușor de curățat și dezinfectat și în bună stare de întreținere.

4. Vasele de pescuit-fabrică (pescadoarele) trebuie să aibă:

a) o instalație frigorifică suficient de puternică pentru a asigura o scădere rapidă a temperaturii, astfel încât să fie atinsă temperatura internă în cel mai scurt timp;

b) instalații frigorifice suficient de puternice pentru a menține produsele din pescuit în spațiile de depozitare (cale) la o temperatură corespunzătoare, conform prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

II. Condiții de igienă pentru manipularea și depozitarea produselor din pescuit la bord

1. La bord trebuie să existe o persoană calificată care poartă răspunderea aplicării bunelor practici de fabricare a produselor din pescuit. Această persoană trebuie să fie investită cu autoritatea necesară pentru a impune respectarea prevederilor prezentei norme sanitare veterinare. Proprietarul sau beneficiarul vasului de pescuit-fabrică numește prin decizie șeful formației care asigură aplicarea și controlul programului de inspecție și verificare a punctelor critice. Conducătorul acestei formații are la dispoziție agenți însărcinați cu controlul programului de inspecție și de verificare a punctelor critice care se aplică la bord, cu păstrarea registrului în care sunt consemnate observațiile și cu păstrarea termogramelor.

2. Condițiile generale de igienă aplicabile spațiilor și dotărilor sunt cele stabilite la cap. III pct. II lit. A.

3. Condițiile generale de igienă aplicabile personalului sunt cele stabilite la cap. III pct. II lit. B.

4. Decapitarea, eviscerarea și filetarea se efectuează în condițiile de igienă stabilite la cap. IV pct. I.2, 3 și 4.

5. Prelucrarea la bord a produselor din pescuit trebuie să se efectueze în condițiile de igienă stabilite la cap. IV pct. II.2 și 3 și la cap. IV pct. IV și V.

6. Produsele din pescuit se ambalează și se împachează în condițiile de igienă stabilite la cap. VI.

7. Depozitarea la bord a produselor din pescuit se efectuează în condițiile de igienă stabilite la cap. VIII pct. 1 și 2.

CAPITOLUL II

Cerințe în timpul debarcării și după debarcarea produselor din pescuit

1. Echipamentele folosite la descărcarea și debarcarea produselor din pescuit trebuie să fie confecționate din materiale ușor de curățat și păstrate într-o stare bună de întreținere și de igienă.

2. Pe toată durata descărcării și debarcării trebuie să se evite contaminarea produselor din pescuit. Aceasta se asigură în special prin:

a) descărcare și debarcare rapidă;

b) depozitare fără întârziere a produselor într-un spațiu cu temperatură controlată, în funcție de natura produsului și, după caz, asigurarea cu gheață a instalațiilor de transport, de stocare, de vânzare sau a celor din întreprindere.

3. Zonele din piețele de licitație sau de vânzare angro în care se expun produse din pescuit pentru vânzare trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie acoperite și să aibă pereți ușor de curățat;

b) pardoseala să fie impermeabilă, ușor de spălat și de dezinfectat, să permită scurgerea cu ușurință a apei, să dispună de un dispozitiv pentru evacuarea igienică a apelor reziduale;

c) să fie echipate cu instalații sanitare, cu un număr suficient de spălătoare de mâini și toalete cu apă curentă; spălătoarele de mâini trebuie să fie prevăzute cu săpun și hârtie prosop de unică folosință;

d) să fie bine iluminate pentru facilitarea controlului produselor;

e) pe durata expunerii sau a depozitării produselor din pescuit halele nu se pot utiliza în alt scop; vehiculele care emit gaze de eșapament peste limita admisă nu sunt acceptate în hale; animalele indezirabile nu trebuie să pătrundă în hală;

f) să fie curățate cu regularitate, cel puțin la sfârșitul fiecărei zile de vânzare. Recipientele în care au fost expuse produsele din pescuit se curăță după fiecare vânzare și se clătesc în interior și la exterior cu apă potabilă sau cu apă curată de mare; dacă este necesar, aceste recipiente sunt și dezinfectate;

g) să fie prevăzute cu tăblițe de interdicere a fumatului, scuipatului, a servirii hranei, a consumului de băuturi alcoolice, plasate în locuri vizibile;

h) să poată fi închise și păstrate în această stare pe durata pe care o consideră necesară autoritatea competentă;

i) să dispună de o instalație de aprovizionare permanentă cu apă, care să îndeplinească condițiile prevăzute în cap. III pct. I.7;

j) să dispună de recipiente speciale, închise etanș, confecționate din materiale rezistente la coroziune, destinate colectării produselor din pescuit improprii consumului uman;

k) să dispună de spații proprii destinate exclusiv autorității competente; în lipsa acestora se vor amenaja în imediata apropiere spații aferente, cu posibilități de închidere și dotate cu cele necesare controlului veterinar.

4. După debarcare sau, după caz, după prima vânzare produsele din pescuit se expediază fără întârziere la

destinația finală, cu respectarea condițiilor prevăzute la cap. VIII.

5. În cazul în care condițiile prevăzute la pct. 4 nu pot fi îndeplinite, halele în care sunt depozitate produsele din pescuit, înainte de expunere la vânzare sau după vânzare, în vederea expedierii la destinație, trebuie să dispună de camere frigorifice în care se va asigura o temperatură de depozitare apropiată de cea a topirii gheții.

6. Condițiile generale de igienă stabilite la cap. III pct. II, cu excepția celor prevăzute la cap. III pct. II lit. B pct. 1 lit. a), se aplică în mod corespunzător la piețe sau hale în care produsele din pescuit sunt expuse spre vânzare sau sunt depozitate.

7. Piețele de vânzare angro în care sunt expuse spre vânzare sau depozitare produsele din pescuit se supun aceluiași condiții ca cele stabilite la pct. 3 și 5, precum și celor stabilite la cap. III pct. II.

CAPITOLUL III

Condiții generale pentru unitățile terestre

I. Condiții generale de amenajare a spațiilor și de dotare materială a unităților terestre

Întreprinderile trebuie să cuprindă cel puțin:

1. spații de muncă suficient dimensionate pentru a permite desfășurarea activităților în condiții de igienă. Ele se proiectează și se amenajează astfel încât să se evite contaminarea produselor și să separe net sectorul curat de cel murdar;

2. spații în care se execută manipularea, prepararea și transformarea produselor, prevăzute cu:

a) pardoseală impermeabilă, ușor de curățat și dezinfectat, cu înclinația necesară pentru a permite scurgerea ușoară a apei, sau prevăzute cu dispozitive speciale pentru evacuarea apei;

b) pereți cu suprafața netedă, ușor igienizabilă, rezistenți și impermeabili;

c) plafoane ușor igienizabile;

d) uși din materiale rezistente și ușor igienizabile;

e) ventilație adecvată și, după caz, o bună evacuare a aburului;

f) luminozitate suficientă, naturală sau artificială;

g) un număr suficient de dispozitive pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor în spațiile de lucru și în toalete; robinetele nu trebuie să fie acționate manual; dispozitivele trebuie prevăzute cu hârtie prosop de unică folosință;

h) dispozitive pentru igienizarea ustensilelor, dotărilor și instalațiilor;

3. camere frigorifice pentru depozitarea produselor din pescuit, care trebuie să dispună de:

a) aceleași amenajări prevăzute la pct. 2 lit. a), b), c), d) și f);

b) în funcție de necesități, o instalație de putere frigorifică suficientă pentru a asigura păstrarea produselor la temperaturile prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară;

4. dispozitive adecvate pentru protecția contra animalelor indesezirabile, cum sunt: insectele, păsările, rozătoarele etc.;

5. dispozitive și ustensile adaptate activității, cum sunt: mese, recipiente, benzi transportoare și cuțite, confecționate din materiale rezistente la coroziune, ușor de curățat și dezinfectat;

6. containere speciale etanșe, confecționate din materiale rezistente la coroziune, destinate colectării produselor din pescuit improprii consumului uman, precum și un spațiu frigorific pentru depozitarea acestor containere, dacă acestea nu sunt evacuate cel puțin la sfârșitul fiecărei zile de lucru;

7. instalații care permit aprovizionarea cu apă potabilă, eventual cu apă de mare curată sau devenită curată ca urmare a epurării printr-un sistem adecvat, sub presiune și în cantitate suficientă. Folosirea apei nepotabile este admisă în mod excepțional numai pentru instalațiile de răcire, producerea aburului sau pentru stingerea incendiilor, cu condiția ca instalațiile respective să nu permită folosirea apei în alte scopuri decât cele menționate. Conductele de apă nepotabilă vor fi marcate distinct față de cele pentru apă potabilă și de apă de mare curată;

8. dispozitiv de evacuare în condiții igienice a apelor reziduale;

9. vestiare în număr suficient, cu pereți și pavimente netede, impermeabile și lavabile, spălătoare de mâini și toalete cu apă curentă; toaletele nu trebuie să se deschidă direct în spațiile de lucru; spălătoarele de mâini se dotează cu materiale de igienizare a mâinilor și hârtie prosop de unică folosință; robinetele spălătoarelor nu trebuie să fie acționate manual;

10. spații amenajate corespunzător, închise cu cheie, la dispoziția exclusivă a serviciului inspecției veterinare;

11. instalații adecvate pentru curățarea și dezinfectarea mijloacelor de transport. Cu toate acestea, instalațiile nu sunt obligatorii dacă reglementările oficiale impun ca mijloacele de transport să fie curățate și dezinfectate în unități specializate, autorizate în acest scop de autoritatea competentă;

12. În întreprinderile în care animalele, cum ar fi crustaceele și peștii, sunt păstrate vii, trebuie să existe o instalație care să permită asigurarea celor mai bune condiții de supraviețuire și alimentarea cu apă de o asemenea calitate încât să nu se transmită animalelor substanțe dăunătoare.

II. Condiții generale de igienă

A. Condiții generale de igienă pentru spații și dotări (utilaje)

1. Pavimentele, pereții, plafoanele și incintele, utilajele și ustensilele de lucru trebuie să fie menținute în stare bună de curățenie și întreținere, astfel încât să nu constituie sursă de contaminare a produselor.

2. Animalele indezirabile (rozătoare, păsări, insecte, larve etc.) trebuie distruse sistematic. Raticidele, insecticidele, dezinfectantele sau orice alte substanțe toxice se păstrează în camere sau dulapuri închise cu cheie; aplicarea lor se efectuează astfel încât să nu existe risc de contaminare a produselor.

3. Spațiile de producție, ustensilele și utilajele se folosesc numai pentru realizarea produselor din pescuit. Totuși ele pot fi utilizate și pentru obținerea simultană sau în alte perioade a altor produse alimentare, numai după autorizarea acestora de către autoritatea competentă.

4. Utilizarea apei potabile sau a apei curate de mare este obligatorie în toate cazurile. În mod excepțional se acceptă utilizarea apei nepotabile numai pentru instalațiile de încălzire, stingerea incendiilor și la răcirea motoarelor, cu condiția ca instalațiile și conductele respective să nu permită utilizarea în alte scopuri și să nu prezinte risc de contaminare a produselor.

5. Detergenții, dezinfectantele și alte substanțe similare se autorizează de către autoritatea competentă și sunt astfel utilizate încât să nu afecteze utilajul, materialele și produsele.

B. Condiții generale de igienă pentru personal

1. Personalul trebuie să corespundă celui mai înalt standard de curățenie, în special:

a) personalul trebuie să poarte haine de lucru adecvate și curate, părul îngrijit, protejat în totalitate; sunt vizate în special persoanele care manipulează produsele din pescuit expuse contaminării;

b) personalul care manipulează, precum și cel care prepară produse din pescuit trebuie să își spele mâinile ori de câte ori este necesar și cel puțin la reluarea lucrului; rănilor de pe mâini se acoperă cu un pansament etanș și impermeabil;

c) sunt interzise: fumatul, scuipatul, servirea hranei și consumarea băuturilor alcoolice la locurile de muncă, precum și în spațiile de depozitare a produselor din pescuit.

2. Managerul unității ia toate măsurile necesare pentru a preveni manipularea produselor din pescuit de către persoane susceptibile de a le contamina, până când se face dovada că acestea nu reprezintă vreun risc. La angajare personalul muncitor care manipulează produsele din pescuit trebuie să facă dovada în mod obligatoriu printr-un certificat medical că nu există nici un impediment pentru a lucra cu produse din pescuit. Supravegherea medicală a personalului se supune prevederilor legale în vigoare.

CAPITOLUL IV

Condiții speciale pentru manipularea produselor din pescuit la țarm

I. Condiții pentru produsele din pescuit proaspete

1. În cazul în care produsele refrigerate necondiționate (neîmpachetate) nu sunt distribuite, expediate, preparate sau transformate imediat după ce au ajuns în întreprindere, ele trebuie să fie depozitate sau păstrate cu gheață într-o cameră frigorifică. Completarea cu gheață este necesar să se efectueze cât mai des. Gheața utilizată, simplă sau cu amestec de sare, se obține din apă potabilă ori din apă curată de mare și se păstrează în condiții igienice, în containere destinate acestui scop. Aceste containere trebuie întreținute în condiții optime. Produsele proaspete preambalate se refrigerază cu gheață sau cu o instalație mecanică de refrigerare care asigură aceleași condiții de temperatură.

2. Operațiunile de decapitare și eviscerare, dacă nu au fost făcute la bordul vaselor, trebuie să se realizeze în condiții igienice; produsele se spală din abundență cu apă potabilă sau apă curată de mare imediat după decapitare și eviscerare.

3. Operațiunile de filetare și porționare se execută astfel încât să se evite contaminarea sau murdărirea produselor. Ele se efectuează într-un loc diferit de cel folosit pentru decapitare și eviscerare. Porțiunile obținute nu pot rămâne pe mesele de lucru mai mult decât este strict necesar pentru prepararea lor, după care ele sunt protejate de eventualele posibile contaminări printr-un ambalaj adecvat. Filetele și porțiunile destinate vânzării în stare proaspătă sunt refrigerate imediat după preparare.

4. Viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică se separă și se îndepărtează de produsele destinate consumului uman.

5. Recipientele folosite pentru distribuția sau depozitarea produselor din pescuit proaspete sunt astfel concepute încât să asigure protecția împotriva contaminării și conservarea produselor în condiții de igienă, precum și o evacuare ușoară a apei.

6. În lipsa unei instalații speciale pentru evacuarea continuă a deșeurilor, acestea trebuie să fie colectate în recipiente etanșe acoperite cu capac, ușor de spălat și dezinfectat. Deșeurile nu trebuie să se acumuleze în spațiile de muncă. Ele se evacuează fie continuu, fie după umplerea recipientelor și cel puțin la finele fiecărei zile de lucru, în containere sau într-o cameră frigorifică special destinată.

Recipientele, containerele și camerele destinate depozitării deșeurilor se spală riguros și se dezinfectează după fiecare utilizare. Depozitarea deșeurilor se face astfel încât să nu constituie sursă de contaminare sau să nu afecteze mediul înconjurător.

II. Condiții pentru produsele congelate

1. Instalațiile trebuie să dispună de:

a) echipament de congelare suficient pentru a realiza o scădere rapidă a temperaturii în produse până la nivelul prevăzut în prezenta normă sanitară veterinară;

b) echipament de congelare suficient pentru a menține produsele în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu depășească prevederile prezentei norme sanitare veterinare, indiferent de temperatura exterioară. În situații tehnice deosebite legate de metodele de congelare și de manipulare a acestor produse, a peștelui întreg congelat în saramură, destinat fabricării conservelor, sunt acceptate temperaturi mai ridicate decât cele admise de prezenta normă sanitară veterinară, dar care să nu depășească -9°C .

2. Produsele proaspete destinate congelării sau congelării rapide trebuie să corespundă prevederilor pct. I.

3. Spațiile de depozitare trebuie să fie prevăzute cu un sistem de înregistrare a temperaturilor plasat astfel încât să poată fi ușor de citit. Senzorul de temperatură al termometrului se plasează în zona cu temperatura cea mai înaltă și cât mai departe de sursa de frig. Graficele de înregistrare se păstrează pentru a fi puse la dispoziție autorității de control cel puțin pe perioada valabilității produselor.

III. Condiții pentru produsele decongelate

Întreprinderile care procedează la decongelare trebuie să respecte următoarele condiții:

1. Decongelarea produselor din pescuit să se realizeze în condiții de igienă. În vederea evitării oricărei posibilități

de contaminare, trebuie să se asigure evacuarea eficientă a apelor rezultate din topirea gheții. Decongelarea se realizează fără ca temperatura produselor să crească în mod excesiv.

2. După decongelare produsele se manipulează în conformitate cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare. Dacă produsele sunt preparate sau prelucrate, operațiunile menționate se efectuează fără nici o întârziere. Dacă produsele din pescuit după congelare sunt comercializate direct pe piață, pe ambalaj se menționează clar și vizibil faptul că produsul a fost decongelat, cu respectarea prevederilor oficiale referitoare la etichetare, prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea care se face în acest scop alimentelor.

IV. Condiții pentru produsele transformate (prelucrate)

1. Produsele proaspete, congelate sau decongelate utilizate pentru prelucrare trebuie să îndeplinească prevederile pct. I, II sau III.

2. Aplicarea unui tratament pentru inhibarea dezvoltării microorganismelor patogene sau pentru asigurarea conservabilității produselor se face numai dacă acest tratament este recunoscut științific prin legislația în vigoare sau în cazul unui tratament al produselor menționate în cap. I pct. 1 lit. b) și c) din norma sanitară veterinară privind condițiile sanitare veterinare pentru procedura și comercializarea moluștelor bivalve vii care nu au fost reimersate sau purificate. Un asemenea tratament trebuie să fie aprobat de autoritatea competentă în concordanță cu legislația națională, în termen de 4 luni de la primirea unei solicitări în acest sens. Responsabilul întreprinderii ține un registru de evidență a tratamentelor aplicate. În funcție de tipul de tratament aplicat, el înregistrează și controlează timpii și temperatura tratării la cald, concentrația de sare, pH și conținutul de apă. Aceste registre se păstrează la dispoziția autorității competente pe o perioadă cel puțin egală cu perioada de conservare a produsului.

3. Produsele a căror conservabilitate este garantată un timp limitat, după aplicarea unui tratament ca: sărarea, afumarea, deshidratarea, marinarea, trebuie să poarte pe ambalaj o inscripție clară și vizibilă care să arate condițiile de depozitare, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind etichetarea produselor alimentare și reclama alimentelor.

4. Conservarea

Pentru fabricarea produselor din pescuit care se supun unei sterilizări în recipiente închise ermetic se au în vedere următoarele condiții:

a) apa utilizată pentru prepararea conservelor trebuie să fie apă potabilă;

b) procesul utilizat pentru tratamentul termic trebuie să fie adecvat, avându-se în vedere criteriile importante ca: durata încălzirii, temperatura, conținutul, capacitatea recipientului, care se evidențiază într-un registru. Tratamentul aplicat trebuie să asigure distrugerea sau inactivarea germenilor patogeni și sporii acestora. Instalația de tratament termic trebuie să dispună de dispozitive de control pentru a verifica dacă recipientele au fost supuse unui tratament corect prin căldură. Răcirea recipientelor după tratamentul termic se face cu apă potabilă, fără a interzice prezența eventualilor aditivi chimici utilizați conform practicilor tehnologice, pentru a preveni coroziunea instalațiilor și recipientelor;

c) fabricantul trebuie să efectueze controale suplimentare, prin sondaj, pentru a se asigura că produsele prelucrate au fost eficient tratate, și anume cel puțin:

(i) teste de incubație — incubația se efectuează timp de 7 zile la 37°C ori timp de 10 zile la 35°C sau orice altă combinație echivalentă;

(ii) examene microbiologice ale conținutului și recipientelor în laboratorul uzinal (al întreprinderii) sau în alt laborator autorizat;

d) fabricantul trebuie să preleveze probe din producția fiecărei zile, la intervale de timp prestabilite, pentru asigurarea eficacității închiderii etanșe sau altor proceduri de închidere ermetică. În acest scop se asigură aparatura necesară pentru examinarea secțiunilor perpendiculare ale îmbinărilor recipientelor închise;

e) fabricantul trebuie să execute controale prin care să se asigure că recipientele nu prezintă defecte;

f) toate recipientele care sunt supuse tratamentului termic în condiții practic identice trebuie să primească o marcă de identificare a lotului, cu respectarea reglementărilor legale în vigoare referitoare la identificarea loturilor de produse alimentare.

5. Afumarea

Operațiunile de afumare se efectuează în spații separate sau într-un amplasament special utilat și, dacă este necesar, prevăzut cu un sistem de ventilație care să nu permită fumului și căldurii de combustie să afecteze alte spații și amplasamente în care sunt preparate, transformate sau depozitate produsele din pescuit.

a) Materialele folosite pentru producerea fumului se depozitează în afara spațiului de afumare și se utilizează astfel încât să nu contamineze produsele.

b) Folosirea materialelor pentru producerea fumului prin combustia lemnului care au fost vopsite, lăcuite, acoperite

cu clei sau care au fost supuse oricărui tratament chimic de conservare este interzisă.

c) După afumare produsele se răcesc rapid la temperatura adecvată pentru o bună conservare a produselor înainte de ambalare.

6. Sărarea

a) Operațiunile de sărare se realizează în spații diferite și separate de cele în care se execută alte activități și suficient de îndepărtate.

b) Sarea folosită pentru tratarea produselor din pescuit trebuie să fie curată și astfel depozitată încât să excludă contaminarea; ea nu poate fi refolosită.

c) Bazinele de saramurare sau orice container trebuie să fie astfel construit încât să evite orice sursă de poluare în timpul saramurării sau sărării.

d) Bazinele și spațiile de saramurare trebuie să fie curățate înainte de utilizare.

7. Produse din crustacee și moluște cu cochilie preparate

Prepararea crustaceelor și moluștelor cu cochilie se efectuează după cum urmează:

a) orice preparare este urmată rapid de răcire. În acest scop se utilizează apă potabilă sau apă curată de mare. Dacă nu se utilizează o altă metodă de conservare, răcirea trebuie continuată până când se atinge temperatura de topire a gheții;

b) îndepărtarea cochiliilor trebuie să se efectueze igienic astfel încât să se evite contaminarea produsului. Dacă aceste operațiuni se realizează manual, personalul este obligat să acorde o atenție deosebită spălării mâinilor, iar suprafețele de lucru se igienizează riguros. Dacă se folosesc mașini, ele se curăță la intervale scurte de timp și se dezinfectează la sfârșitul fiecărei zile de lucru. După îndepărtarea cochiliilor produsele preparate fie se congelează imediat, fie se păstrează refrigerate la o temperatură care să nu permită multiplicarea germenilor patogeni, fiind depozitate în spații adecvate;

c) producătorul are obligația de a controla producția prin controale microbiologice regulate, în conformitate cu standardele prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară.

8. Recuperarea mecanică a cărnii de pește

Carnea de pește obținută prin separarea mecanică trebuie să se efectueze în următoarele condiții:

a) separarea mecanică se efectuează imediat după filetare, din materia primă eviscerată. Dacă se folosește peștele întreg, acesta se eviscerează și se spală în prealabil;

b) utilajele se curăță la intervale scurte de timp, cel mai târziu la fiecare două ore;

c) după fabricare carnea se congelează cât mai rapid posibil sau se încorporează într-un produs destinat congelării ori unui tratament de stabilizare.

V. Condiții cu privire la contaminarea biologică cu paraziți

1. În timpul producției și înainte de a fi destinate consumului uman peștele și produsele din pescuit se supun unui examen vizual în vederea depistării paraziților vizibili cu ochiul liber. Peștele și părțile din pește care sunt parazitare nu se comercializează pentru consumul uman. Regulile detaliate pentru această inspecție trebuie să fie adoptate în concordanță cu procedura națională elaborată de autoritatea competentă.

2. Peștele și produsele din pescuit destinate consumului uman, în situațiile prevăzute la pct. 3, se supun printre altele unui tratament de congelare la o temperatură egală sau mai mare de -20°C în interiorul produsului timp de cel puțin 24 de ore. Acest tratament prin congelare se aplică produsului în stare crudă sau finită.

3. Peștele și produsele din pescuit care sunt supuse condițiilor prevăzute la pct. 2 sunt:

a) peștele care se consumă crud sau aproape crud, cum ar fi heringul;

b) următoarele specii, dacă sunt destinate unui tratament prin afumare la rece în timpul căreia temperatura internă a peștelui este mai mică de 60°C : hering, macrou, șprot, somon sălbatic (de Atlantic sau de Pacific).

Această listă poate fi amendată, în lumina datelor științifice, în concordanță cu procedura națională elaborată de autoritatea competentă;

c) hering marinat și/sau sărat, dacă tratamentul la care a fost supus este insuficient pentru omorârea larvelor de nematode.

Această listă poate fi amendată, în lumina datelor științifice, în concordanță cu procedura națională elaborată de autoritatea competentă ce va stabili și criteriile care să permită deținerea proceselor considerate suficiente sau insuficiente pentru distrugerea nematodelor.

4. Producătorii trebuie să se asigure că peștele și produsele din pescuit care fac obiectul prevederilor pct. 3 sau materiile prime destinate fabricării lor au fost supuse tratamentului menționat la pct. 2 înainte de a fi puse în consum.

5. La comercializare produsele din pescuit prevăzute la pct. 3 trebuie să fie însoțite de un atestat din partea producătorului, care să indice tratamentul la care au fost supuse.

CAPITOLUL V

Controlul sanitar veterinar de sănătate și supravegherea condițiilor de producție

I. Supravegherea generală

Autoritatea competentă stabilește sistemul de control și de supraveghere pentru verificarea modului de respectare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

Acest sistem va cuprinde în special:

1. controlul vaselor de pescuit, care se efectuează pe durata staționării în port;

2. controlul condițiilor de debarcare și la prima vânzare;

3. controlul întreprinderilor producătoare, la intervale regulate, în special pentru verificarea:

a) îndeplinirii condițiilor de autorizare;

b) manipulării corecte a produselor din pescuit;

c) stării de igienă a spațiilor, instalațiilor, ustensilelor și a personalului;

d) aplicării corecte a sistemului de marcare;

4. controlul piețelor de licitație și al halelor de vânzare angro;

5. controlul condițiilor de depozitare și transport.

II. Controale speciale

1. Controlul organoleptic

Fiecare lot de produse din pescuit se inspectează de către autoritatea competentă în momentul debarcării sau înainte de prima vânzare pentru a verifica dacă produsele sunt apte pentru consum uman. Această inspecție constă în evaluarea organoleptică efectuată pe eșantioane de pești proaspeți sau refrigerați și prin prelevarea de probe.

Produsele din pescuit care respectă condițiile de prospețime și normele prevăzute de standardele legale în vigoare se consideră că îndeplinesc prevederile prezentei norme sanitare veterinare. Condițiile organoleptice specifice produselor din pescuit necuprinse în standardele legale se stabilesc de către autoritatea competentă.

Evaluarea organoleptică se repetă după prima vânzare a produselor din pește, în cazul în care se suspicionează că prevederile prezentei norme sanitare veterinare nu sunt îndeplinite sau ori de câte ori este necesar.

Dacă evaluarea organoleptică demonstrează că produsele sunt improprii pentru consumul uman, ele se retrag de pe piață și se denaturează astfel încât să nu mai poată fi reutilizate pentru consum uman.

Dacă evaluarea organoleptică relevă cel mai mic dubiu asupra prospețimii produselor din pescuit, se poate apela la examene chimice sau microbiologice.

2. Controlul parazitologic

Înainte de a fi puse în consum uman peștele și produsele din pește se supun controlului vizual prin sondaj, pentru depistarea paraziților care sunt vizibili cu ochiul liber. Peștele întreg sau părțile parazitare din acesta nu se comercializează pentru consum uman.

3. Controlul chimic

A. Eșantioanele prelevate se supun examenelor de laborator pentru controlul următorilor parametri:

a) TVB-N (azot bazic volatil total) și TMA-N (azot-trimetilamină): valorile acestor parametri se stabilesc pe categorii de specii, conform prevederilor legale în vigoare și în concordanță cu procedura națională.

b) histamine: din fiecare lot se prelevează 9 eșantioane (mostre). Acestea trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

(i) valoarea medie nu trebuie să depășească 110 ppm;

(ii) se acceptă depășirea de către două eșantioane a valorii 100 ppm, dar să nu atingă 200 ppm;

(iii) nici o probă nu trebuie să aibă un conținut de peste 200 ppm.

Aceste limite se aplică numai speciilor de pește din următoarele familii: *Scombridae*, *Clupeidae*. Totuși peștele provenit din aceste familii, supus unui tratament de maturare enzimatică în saramură, poate fi admis dacă are un conținut mai crescut de histamină, fără însă a depăși dublul valorilor de mai sus. Examenele se efectuează prin metode fiabile, recunoscute științific, cum ar fi cromatografia lichidă de înaltă performanță (HPLC).

B. Contaminanți prezenți în mediul acvatic

Produsele din pescuit nu trebuie să conțină în părțile comestibile contaminanți prezenți în mediul acvatic, cum ar fi metale grele și substanțe organoclorurate, la un asemenea nivel încât absorbția alimentară calculată să depășească dozele zilnice sau săptămânale admise pentru om.

Controlul nivelului de contaminare al produselor din pescuit cu contaminanți se stabilește de către autoritatea competentă printr-un program de supraveghere adecvat.

C. Autoritatea competentă trebuie să stabilească în concordanță cu procedura națională și în termen de 6 luni de la data intrării în vigoare a prezentei norme sanitare veterinare următoarele:

a) metodele de analiză folosite pentru controlul parametrilor chimici și programul de prelevare a probelor;

b) nivelurile admise pentru parametrii chimici.

4. Controlul microbiologic

Pentru protecția sănătății publice autoritatea competentă stabilește criteriile microbiologice, inclusiv programul de prelevare a probelor și metodele de analize pentru pește și produse din pescuit.

CAPITOLUL VI

Ambalarea

1. Ambalarea se efectuează cu respectarea condițiilor de igienă, astfel încât să se prevină contaminarea produselor din pescuit.

2. Materialele de ambalare care intră în contact cu produsele din pescuit trebuie să îndeplinească toate regulile de igienă și în special:

a) să nu deterioreze caracteristicile organoleptice ale preparatelor și produselor din pescuit;

b) să nu transmită substanțe nocive pentru sănătatea omului;

c) să fie suficient de rezistente pentru a asigura protecția eficientă a produselor.

3. Materialele de ambalaj nu pot fi refolosite, cu excepția anumitor containere ce pot fi refolosite după curățare și dezinfectare, fabricate din material impermeabil, neted, rezistent la coroziune și ușor de dezinfectat.

4. Materialele de ambalare înaintea utilizării trebuie să fie depozitate într-un spațiu separat de zona de producție, protejate de praf și de contaminare.

5. Materialele de ambalaj folosite pentru produsele proaspete păstrate cu gheață trebuie să fie prevăzute cu posibilități de scurgere pentru apa provenită din dezghețarea gheții.

CAPITOLUL VII

Mărcile de identificare

Produsele din pescuit destinate comercializării trebuie să fie marcate și însoțite de documente.

În acest scop pe ambalaj sau, în cazul unui produs neambalat, în documentele însoțitoare trebuie să fie înscrise următoarele informații:

a) țara de origine, care poate fi înscrisă cu denumirea completă sau prin inițiale cu majuscule;

b) identificarea întreprinderii sau a vasului de pescuit-fabrică prin număr oficial de autorizare ori prin număr de identificare (înregistrare) în cazul navelor care nu fac obiectul autorizării sau, în cazul halelor și piețelor de vânzare angro, prin numărul de înregistrare conform prezentei norme sanitare veterinare.

Aceste informații se aplică lizibil pe ambalaj, într-un loc vizibil de la exterior, fără să fie necesară deschiderea acestuia.

CAPITOLUL VIII

Depozitarea și transportul

1. Produsele din pescuit se păstrează în timpul depozitării și transportului la temperaturile prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară, și anume:

a) produsele din pescuit proaspete sau decongelate, inclusiv produsele obținute din crustacee și moluște prelucrate și refrigerate, se păstrează la temperatura de topire a gheții;

b) produsele din pescuit congelate, cu excepția peștelui congelat în saramură destinat fabricării conservelor, se păstrează la o temperatură de -18°C în toată masa produsului, cu o eventuală fluctuație ascendentă de scurtă durată în timpul transportului de până la 3°C ;

c) produsele transformate se mențin la temperatura stabilită de fabricant.

2. Pentru produsele din pescuit congelate, transportate de la un depozit frigorific la o întreprindere autorizată, în scopul decongelării la sosire pentru a fi preparate și/sau prelucrate, și dacă distanța de parcurs este scurtă, fără a depăși 50 km sau timpul de o oră, autoritatea competentă poate acorda o derogare de la pct. 1 lit. b).

3. Produsele din pescuit nu se depozitează sau nu se transportă cu alte produse care le pot afecta salubritatea sau care le pot contamina decât dacă sunt ambalate într-un mod care să le asigure o protecție suficientă.

4. Mijloacele folosite pentru transportul produselor din pescuit trebuie să fie construite și echipate astfel încât să asigure păstrarea temperaturilor impuse prin prezenta normă sanitară veterinară pe toată durata transportului. Dacă pentru refrigerarea produselor se folosește gheață, este obligatorie asigurarea scurgerii apei rezultate din topire, pentru ca apa provenită din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsul.

Finisajul pereților interiori ai mijlocului de transport nu trebuie să afecteze salubritatea produselor, iar suprafața lor trebuie să fie netedă, ușor de spălat și de dezinfectat.

5. Mijloacele de transport pentru produsele din pescuit nu se folosesc la transportul altor produse care le pot deteriora sau contamina.

6. Produsele din pescuit nu se transportă în mașini sau containere nespălate și nedezinfectate.

7. Condițiile în care se efectuează transportul produselor din pescuit destinate comercializării în stare vie nu trebuie să influențeze starea de sănătate a acestora.

CAPITOLUL IX

Punctele din prezenta anexă care pot fi supuse derogărilor și condițiilor posibile aplicabile în cazul derogărilor

Capitolul I punctul I:

1. pct. 1 lit. a), cu condiția ca produsele să fie protejate de soare și de intemperii, precum și de orice sursă de murdărie sau contaminare;

2. pct. 1 lit. c), cu condiția prevenirii oricărei contaminări a produselor;

3. pct. 1 lit. d) prima propoziție, cu condiția ca produsele finite să fie depozitate la bord la temperatura cerută;

4. pct. 1 lit. g) ultima propoziție, cu condiția ca produsele să nu poată fi contaminate de apele uzate, deșeurii sau de apa de răcire a motoarelor;

5. pct. 1 lit. h), cu condiția ca personalul care manipulează produse de pescuit să își poată spăla mâinile după utilizarea toaletei;

6. pct. 2 lit. a), cu condiția ca podelele să fie curățate și dezinfectate corespunzător;

7. pct. 2 lit. b), c) și d);

8. pct. 2 lit. g) cu privire la robinete și prosoape;

9. pct. 3, cu condiția ca echipamentul și robinetele să fie bine întreținute.

Capitolul II:

10. pct. 3 lit. a), cu condiția ca pereții să fie menținuți curați;

11. pct. 3 lit. b), cu condiția ca podeaua să fie curată după fiecare vânzare;

12. pct. 3 lit. c) prima propoziție;

13. pct. 3 lit. e): cu privire la vehiculele care emit gaze de eșapament, cu condiția ca produsele contaminate cu fum de eșapament să fie retrase de pe piață;

14. pct. 3 lit. j), cu condiția ca produsele care sunt improprii consumului uman să nu poată contamina sau să fie amestecate cu produsele din pescuit;

15. pct. 3 lit. k);

16. pct. 7, în măsura în care se referă la pct. 3 al aceluiași capitol și la cap. III pct. II.

Capitolul III punctul I:

17. pct. 1, cu condiția ca produsele de pescuit să nu poată fi contaminate cu materii prime sau deșeurii;

18. pct. 2 lit. a), cu condiția ca podeaua să fie curățată și dezinfectată corespunzător;

19. pct. 2 lit. b), cu condiția ca pereții să fie menținuți curați;

20. pct. 2 lit. c), cu condiția ca tavanul să nu fie o sursă de contaminare;

21. pct. 2 lit. d);

22. pct. 2 lit. e), cu condiția ca produsele să nu poată fi deteriorate sau contaminate de abur;

23. pct. 2 lit. g), cu condiția existenței instalațiilor disponibile pentru ca personalul să își spele mâinile;

24. pct. 3;

25. pct. 5, în măsura în care se referă la materiale rezistente la coroziune, cu condiția ca instrumentele și echipamentul de lucru să fie menținute curate;

26. pct. 6, cu condiția ca produsele să nu poată fi contaminate de deșeurii sau de scurgeri ale acestora;

27. pct. 10.

Capitolul IV:

28. pct. I.1, cu privire la cerința ca produsele reținute să fie plasate în camera de frig a unității, cu condiția ca produsele să fie recongelate ori de câte ori este necesar, în timpul unei perioade care să nu depășească 12 ore, sau cu condiția să poată fi utilizată o cameră de frig din apropiere, care nu aparține întreprinderii;

29. pct. I.6, cu privire la cerința ca deșeurile să fie puse în containere ermetice, acoperite, cu condiția ca produsele să nu poată fi contaminate de deșeurii sau scurgeri ale acestora;

30. pct. IV.5 primul alineat, cu condiția să fie luate toate precauțiile pentru a preveni ca produsele din pescuit preparate sau depozitate să fie afectate de fum;

31. pct. IV.6 lit. a), cu condiția ca produsele din pescuit care sunt preparate sau depozitate să nu fie afectate de operațiunile de sărare.

★

RECTIFICARE

În Legea nr. 233/2002 pentru aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 27/2002 privind reglementarea activității de soluționare a petițiilor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 296 din 30 aprilie 2002, se face următoarea rectificare:

— la articolul unic pct. 8, la art. 13 în loc de: „...care a solicitat petiția...” se va citi: „... care a soluționat petiția...”.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 2511.1–12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: ramomrk@bx.logicnet.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro