



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 171 (XV) — Nr. 356 bis

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 26 mai 2003

SUMAR

	Pagina
Anexele la ordinele ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 259/2003, 295/2003, 315/2003 și nr. 322/2003	1-63

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind comerțul cu ecvidae destinate competițiilor și care stabilește condițiile de participare la acestea*)

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, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 152.236 din 21 martie 2003, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind comerțul cu ecvidae destinate competițiilor și care stabilește condițiile de participare la acestea, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

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

Art. 4. — Prezentul ordin se va publica în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 15 zile de la data publicării.

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu

București, 8 aprilie 2003.
Nr. 259.

*) Ordinul nr. 259/2003 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 356 din 26 mai 2003, și este reprodus și în acest număr bis.

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ
privind comerțul cu ecvidee destinate competițiilor
și care stabilește condițiile de participare la acestea

Art. 1. - Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile care reglementează comerțul cu ecvidee, dintre România și statele membre ale Uniunii Europene destinate competițiilor, și condițiile care reglementează participarea lor la acestea.

Art. 2 – (1) Prezentei norme sanitare veterinare i se vor aplica definițiile stabilite în Norma sanitară veterinară referitoare la condițiile zootehnice și genealogice care reglementează comerțul intra-comunitar cu ecvidee.

(2) Prin „competiție” se înțelege orice competiție ecvestră, incluzând cursele de cai, cursele cu obstacole, acrobații, dresaj, evenimente de acrobație rezervate pentru atelaje și prezentări de dresaj.

Art. 3. – Regulile competițiilor trebuie întocmite în așa fel încât să nu ducă la discriminări între ecvideele care sunt înregistrate în statul membru al Uniunii Europene respectiv cele din România.

Art. 4. – (1). Dispozițiile stabilite la art. 3 trebuie aplicate pentru:

- a) cerințele pentru intrarea în competiție, în special un minim sau maxim de cerințe;
- b) estimarea competiției;
- c) banii din premiul sau profitul care poate fi obținut în cadrul competiției.

*) Anexa este reprodusă în facsimil.

(2) Dispozițiile cuprinse la art. 3 nu trebuie să afecteze organizarea:

a) competițiilor rezervate pentru ecvideele înregistrate într-un anumit registru genealogic, în scopul îmbunătățirii reproducției;

b) competițiilor regionale, în scopul selectării ecvideelor;

c) evenimentelor istorice sau tradiționale.

(3) Autoritatea veterinară centrală a României va informa anticipat Comisia Europeană, în termeni generali.

(4) Pentru fiecare competiție sau tip de competiție, autoritatea veterinară centrală a României trebuie să fie autorizată să rezerve, prin intermediul organelor autorizate sau recunoscute oficial pentru acest scop, un anumit procentaj din banii de premiu sau din profitul, la care s-a făcut referire în alin. (1) lit. c), pentru protejarea, dezvoltarea și îmbunătățirea reproducției ecvideelor. Procentajul trebuie stabilit de comun acord cu țările participante iar criteriile pentru distribuirea acestor fonduri în statul membru din Uniunea Europeană în cauză vor fi comunicate Comisiei Europene și statelor membre ale Uniunii Europene participante.

(5) Înainte de 31 decembrie 2004, autoritatea veterinară centrală a României va reexamina condițiile pentru aplicarea acestor prevederi pe baza unui raport care să ia în considerare stadiul la care s-a ajuns privind problemele puse conform condițiilor de reproducție a cailor de competiție.

(6) Regulile generale pentru aplicarea prezentului articol vor fi adoptate în conformitate cu procedura stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

Art. 5 – (1). Până se adoptă decizii relevante conform prevederilor art. 4 al Normei sanitare veterinare referitoare la condițiile zootehnice și genealogice care reglementează

comerțul intra-comunitar cu ecvidee, motivele pentru care unui animal, înregistrat într-un stat membru din Uniunea Europeană sau în România, i se refuză intrarea într-o competiție, trebuie să fie comunicate în scris proprietarului sau reprezentantului său autorizat.

(2).În circumstanțele descrise de alin. (1), proprietarul este îndreptățit să obțină opinia unui expert, în conformitate cu condițiile stabilite de art. 8 alin (2) al Normei sanitare veterinare privind controalele veterinare în comerțul dintre România și statele membre ale Uniunii Europene, cu produse animaliere și de origine animală, care se va aplica *mutatis mutandis*.

(3).Autoritatea veterinară centrală a României trebuie să adopte regulile pentru aplicarea prezentului articol, în conformitate cu procedura națională.

Art. 6 - Autoritățile competente trebuie să implementeze legi, regulamente și prevederi administrative necesare pentru a respecta prezenta normă sanitară veterinară, nu mai târziu de 1 iulie 2003.

Art. 7 - (1) Autoritatea veterinară centrală a României prin Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, poate adopta acte normative sau prevederi administrative suplimentare prezentei norme sanitare veterinare, pentru a dispune implementarea și respectarea prevederilor acesteia.

(2) Autoritatea veterinară centrală a României va lua măsurile administrative și va sancționa, potrivit legii, orice încălcare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

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

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

O R D I N

privind aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește specificațiile tehnice pentru mărcile de identificare și dispozitivele de citire în vederea identificării cabalinelor pe teritoriul României*)

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, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 152.717 din 8 aprilie 2003, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară care stabilește specificațiile tehnice pentru mărcile de identificare și dispozitivele de citire în vederea identificării cabalinelor pe teritoriul României, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Institutul de Diagnostic și Sănătate Animală, precum și direcțiile sanitare veterinare județene și a

municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

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

Art. 4. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 30 de zile de la data publicării acestuia.

p. Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Petre Daea,

secretar de stat

București, 16 aprilie 2003.

Nr. 295.

ANEXĂ**)

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ care stabilește specificațiile tehnice pentru mărcile de identificare și dispozitivele de citire în vederea identificării cabalinelor pe teritoriul României

Art. 1.- Următorii termeni se definesc după cum urmează:

1. **Marca de identificare electronica denumita si Tag de identificare electronica:** o capsula injectabila de mici dimensiuni constituita din următoarele elemente:

a) **Transponder - microcircuit ce asigura o dubla funcționalitate :**

(i) **stocarea unui cod de identificare unic ;**

(ii) **transmiterea codului de identificare atunci când este activat de către un câmp de radiofrecvența corespunzător;**

b) **antena miniaturala conectata cu transponderul, utilizata pentru:**

(i) **captarea energiei transmise prin câmpul de radiofrecvența;**

(ii) **transmiterea codului unic de identificare către un cititor;**

*) Ordinul nr. 295/2003 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 356 din 26 mai 2003, și este reprodus și în acest număr bis.

***) Anexa este reprodusă în facsimil.

2. Dispozitivul de citire a mărcilor de identificare electronica denumit si cititor: un dispozitiv portabil cu ajutorul căruia este activat un tag implantat subcutanat si este citit codul unic de identificare transmis de către tagul electronic de identificare.

3. Injectorul: un dispozitiv de unica folosința, livrat in condițiile in care conține tagul de identificare electronica, gata de utilizare pentru implantarea subcutanata a tagului.

Art.2. - (1). Mărcile de identificare folosite la identificarea electronica a ecvinelor trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

a) caracteristici transponder:

1. cod unic de identificare conform standardului ISO 11784;
2. tip FDX-B, doar citire, conform standardului ISO 11785;
3. frecventa de activare 134,2 kHz
4. capacitate memorie cod 128 Bits;
5. sa fie programat cu codurile specifice necesare;

b) caracteristici capsula injectabila:

1. material - sticla biocompatibila;
2. tratata antimigrare subcutanata;
3. culoare - transparenta;
4. forma - cilindrica;
5. dimensiuni - lungime 12 mm(+/-3,5%), diametru 2,12mm(+/-3,5%);
6. temperatura de stocare - de la - 40 °C la + 85 °C;
7. temperatura de operare - de la - 40 °C la + 90 °C;
8. rezistenta la apa - conform IP 67;
9. rezistenta la vibrații - conform IEC 68 PART 2-47;
10. rezistenta la soc - conform IEC 68 PART 2 -29;

(2). Injectorul folosit la identificarea electronica a ecvinelor trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

a) dispozitiv de unica folosința;

b) format ergonomic pentru manevrarea cu precizie si siguranța in timpul implantării;

c) prevăzut cu componente specifice :

(i) cu rol de prevenire a acționarii accidentale, involuntare;

(ii) cu rol de protecție, izolare a acului implantator;

- d) cursa pistonului de maxim 25 mm, pe parcursul implantării;
- e) ambalat individual in mediu steril, garantat minim 30 de luni de la data ambalării;
- f) însoțit de minim 5 etichete autocolante pe care sa fie înscrise următoarele informații :
 - (i) codul unic de înregistrare al tag - ului electronic de identificare sub forma alfanumerica;
 - (ii) codul unic de înregistrare al tag - ului electronic de identificare sub forma de cod de bare;
 - (iii) data de expirare a termenului de validitate a sterilizării;

(3). Cititorul folosit la identificarea electronica a ecvinelor trebuie sa prezinte următoarele caracteristici:

- a) standard de operare - ISO 11784/11785;
- b) capacitate de citire - transpondere tip FDX-A si FDX - B;
- c) raza de acțiune - minim 40 mm;
- d) temperatura de funcționare - de la 0 °C la + 60 °C;
- e) forma ergonomica;
- f) dimensiuni - maxim 300 x 150 x 70 mm;
- g) greutate maxim 350 g;
- h) alimentare prin acumulator;

Art. 3. – Institutul de Diagnostic si Sănătate Animala va achiziționa dispozitive de citire pentru medicii veterinari din Punctele de inspecție sanitară veterinara la frontiera iar direcțiile sanitare veterinare județene si a Municipiului București vor achiziționa dispozitive de citire pentru medicii veterinari zonali.

Art. 4. – (1) Autoritatea veterinară centrală a României, prin Ministerul Agriculturii, Alimentației si Pădurilor, poate adopta acte normative sau prevederi administrative suplimentare prezentei norme sanitare veterinare pentru a se asigura implementarea și conformitatea cu prevederile acesteia.

(2) Autoritatea veterinară centrala a României, prin Ministerul Agriculturii, Alimentației si Pădurilor, va lua măsurile necesare si va sancționa, potrivit legii, orice încălcare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Atunci când autoritatea veterinară centrală a României adoptă cele menționate la alineatele precedente, trebuie să facă o referire expresă la prezenta normă sanitară veterinară.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind protecția animalelor în timpul transportului, cu referire la stabilirea punctelor de oprire, a punctelor de transfer și a planului de rută, în cazul transporturilor internaționale*)

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, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 152.790 din 9 aprilie 2003, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind protecția animalelor în timpul transportului, cu referire la stabilirea punctelor de oprire, a punctelor de transfer și a planului de rută, în cazul transporturilor internaționale, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

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

Art. 4. — Prezentul ordin se va publica în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 15 zile de la data publicării lui.

p. Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Petre Daea,
secretar de stat

București, 24 aprilie 2003.

Nr. 315.

*) Ordinul nr. 315/2003 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 356 din 26 mai 2003, și este reprodus și în acest număr bis.

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ

privind protecția animalelor în timpul transportului, cu referire la stabilirea punctelor de oprire, a punctelor de transfer și a planului de rută, în cazul transporturilor internaționale

Art. 1– Prevederile prezentei norme sanitare veterinare se aplică numai punctelor de oprire, care oferă cazare de minimum 24 ore animalelor domestice din speciile solipede, bovine, ovine, caprine și porcine.

Art. 2 - (1) - Autoritatea veterinară centrală a României are responsabilitatea să aprobe organizarea și funcționarea punctelor de oprire și a punctelor de transfer.

(2) – În scopul eliberării unei asemenea aprobări, autoritatea veterinară centrală a României se va asigura că punctele de oprire vor îndeplini următoarele condiții:

- a) să fie situate într-o zonă care nu este supusă unor restricții, în conformitate cu legislația românească în vigoare, din motive de sănătate animală;
- b) să fie sub controlul unui medic veterinar oficial care va asigura, printre altele, concordanța cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare;
- c) să funcționeze în concordanță cu toate reglementările legislației veterinare românești referitoare la sănătatea animalelor, mișcarea animalelor și protecția acestora în timpul tăierii;
- d) să fie permanent inspectate pentru a se evalua dacă cerințele pentru aprobarea funcționării continuă să fie îndeplinite.

(3) Autoritatea veterinară competentă va acorda un număr de autorizație fiecărui punct de oprire. O asemenea autorizație poate fi limitată pentru o anumită specie sau

*) Anexa este reprodusă în facsimil.

pentru anumite categorii de animale sau stări de sănătate. Autoritatea veterinară competentă va înainta Comisiei Europene lista punctelor de oprire aprobată la zi.

(4) Autoritatea veterinară competentă poate întrerupe sau suspenda autorizația; în cazul în care nu există conformitate cu prezenta normă sanitară veterinară, în cazul modificării statusului de sănătate al zonei în care este localizat punctul de oprire sau în cazul unor încălcări ale regulilor privind bunăstarea animalelor. Autorizația de funcționare poate fi redată când autoritatea veterinară competentă constată că punctul de oprire este din nou în concordanță cu prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

Art. 3 - (1) – Punctele de oprire vor fi utilizate exclusiv pentru primirea, furajarea, adăparea, odihna, cazarea și îngrijirea animalelor care trec prin acest punct.

(2) – Prin derogare de la prevederile alin. (1), autoritatea veterinară centrală a României poate să agreeze ca puncte de oprire centrele de colectare, începând cu data de 1 ianuarie 2007. Centrele de colectare pot fi autorizate pentru utilizarea lor ca și puncte de oprire în următoarele condiții:

- a) satisfac cerințele prezentei norme sanitare veterinare;
- b) utilizarea acestor unități trebuie să fie destinată exclusiv acestei activități în timpul cazării animalelor în aceasta;
- c) să nu fie utilizate pentru cumpărarea și vânzarea animalelor la care se face referire în prezenta normă sanitară veterinară.

(3) – Numai animalele cu aceeași stare de sănătate și care aparțin speciilor menționate la art. 1 al prezentei norme sanitare veterinare, pot fi prezente simultan în aceste puncte de oprire în scopul evitării punerii în pericol a statusului lor sanitar.

Art. 4 – Deținătorul sau orice persoană fizică sau juridică , proprietar al unui punct de oprire, va avea obligația să cunoască prevederile prezentei norme sanitare veterinare și va fi obligat:

- a) să admită numai acele animale care au fost certificate sau identificate în concordanță cu legislația română în vigoare și în particular, conform prevederilor art. 3, alin. (3). În acest scop, acesta va controla sau va solicita controlul sănătății animalelor, controlul documentelor însoțitoare aparținând speciilor și categoriilor în cauză, precum și controlul aleator al crotaliilor acestor animale.
- b) să se asigure, fără a aduce atingere prevederilor pct. 3, lit. B, a anexei nr. 1, că animalele din punctele de oprire sunt ținute în aceleași grupuri în care au fost ținute inițial și că, fiecare transport de animale este cazat în întregime în adăposturi separate , este îngrijit în concordanță cu solicitările medicului veterinar oficial, cu scopul de a se preveni orice contact care ar putea să pună în pericol starea de sănătate a animalelor.
- c) să se asigure că animalele rămase în punctul de oprire sunt hrănite și adăpate corespunzător speciei din care provin și să se asigure, de asemenea, că există cantități corespunzătoare de apă și hrană.
- d) să îngrijească toate animalele care sunt cazate în punctul de oprire și atunci când se impune, să ia măsurile corespunzătoare pentru garantarea bunăstării și respectarea cerințelor de sănătate animală.
- e) să facă, în caz de necesitate, apel la un medic veterinar oficial:
 - (i) pentru a acorda animalelor bolnave sau rănite, în perioada în care sunt sub responsabilitatea sa, un tratament veterinar corespunzător,
 - (ii) dacă este necesar, pentru a pune în aplicare procedura uciderii de necesitate, în conformitate cu prevederile

ord. MAAP nr. 425/2002, publicat în Monitorul Oficial al României nr. 887/2002.

- f) să utilizeze personal care posedă aptitudini, cunoștințe și capacități profesionale corespunzătoare și care, în acest scop, dispune de o formare specifică fie, în cadrul unității, fie pe lângă un organism de formare sau care beneficiază de o experiență practică echivalentă pentru a putea proceda la manipularea animalelor, precum și la asigurarea de îngrijiri corespunzătoare animalelor în caz de necesitate.
- g) să ia măsurile necesare pentru a putea garanta că toți cei care manipulează animalele în punctele de oprire respectă dispozițiile privitoare la bunăstarea animalelor.
- h) să înscrie într-un registru sau pe suport informatic, pentru a putea conserva și a ține la dispoziția autorității veterinare competente pe parcursul a 3 ani, datele care figurează la pct. 7, lit. C, din anexa nr. 1.
- i) să semnaleze cât mai urgent posibil autorității competente anomaliile constatate.

Art. 5 – (1) - Înainte ca animalele să părăsească punctul de oprire, medicul veterinar oficial sau orice medic veterinar desemnat în acest scop de către autoritatea veterinară competentă confirmă, în planul de rută descris în anexa nr. 2, că animalele sunt apte să-și continue călătoria

(2) - Autoritatea veterinară competentă poate decide ca toate cheltuielile datorate controalelor veterinare precizate să fie achitate de către proprietarul punctului de oprire.

CRITERII APLICABILE PUNCTELOR DE OPRIRE

A. Măsurile de sănătate și igienă

1. Fiecare punct de oprire trebuie:

- a) să posedă echipament corespunzător pentru curățirea și dezinfectarea construcțiilor, a echipamentelor, a instalațiilor și a vehiculelor,
- b) să fie construite din materiale care să fie ușor de curățat și de dezinfectat,
- c) să fie curățate și dezinfectate înainte și după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor medicului veterinar oficial.

2. Persoana responsabilă pentru punctul de oprire va asigura echipament de curățire și de protecție, care va fi ținut exclusiv pentru a fi utilizat de orice persoană care intră în punctul de oprire și, de asemenea, va avea disponibil echipament potrivit pentru curățarea și dezinfectarea echipamentului de protecție.

3. Un transport de animale poate fi cazat în punctul de oprire numai după operațiunile prevăzute la pct. 1, lit. c).

4. După o folosire maximă de 6 zile, după efectuarea operațiunilor de curățire și dezinfectare și înainte de sosirea unui nou transport de animale punctele de oprire vor fi în întregime libere pentru o perioadă de cel puțin 24 ore.

B. Construcții și instalații

1. Fiecare punct de oprire trebuie să aibă echipamente și instalații corespunzătoare destinate încărcării și descărcării animalelor din mijloacele de transport. Astfel de echipamente și instalații trebuie să cuprindă și o rampă de încărcare - descărcare nealunecoasă și, dacă este necesar, să fie prevăzută cu bare de protecție laterală. De

asemenea, trebuie instalate poduri mobile, rampe și culoare cu sisteme de protecție care să împiedice animalele să cadă din ele. Rampele trebuie să fie cât mai puțin înclinate. Culoarele de trecere trebuie să aibă podeaua astfel construită încât să existe un risc minim de alunecare și să se diminueze astfel riscul de rănire al animalelor. O grijă deosebită trebuie avută pentru a se asigura că nu există nici un spațiu gol între pardoseala vehiculului și rampă, iar pardoseala să fie antiderapantă pentru a nu permite sărituri care să conducă la alunecări sau căderi. Toate punctele de oprire vor fi în permanență echipate cu un număr suficient de rampe fixe sau mobile ce vor fi construite și utilizate în așa fel încât animalele să nu urce sau să coboare o pantă mai mare de 20° în timpul încărcării și descărcării.

2. Toate instalațiile folosite pentru cazarea animalelor în punctele de oprire trebuie:
 - a) să fie dotate cu o pardoseală care să reducă la minimum riscul alunecării și să nu producă rănirea animalelor;
 - b) să fie dotate cu un acoperiș și împrejmuite lateral pentru protecția animalelor de condițiile climatice neprielnice;
 - c) să dispună de instrumentele necesare pentru conținerea, inspecția și examinarea animalelor și atunci când este necesar, instalații pentru adăparea și furajarea animalelor și depozitarea furajelor;
 - d) să dispună de capacități de ventilație și de drenaj adecvate pentru speciile de animale cazate;
 - e) să dispună de iluminare naturală sau artificială la un nivel suficient, astfel încât să permită inspecția tuturor animalelor simultan. Dacă este cazul, o sursă suplimentară de lumină se poate utiliza;
 - f) să dispună de echipament pentru legarea animalelor care necesită să fie legate. Legarea acestora se va realiza într-un mod care să nu cauzeze durere sau suferință

- animalelor și să le permită furajarea, adăparea și culcarea fără dificultate;
- g) să dispună, în funcție de speciile în cauză, de spații suficiente pentru ca animalele să stea culcate în același timp și să poată avea acces ușor la punctele de furajare și de adăpare;
 - h) să dispună de așternut în cantitate suficientă. Așternutul trebuie așezat în fiecare incintă în funcție de necesitățile fiecărei specii sau categorii de animale cazate;
 - i) să fie construite și întreținute în așa fel încât să împiedice animalele să vină în contact cu obiectele ascuțite sau periculoase ori cu suprafețele deteriorate ce le pot cauza răni.
3. Punctele de oprire trebuie să dispună de spații separate pentru cazarea animalelor bolnave, rănite sau care necesită îngrijire individuală.
 4. Punctele de oprire trebuie să dispună de utilități pentru toate persoanele care le folosesc.
 5. Punctele de oprire trebuie să dispună de un sistem corespunzător pentru stocarea și evacuarea deșeurilor, precum și pentru depozitarea cadavrelor, până la preluarea și distrugerea lor, conform legislației în vigoare.

C. Funcționarea punctelor de oprire


1. Animalele trebuie să fie descărcate, fără întârziere, după sosire. Dacă totuși întârzierea se produce ținând cont de condițiile meteorologice și de perioadele de așteptare, animalelor li se va garanta cele mai bune condiții de bunăstare.
2. În timpul operațiunilor de încărcare – descărcare trebuie avut grijă ca animalele să nu se sperie, să nu fie lovite sau bătute. Animalele nu vor fi niciodată ridicate sau trase de cap, coarne, urechi, picioare, coadă, gât și vor fi manipulate în așa fel încât să nu fie supuse unor dureri și

suferințe inutile. Dacă este cazul, vor fi manipulate individual.

3. Pentru manipularea animalelor:

- a) trebuie amenajate culoare mobile;
 - b) trebuie folosite în acest scop instrumente pentru ghidarea animalelor. Este interzisă, pe cât posibil, utilizarea instrumentelor care produc șocuri electrice. Aceste instrumente se pot utiliza exclusiv la bovinele adulte sau la porcinele care refuză să se miște, dar în următoarele condiții: șocurile nu trebuie să dureze mai mult de 2 secunde, camera în care se introduc animalele să se afle în fața acestora, iar instrumentul se aplică pe trenul posterior al animalului;
 - c) animalele nu trebuie să fie lovite și nu trebuie să se exercite nici o presiune asupra nici unei părți a corpului. În particular, coada animalelor nu trebuie răsucită, îndoită sau ruptă, ochii nu trebuie atinși. De asemenea, animalele nu trebuie să fie înțepate sau bătute;
 - d) persoanele care manipulează animalele în punctele de oprire nu trebuie să posedă sau să utilizeze obiecte contondente. Bastoanele sau alte instrumente utilizate pentru ghidarea animalelor pot fi folosite asigurându-se că vor fi aplicate pe corpul animalelor fără a cauza răni sau suferințe inutile.
4. Animalele care sosesc în punctele de oprire după ce au călătorit pe temperaturi ridicate, în atmosferă umedă, trebuie hidratate și răcorite cât mai curând posibil.
5. Fiecare animal cazat la punctul de oprire trebuie să aibă asigurată suficientă apă potabilă și hrană corespunzătoare, care să satisfacă nevoile sale fiziologice pe perioada staționării și pe perioada prevăzută pentru călătorie, până la următorul punct de oprire. Punctele de oprire nu vor primi animale care au nevoi alimentare speciale, ca de exemplu viței care necesită alimente

lichide, dacă nu dispun de echipament și personal capabile să satisfacă nevoile acestora.

6. Un membru al personalului dintr-un punct de oprire va controla condițiile și starea de sănătate a animalelor, la sosirea acestora la punctul de oprire și cel puțin o dată la 12 ore pe perioada staționării.
7. Registrul la care se face referire la lit. h, art. 5 din prezenta normă sanitară veterinară trebuie să conțină următoarele date:
 - a) data și ora termenului de descărcării și cea a începerii încărcării fiecărui camion;
 - b) data și durata vidului sanitar, prevăzut la pct. 4, lit. A;
 - c) numărul sau numerele certificatului sau ale certificatelor de sănătate ale animalelor pentru fiecare mijloc de transport;
 - d) orice informație necesară referitoare la condițiile de sănătate și bunăstare a animalelor și în special:
 - (i) particularitățile și numărul de animale descoperite moarte la locul de descărcare al punctului de oprire sau care au murit în timpul staționării;
 - (ii) particularitățile și numărul de animale care au fost descoperite ca fiind rănite grav la locul de descărcare, în timpul șederii sau care nu sunt considerate apte să continue călătoria;
 - e) numele și adresele transportatorilor sau ale șoferilor și numerele de înmatriculare ale vehiculelor.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN**pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală*)**

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, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 152.680 din 4 aprilie 2003, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Agenția Națională Sanitară Veterinară, instituțiile centrale de profil și direcțiile sanitare veterinare

județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

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

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

Art. 5. — Prezentul ordin se va publica în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Petre Daea,

secretar de stat

București, 6 mai 2003.

Nr. 322.

ANEXĂ**)

**NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ
privind condițiile de sănătate care reglementează
producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală**

CAPITOLUL I**Prevederi generale**

Art.1—(1) Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală destinate, după tratament, consumului uman sau preparării altor produse alimentare;

(2) Prezenta normă sanitară veterinară nu se aplică pentru prepararea și depozitarea, în magazine en-detail sau în spații adiacente punctelor de vânzare, a produselor din carne și a altor produse de origine animală destinate consumului uman, atunci când prepararea și depozitarea sunt realizate numai în scopul aprovizionării directe a consumatorului .

*) Ordinul nr. 322/2003 a fost publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 356 din 26 mai 2003, și este reprodus și în acest număr bis.

***) Anexa este reprodusă în facsimil.

CAPITOLUL II

Definitii

Art. 2 - Urmatorii termeni se definesc astfel:

a) produse din carne: produsele obtinute din sau cu carne care au fost supuse unui tratament, astfel încât, pe sectiune, produsul nu mai are caracteristicile cărnii proaspete. Totuși, următoarele produse nu pot fi considerate ca produse din carne:

1. carnea care a fost supusă numai unui tratament de răcire; această carne trebuie să corespunda cerintelor mentionate la lit.d);

2. produsele la care face referire „Norma sanitara veterinara privind conditiile pentru producerea și comercializarea carnii tocate și a carnii preparate”;

b) alte produse de origine animală:

1. extracte din carne;

2.grăsimi animale prelucrate: grăsimi derivate din carnea prelucrată incluzând oase și destinate consumului uman;

3.jumări: resturi cu conținut de proteine de prelucrare, după separarea parțială a grăsimii și a apei;

4.pudră de carne, șorici pudră, sânge sărat și uscat, plasmă sanguină sărată și uscată;

5.stomace, vezici urinare și intestine: curățate, sărate și deshidratate, și / sau fierte;

c) mâncare preparată din carne: produsele din carnea ambalată corespunzând preparatelor culinare, gătite sau semipreparate păstrate la rece;

d) carne: carnea , asa cum este definită în :

1.Norma sanitara veterinara privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 401/2002 publicat în Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, nr. 32/22.01.2003;

2.Norma sanitara veterinara privind problemele de sănătate care reglementeaza producerea si comerțul cu carne proaspata de pasare aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 402/2002 publicat în Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I, nr.71 din 02/04/2003;

3.Norma sanitara veterinara privind conditiile de sănătate care reglementeaza comerțul dintre România si statele membre ale Uniunii Europene, cu carne proaspătă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 535/2002

publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr 891 din 10.12.2003;

4.Norma sanitara veterinara privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine, carne proaspătă sau produse din carne provenite de la acestea.

5.Norma sanitara veterinara privind conditiile pentru producerea si comercializarea cărnii tocate si a carnii preparate aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 490/2002 publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr.187 din 25/03/2003;

6.Norma sanitara veterinara privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementeaza producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie.

7.Norma sanitara veterinara privind cerintele de sănătate pentru uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 119/2003 publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I,nr.159/03.02.2003;

e) materie primă: orice produs de origine animală folosit ca ingredient pentru obținerea produselor la care se face referire la lit. a) și b) sau folosite pentru prepararea mâncării;

f) tratament: procesul chimic sau fizic, cum ar fi fierberea, afumarea, sărarea, marinarea, conservarea sau deshidratarea sau o combinatie a acestor procedee, destinat a prelungi conservarea cărnii sau a produselor de origine animală, indiferent dacă sunt sau nu asociate cu alte alimente;

g) fierbere: utilizarea căldurii uscate sau umede;

h) sărare: utilizarea sării;

i) conservare: distribuirea agentilor de conservare în întregul produs;

j) maturare: tratamentul cărnii crude cu sare, aplicată în condiții de climatizare care, pe durata unei reduceri lente și gradate a umidității, este capabil să genereze fermentații naturale sau procese enzimaticе, implicând modificări care după o perioadă de timp, dau produsului caracteristici organoleptice tipice și care asigură conservarea și integritatea acestuia la temperatura normală a mediului ambiant;

k) deshidratarea: reducerea naturală sau artificială a conținutului de apă din produs;

l) lot: o cantitate de produse din carne încărcate în același mijloc de transport la care se referă un document comercial sau certificat de sănătate;

m) preambalare: protecția produselor la care se referă alin.(1) al art.1 prin folosirea preambalajului inițial sau a containerului inițial în contact direct cu produsul respectiv, precum și preambalarea inițială sau containerul inițial în sine;

n) ambalare: plasarea unuia sau a mai multor produse preambalate sau nepreambalate, la care se referă alin.(1) al art.1 într-un container, precum și containerul în sine;

o) ambalaj ermetic închis: ambalajul/containerul impermeabil pentru aer destinat să protejeze conținutul împotriva pătrunderii microorganismelor, pe durata și după tratamentul prin încălzire;

p) întreprindere: orice unitate care fabrică produsele la care se referă lit.a),b) și c);

q) centru de reambalare: un atelier sau depozit unde produsele destinate comercializării sunt reasamblate sau reambalate;

r) comercializare: dispunerea sau etalarea în vederea vânzării, oferirii pentru vânzare, vânzării, livrării sau a oricărei alte modalități de distribuire a produselor, cu excepția comerțului cu amănuntul;

s) autoritatea veterinară competentă: autoritatea veterinară centrală a României competentă să efectueze controale veterinare sau orice autoritate veterinară căreia i s-a încredințat această competență;

CAPITOLUL III

Cerinte privind prepararea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală

Art. 3 – (1). Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure că produsele destinate comercializării:

1. au fost preparate și depozitate într-o întreprindere autorizată și supravegheata sanitar veterinar:

a) în conformitate cu prevederile art.8, întrunește cerințele din prezenta norma sanitara veterinara si în special cele din anexa nr.1 și cap.I și II ale anexei nr.2, sau

b) în conformitate cu prevederile art.9, alin.(1);

c) sau, care au fost înregistrate și inspectate în conformitate cu prevederile alin.(2) al art.9;

2. au fost preparate din carne proaspătă așa cum este definită la art.2, lit.d) iar carnea importată dintr-o țară terță întrunește condițiile din Norma sanitara veterinara privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei și padurilor nr. 402/2002 și au fost inspectate în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele importate din țări terțe în România;

a) carnea importată dintr-o țară terță trebuie să fie controlată în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele importate din țări terțe în România;

b) carnea importată în conformitate cu cerințele Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei și padurilor nr. 402/2002 și ale Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie, nu poate fi utilizată în afară de cazul când:

(i)-produsele obținute din această carne îndeplinesc cerințele stabilite în prezenta normă sanitară veterinară ,

(ii)-aceste produse nu poartă mărcile de sănătate stabilite la cap.VI al anexei nr.2,

(iii)-punerea pe piață a acestor produse rămâne supusă reglementarilor naționale ale țării terțe de destinație.

3. Carnea declarată necorespunzătoare pentru consum uman în conformitate cu cerințele Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei și padurilor nr. 401/2002 și a Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează

producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 402/2002 și cu orice carne declarată necorespunzătoare pentru consumul uman, conform legislației în vigoare, și următoarele parti anatomice sau organe, nu pot fi utilizate la fabricarea produselor din carne:

a) organele genitale ale femelelor și ale masculilor, cu excepția testiculelor;

b) organele urinare, cu excepția rinichilor și a vezicii urinare;

c) cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;

d) ochii și pleoapele;

e) conductul auditiv extern;

f) țesuturile cornoașe;

g) la carnea de pasăre: capul (exceptând creasta și urechile), esofagul, gura, intestinalele și organele genitale.

4. alte părți ale corpului pot fi adăugate și eliminate din cele enumerate mai sus, în conformitate cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară competentă.

5. au fost preparate în conformitate cu cerințele cap. III al anexei nr. 2 iar în cazul pasteurizării sau al sterilizării produselor în ambalaje ermetice închise sau în cazul preparării de mâncare, sunt conforme cu prevederile anexei nr. 2, cap. VII, sau cap. IX ;

6. au fost supuse autocontroalelor efectuate în întreprinderi conform prevederilor art. 7 și sunt supravegheate de autoritatea veterinară competentă în conformitate cu prevederile cap. IV al anexei nr. 2;

7. dacă este necesar, de asemenea, trebuie să îndeplinească cerințele stabilite în art. 7, alin. (2);

8. când are loc preambalarea, ambalarea și etichetarea, sunt preambalate, ambalate și etichetate pe loc, în conformitate cu prevederile cap. V al anexei nr. 2 în unități sau în centre de ambalare special autorizate de către autoritatea veterinară competentă, în acest scop;

9. produsele au fost marcate, sub responsabilitatea operatorului sau a managerului întreprinderii, cu:

a) o marcă națională de sănătate, atunci când materia primă utilizată este marcată cu această marcă,

b) o marcă stabilită în conformitate cu procedura națională;

c) în alte cazuri, o marcă de sănătate în conformitate cu prevederile cap. VI al anexei nr. 2. Marca trebuie să fie imprimată

pe eticheta produsului sau pe ambalaj, iar imprimarea sau reimprimarea etichetelor sau a mărcilor trebuie autorizată de autoritatea veterinară competentă;

10. au fost manipulate, depozitate și transportate conform prevederilor cap. VII al anexei nr.2 și dacă sunt depozitate într-o unitate separată de întreprindere, aceasta trebuie să fie autorizată și inspectată conform prevederilor art.10 din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 401/2002;

11. sunt însoțite pe durata transportului de:

a) un document comercial de însoțire care trebuie:

(1) să aibă în plus față de prevederile din anexa nr. 2, cap.VI, pct.4 un număr de cod după care poate fi identificată autoritatea veterinară competentă responsabilă pentru supravegherea întreprinderii de origine ,

(2) să fie pastrat de destinatar cel puțin 1 an, astfel încât, să poată fi prezentat la cererea autorității veterinare competente,

b) un certificat de sănătate în conformitate cu prevederile anexei nr.4, în cazul produselor la care se referă, obținute din carne de la un abator situat într-o regiune sau o zonă supusă restricțiilor din motive de sănătate a animalelor, sau din carne la care se referă Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 401/2002, sau din produse care sunt destinate unui stat membru al Uniunii Europene , după tranzitarea unei țări terțe într-un mijloc de transport sigilat. Această prevedere nu se aplică produselor din carne în ambalaje ermetice închise și care au fost supuse uneia dintre tratamentele la care se referă anexa nr.2, cap.VI, lit.b), dacă marca de sănătate este de neșters pe container în conformitate cu prevederile elaborate în baza procedurilor naționale.Procedurile detaliate pentru aplicarea prevederilor lit.a), pct.1, și în special cele referitoare la stabilirea numerelor de cod și întocmirea uneia sau a mai multor liste identificând autoritatea veterinară competentă, trebuie adoptate în conformitate cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

(2). Până la stabilirea unor prevederi naționale privind ionizarea, produsele din carne nu trebuie să fie supuse radiațiilor

de ionizare. Aceste prevederi nu trebuie să afecteze prevederile naționale aplicabile ionizării în scopuri medicale.

Art. 4 – Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure față de cerințele stabilite în art.3 ca :

a) produsele din carne:

1) au fost preparate prin încălzire, sărare, marinare sau deshidratare, procedee care pot fi combinate cu afumarea sau maturarea, în condiții speciale microclimatice sau asociate, în special, cu unii agenți de deshidratare, în conformitate cu prevederile art.16, alin.(2). Produsele din carne pot, de asemenea, să fie asociate cu alte alimente și condimente;

2) au fost, după caz, obținute din produse din carne sau din carne preparata;

b) pana la expirarea derogărilor prevăzute de Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre și Norma sanitară veterinară privind condițiile de acordare a derogărilor temporare și limitate de la regulile comunitare specifice privind producerea și comercializarea cărnii proaspete”, spațiile, ustensilele și echipamentul utilizat pentru prepararea produselor din carne sau și cu carne purtând marca de sănătate nu pot fi utilizate pentru prepararea produselor din carne sau cu carne care nu poartă acea marcă decât după autorizarea de către autoritatea veterinară competentă și cu condiția ca să fie luate toate precauțiile încât autoritatea veterinară competentă să fie asigurată că se evită orice confuzie între produsele din carne cu marcă și cele fără marcă;

c) produsele din carne la care se referă alin.(1) și (2) al art.3, pct.9 nu pot fi trimise pe teritoriul unui stat membru al Uniunii Europene, iar comercializarea lor locală sau națională trebuie strict supravegheată .

Art. 5 (1)– Autoritatea veterinară competentă, trebuie să stabilească condițiile de sănătate și de igienă pentru mâncarea preparată, alta decât mâncarea preparată din carnea obținută din materie primă de origine animală care nu este reglementată de prezenta normă sanitară veterinară.

(2) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure că atunci când acestea sunt fabricate într-o întreprindere definită conform prevederilor art.2, lit.p), mâncarea preparată corespunde condițiilor de igienă stabilite în cap. II al anexei nr.1, carnea

întrunește cerințele specifice stabilite în cap IX al anexei nr. 2, cap.IX, și este supravegheata în conformitate cu prevederile art.7.

Art. 6 (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure de faptul că alte produse de origine animală :

a) au fost obținute în întreprinderi care întrunesc cerințele art.7, autorizate și înregistrate conform prevederilor art.11, întrunesc cerintele anexei nr.1 și sunt inspectate în conformitate cu prevederile art. 8,

b) sunt fabricate în conformitate cu condițiile specifice stabilite în anexa nr. 3,

c) sunt inspectate așa cum se prevede la cap.IV al anexei nr.2,

d).sunt însoțite, așa cum este prevăzut în art.3, alin.(1), pct 11 de un document comercial care specifică originea produselor,

(2) În baza procedurii naționale stabilite de autoritatea veterinară competentă, pot fi stabilite condiții suplimentare pentru alte produse de origine animală în scopul asigurării protecției și a sănătății publice.

Art. 7 – (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure de faptul că managerul sau conducatorul întreprinderii sau al centrului de reambalare aplica toate măsurile necesare pentru a garanta că toate etapele producției și ale reambalării, sunt conforme cu prevederile din prezenta norma sanitară veterinară . În acest scop, persoanele responsabile menționate trebuie să dispună constant efectuarea propriilor controale, bazate pe următoarele principii:



a).identificarea punctelor critice în întreprinderile lor în baza procedeelelor utilizate,

b).stabilirea și implementarea metodelor pentru monitorizarea și controlul unor astfel de puncte critice,

c).prelevarea de probe pentru analize într-un laborator autorizat de către autoritatea veterinară competentă, în scopul verificării metodelor de spalare și de dezinfectie și în scopul verificării conformității cu standardele stabilite de prezenta normă sanitară veterinară;

d). ținerea unei evidențe scrise sau înregistrate a informațiilor stabilite la lit. a-c ale prezentului articol, în vederea prezentării acestora autorităților veterinară competente. Rezultatele diferitelor controale și testări trebuie să fie ținute pe o perioadă de cel puțin doi ani, cu excepția cazului produselor la care se referă alin.(2),

pentru care această perioadă poate fi redusă la 6 luni după data minimă de conservare a produsului,

e) garanții în ceea ce privește gestionarea marcii de sănătate, în special privind eticheta ce poartă marca de sănătate,

f) când examenul de laborator sau orice altă informație indica faptul că există un risc major pentru sănătate, informarea autorității veterinare competente despre aceasta,

g) în eventualitatea unui risc imediat pentru sănătatea publică, retragerea de pe piață a cantității de produse obținute în condiții tehnologice similare și susceptibile să prezinte același risc. Cantitatea retrasă trebuie să rămână sub supravegherea și controlul autorității veterinare competente, până ce va fi distrusă, utilizată în alte scopuri decât pentru consumul uman sau, după autorizarea de către autoritatea veterinară competentă, reprocessată într-o manieră corespunzătoare, pentru a se asigura siguranța sa,

h) cerințele precizate la lit a) și b) a prezentului articol trebuie să fie elaborate în coroborare cu autoritatea veterinară competentă, care trebuie să monitorizeze frecvent conformitatea cu aceasta.

(2) Responsabilul sau managerul întreprinderii sau al centrului de reambalare, trebuie să se asigure de faptul că ambalarea produselor din carne care nu au fost depozitate la temperatura mediului ambiant poartă o indicație clară și lizibilă a temperaturii la care aceste produse trebuie să fie transportate și depozitate, precum și data maximă a termenului de valabilitate sau, în cazul produselor perisabile microbiologic, data expirării.

(3) Responsabilul sau managerul întreprinderii trebuie să stabilească un program de instruire a personalului care să permită muncitorilor să se conformeze condițiilor de producție igienică, adaptate structurii producției, în afară de cazul când acest personal are deja calificările adecvate, atestate de o diplomă. Acest program de instruire poate fi al unui tip specific de întreprindere la care se referă art.9. Autoritatea veterinară competentă care acorda asistența veterinară întreprinderii trebuie să fie implicată în întocmirea planului și în implementarea programului.

CAPITOLUL IV

Autorizarea veterinară a întreprinderilor

Art. 8 – (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie să elaboreze o listă a întreprinderilor autorizate, alta decât cea la care se referă art.11, fiecare întreprindere având un număr de autorizare. Această listă trebuie să fie trimisă Comisiei Europene. Un singur număr de autorizare poate fi atribuit pentru:

a) o întreprindere sau centru de reambalare sau prelucrare a produselor obținute din sau cu materie primă reglementată de prevederile legislației naționale la care se referă art.2, lit.d) ;

b) o întreprindere localizată în același loc ca și întreprinderea autorizată în conformitate cu prevederile legislației naționale la care se referă art.2, lit.d) .

(2) Autoritatea veterinară competentă nu trebuie să autorizeze decât întreprinderile care se conformează prevederilor din prezenta normă sanitară veterinară. Totuși, dacă o întreprindere solicită autorizația în conformitate cu prevederile din prezenta norma sanitară veterinară și o parte integrală a unei întreprinderi a fost autorizată în baza Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, a Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre sau a Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie, spațiile, echipamentul și instalațiile pentru personal și toate spațiile în care nu există riscul de contaminare a materiei prime sau a produselor ambalate, pot fi comune ambelor întreprinderi.

(3) Când autoritatea veterinară competentă constată nerespectarea evidentă a conformității cu regulile de igienă stabilite de prezenta norma sanitară veterinară sau piedici în efectuarea unei inspecții adecvate de sănătate:

a) este împuternicită să intervina în ceea ce privește utilizarea echipamentului sau a spațiilor și să ia toate măsurile necesare, de la reducerea ratei de producție la suspendarea temporară a procesului de producție;

b) când aceste măsuri sau măsurile prevăzute la alin.(2) al art.7 s-au dovedit a fi insuficiente pentru remedierea situației, trebuie suspendată temporar autorizația, pentru tipul de produs în cauză .

(4) Dacă directorul sau managerul întreprinderii nu remediază toate deficiențele, în cursul perioadei stabilite de autoritatea veterinară competentă, acestei întreprinderi i se va retrage autorizația.

(5) Autoritatea veterinară competentă responsabilă de întreprindere, trebuie să fie obligată să se conformeze în special cu concluziile fiecărui control efectuat în concordanță cu prevederile art.12.

(6) Comisia Europeană trebuie să fie informată despre suspendarea sau retragerea autorizației.

(7) Inspectarea și supravegherea întreprinderilor trebuie efectuată de autoritatea veterinară competentă.

(8) Întreprinderea trebuie să rămână sub supravegherea permanentă a autorității veterinare competente, cu prezența permanentă sau periodică a autorității veterinare competente într-o întreprindere stabilită în funcție de mărimea întreprinderii, de tipul produsului fabricat, de evaluarea riscului și de garanțiile prevăzute de art.7, alin.(1).

(9) Autoritatea veterinară competentă trebuie să aibă acces liber în toată întreprinderea pentru a se asigura ca aceasta îndeplinește condițiile din prezenta normă sanitară veterinară și atunci când există vreun dubiu asupra originii cărnii, să verifice documentele care să permită identificarea abatorului sau a efectivului privind originea materiei prime.

(10) Autoritatea veterinară competentă trebuie să analizeze frecvent rezultatele controalelor stabilite la art.7, alin.(1), în baza acestor analize să poată extinde investigațiile viitoare pentru toate stadiile de producție sau asupra produselor. Natura acestor controale, frecvența lor și metodele de prelevare de probe precum și efectuarea examenelor microbiologice trebuie stabilite în baza procedurii stabilite de autoritatea veterinară competentă. Rezultatele acestor analize trebuie să fie înscrise într-un raport iar concluziile sau recomandările trebuie să fie notificate responsabilului, operatorului sau managerului întreprinderii, care are obligația să remedieze deficiențele notificate, în vederea îmbunătățirii condițiilor de igienă.

(11) În eventualitatea unor deficiențe repetate, controalele trebuie să crească ca frecvență, sau când se considera necesar, etichetele sau sigiliile care poartă marcă de sănătate să fie retrase.

(12) Procedurile pentru implementarea prezentului articol trebuie adoptate în conformitate cu prevederile stabilite de autoritatea veterinară competentă.

Art. 9 (1) Autoritatea veterinară competentă poate, în scopul autorizării acestor întreprinderi, să acorde derogări de la cerințele cap.I, pct. 2, lit. g) al anexei nr.1 în ceea ce privește robinetele și pct.11 al anexei nr. 1 pentru înlocuirea dulăpioarelor din vestiare, întreprinderilor producătoare de produse din carne fără o structură industrială sau fără o capacitate de producție. Derogările pot fi acordate și de la cap.I pct. 3 al anexei nr.1, , în ceea ce privește camerele unde materia primă și produsele finite sunt depozitate. Totuși, în acest caz, întreprinderea trebuie să aibă cel puțin:

a) o cameră sau un loc sigur care asigură condițiile de refrigerare corespunzătoare, pentru depozitarea materiei prime, dacă o astfel de depozitare are loc;

b) o cameră sau un loc sigur care asigură condițiile de refrigerare corespunzătoare pentru stocarea produselor finite, dacă o astfel de depozitare are loc.

(2) Autoritatea veterinară competentă poate extinde derogările prevăzute la alin.(1) către întreprinderile la care se referă art.4, pct.1, lit .a) și pct.3, 4 și 5 ale Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, înțelegându-se faptul că prelucrarea produselor în aceste întreprinderi trebuie să întrunească celelalte cerințe ale prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Prevederile cap.VII al anexei nr.2, , nu trebuie aplicate operațiunilor de depozitare în întreprinderile la care se referă alin.(1), nici transportului de produse, altele decât cele la care se referă art.7, alin.(2).

(4) Autoritatea veterinară competentă trebuie să comunice Comisiei Europene criteriile pe care le-a adoptat pentru a evalua dacă o întreprindere sau o categorie de întreprindere este supusă prevederilor prezentului articol.

(5) Dacă după examinarea acestor criterii sau ca urmare a controalelor efectuate în conformitate cu prevederile art.12, Comisia Europeană apreciază ca aceste criterii adoptate pot împiedica aplicarea uniformă a prezentei norme sanitare veterinare, asemenea criterii pot fi amendate sau completate, în conformitate cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară competentă. Condițiile în baza cărora autoritatea veterinară competentă trebuie să reclasifice astfel de întreprinderi se va face după aceeași procedură.

Art. 10 - Întreprinderile care beneficiază de autorizație națională, trebuie să solicite autorității veterinare competente clasificarea lor, fie în baza art.8, fie în baza art.9. Până la luarea unor decizii de către autoritatea veterinară competentă, toate produsele provenind dintr-o întreprindere care nu a fost clasificată trebuie să poarte numai marca națională de sănătate.

Art. 11 – (1) Prin derogare de la prevederile art.8 și atunci când produsele respective nu sunt fabricate într-o întreprindere autorizată conform prevederilor art.8, autoritatea veterinară competentă trebuie să autorizeze și să înregistreze toate întreprinderile care produc alte produse de origine animală, definite în art.2, lit.b) și să acorde fiecăreia dintre ele un număr oficial special pentru scopurile inspecției și pentru a fi capabilă să stabilească întreprinderile de origine ale produselor respective. Atunci când producția are loc în clădirile adiacente ale unui abator autorizat, această autorizație poate fi extinsă și la clădirile adiacente în cauză, cu condiția ca cerințele prezentei norme sanitare veterinare să fie îndeplinite.

(2) Inspectarea și monitorizarea întreprinderilor trebuie să fie efectuată de autoritatea veterinară competentă care trebuie să aibă acces liber, tot timpul, la toate părțile întreprinderii, pentru a se asigura de conformitatea cu cerințele prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Dacă astfel de inspecții relevă faptul că cerințele prezentei norme sanitare veterinare nu sunt întrunite, autoritatea veterinară competentă trebuie să ia măsurile corespunzătoare, prevăzute de art.8, alin.(1).

(4) Analizele și testările trebuie efectuate în concordanță cu metodele acceptate și recunoscute științific, în special cele stabilite de prevederile comunitare sau de standardele internaționale. Autoritatea veterinară competentă trebuie să

stabilească metodele de referință în concordanță cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

Art. 12 – (1) Experții Comisiei Europene pot, în măsura în care este necesar, să evalueze aplicarea uniformă a prezentei norme sanitare veterinare și în cooperare cu autoritatea veterinară competentă, să efectueze controale în țară la fața locului. Pentru a realiza acest lucru, aceștia pot verifica, prin controlul unui procentaj reprezentativ de întreprinderi, dacă autoritatea veterinară competentă verifică întreprinderile autorizate să se conformeze prezentei norme sanitare veterinare.

(2) Comisia Europeană trebuie să informeze autoritatea veterinară competentă despre rezultatele controalelor efectuate.

(3) România, pe al cărui teritoriu este efectuat un control, trebuie să ofere toată asistența necesară experților comunitari în îndeplinirea sarcinilor lor.

(4) Prevederi generale pentru implementarea prezentului articol trebuie adoptate în concordanță cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară competentă.

Art. 13 –(1) Prin derogare de la condițiile stipulate în art.3, se poate decide, în conformitate cu procedura națională ca unele prevederi ale prezentei norme sanitare veterinare să nu se aplice produselor din carne care conțin alte alimente sau doar un procent mic de carne, produse din carne sau carne preparată. Aceste derogări trebuie să se refere doar la:

- a) condițiile pentru autorizarea întreprinderilor așa cum este stabilit în cap.I al anexei nr. 1, și cap.I al anexei nr. 2;
- b) cerințele de inspecție din cap.IV al anexei nr.2;
- c) cerințele marcării stabilite în cap.VI al anexei nr.2;

(2) Când se ia în considerare acordarea unei derogări la fel ca cele prevăzute în baza acestui articol, trebuie luate în considerare atât natura cât și compoziția produsului.

(3) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure că toate produsele din carne destinate comercializării sunt sănătoase, preparate din carne proaspătă, produse din carne sau produse reglementate de prezenta normă sanitară veterinară.

Art. 14 - Prevederile Normei sanitare veterinare privind controalele veterinare pentru comerțul dintre România și statele membre ale Uniunii Europene, cu produse animaliere și produse de origine animală trebuie aplicate ca atare, în special în privința organizării și acțiunilor care trebuie să fie întreprinse în vederea

controalelor efectuate de statele de destinație precum și a măsurilor de protecție aplicate.

Art. 15 – Autoritatea veterinară competentă poate, dacă consideră necesar, să stabilească proceduri referitoare la buna practică de fabricare aplicabilă diferitelor stadii ale producției și comercializării produselor la care se referă art. 1.

Art. 16 – Întreprinderile care utilizează carnea de vanat salbatic și fabrică produse din carne continuând o astfel de carne, aplică prevederile naționale pentru aceasta. Utilizarea aditivilor în fabricarea produselor din carne este permisă cu condiția respectării cerințelor din legislația națională. Prevederile naționale nu trebuie să facă distincție între producția internă și cea destinată comerțului cu statele membre ale Uniunii Europene.

CAPITOLUL V

Dispoziții finale

Art. 17 - În conformitate cu procedura națională, trebuie stabilite următoarele:

a). condiții speciale pentru autorizarea întreprinderilor situate în pietele de gros și în centrele de reambalare,

b). prevederi pentru marcarea produselor din centrele de reambalare și supravegherea procedurilor permițând întreprinderii de origine a materiei prime să fie supusă trasabilității,

c). cerințe care trebuie aplicate oricărui produs autorizat pentru a putea fi comercializat în România, dar a cărui compoziție sau prezentare poate da naștere la interpretări în diferite state membre ale Uniunii Europene și metodele pentru verificarea sigilării corecte a containerelor la care se referă cap.VIII, lit A, pct 1 , lit.f) al anexei nr.2.

d). standardele microbiologice, incluzând planurile de prelevare de probe și metodele de analiză pentru produsele la care se referă art.7, alin.(2) .

Art. 18 – (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie, atunci când se suspectează faptul că prevederile prezentei norme sanitare veterinare nu au fost respectate sau există un dubiu dacă

produsele la care se referă art.1 sunt apte pentru consum, să efectueze controalele pe care le consideră necesare.

(2) Autoritatea veterinară competentă trebuie să ia măsurile corespunzătoare, pentru a sancționa orice încălcare a prezentei norme sanitare veterinare , în special când se constată că certificatele sau documentele elaborate nu corespund produselor la care se referă art.1, că mărcile produselor respective nu sunt conforme cu prevederile stabilite, că produsele nu au fost supuse controalelor conform prezentei norme sanitare veterinare sau că acestea nu au fost utilizate pentru scopul destinat.

Art. ~~19~~. - (1) Autoritatea veterinară competentă, prin Ministerul Agriculturii Alimentației și Padurilor, poate adopta acte normative sau prevederi administrative suplimentare prezentei norme sanitare veterinare pentru a se asigura implementarea și conformitatea cu prevederile acesteia.

(2) Autoritatea veterinară competentă, prin Ministerul Agriculturii Alimentației și Padurilor, poate dispune măsuri administrative pentru a sancționa, potrivit legii, orice încălcare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

Art. 20.-Anexele nr. 1, 2, 3 și 4 fac parte integrantă din prezenta normă sanitară veterinară.

CAPITOLUL I

Condiții generale pentru autorizarea întreprinderilor

Întreprinderile trebuie să dețină cel puțin următoarele facilități:

1. spații de producție de mărime suficientă pentru activitatea care trebuie să se desfășoare în condiții de igienă adecvate. Amplasarea lor trebuie să fie în așa fel încât să excludă contaminarea materiei prime și a produselor la care se referă prezenta normă sanitară veterinară;

2. în spațiile unde materia primă este manipulată, preparată și prelucrată și sunt fabricate produsele la care se referă prezenta normă sanitară veterinară:

a) pardoseala din materiale impermeabile și rezistente, ușor de curățat și de dezinfectat cu o pantă suficientă care să faciliteze drenajul apei sau prevăzută cu echipament pentru eliminarea apei;

b) pereți prezentând suprafețe netede și ușor de curățat, durabili și impermeabili, acoperiți cu vopsea lavabilă de culoare deschisă, până la o înălțime de cel puțin doi metri, sau cel puțin până la înălțimea de depozitare în camerele de refrigerare și depozitare;

c) tavan ușor de curățat;

d) uși din material necorodabil și ușor de curățat;

e) ventilația adecvată, și când este necesar, facilități pentru evacuarea aburului și a condensului, pentru a se evita condensarea apei pe suprafața pereților, a tavanelor sau pe căptușeala tavanelor;

f) lumina adecvată, naturală sau artificială;

g) un număr suficient de dispozitive pentru apă potabilă rece și caldă, sau apă premixată în prealabil la o temperatură potrivită, pentru curățarea și dezinfectarea mâinilor. În spațiile de lucru și toalete, robinetele nu trebuie acționate manual. Dispozitivele trebuie prevăzute cu substanțe pentru curățare și dezinfectare și mijloace igienice de uscare a mâinilor.

h) facilități pentru curățarea utilitatilor, a echipamentului și a ustensilelor;

3. În camerele unde sunt depozitate materia primă și produsele reglementate de prezenta normă sanitară veterinară, sunt aplicate aceleași condiții ca cele de la pct. 2, exceptând:

a) spațiile de refrigerare, unde este suficient un paviment ușor de curățat și dezinfectat, dispus în așa fel încât să faciliteze drenarea apei,

b) spații de congelare unde este suficient un paviment rezistent la apă și imputrescibil care să fie ușor de curățat iar în acest caz trebuie să fie asigurată o instalație cu putere frigorifică suficientă încât să mențină materia primă și produsele la temperaturile prescrise de prezenta normă sanitară veterinară. Capacitatea spațiilor de depozitare trebuie să fie adecvată pentru a depozita materia primă utilizată și produsele la care se referă prezenta normă sanitară veterinară;

4. Facilități pentru manipularea igienică și protecția materiei prime și a produselor finite neambalate și ambalate pe durata încărcării și descărcării;

5. Dispozitive pentru protecția împotriva dăunătorilor, cum ar fi : insectele, rozătoarele și păsările ,etc.

6. Dispozitive și echipament de lucru cum ar fi : mese de tranșare, containere, benzi transportoare, ferăstraie și cuțite, care intra în contact direct cu materiile prime și ustensilele, fabricate din materiale rezistente la coroziune și ușor de curățat și de dezinfectat;

7. Recipienti speciali, etanși, din materiale rezistente la apă și necorozive, dotate cu capace și încuietori pentru colectarea materiei prime sau a produselor care nu sunt destinate consumului uman sau o cameră care se poate încuia pentru asemenea scopuri, dacă, cantitățile rezultate sunt destul de mari pentru a necesita aceasta sau dacă ele nu sunt îndepărtate sau distruse la sfârșitul fiecărei zile de lucru. Când asemenea materii prime sau produse sunt eliminate direct prin conducte, acestea trebuie să fie construite și instalate pentru a evita orice risc de contaminare a altor materii prime sau produse;

8. Instalații corespunzătoare pentru curățarea și dezinfectarea echipamentului și a ustensilelor. Pentru dezinfectarea echipamentului și a ustensilelor, trebuie să fie utilizată o apă a cărei temperatură să nu fie mai mică de 82°C, sau alte metode de dezinfecție autorizate de către autoritatea veterinară competentă;

9. Un sistem de eliminare a apelor reziduale care întrunește cerințele de igienă;

10. Un echipament furnizand apa potabila, în înțelesul Normei sanitare veterinare referitoare la calitatea apei potabile destinate consumului uman. Totuși, utilizarea apei nepotabile este autorizată în cazuri excepționale, pentru producerea de vapori, pentru echipamentele de refrigerare și de luptă contra incendiilor, cu condiția ca, conductele instalate în acest scop, să excludă utilizarea apei în alte scopuri și să nu prezinte nici un risc direct sau indirect de contaminare a produsului. Conductele de apă nepotabilă trebuie să fie clar deosebite de cele utilizate pentru apa potabilă.

11. Un număr corespunzător de vestiare, cu pereți netezi și lavabili, chiuvete și toalete cu apă. Acestea din urmă nu trebuie să se deschidă direct către camerele de lucru. Chiuvetele trebuie echipate cu sisteme de spălare a mâinilor și să aibă mijloace igienice pentru uscarea mâinilor, robinetele chiuvetelor nu trebuie actionate manual;

12. Dacă volumul produselor care au fost tratate necesita o prezență frecventă sau permanentă a medicului veterinar oficial, trebuie să existe o cameră care se încuie, echipată adecvat pentru utilizarea exclusivă de către serviciul de inspecție veterinară. Când nu se solicită prezența permanentă a autorității veterinare competente, este suficient un dispozitiv care se poate încuia, de capacitate suficientă pentru depozitarea echipamentului și a materialelor;

13. O cameră sau un loc sigur pentru depozitarea detergenților, dezinfectanților sau a substanțelor similare;

14. O cameră sau un dulap pentru depozitarea materialelor de curățare și pentru pastrarea acestora;

15. Facilități adecvate pentru curățarea și dezinfectarea mijloacelor de transport; în baza unui acord cu autoritatea veterinară competentă, se pot utiliza spații care nu sunt situate în întreprindere.

16. Când tratamentul aplicat necesită absența apei pentru fabricarea produselor, unele cerințe ale prezentului capitol, în special cele stabilite în pct.2, lit.a) și g), pot fi adaptate. În caz ca se recurge la o astfel de derogare, procedeele de curățare și de dezinfectare care nu utilizează apa, se aplica în părțile respective ale întreprinderii, cu autorizarea autorității veterinare competente .

CAPITOLUL II

A. Condițiile generale de igienă pentru clădiri, echipamente și ustensile

1. Echipamentul și instrumentele utilizate pentru materia primă și ustensilele, pardoselile, pereții și despărțiturile, tavanele sau căptușelile tavelor, trebuie ținute într-o stare corespunzătoare de curățenie și intretinere, astfel încât acestea să nu constituie o sursă de contaminare pentru materiile prime sau produse. Curățarea și dezinfectarea trebuie efectuate cu o frecvență și prin proceduri care se aliniază principiilor stabilite de art.7.

2. Nici un animal nu trebuie să intre în întreprinderi. Distrugerea rozătoarelor, a insectelor și a oricaror alti dăunători trebuie să se efectueze sistematic în clădiri sau pe echipament; raticidele, insecticidele, dezinfectanții și orice alte potențiale substanțe toxice trebuie depozitate în spații și dulapuri care pot fi încuiate; utilizarea lor nu trebuie să prezinte nici un risc de contaminare a produselor.

3. Zonele de producție, instrumentele și echipamentul de lucru nu pot fi utilizate decât pentru fabricarea produselor pentru care au fost aprobate. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza utilizarea lor în același timp, sau în momente diferite pentru fabricarea altor produse alimentare proprii consumului uman. Această restricție nu se aplică echipamentului de transport utilizat în spațiile unde nu se lucrează cu materii prime sau produse reglementate de prezenta normă sanitară veterinară.

4. Apa potabilă, în sensul prevederilor legii cu privire la calitatea apei potabile destinate consumului uman, trebuie utilizată pentru toate scopurile. Totuși, ca excepție, apa nepotabilă poate fi utilizată pentru producerea de vapori de apă, pentru lupta contra incendiilor și pentru răcirea echipamentului, cu condiția ca, conductele instalate în acest scop să nu permită utilizarea unei astfel de ape pentru alte scopuri și să nu prezinte risc de contaminare pentru materiile prime și produse.

5. Detergenții, dezinfectanții și substanțele similare trebuie utilizate în concordanță cu instrucțiunile de fabricare, în așa fel

încât să nu aibă efecte adverse asupra instalațiilor, a echipamentului, a materiilor prime și a produselor. Utilizarea lor trebuie urmată de clătirea completă a acestor instalații și a echipamentului de lucru, cu apă potabilă, exceptând situațiile când indicațiile pentru utilizarea acestor substanțe face clătitul inutil.

6. Produsele pentru întreținere și curățare trebuie să fie depozitate în spațiul prevăzut la cap.I, lit A pct.14 al prezentei anexe.

7. Este interzisă răspândirea talașului sau a oricărei substanțe similare pe pardoseala camerelor de lucru și a camerelor de depozitare pentru materiile prime și pentru produsele la care se referă prezenta normă sanitară veterinară.

B. Condiții generale de igienă a personalului

1. Se solicita o curățenie perfectă a personalului. În special:

a) Personalul trebuie să poarte haine de lucru potrivite, curate și bonete care să acopere complet părul. Acestea se aplică în special persoanelor care manipulează materiile prime expuse și produsele neîmpachetate ;

b) Personalul căruia i s-a încredințat manipularea manuală și prepararea materiilor prime și a produselor, trebuie să se spele pe mâini cel puțin de fiecare dată când reîncepe activitatea sau când a avut loc contaminarea; orice rana trebuie acoperită cu un bandaj rezistent la apă;

c) Este interzis fumatul, scuipatul, mâncatul sau băutul în spațiile unde se lucrează cu sau sunt depozitate materiile prime sau produsele.

2. Responsabilul unitatii trebuie să ia toate măsurile necesare pentru a evita ca personalul să contamineze materiile prime și produsele prin manipularea lor, până ce se dovedește că aceste persoane pot să facă acest lucru fără risc. La angajare, oricărei persoane care va lucra la sau va manipula materii prime și produse, îi este solicitat să dovedească, pe baza unui certificat medical, că nu există nici un impediment pentru o astfel de angajare. Supravegherea medicală a personalului se efectuează în conformitate cu prevederile legislației naționale.

CONDITII SPECIALE PENTRU PRODUSELE DIN CARNE

CAPITOLUL I

Condiții speciale pentru autorizarea întreprinderilor care fabrica produse din carne

1. Față de cerințele stabilite în cap.I al anexei nr.1, întreprinderile care fabrică, manipulează sau ambalează produse din carne trebuie să aibă cel puțin:

a) camere corespunzătoare, suficient de largi pentru depozitarea separată:

1. a materiilor prime, sub regim de frig;

2.a produselor din carne la temperatura mediului ambiant sau, când se consideră corespunzător, in functie de natura produselor, sub regim de frig; Materiile prime neambalate, produsele din carne sau alte produse de origine animală trebuie depozitate separat de materiile prime sau de produsele ambalate;

b) unul sau mai multe spatii corespunzătoare, suficient de largi pentru fabricarea și preambalarea produselor din carne. Se permite efectuarea acestor operatiuni în aceeași încăpere, cu condiția ca ele să constituie un singur ciclu de producție conform cerințelor prezentei norme sanitare veterinare și garantând siguranța materiilor prime și a produselor finite, și cu condiția ca dimensiunile spatiilor de fabricatie să permită aceasta.

c) un spatiu sau un dispozitiv, pentru depozitarea unor ingrediente ca aditivii alimentari;

d) un spatiu pentru ambalare, în afară de cazul când condițiile stabilite pentru ambalare prevazute la cap.V, pct.3 sunt realizate, și pentru expediere ;

e) un spatiu pentru depozitarea materialelor de preambalare si de ambalare;

f) un spatiu pentru curățarea echipamentului și a instrumentelor, cum ar fi cârligele și containerele;

2. In functie de tipul produsului fabricat, întreprinderea trebuie să aibă:

a) un spatiu sau - dacă nu există riscul contaminării – o zonă unde se pastreaza ambalajele;

b) un spatiu sau - dacă nu există pericol de contaminare - o zonă pentru decongelarea materiilor prime;

c) un spatiu pentru tranșare;

d) un spatiu sau echipament pentru uscare sau maturare;

e) un spatiu sau echipament pentru afumare;

f) un spatiu pentru desărare, înmuiere sau orice alt tratament, îndeosebi a intestinelor naturale, când aceste materii prime nu au fost supuse la asemenea operații în întreprinderea de origine;

g) un spatiu pentru curățirea prealabilă a materiilor prime necesare pentru prepararea produselor din carne;

h) un spatiu pentru sărare, dacă este necesar cu aer condiționat pentru ca să se mențină temperatura prevăzută în cap.II, pct.(4);

i) un spatiu pentru curățirea prealabilă, dacă este necesar, a produselor din carne care vor fi tăiate felii sau tăiate și ambalate;

j) un spatiu, dacă este necesar prevăzut cu aer condiționat, pentru porționarea sau tăierea și împachetarea produselor din carne destinate vânzării sub formă preambalată;

k) încăperi speciale prevăzute în anexa nr.3, pentru produsele fabricate în întreprinderi la care se face referire în acest capitol;

l) când condițiile stabilite la pct.1, lit.b) al acestui capitol sunt întrunite, se poate decide, urmare a unui acord al autorității veterinare competente, ca unele din aceste operațiuni să poată fi efectuate în aceeași încăpere.

3. Când condițiile stabilite la pct.1, lit.b) al acestui capitol nu sunt întrunite, operațiunile care pot constitui un risc pentru sănătate, în cazul unor produse fabricate simultan și operațiunile asociate cu producerea excesivă de căldură, trebuie efectuate în încăperi separate.

CAPITOLUL II

Condiții speciale de igienă pentru întreprinderile care fabrica produse din carne

1. Spațiile în care sunt depozitate sau fabricate produse alimentare, altele decât carnea și produsele din carne, susceptibile de a intra în compoziția produselor din carne, trebuie să fie supuse regulilor generale referitoare la igienă stabilite în prezenta normă sanitară veterinară.

2. Materiile prime și ingredientele care intra în compoziția produselor din carne precum și produsele în sine, și produsele de origine animală și containerele lor nu trebuie să intre în contact direct cu solul și trebuie să fie manipulate așa încât să excludă orice risc de contaminare. Trebuie aplicate toate măsurile care să asigure că nu există nici un contact între materiile prime și produsele finite.

3. Utilizarea lemnului este permisă în încăperile în care produsele din carne sunt afumate, sărate, maturate, saramurate, depozitate și expediate, când din motive tehnologice esențiale, se garantează că nu există nici un risc de contaminare a produselor. Paletele de lemn pot fi aduse în încăperile menționate pentru transportul cărnii ambalate sau a produselor din carne și nu pentru alte scopuri. În plus, utilizarea metalelor galvanizate poate fi autorizată pentru uscarea șuncilor și a cârnaților, cu condiția ca acestea să nu fie corodate și să nu vină în contact cu produsele din carne.

4. Temperatura în spațiile unde se prelucrează carne, carne tocată utilizată ca materie primă, produse din carne sau se realizează preparate din carne, trebuie să asigure igiena producției. Aceste spații trebuie prevăzute cu instalații de conditionarea aerului.

5. În timpul operațiilor de tranșare, porționare sau sărare, în spațiile pentru tranșare și sărare trebuie să se asigure o temperatură care să nu depășească 12⁰ C, exceptând cazul întreprinderilor la care se referă art.9.

6. În cazul altor întreprinderi, autoritatea veterinară competentă poate acorda derogări de la această cerință, atunci când o astfel de derogare se consideră justificată, ținând cont de tehnologia utilizată la prepararea produselor din carne.

CAPITOLUL III

Cerințe pentru materiile prime care se utilizeaza la fabricarea produselor din carne

1. Carnea care urmează sa fie utilizată pentru fabricarea produselor din carne trebuie:

a) să provină dintr-o întreprindere autorizată și să fi fost transportată în condiții de igienă corespunzătoare în concordanță cu normele sanitare veterinare la care se referă art.2, lit.d)

b) din momentul sosirii în întreprinderea de prelucrare, până în momentul utilizării acesteia, să fie păstrată în concordanță cu cerințele normelor sanitare veterinare la care se referă art.2, lit.d);

2. Carnea tocată și carnea preparata, în afară de cazul când sunt produse în spatiile de fabricatie la care se referă cap.I, pct.1, lit.b) al prezentei anexe, trebuie:

a) să provină dintr-o întreprindere autorizată în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate și să fi fost transportată în condiții de sănătate satisfăcătoare în concordanță cu prezenta normă sanitară veterinară,

b) din momentul sosirii în întreprinderea de prelucrare, și până în momentul utilizării, sa fie păstrate în concordanță cu cerințele Normei sanitare veterinare privind condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate .

3. Produsele de origine animală, altele decât carnea care este definită la art.2, lit.d), conținute în produsele din carne, sunt autorizate numai dacă acestea corespund cerințelor stabilite în legislația națională.

CAPITOLUL IV

Supravegherea producției

1. Întreprinderile se supun supravegherii de către autoritatea veterinară competentă, care trebuie să se asigure că cerințele prezentei norme sanitare veterinare sunt întrunite și în special:

a) se verifica :

1. starea de curățenie a spatiilor, echipamentului și a igienei personalului;

2. eficacitatea controalelor efectuate de întreprindere, în concordanță cu art.7, îndeosebi prin examinarea rezultatelor și prelevarea de probe;

3. calitatea microbiologica și igienica a altor produse de origine animală;

4. eficacitatea tratamentului produselor din carne;

5. ermeticitatea ambalajelor prin intermediul prelevării randomizate de probe;

6. marcarea de sănătate a produselor din carne, identificarea produselor declarate improprii pentru consumul uman și destinația acestora;

7. condițiile de depozitare și transport ;

b) prelevarea de probe necesare testelor de laborator;

c) efectuarea oricaror altor controale considerate necesare pentru a se asigura conformitatea cu prezenta normă sanitară veterinară;

d) asigurarea ca un produs din carne a fost fabricat din carne în care au fost incorporate alte alimente, aditivi sau condimente prin supunerea acestui produs unei inspecții corespunzătoare și stabilirea dacă acesta respectă criteriile de producție stabilite de producător și în special dacă compoziția produsului corespunde informațiilor de pe etichetă.

2. Autoritatea veterinară competentă trebuie să aibă acces liber, permanent, la depozitele frigorifice și în toate spațiile de lucru, pentru a verifica dacă se respecta prevederile prezentei norme sanitare veterinare.

CAPITOLUL V

Preambalarea, ambalarea și etichetarea

1. Preambalarea, ambalarea și etichetarea trebuie să se efectueze în condiții de igienă satisfăcătoare, în încăperi destinate acestui scop. Materialele de preambalare și ambalare trebuie să fie conforme regulilor de igienă și să fie suficient de rezistente pentru a proteja eficient produsele din carne.

2. Materialele de preambalare și ambalare nu pot fi reutilizate pentru produsele din carne, cu excepția unor tipuri speciale de

containere, ca cele din ceramică sticlă și plastic care pot fi reutilizate după curățarea și dezinfectarea completă.

3. Fabricarea produselor din carne și operațiunile de ambalare pot avea loc în aceeași încăpere, dacă ambalarea este cea descrisă la pct.2 sau supusă următoarelor condiții:

a) spațiul trebuie să fie suficient de mare și astfel echipat încât să se asigure igiena operațiunilor;

b) materialele de preambalare și de ambalare trebuie să fie protejate de un înveliș protector, sigilat imediat după producere. Pe durata transportului către întreprindere acest înveliș trebuie să fie protejat împotriva distrugerii și depozitat în condiții de igienă, într-o cameră destinată acestui scop;

c) încăperile pentru depozitarea materialelor de preambalare și de ambalare trebuie să fie fără praf și insecte dăunătoare și separate de încăperile care conțin substanțe ce pot contamina carnea, carnea tocată, carnea preparată și produsele din carne. Ambalajele nu trebuie să fie ținute direct pe pardosea;

d) ambalajele trebuie asamblate în condiții igienice înainte să fie introduse în spații. O derogare de la această cerință poate fi acordată în cazul asamblării automate a (cutiilor) ambalaj, cu condiția să nu existe nici un risc de contaminare a produselor din carne;

e) ambalajele trebuie aduse în încăpere în condiții igienice și utilizate imediat. Acestea nu pot fi manipulate de către personalul care lucrează cu carnea neambalată, carne tocată, carne preparată și produse din carne;

f) Imediat după ambalare, produsele din carne trebuie stocate în spații de depozitare destinate acestui scop.

4. 1. Pe ambalajul sau pe eticheta care trebuie să însoțească produsele din carne până la faza de consum final, cu excepția cazului la care se referă lit.c), informația trebuie să fie afișată vizibil și citet :

a) Specia de la care carnea a fost obținută, dacă aceasta nu rezultă clar din descrierea produsului vândut sau din lista de ingrediente;

b) o mențiune care să permită identificarea cantității de produse obținute în condiții tehnologice similare, și care prezintă probabil același risc,

c) pentru ambalajele care nu sunt destinate consumatorului final, data producerii sau un cod care să poată fi interpretat de

către destinatar și de către autoritatea veterinară competentă și să permita identificarea acelei date;

d) descrierea vânzării (produsului) , urmată de o referire la standardul național sau la legislația națională care o autorizează;

e) când legislația națională autorizează utilizarea amidonului sau a proteinelor de origine animală sau vegetală pentru alte scopuri decât cele tehnologice, o referire la o astfel de utilizare în legătură cu descrierea vânzării.

4.2. Termenul de „standard național” sau „legislație națională” se referă la:

a) condițiile – de producție sau de fabricație autorizate conform legislației naționale;

b) regulile particulare din legislația națională care impun constrângeri specifice asupra unităților de producție sau de preparare a unor produse

c) toate descrierile (fise tehnice) de vânzări care, în absența standardelor naționale care le limitează, sunt permise de legislația națională atunci când o asemenea descriere a fost confirmată de utilizare.

CAPITOLUL VI

Marca de sănătate

1. Produsele din carne trebuie să poarte o marcă de sănătate. Marcarea trebuie să fie efectuată în timpul sau imediat după fabricare în unitatea producătoare sau într-un centru de ambalare. Marca de sănătate se aplică vizibil și trebuie să aibă caractere lizibile care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sănătate poate să fie aplicată direct pe produs sau pe ambalajul său în concordanță cu prevederile pct.4, lit.b) al acestui capitol. Totuși, când un produs din carne este preambalat și ambalat individual, este suficientă o marcă de sănătate aplicată pe ambalaj.

2. Când produsele din carne poartă o marcă de sănătate în conformitate cu prevederile pct.1 și sunt ambalate ulterior, marca de sănătate trebuie, de asemenea, să fie aplicată pe ambalaj.

3. Prin derogare de la prevederile pct.1 și 2, marca de sănătate a produselor din carne nu este necesară atunci când :

a) marca de sănătate, în concordanță cu prevederile pct.4, este aplicată pe suprafața externă a fiecărei unitati de vânzare pe care le conține;

b) produsele din carne sunt destinate pentru prelucrări sau ambalare ulterioara într-o unitate autorizată si :

(i) transportul menționat poartă marca de sănătate a unitatii autorizate aplicată pe acesta într-un loc vizibil, pe suprafața externă, împreună cu indicarea clară a destinației;

(ii) unitatea de destinație deține si pastreaza pentru perioada prevazuta la art.7 al prezentei norme sanitare veterinare o evidență a cantităților, tipurilor și a originii produselor din carne primite în concordanță cu acest punct.Totuși, produsele din carne în ambalaje mari, destinate vânzării imediate fără prelucrare sau ambalare ulterioară, trebuie să poarte o marcă de sănătate în concordanță cu pct.1, 2 și 3, lit.a).

c) produsele din carne nu sunt preambalate sau ambalate dar sunt vândute en-gros, de către producător, direct unui detailist:

(i) marca de sănătate se aplică containerului care le transportă, în conformitate cu prevederile pct.1;

(ii) producătorul ține o evidență a cantităților și a tipurilor de produse din carne transportate în concordanță cu acest punct precum și a numelui destinatarului și păstrează această evidență pentru perioada stabilită la art.7 al prezentei norme sanitare veterinare.



4. a) Marca de sănătate pentru export sau pentru produsele importate trebuie să ofere următoarele indicatii, în interiorul unei stampile de forma ovala:

(i) in partea superioara numele complet sau inițiala (initialele) țării expeditoare cu majuscule, urmate de numărul de aprobare a întreprinderii sau a centrului de reambalare și, dacă este necesar, însoțit de un cod numeric ce stabilește tipul produsului pentru care întreprinderea este autorizată;

(ii) in partea inferioara: INSPECTIA GUVERNAMENTALA .

b) marca de sanatate pentru produsele fabricate in Romania pentru comercializare pentru piata interna va fi stabilita de catre autoritatea veterinara centrala a României.

c) marca de sănătate poate fi aplicată direct pe produs, prin mijloace autorizate sau poate să fie imprimată pe preambalaj sau ambalaj, sau pe o etichetă fixată pe produs, astfel încât, ștampila trebuie să fie distrusă când ambalajul este deschis. Nedistrugerea

ștampilei nu poate fi admisă decât atunci când deschiderea ambalajului determina distrugerea lui. În cazul produselor în containere ermetice închise, marca trebuie aplicată lizibil fie pe capac, fie pe cutie;

d) marca de sănătate poate, de asemenea, să fie confecționată dintr-o plăcuță din material rezistent care nu se poate îndepărta, conformându-se cu cerințele de igienă și purtând informația specificată la pct.4, lit.a).

5. Când un produs din carne conține alte alimente de origine animală, ca de exemplu, produse din pește, produse din lapte sau produse din ouă, trebuie aplicată doar o singură marcă de sănătate.

CAPITOLUL VII

Depozitarea și transportul

1. Produsele din carne trebuie depozitate în spațiile prevăzute în cap.I, pct.1, lit. a). Totuși, produsele din carne pot, de asemenea, să fie depozitate în afara spațiilor prevăzute la acest punct, în următoarele condiții:

a) produsele din carne care nu pot fi ținute la temperatura mediului ambiant pot fi depozitate în spațiile frigorifice ale unității la care se face referire în art.3, lit.A, pct.8) al prezentei norme sanitare veterinare sau în spațiile frigorifice ale întreprinderilor aprobate în concordanță cu alte norme sanitare veterinare relevante;

b) produsele din carne care pot fi ținute la temperatura mediului ambiant pot fi depozitate în spații de depozitare construite din materiale solide, ușor de curățat și de dezinfectat, și autorizate de autoritatea veterinară competentă.

2. Produsele din carne pentru care unele temperaturi de depozitare sunt în conformitate cu prevederile art.7, alin.(2) al prezentei norme sanitare veterinare, trebuie să fie ținute la aceste temperaturi.

3. Produsele din carne trebuie să fie expediate în așa fel încât acestea să fie protejate pe parcursul transportului de cauzele susceptibile să le contamineze sau să le afecteze nefavorabil. Trebuie să se țină cont de durata călătoriei, de mijloacele de transport folosite și de condițiile meteorologice.

4. Produsele din carne trebuie, dacă este necesar, să fie transportate în vehicule echipate care să asigure temperatura cerută și în special temperatura indicată, în conformitate cu prevederile art.7, alin.(2) al prezentei norme sanitare veterinare.

5. Documentul comercial însoțitor la care se referă art.3, alin (1), pct.10, lit.b) al prezentei norme sanitare veterinare, trebuie să însoțească produsele din carne în primul stadiu al comercializării. Pentru transportul și comercializarea în etapele ulterioare, produsele trebuie să fie însoțite de un document comercial care poartă numărul de autorizare a întreprinderii de expediție și care identifică autoritatea veterinară competentă responsabilă pentru control.

CAPITOLUL VIII

Condiții speciale pentru produsele pasteurizate sau sterilizate în recipiente ermetic închise

A. Față de condițiile stabilite în anexa nr.1, întreprinderile care fabrică produse pasteurizate sau sterilizate în recipiente ermetic închise trebuie :

1. să dețină:

a) un dispozitiv pentru transportul igienic al cutiilor goale către spațiul de lucru;

b) un echipament pentru curățarea eficientă a cutiilor imediat înainte de umplere;

c) un echipament pentru spălarea recipientilor în apă potabilă suficient de caldă pentru îndepărtarea murdăriei, după ce au fost închise ermetic și înainte de retortare;

d) un spațiu, zonă sau instalație, corespunzătoare pentru răcirea și uscarea recipientilor după tratamentul termic;

e) amenajări pentru incubarea probelor prelevate din produsele din carne ambalate în recipiente ermetic închise;

f) echipament corespunzator pentru a se verifica dacă recipientii sunt inchisi ermetic și sunt intacti;

2. să se asigure că:

a) recipientii ermetic inchisi sunt scosi din echipamentul de încălzire la o temperatură suficient de ridicată pentru a se asigura evaporarea rapidă a umidității și faptul că nu sunt atinse cu mâna înainte să fie complet uscate;

b) recipientii în care este posibil să apară gaze, se supun unei examinări ulterioare;

c) termometrele echipamentului pentru tratare termică sunt verificate față de termometre calibrate;

d) recipientii sunt:

(i) refuzati dacă pot crea daune sau sunt confecționați necorespunzător;

(ii) refuzati sau curățați dacă sunt murdari și, în cazul cutiilor, curățate corespunzator imediat înainte de umplere, cu ajutorul echipamentului de curățare la care se referă pct.1, lit.b); utilizarea apei stătătoare nu este autorizată;

(iii) dacă este necesar, scurși un timp suficient după curățare și înainte de umplere;

(iv) dacă este necesar, spălați în apă potabilă, suficient de caldă după închiderea ermetica și înainte de retortare, prin intermediul echipamentului la care se referă pct.1, lit.c), pentru a se îndepărta grăsimea;

(v) răciti, după încălzire, în apă care întrunește cerințele prevăzute la lit.B, pct.5;

(vi) manipulați, înainte și după tratamentul prin încălzire, în așa fel încât să se evite orice deteriorare sau contaminare,

B. Conducatorul sau managerul unei întreprinderi care fabrică produse din carne în recipienti ermetic inchisi, trebuie, de asemenea, să verifice faptul că:

1. a fost aplicat un tratament termic adecvat produselor din carne destinate depozitarii la temperatura mediului ambiant capabil să distrugă sau să inactiveze germenii patogeni și sporiile microorganismelor patogene. Trebuie să fie ținut un registru pentru înregistrarea parametrilor de fabricație precum durata de încălzire, temperatura, umplerea, tipul recipientilor, etc. Aparatura de tratament termic trebuie să aibă în dotare dispozitive de control

care sa permita verificarea tratamentului termic la care recipientii au fost supusi ;

2. materialul utilizat pentru confecționarea recipientilor trebuie să întrunească cerințele referitoare la materialele destinate pentru a veni în contact cu alimentele;

3. controalele referitoare la producția zilnică trebuie sa se efectueze la intervale stabilite în avans, pentru a se asigura eficacitatea închiderii. În acest scop, trebuie să fie disponibil un echipament corespunzător pentru examinarea secțiunilor perpendiculare și îmbinarea recipientilor inchisi;

4. sunt efectuate controale suplimentare, prin prelevare de probe care ajută fabricantul să se asigure că:

a) produsele sterilizate au fost supuse unui tratament eficient prin intermediul:

(i) testelor de incubare: incubarea trebuie să fie realizată la cel puțin 37°C pentru șapte zile sau cel puțin 35° pentru 10 zile, sau oricare altă combinație de timp și temperatură recunoscută ca echivalentă de către autoritatea veterinară competentă.

(ii) examinării microbiologice a conținutului și a recipientilor în laboratoarele întreprinderilor sau în alte laboratoare autorizate.

b) produsele pasteurizate în recipienti ermetic inchisi satisfac criteriile recunoscute de către autoritatea veterinară competentă.

5. sunt efectuate controalele necesare pentru a garanta ca apa răcită conține un nivel rezidual de clor după utilizare.

C. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza adaosul de anumite substanțe la apa utilizată în retorte pentru a se preveni corodarea cutiilor și pentru a deduriza și dezinfecța apa. O listă a acestor substanțe va fi elaborată în concordanță cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

1. Autoritatea veterinară competentă poate permite utilizarea apei recirculate, pentru răcirea containerelor supuse tratamentului prin încălzire. Aceasta trebuie purificată și tratată cu clor, sau supusa altor tratamente aprobate în concordanță cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară centrală a României. Scopul unui asemenea tratament este ca apa recirculată să fie conform condițiilor stabilite la lit E Anexa I, a „Normei sanitare veterinare privind calitatea apei destinate consumului uman” așa încât să nu poată contamina produsele și să nu constituie un risc pentru sănătatea publică. Apa recirculată trebuie să circule în circuit închis așa încât să nu poată fi utilizată pentru alte scopuri.

Când nu există nici un risc de contaminare, apa utilizată pentru răcirea containerelor și apa din retorte poate fi utilizată pentru curățarea pardoselilor la sfârșitul unui schimb de lucru.

CAPITOLUL IX

Condiții speciale pentru hrana preparată pe bază de carne

Față de condițiile generale din anexa nr.1 și din cap.I, II și III ale prezentei anexe :

1. Întreprinderile care fabrică hrana preparată, trebuie să aibă o încăpere separată pentru prepararea și ambalarea acesteia. Nu este necesară o încăpere separată atunci când produsele din carne și carnea sunt manevrate în perioade de timp diferite, cu condiția ca încăperile utilizate pentru aceste operațiuni să fie curățate și dezinfectate între utilizarea pentru fabricarea fiecărui tip de produs;

2. a) produsul din carne conținut în hrana preparată, din moment ce a fost gătit:

(i) fie trebuie să fie amestecat cu alte ingrediente iar în această eventualitate perioada de timp în care temperatura produsului din carne este între 10° și 60°C trebuie să fie menținută maximum 2 ore;

(ii) fie trebuie să fie refrigerat la 10°C sau mai puțin, înainte de a fi amestecat cu alte ingrediente; Atunci când sunt aplicate alte metode de preparare, acestea trebuie să fie autorizate de către autoritatea veterinară competentă, care trebuie să informeze Comisia Europeană despre aceasta.

b) produsele din carne și hrana preparată trebuie să fie refrigerate la o temperatură internă de +10 °C sau mai puțin, în cadrul unei perioade nu mai mari de două ore după sfârșitul coacerii și la temperatura de depozitare, cât de curând posibil. Totuși, autoritatea veterinară competentă poate autoriza întreprinderea să facă excepție de la perioada de două ore atunci când o perioadă mai lungă este justificată din motivele ce au legătură cu tehnologia de producție folosită, cu condiția ca siguranța produsului final să fie garantată;

c) hrana preparată trebuie, când se consideră necesar, să fie congelată sau congelată rapid, imediat după răcire;

3. etichetarea hranei preparate trebuie să fie conformă legislației comunitare specifice. Conform prevederilor prezentei norme sanitare veterinare lista ingredientelor trebuie să includă indicarea speciilor de animale. Hrana preparată trebuie să poarte data fabricației foarte clar pe una din suprafețele exterioare ale ambalajului, în completarea informațiilor deja specificate;

4. Rezultatele diferitelor controale care se efectuează din dispoziția responsabilului sau a managerului trebuie păstrate pentru o perioadă minimă ce urmează a fi specificată de către autoritatea veterinară competentă, ținând cont de valabilitatea produsului respectiv, astfel încât să poată fi prezentate la orice solicitare din partea autorității veterinare competente.

Standarde specifice de igienă pentru fabricarea altor produse de origine animală

CAPITOLUL I Condiții generale

Spatiile de lucru pot fi folosite pentru fabricarea produselor care nu sunt destinate consumului uman doar în baza următoarelor condiții:

a) materiile prime care nu sunt proprii pentru consumul uman trebuie depozitate în încăperi complet separate sau zone de primire separate;

b) materiile prime trebuie să fie prelucrate în încăperi separate, utilizând instalații și echipament separat, exceptând faptul când prelucrarea are loc în instalații și echipament complet închise, utilizate exclusiv pentru acest scop;

c) produsele finite obținute din aceste materii prime trebuie depozitate în încăperi diferite sau bazine separate care sunt etichetate corespunzător și nu trebuie să fie destinate consumului uman.

CAPITOLUL II

Condiții speciale pentru grăsimi animale topite, jumări și alte produse secundare din topire

Față de condițiile prevazute in anexa nr.1 trebuie îndeplinite următoarele condiții:

A. Standarde care se aplică întreprinderilor care colectează și prelucrează materii prime:

1. Centrele pentru colectarea materiilor prime și transportul ulterior al acestora către întreprinderile de prelucrare, trebuie să fie dotate cu un depozit de răcire, pentru a stoca materiile prime la o temperatură de 7°C sau mai puțin, în afară de cazul când

materiile prime sunt colectate și prelucrate în cadrul unei perioade de timp limită stabilită la lit.B, pct.3 și lit.B, pct.3, lit.c).

2. Întreprinderile de prelucrare trebuie să aibă cel puțin:

a) un depozit de răcire, în afară de cazul când materiile prime sunt colectate și prelucrate în cadrul unei perioade de timp limită stabilită la lit.B, pct.3, lit.b) și c) ale prezentului capitol;

b) o încăpere sau spațiu pentru a primi materiile prime;

c) o instalație pentru a facilita inspecția vizuală a materiilor prime;

d) dacă este necesar, o instalație pentru a mărunți materiile prime;

e) echipament pentru prelucrarea materiilor prime prin tratament termic sau presiune sau alte metode corespunzătoare;

f) containere sau bazine în care grăsimea poate fi ținută în stare lichidă;

g) aparatură pentru plastifierea sau cristalizarea grăsimii care necesita preambalare și ambalare, în afară de cazul când întreprinderea expediază doar grăsime animală lichidă prelucrată;

h) o cameră de expediere, în afară de cazul când întreprinderea expediază grăsime animală topită în vrac;

i) containere etanșe pentru îndepărtarea materiilor prime improprie pentru consum uman;

j) dacă este necesar, echipament corespunzător pentru prepararea produselor constând din grăsimi animale topite amestecate cu alte alimente și/sau condimente;

k) dacă jumările sunt destinate consumului uman, amenajări corespunzătoare care să asigure colectarea igienică, ambalarea, împachetarea și stocarea în baza condițiilor stabilite la lit.B, pct.9.

B. Cerințe suplimentare de igienă referitoare la prepararea grăsimilor animale topite, a jumărilor și a altor subproduse:

1. Materiile prime trebuie să provină de la animale care, urmare a inspecției ante și post-mortem, au fost găsite proprii pentru consumul uman.

2. Materiile prime trebuie să fie constituite din țesuturi adipoase sau oase proprii pentru consum uman și care sunt lipsite de sânge și impurități. Ele nu trebuie să prezinte semne de deteriorare și trebuie să fie obținute în condiții igienice.

3. a) Pentru prepararea grăsimilor animale topite se utilizează țesuturile adipoase și oasele colectate în abatoare, unitățile de tranșare și unitățile de prelucrare a cărnii. Materiile prime trebuie

transportate și stocate, înainte de prelucrare, în condiții igienice și la o temperatură internă de 7°C sau mai puțin;

b) prin derogare de la prevederile lit.a), materiile prime pot fi stocate și transportate necongelate cu condiția ca acestea să fie prelucrate în interval de 12 ore din ziua în care au fost obținute;

c) prin derogare de la prevederile lit.a), materiile prime colectate în magazinele en-detail sau în spațiile adiacente punctelor de vânzare, unde transarea și stocarea cărnii sau a cărnii de pasăre sunt efectuate pentru unicul scop de a aproviziona direct ultimul cumpărător, pot fi utilizate pentru prepararea grăsimilor animale topite, cu condiția ca acestea să fie ținute în condiții de igienă satisfăcătoare și ambalate corespunzător. Când materiile prime sunt colectate zilnic, cerințele de temperatură stabilite la lit.a) și b), trebuie să fie conforme cu acestea. Dacă materiile prime nu sunt colectate zilnic, ele trebuie să fie refrigerate imediat după ce au fost obținute.

4. Vehiculele și containerele destinate colectării și transportului materiilor prime trebuie să aibă suprafețele interne netede, ușor de spălat, de curățat și de dezinfectat iar vehiculele trebuie să fie acoperite corespunzător. Vehiculele pentru transporturile care necesită refrigerare, trebuie să fie utilizate în așa fel încât temperatura cerută să poată fi menținută pe toată durata transportului.

5. Înainte de topire, materiile prime trebuie să fie inspectate pentru a stabili prezența unor materii prime improprii pentru consum uman, sau de materii straine. Când acestea sunt prezente trebuie să fie îndepărtate.

6. Materiile prime trebuie să fie topite prin căldură, presiune sau alte metode corespunzătoare, urmate de separarea grăsimii prin decantare, centrifugare, filtrare sau alte metode corespunzătoare. Utilizarea dizolvanților este interzisă.

7. Grăsimile animale topite obținute în conformitate cu prevederile pct.1, 2, 3, 5 și 6 pot fi rafinate în aceeași sau altă întreprindere, pentru a se îmbunătăți calitatea lor fizico – chimică, atunci când grăsimea pentru rafinare satisface standardele stabilite la pct.8 .

8. Grăsimile animale prelucrate, depinzând de tip, trebuie să îndeplinească următoarele standarde:

	Bovine			Porcine			Alte grăsimi de origine animală	
	Seu comestibil		Grăsimi pentru purificare	Grăsimi de porc comestibilă		Untură și alte grăsimi de porc pentru purificare	Comestibile	Pentru purificare
	Primul lichid (1)	Alte						
FFA (m/m acid oleic) maxim	075	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	6 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Umiditate și impurități	max 0,5%							
Miros, gust, culoare	Normal							

(1)Grasimile animale topite obținute prin topirea la o temperatura joasa a grasimilor proaspete de la baza cordului, a rinichilor si a mezenterului de la animalele din specia bovina, cat si a grasimilor provenind de la unitatea de transare;

(2)Grasimile proaspete obtinute prin topirea tesuturilor adipoase de porcine.

9. Jumările destinate consumului uman trebuie să fie depozitate:

a) când sunt obtinute la o temperatură de 70°C sau mai puțin, la o temperatura de cel puțin 7°C pentru o perioadă care nu depășește 24 de ore sau la - 18°C sau mai puțin;

b) când sunt obținute la o temperatură mai mare de 70°C și au un nivel de umiditate de 10% sau mai mult:

(i) la o temperatură de mai puțin de 7°C pentru o perioadă care nu depășește 48 de ore sau la un raport de timp sau de temperatură care să ofere o garanție echivalentă;

(ii) la - 18°C sau mai puțin;

c) când sunt topite la o temperatură de mai mult de 70°C și având un conținut de umiditate mai mic de 10%(m/m), nu există nici o cerință specifică.

CAPITOLUL III

Condiții care reglementează producția, punerea pe piață și importul de stomace, vezici și intestine curățate, sărate sau uscate și/sau încălzite

Față de condițiile din anexa nr.1 și cap II al anexei nr.2, întreprinderile care tratează stomace, vezici și intestine trebuie să se conformeze următoarelor condiții:

1. materiile prime trebuie să provină de la animale care în urma inspecției ante și post mortem au fost găsite apte pentru consum uman;

2. produsele care nu pot fi ținute la o temperatură ambiantă, trebuie să fie depozitate, înainte de expedierea lor, în încăperi destinate pentru acest scop. În mod normal, produsele care nu sunt sărate sau uscate trebuie să fie ținute la o temperatură de mai puțin de 3°C;

3. materiile prime trebuie să fie transportate de la abatorul de origine către întreprinderea de prelucrare în condiții de igienă satisfăcătoare și când se consideră necesar, congelate, în timpul perioadei dintre tăiere și colectarea acestora. Vehiculele și containerele pentru transportul acestor materii, trebuie să aibă suprafețele interne netede și ușor de spălat, de curățat și de dezinfectat. Vehiculele pentru transportul de produse refrigerate, trebuie să fie utilizate în așa fel încât temperatura necesară să poată fi menținută pe toată perioada transportului;

4. trebuie să fie prevăzute încăperi pentru depozitarea materialelor de preambalare și de ambalare;

5. preambalarea și ambalarea trebuie să se efectueze în condiții igienice într-o cameră sau într-un spațiu destinat acestui scop.

6. folosirea lemnului este interzisă. Totuși, utilizarea paletilor de lemn este autorizată pentru transportul containerelor pentru produsele respective.

HEALTH CERTIFICATE FOR MEAT PRODUCTS (1)

CERIFICAT DE SĂNĂTATE PENTRU PRODUSELE DIN CARNE
(1)

No. (2).....

Exporting

country:.....

.....

Țară exportatoare:

Ministry:.....

.....

Minister

Departament

concerned:.....

.....

Directia:

Reference:

(2).....

.....

Referință

I. Identification of meat products:

Identificarea produselor

Products manufactured with meat
from:.....

(Animal species)

Produse fabricate din carne de:(speciile de animale)

Nature of products (3):

.....

.....

Natura produselor

Nature of packaging:

.....

.....

Natura ambalajului

Number of individual items or of packages:

.....

Numărul pachetelor sau a bucăților individuale

Storage and transport temperature (3):

.....

Temperatura de depozitare și transport

Storage

life

(4):.....

.....

Durata de depozitare

Net

weight:.....

.....

Greutatea netă

II. Origin of meat products

Originea produselor din carne

Address(es) and approval number(s) of approved processing establishment(s):

Adresa (ele) și numărul(ele) unității(lor) de prelucrare autorizate

.....

.....

.....

If necessary:

Dacă este necesar

Address(es) and approval number(s) of approved cold store(s):

.....

Adresa(ele) și numărul(ele) de autorizare a(le) depozitului(elor) frigorific(e)

.....

.....

.....

III. Destination of meat products

Destinația produselor din carne

The meat products are to be sent from:

.....

(Place of dispatch)

Produsele din carne se vor trimite de la : (locul de expediere)

to:

.....

.....

(Country of destination)

către: (țara de destinație)

by the following means of transport (5):

.....
prin următorul mijloc de transport

Name and address of consignor:

.....
Numele și adresa expeditorului:

.....
 Name and address of consignee:.....

.....
Numele și adresa destinatarului

IV. Health attestation

Atestat de sănătate

I, the undersigned, certify that the meat products described above:

Subsemnatul, certific faptul că produsele din carne descrise mai sus:

were manufactured from fresh meat or meat products under the specific conditions laid down in Directive 77/99/EEC (6);

au fost fabricate din carne sau produse din carne proaspete în condiții specifice stabilite de Directiva 77/99/CEE (6);

(b) were prepared with meat from animal species other than those referred to in Article 2 (d) of

Directive 77/99/EEC (6);

au fost preparate cu carne provenite de la alte specii de animale decât cele la care se referă articolul 2(d) al directivei 77/99/CEE;

(c) are intended for the Hellenic Republic (6).

Sunt destinate Republicii Elene (6).

V. If necessary:

Dacă este necesar:

In the event of unloading and reloading in an approved establishment or approved cold store, indicate:

În cazul descărcării și reîncărcării într-o întreprindere autorizată sau un depozit frigorific, se indică:

the place of unloading and reloading (address and approval number):

locul descărcării și reîncărcării (adresele și numerele de autorizare)

the means of transport (5):

mijlocul de transport (5)

Done at, on

(place) (date)

Întocmit la (locul și data)

(Signature of competent authority)

Semnătura autorității competente

Stamp
Ștampilă



(Name in capital letters)

Numele cu majuscule

(1) Within the meaning of Article 2 of Directive 77/99/EEC.

În înțelesul articolului 2 al Directivei 77/99/CEE

(2) Optional.

Opțional

(3) Mention any ionizing radiation for medical reasons.

Se menționează orice radiație ionizantă efectuată din motive medicale

(4) To be completed where an indication is given in accordance with Article 7 of the Directive 77/99/EEC.

A fi completat stunci când se face dă o indicație în concordanță cu aricolul 7 al directivei 77/99/CEE

(5) Indicate the number or registration number (railway wagons and lorries), the flight number (aircraft) or the name (ship).

Se indică numărul sau numărul de înregistrare (vagoane feroviare sau camioane), numărul de zbor (avioane) sau numărul numele (vapor)

(6) Delete as appropriate .

Șterge după caz.

P R E Ţ U R I L E
publicațiilor legislative pentru anul 2003
— pe suport tradițional —

Nr. crt.	Denumirea publicației	Nr. anual de apariții	Valoarea abonamentului anual — lei —	Valoarea abonamentului trimestrial — lei —			
				Trim. I	Trim. II	Trim. III	Trim. IV
1.	Monitorul Oficial, Partea I, în limba română	710	7.900.000	1.975.000	2.172.500	2.389.750	2.628.750
2.	Monitorul Oficial, Partea I, în limba română, numere bis*)	50	1.480.000	—	—	—	—
3.	Monitorul Oficial, Partea I, în limba maghiară	250	6.585.000	1.646.250	1.646.250	1.646.250	1.646.250
4.	Monitorul Oficial, Partea a II-a	300	10.380.000	2.595.000	2.595.000	2.595.000	2.595.000
5.	Monitorul Oficial, Partea a III-a	700	2.105.000	526.250	526.250	526.250	526.250
6.	Monitorul Oficial, Partea a IV-a	2.100	8.900.000	2.225.000	2.225.000	2.225.000	2.225.000
7.	Monitorul Oficial, Partea a VI-a	250	8.195.000	2.048.750	2.048.750	2.048.750	2.048.750
8.	Colecția Legislația României	4	2.070.000	517.500	569.250	626.150	688.750
9.	Colecția de hotărâri ale Guvernului și alte acte normative	12	3.450.000	862.500	948.750	1.043.600	1.147.950
10.	Repertoriul actelor normative	1	520.000	—	—	—	—
11.	Decizii ale Curții Constituționale	1	390.000	—	—	—	—
12.	Ediții trilingve	12	2.075.000	—	—	—	—

*) Cu excepția numerelor bis în care se publică acte cu un volum extins și care interesează doar un număr restrâns de utilizatori.

Publicațiile Regiei Autonome „Monitorul Oficial“ menționate la punctele 1–7 sunt purtătoare de T.V.A. în cotă de 19%, iar cele menționate la punctele 8–12 sunt scutite de T.V.A.

Pentru siguranța clienților, abonamentele la publicațiile Regiei Autonome „Monitorul Oficial“ se pot efectua prin următorii difuzori:

- ◆ COMPANIA NAȚIONALĂ „POȘTA ROMÂNĂ“ — S.A. — prin oficiile sale poștale
- ◆ RODIPET — S.A. — prin toate filialele
- ◆ INTERPRESS SPORT — S.R.L. — București, str. Hristo Botev nr. 6
(telefon/fax: 313.85.07; 313.85.08; 313.85.09)
- ◆ PRESS EXPRES — S.R.L. — Otopeni, str. Flori de Câmp nr. 9
(telefon/fax: 772.66.87; 0745.133.712)
- ◆ M.T. PRESS IMPEX — S.R.L. — București, bd. Basarabia nr. 256
(telefon/fax: 255.48.15; 255.48.16)
- ◆ INFO EUROTRADING — S.A. — București, Splaiul Independenței nr.202A
(telefon/fax: 212.73.54)
- ◆ ZIRKON MEDIA — S.R.L. — București, bd. Nicolae Grigorescu nr. 29A, bl. N22, ap. 38
(telefon/fax: 340.31.09)
- ◆ ACTA LEGIS — S.R.L. — București, str. Banul Udrea nr. 10,
(telefon/fax: 411.91.79)
- ◆ CURIER PRESS — S.R.L. — Brașov, str. Traian Grozăvescu nr. 7
(telefon/fax: 0268/47.05.96)
- ◆ ELIDA — S.R.L. — Brașov, str. Bisericii Române nr. 92
(telefon/fax: 0268/47.74.64)
- ◆ MIMPEX — S.R.L. — Hunedoara, str. Ion Creangă nr. 2, bl. 2, ap. 1
(telefon/fax: 0254/71.92.43)
- ◆ CALLIOPE — S.R.L. — Ploiești, str. Candiano Popescu nr. 36
(telefon/fax: 0244/51.40.52, 0244/51.48.01)

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 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

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

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial“, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro