



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 174 (XVIII) — Nr. 896

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Vineri, 3 noiembrie 2006

SUMAR

Nr.	Pagina	Nr.	Pagina
HOTĂRÂRI ALE SENATULUI		ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
39.	— Hotărâre pentru prorogarea termenului prevăzut la art. 2 alin. (1) din Hotărârea Senatului nr. 9/2006 privind Comisia specială pentru modificarea și completarea Regulamentului Senatului	241.	— Ordin al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește reguli specifice privind controalele oficiale pentru <i>Trichinella</i> în carne
	1		4–15
ORDONANȚE ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI			
82.	— Ordonanță de urgență pentru recunoașterea meritelor personalului armatei participant la acțiuni militare.....	1.764.	— Ordin al ministrului transporturilor, construcțiilor și turismului pentru aprobarea reglementării tehnice „Ghid privind proiectarea structurilor de pământ armat cu materiale geosintetice și metalice“, indicativ GP 093-06.....
	2–3		16

HOTĂRÂRI ALE SENATULUI

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

SENATUL

HOTĂRÂRE

**pentru prorogarea termenului prevăzut la art. 2 alin. (1)
din Hotărârea Senatului nr. 9/2006 privind Comisia specială
pentru modificarea și completarea Regulamentului Senatului**

În temeiul dispozițiilor art. 64 alin. (4) din Constituția României, republicată, și ale art. 77 din Regulamentul Senatului,

Senatul adoptă prezenta hotărâre.

Articol unic. — Termenul prevăzut la art. 2 alin. (1) din Hotărârea Senatului nr. 9/2006 privind Comisia specială pentru modificarea și completarea Regulamentului Senatului, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 184 din 27 februarie 2006, cu modificările ulterioare, se prorogă până la data de 15 decembrie 2006.

Această hotărâre a fost adoptată de Senat în ședința din 1 noiembrie 2006, cu respectarea prevederilor art. 76 alin. (2) din Constituția României, republicată.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
DORU IOAN TĂRĂCILĂ

București, 1 noiembrie 2006.
Nr. 39.

ORDONANȚE ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

GUVERNUL ROMÂNIEI

ORDONANȚĂ DE URGENȚĂ pentru recunoașterea meritelor personalului armatei participant la acțiuni militare

Una dintre componentele principale ale politicii externe a României o reprezintă îndeplinirea angajamentelor asumate față de organisme internaționale de securitate, Alianța Nord-Atlantică și Uniunea Europeană, precum și față de alți parteneri sau coaliții de voință la care statul român este parte, prin participarea cu personal militar și civil la acțiuni militare cu grad ridicat de pericol.

Cadrul legal actual nu acoperă în întregime necesitatea, resimțită la nivelul organismului militar, recunoașterii meritelor personalului armatei participant la astfel de misiuni și de cultivare a spiritului de solidaritate și camaraderie față de cei care au făcut sacrificii pe câmpul de luptă.

Imposibilitatea menținerii în activitate a persoanelor clasate inapt pentru serviciul militar ori încadrate în grad de invaliditate are efecte negative majore asupra moralului trupelor, element determinant al capacității de luptă și factor esențial al îndeplinirii cu succes a misiunilor încredințate.

Astfel, lipsa unor norme legale, suprapusă momentului sosirii în țară a celor care au dobândit invalidități din cauza acțiunilor militare la care au luat parte în teatrul de operații din Afganistan, impune adoptarea de măsuri imediate pentru instituirea cadrului juridic necesar situațiilor extraordinare prezentate.

În temeiul art. 115 alin. (4) din Constituția României, republicată,

Guvernul României adoptă prezenta ordonanță de urgență.

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. — Prezenta ordonanță de urgență reglementează modalitățile de recunoaștere a meritelor personalului armatei participant la acțiuni militare, prin acordarea unor distincții și crearea posibilității menținerii în structurile Ministerului Apărării a celor care au devenit invalizi.

Art. 2. — În sensul prezentei ordonanțe de urgență, expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

a) *personalul armatei* — cadrele militare, soldații și gradații voluntari, precum și personalul civil care participă la acțiuni militare, în mod individual sau colectiv;

b) *acțiuni militare* — misiunile prevăzute la art. 2 lit. a)–f) din Legea nr. 42/2004 privind participarea forțelor armate la misiuni în afara teritoriului statului român, cu modificările ulterioare, precum și cele pentru contracararea și limitarea efectelor acțiunilor teroriste pe teritoriul statului național, inclusiv cele de poliție aeriană și de intervenție cu nave;

c) *militari invalizi* — personalul militar prevăzut la lit. a), clasat inapt pentru serviciul militar de către comisiile de expertiză medico-militară în urma afecțiunilor fizice dobândite ca urmare a acțiunilor de luptă, accidentelor, catastrofelor și altor asemenea evenimente intervenite din cauza participării la acțiuni militare;

d) *civili invalizi* — personalul civil prevăzut la lit. a), încadrat în grad de invaliditate, conform legii.

CAPITOLUL II Acordarea de distincții militare și civile

Art. 3. — Personalului armatei prevăzut la art. 2 lit. a) i se acordă, în condițiile legii, decorații, distincții militare și civile, precum și titluri onorifice.

Art. 4. — (1) Militarilor care au participat cel puțin 4 luni neîntrerupt sau cumulativ la acțiuni militare li se conferă titlul onorific de „Militar Veteran“, iar personalului civil, cel de „Veteran“.

(2) Militarilor invalizi li se conferă titlul onorific de „Militar Veteran“, iar civililor invalizi, cel de „Veteran“, indiferent de durata participării.

(3) Titlurile onorifice prevăzute la alin. (1) și (2) se conferă potrivit ordinului ministrului apărării.

Art. 5. — Numele celor cărora li s-a conferit titlul onorific de „Militar Veteran“ și de „Veteran“ se înscriu în registre speciale, înființate la Muzeul Militar Național și la muzeele unităților militare.

Art. 6. — Invalizii, militarii și civilii veterani pot fi invitați să participe la acțiunile comemorative dedicate zilei unităților, armelor și sărbătorilor naționale.

CAPITOLUL III Menținerea în activitate

Art. 7. — (1) Personalul armatei prevăzut la art. 2 lit. c) și d) se menține, se încadrează ori se reîncadrează, după caz, la cerere, în Ministerul Apărării, în funcții militare sau civile stabilite prin ordin al ministrului apărării.

(2) Menținerea, încadrarea sau reîncadrarea în funcții militare ori civile se face prin ordin al ministrului apărării, pe baza propunerii comandantului unității/detașamentului, înaintate ierarhic, a concluziilor comisiilor speciale stabilite prin dispoziție a șefului Statului Major General, care vor cerceta condițiile în care s-au produs evenimentele, și a avizului comisiilor de expertiză medico-militară referitor la rezultatul evaluării aptitudinilor fizice și psihice.

(3) Dispozițiile alin. (1) nu se aplică în situația în care invaliditatea s-a produs ca urmare a săvârșirii, cu intenție, a unei fapte penale, pedepsite potrivit legii române.

Art. 8. — Condițiile privind menținerea, încadrarea ori reîncadrarea în Ministerul Apărării a personalului prevăzut la art. 2 lit. c) și d) se stabilesc prin ordin al ministrului apărării.

CAPITOLUL IV Dispoziții finale

Art. 9. — Calitatea de „Militar Veteran“ sau „Veteran“ este atestată prin document eliberat de Ministerul Apărării, potrivit modelului din anexa care face parte integrantă din prezenta ordonanță de urgență.

Art. 10. — (1) Calitatea de „Militar Veteran“ sau „Veteran“ se atribuie personalului militar și civil care a

participat, începând cu anul 1990, la acțiuni militare și îndeplinește condițiile prevăzute de prezenta ordonanță de urgență.

(2) Acțiunile militare desfășurate înainte de intrarea în vigoare a Legii nr. 42/2004, cu modificările ulterioare, se asimilează prin ordin al ministrului apărării, cu tipurile de misiuni prevăzute de aceasta.

Art. 11. — Dispozițiile art. 42 alin. (1) și ale art. 43 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 102/1999 privind protecția specială și încadrarea în muncă a persoanelor cu handicap, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 519/2002, cu modificările și completările ulterioare, nu se aplică personalului Ministerului Apărării.

PRIM-MINISTRU
CĂLIN POPESCU-TĂRICEANU

Contrasemnează:
p. Ministrul apărării,
Corneliu Dobrițoiu,
secretar de stat
Ministrul muncii, solidarității sociale și familiei,
Gheorghe Barbu

București, 25 octombrie 2006.
Nr. 82.

ANEXĂ*)

LEGITIMAȚII TIP „MILITAR VETERAN“ ȘI „VETERAN“

<p style="text-align: center;">ROMÂNIA Ministerul Apărării Unitatea Militară</p> <p>Numele</p> <p>Prenumele</p> <p>Cod numeric personal</p> <p>Emis la data de</p> <p>Seria MV Nr.</p> <p>COMANDANTUL U.M.</p> <p>.....</p>	<p style="text-align: center;"><i>Foto</i></p> <p style="text-align: center;">Militar Veteran</p>
<p style="text-align: center;">ROMÂNIA Ministerul Apărării Unitatea Militară</p> <p>Numele</p> <p>Prenumele</p> <p>Cod numeric personal</p> <p>Emis la data de</p> <p>Seria V Nr.</p> <p>COMANDANTUL U.M.</p> <p>.....</p>	<p style="text-align: center;"><i>Foto</i></p> <p style="text-align: center;">Veteran</p>

*) Anexa este reprodusă în facsimil.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește reguli specifice privind controalele oficiale pentru *Trichinella* în carne

Având în vedere prevederile art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 3 alin. (3) și al art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 130/2006 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, văzând Referatul de aprobare nr. 86.607 din 25 septembrie 2006, întocmit de Direcția de igienă și sănătate publică veterinară din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite prezentul ordin.

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară care stabilește reguli specifice privind controalele oficiale pentru *Trichinella* în carne, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, institutele veterinare centrale și direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă orice alte dispoziții contrare.

Art. 4. — Prezentul ordin preia în legislația națională prevederile Regulamentului Comisiei nr. 2.075/2005/CE care stabilește reguli specifice privind controalele oficiale pentru *Trichinella* în carne, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. 338 din 22 decembrie 2005, p. 27.

Art. 5. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 1 ianuarie 2007.

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,
Marian Avram

București, 6 octombrie 2006.
Nr. 241.

ANEXĂ

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ care stabilește reguli specifice privind controalele oficiale pentru *Trichinella* în carne

CAPITOLUL I Dispoziții generale

ARTICOLUL 1 Definiție

În scopurile prezentei norme sanitare veterinare, „*Trichinella*” înseamnă orice nematod care aparține speciilor din genul *Trichinella*.

CAPITOLUL II Obligațiile autorităților competente și ale operatorilor cu activitate în domeniul alimentar

ARTICOLUL 2 Prelevarea probelor din carcase

(1) Din carcacele suinelor domestice trebuie să se preleveze probe în mod sistematic în abatoare, ca parte a examinării post-mortem.

(2) Trebuie colectată o probă din fiecare carcasă, care va fi examinată pentru *Trichinella* într-un laborator desemnat de autoritățile competente, utilizând una dintre următoarele metode de detecție:

a) metoda de detectare de referință, stabilită în cap. I al anexei nr. 1; sau

b) o metodă echivalentă de detectare stabilită în cap. II al anexei nr. 1.

(3) În așteptarea rezultatelor examenului pentru evidențierea prezenței *Trichinella* și cu condiția unei trasabilități depline garantate de către operatorul cu activitate în domeniul alimentar:

a) aceste carcase pot fi tranșate în maximum 6 părți, în abator sau într-o unitate de tranșare situată în incinta abatorului;

b) prin derogare de la lit. a) și ca urmare a aprobării autorității competente, aceste carcase pot fi tranșate într-o unitate de tranșare integrată abatorului sau separată de acesta, cu condiția ca:

(i) procedura să fie sub supravegherea autorităților competente;

- (ii) o carcasă sau părți ale acesteia să nu fie destinate mai multor unități de tranșare;
- (iii) unitatea de tranșare să fie situată pe teritoriul României; și
- (iv) în cazul unui rezultat pozitiv toate părțile vor fi declarate neconforme consumului uman.

(4) Carcasele cailor, mistreților și ale altor animale de crescătorie sau sălbatice, susceptibile de infestare cu *Trichinella*, trebuie supuse sistematic la prelevarea de probe, în abatoare sau în unitățile în care se manipulează vânatul, ca parte a examinării post-mortem.

(5) Această prelevare de probe nu trebuie să fie efectuată în cazul în care autoritățile competente, ca urmare a unei evaluări a riscului, au stabilit că riscul de contaminare cu *Trichinella* a unei specii particulare de crescătorie sau sălbatice este neglijabil.

(6) Trebuie să se preleveze o probă din fiecare carcasă, care va fi examinată, în concordanță cu anexele nr. 1 și 3, într-un laborator desemnat de autoritățile competente.

ARTICOLUL 3

Derogări

(1) Prin derogare de la art. 2 alin. (1), carnea de suine domestice care a fost supusă unui tratament de congelare în concordanță cu prevederile anexei nr. 2 și sub supravegherea autorităților competente se exclude de la examinarea pentru *Trichinella*.

(2) Prin derogare de la art. 2 alin. (1), carcasele și carnea suinelor domestice destinate exclusiv îngrășării și tăierii se exclud de la examinarea pentru *Trichinella* în cazul în care animalele provin dintr-o:

a) exploatație sau categorie de exploatații recunoscute oficial de autoritățile competente ca libere de *Trichinella*, în concordanță cu procedurile stabilite la cap. II al anexei nr. 4;

b) regiune unde riscul prezenței *Trichinella* la suinele domestice este oficial recunoscut ca fiind neglijabil, ca urmare a:

- (i) înaintării către Comisia Europeană și statele membre ale Uniunii Europene a unei notificări în acest sens din partea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, împreună cu un raport inițial care va conține informațiile stabilite la cap. II lit. D al anexei nr. 4; și
- (ii) aprobării regiunii ca regiune care prezintă un risc neglijabil de prezență a *Trichinella*, în concordanță cu procedura comunitară. Dacă regiunea este recunoscută ca regiune cu risc scăzut în ceea ce privește prezența *Trichinella*, suinele domestice provenite din aceste regiuni vor fi excluse de la examinarea pentru *Trichinella* în momentul sacrificării.

(3) În cazul în care se aplică derogările la care se referă alin. (2), Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor va transmite Comisiei Europene un raport anual conținând informațiile la care se referă cap. II lit. D al anexei nr. 4, în concordanță cu art. 9 alin. (1) din Norma sanitară veterinară referitoare la monitorizarea zoonozelor și agenților zoonotici, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 34/2006, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 199

din 2 martie 2006, ce transpune în legislația națională Directiva 2003/99/CE.

(4) În cazul în care Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor nu prezintă informațiile solicitate sau acest raport este nesatisfăcător pentru scopul prezentului articol, derogarea încetează să fie aplicată în România.

ARTICOLUL 4

Examenul pentru detectarea *Trichinella* și aplicarea mărcii de sănătate

(1) Carcasele menționate la art. 2 sau părți ale acestora, cu excepția celor la care se referă art. 2 alin. (2) lit. b), nu pot părăsi locațiile înainte ca rezultatul examenului pentru detectarea *Trichinella* să fie demonstrat a fi negativ.

(2) În mod similar, alte părți ale animalului destinat consumului uman sau animal, care conțin țesut muscular striat, nu pot părăsi locațiile înainte ca rezultatul examenului pentru detectarea *Trichinella* să fie demonstrat a fi negativ.

(3) Deșeurile de origine animală și subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman și care nu conțin musculatură striată pot părăsi locațiile înainte ca rezultatele examenului pentru detectarea *Trichinella* să fie disponibile. Totuși, autoritățile competente pot solicita un examen pentru detectarea *Trichinella* sau un tratament prealabil al subproduselor de origine animală ce urmează să fie efectuat înainte de a se permite părăsirea locațiilor.

(4) În cazul în care în abator este instituită o procedură pentru a se asigura că nicio parte din carcasele examinate nu părăsește locația până ce rezultatele examenului pentru detectarea *Trichinella* se constată a fi negative, iar procedura este aprobată oficial de autoritățile competente, marca de sănătate prevăzută la art. 5 alin. (2) din Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 privind aprobarea Regulilor specifice pentru organizarea de controale oficiale referitoare la produse de origine animală destinate consumului uman, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 806 din 5 septembrie 2005, ce transpune în legislația națională prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 854/2004/CE, poate fi aplicată înainte ca rezultatele examenului pentru detectarea *Trichinella* să fie disponibile.

ARTICOLUL 5

Instruire

Autoritățile competente trebuie să se asigure ca tot personalul care participă la examinarea probelor pentru detectarea *Trichinella* să fie instruit în mod corespunzător și să participe la:

- a) un program de control al calității testelor utilizate pentru detectarea *Trichinella*; și
- b) o evaluare regulată a testelor, a înregistrărilor și a procedurilor de analiză utilizate în laborator.

ARTICOLUL 6

Metode de detectare

(1) Metodele de detectare stabilite la cap. I și II ale anexei nr. 1 se utilizează pentru a examina probele, așa cum este menționat la art. 2:

a) în cazul în care există un motiv pentru care se suspectează o infestare cu *Trichinella*; sau

b) în cazul în care probele provin din aceeași exploatație în care anterior au existat rezultate pozitive, folosindu-se metoda trichineloscopică menționată la art. 16 alin. (1).

(2) Toate probele pozitive vor fi trimise la laboratorul național de referință sau la laboratorul comunitar de referință pentru determinarea speciilor de *Trichinella* implicate.

ARTICOLUL 7

Planuri de contingență

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor trebuie să pregătească un plan de contingență până la 31 decembrie 2006, schițând toate măsurile care urmează să fie luate în cazul în care testarea probelor la care fac referire art. 2 și 16 confirmă prezența *Trichinella*. Planul trebuie să includă detalii despre:

a) trasabilitatea carcasei/carcaselor infestate și părți ale acestora care conțin țesut muscular;

b) măsuri pentru tratarea carcasei/carcaselor infestate și a părților acestora;

c) investigarea sursei infestării și răspândirii în fauna sălbatică;

d) orice măsuri ce vor fi adoptate la nivel de comerț cu amănuntul sau la nivel de consumator;

e) măsuri ce vor fi luate în cazul în care în abator nu se poate identifica carcasa infestată;

f) determinarea speciei de *Trichinella* implicate.

ARTICOLUL 8

Recunoașterea exploatațiilor oficial libere de *Trichinella*

Autoritatea competentă poate recunoaște oficial exploatații sau categorii de exploatații ca libere de *Trichinella*, în cazul în care sunt îndeplinite următoarele cerințe:

a) în cazul exploatațiilor, cerințele stabilite la cap. I și cap. II lit. A, B și D ale anexei nr. 4;

b) în cazul categoriilor de exploatații, cerințele stabilite la cap. II lit. C și D ale anexei nr. 4.

ARTICOLUL 9

Obligația operatorilor cu activitate în domeniul alimentar de a informa

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar din exploatațiile recunoscute ca fiind libere de *Trichinella* trebuie să informeze autoritățile competente despre orice cerință care nu mai este îndeplinită, așa cum este stabilită la cap. I și cap. II lit. B ale anexei nr. 4, sau despre orice modificare ce ar putea afecta statusul de liber de *Trichinella* al exploatației.

ARTICOLUL 10

Inspecția exploatațiilor libere de *Trichinella*

(1) Autoritatea competentă trebuie să se asigure că în exploatațiile declarate libere de *Trichinella* sunt efectuate inspecții periodice.

(2) Frecvența inspecțiilor se bazează pe analiza gradului de risc, luându-se în considerare istoricul bolii și prevalența, constatările anterioare, zona geografică, fauna sălbatică locală sensibilă, metodele de creștere, supraveghere veterinară și conformarea crescătorilor.

(3) Autoritatea competentă se asigură că toate scoafele și vierii de reproducție care provin din exploatații libere de *Trichinella* sunt examinați în concordanță cu art. 2 alin. (1).

ARTICOLUL 11

Programe de monitorizare

(1) Autoritatea competentă va implementa un program de monitorizare a suinelor domestice, cailor și altor specii de animale sensibile la *Trichinella*, care provin din exploatații sau categorii de exploatații recunoscute ca fiind libere de *Trichinella* ori din regiuni în care riscul de infestare a porcilor domestici cu *Trichinella* este recunoscut ca fiind neglijabil, pentru a verifica dacă animalele sunt într-adevăr libere de *Trichinella*.

(2) În programul de monitorizare se stabilesc frecvența testelor, numărul de animale care urmează să fie testate și planul de prelevare a probelor. În acest scop sunt prelevate și examinate probe de carne pentru detectarea prezenței parazitului *Trichinella*, în concordanță cu cap. I sau II al anexei nr. 1.

(3) Programul de monitorizare poate include metode serologice, ca instrument suplimentar, în momentul în care se validează un test corespunzător de către laboratorul comunitar de referință.

ARTICOLUL 12

Retragerea recunoașterii oficiale de exploatații libere de *Trichinella* sau de regiuni cu un nivel de risc neglijabil

(1) În cazul în care suine domestice sau alte specii de animale cu risc de infestare cu *Trichinella*, provenind dintr-o exploatație recunoscută oficial a fi liberă de *Trichinella*, prezintă rezultate pozitive la testele pentru detectarea *Trichinella*, autoritatea competentă trebuie fără întârziere:

a) să retragă recunoașterea oficială a exploatației ca liberă de *Trichinella*;

b) să examineze toate suinele domestice în timpul tăierii, în concordanță cu art. 2 alin. (1), și să dispună efectuarea de teste serologice la toate animalele cu risc de infestare cu *Trichinella* din exploatație, imediat ce un test corespunzător a fost validat de laboratorul comunitar de referință;

c) să urmărească și să testeze toate animalele de reproducție sosite în exploatație și, în măsura posibilităților, toate cele care au părăsit exploatația în cursul a cel puțin 6 luni precedente rezultatelor pozitive; în acest scop sunt prelevate probe de carne și examinate pentru detectarea prezenței parazitului *Trichinella*, utilizându-se metodele de detectare prevăzute la cap. I și II ale anexei nr. 1; este posibilă utilizarea unui test serologic imediat ce un test corespunzător este validat de laboratorul comunitar de referință;

d) în măsura în care este fezabil, să investigheze răspândirea infestației parazitare datorate distribuției de carne provenită de la suine domestice tăiate în perioada precedentă rezultatelor pozitive;

e) să informeze Comisia Europeană și statele membre ale Uniunii Europene;

f) să inițieze o anchetă epidemiologică pentru a elucida cauza infestării;

g) să crească frecvența testelor în baza și în scopul programului de monitorizare, prevăzut la art. 11;

h) să ia măsuri adecvate, în cazul în care în abator orice carcasă infestată nu se poate identifica, care să includă:

- (i) creșterea dimensiunilor fiecărei probe de carne colectate pentru analize din carcasele suspecte; sau
- (ii) declararea carcaselor ca fiind improprie consumului uman; și
- (iii) întreprinderea de măsuri corespunzătoare în vederea eliminării carcaselor suspecte sau părților acestora și a celor cu rezultate pozitive.

(2) Autoritatea competentă revocă recunoașterea oficială a exploatațiilor sau categoriilor de exploatații libere de *Trichinella*, în cazul în care:

a) oricare dintre condițiile stabilite la cap. I sau II al anexei nr. 4 nu mai este îndeplinită;

b) rezultatele testelor serologice sau rezultatele analizelor de laborator după prelevarea de probe de la suine tăiate arată că exploatația sau categoria de exploatații nu mai poate fi considerată liberă de *Trichinella*.

(3) Atunci când informațiile obținute din programul de monitorizare sau programul de monitorizare a faunei sălbatice indică faptul că o regiune nu mai poate fi considerată regiune în care riscul de infestare cu *Trichinella* la suinele domestice este recunoscut a fi neglijabil, Comisia Europeană elimină regiunea de pe listă și informează celelalte state membre ale Uniunii Europene.

(4) Ca urmare a revocării recunoașterii, exploatațiile pot fi recunoscute din nou ca fiind oficial libere de *Trichinella* imediat ce problemele identificate au fost soluționate și cerințele stabilite la cap. II lit. A din anexa nr. 4 sunt îndeplinite, pentru satisfacerea solicitărilor autorităților competente.

CAPITOLUL III

Import

ARTICOLUL 13

Cerințe de sănătate pentru import

(1) Carnea speciilor de animale care pot fi purtătoare de *Trichinella*, care conține musculatură striată și care provine dintr-o țară terță, poate fi importată în Comunitatea Europeană numai dacă a fost examinată pentru detectarea *Trichinella* în țara terță respectivă înaintea exportului.

(2) Acest examen trebuie să fie efectuat, în concordanță cu art. 2, din întreaga carcasă sau, acolo unde nu este posibil, din fiecare jumătate, sfert, parte sau secțiune a acesteia.

ARTICOLUL 14

Derogări de la art. 13

(1) Carnea de suine domestice poate fi importată fără să fi fost supusă examenului la care se face referire la art. 13, cu condiția ca aceasta să provină dintr-o exploatație a unei țări terțe care a fost recunoscută de Comunitatea Europeană ca fiind oficial liberă de *Trichinella*, în concordanță cu art. 13 din Regulile specifice pentru organizarea de controale oficiale referitoare la produse de origine animală destinate consumului uman, denumite în continuare *Reguli specifice*, prevăzute în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 955/2005, pe baza unei solicitări din partea autorității competente a țării respective, însoțită de un raport către Comisia Europeană care furnizează dovezi despre faptul că cerințele stabilite la cap. I al anexei nr. 4 sunt îndeplinite.

(2) Carnea suinelor domestice poate fi importată fără să fi fost supusă examenului la care se referă art. 13, cu condiția ca aceasta să fi fost supusă unui tratament prin congelare în concordanță cu anexa nr. 2, efectuat sub supravegherea autorității competente din țara terță.

ARTICOLUL 15

Documente

(1) Certificatul de sănătate care însoțește importurile de carne, după cum este menționat la art. 13, este susținut de o declarație a medicului veterinar oficial care atestă următoarele:

a) carnea a fost examinată în țara terță de origine în concordanță cu art. 13; sau

b) carnea îndeplinește cerințele stabilite la art. 14 alin. (1) sau (2).

(2) Acel document în original însoțește lotul, în afara cazului în care a fost acordată o derogare în concordanță cu art. 14 alin. (4) din Regulile specifice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 955/2005, ce transpune în legislația națională prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 854/2004/CE.

CAPITOLUL IV

Prevederi tranzitorii și finale

ARTICOLUL 16

Prevederi tranzitorii

(1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor poate permite utilizarea metodei trichineloscopice stabilite la cap. III al anexei nr. 1, în cazuri excepționale, la suinele domestice și sălbatice, până la 31 decembrie 2009, dacă:

a) carcasele unice, așa cum este menționat la art. 2, necesită să fie examinate individual într-o unitate care nu taie mai mult de 15 suine domestice pe zi ori 75 de suine domestice pe săptămână sau care nu pregătește pentru punere pe piață mai mult de 10 porci sălbatici pe zi; și

b) metodele de detectare stabilite la cap. I și II ale anexei nr. 1 nu sunt disponibile.

(2) În cazul în care se utilizează metoda trichineloscopică, autoritatea competentă trebuie să se asigure că:

a) carnea este marcată cu o marcă de sănătate care diferă în mod evident de cea prevăzută la art. 5 alin. (1) lit. a) din Regulile specifice de igienă pentru alimente de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 954/2005, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 805 din 5 septembrie 2005, ce transpune în legislația națională prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 853/2004/CE, iar carnea este furnizată direct consumatorului final sau către unități de vânzare cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final; și

b) carnea nu este utilizată pentru fabricarea unor produse printr-un proces care nu ucide *Trichinella*.

ARTICOLUL 17

Anexele nr. 1—4 fac parte integrantă din prezenta normă sanitară veterinară.

METODE DE DETECTARE

CAPITOLUL I

Metoda de detectare de referință

Metoda cu agitatorul magnetic pentru digestia de probe colective/compuse

1. Aparatură și reactivi:

a) cuțit sau foarfecă și pense pentru tăierea mostrelor;
b) tăvițe marcate cu 50 de pătrate, fiecare dintre acestea putând conține probe de aproximativ 2 g, sau alte instrumente care oferă garanții echivalente privind trasabilitatea probelor;

c) mixer cu cuțit de tocat ascuțit. Dacă probele depășesc 3 g, trebuie utilizată o mașină de tocat carne cu o sită cu ochiuri de 2–4 mm sau foarfeca. În cazul cărnii congelate sau al limbii (după îndepărtarea stratului superficial care nu poate fi digerat), este necesară o mașină de tocat carne, iar mărimea probei trebuie mărită considerabil;

d) un agitator magnetic cu placă de încălzire controlată de un termostat și baghete teflonate pentru omogenizare, de aproximativ 5 cm lungime;

e) pâlnii conice din sticlă pentru separare, de cel puțin 2 litri, de preferat cu dop de siguranță din teflon;

f) suporturi, inele de fixare și cleme;

g) sită din plasă de oțel inoxidabil cu ochiurile de 180 microni și diametrul extern de 11 cm;

h) pâlnii, cu diametrul intern nu mai mic de 12 cm, pentru a putea susține sitele;

i) pahar din sticlă, cu capacitatea de 3 litri;

j) cilindru gradat din sticlă, cu capacitatea de 50–100 ml, sau tuburi de centrifugă;

k) trichineloscop dotat cu o masă orizontală sau un stereomicroscop, cu lumină transmisă diasopic, cu intensitate reglabilă;

l) un număr de plăci Petri de 9 cm diametru (pentru a le utiliza la stereomicroscop), marcate pe partea interioară în pătrate de examinare de câte 10 x 10 mm, folosindu-se un instrument ascuțit;

m) un bazin pentru numărarea larvelor (de utilizat la trichineloscop), format din plăci acrilice de 3 mm grosime, cu următoarele caracteristici:

(i) baza bazinului să fie de 180 x 40 mm, delimitată în pătrate;

(ii) laturile să fie de 230 x 20 mm;

(iii) capetele să fie de 40 x 20 mm. Baza și capetele trebuie inserate între laturi, pentru a forma două mânere mici la capete. Partea superioară a bazei trebuie ridicată cam 7–9 mm în raport cu baza formată de laturi și capete. Componentele trebuie să fie lipite între ele cu un adeziv potrivit pentru material;

n) folie de aluminiu;

o) acid clorhidric 25%;

p) pepsină, concentrație 1:10.000 NF (US National Formulary), corespunzând la 1:12.500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2000 FIP (Fédération Internationale de Pharmacie);

q) apă de la robinet încălzită la 46–48°C;

r) balanță cu precizie de minimum 0,1 g;

s) vase metalice, cu capacitatea de 10–15 litri, pentru colectarea lichidului de digestie rămas;

t) pipete cu dimensiuni diferite (1, 10, 25 ml) și suporturi pentru pipete;

u) termometru cu precizie de 0,5°C pentru temperaturi cuprinse între 1 și 100°C;

v) sifon pentru apa de la robinet.

2. Prelevarea de probe și cantitatea care va fi digerată

a) În cazul carcaselor întregi de suine domestice se prelevează o probă de minimum 1 g din pilierii diafragmatici, din zona de tranzit spre partea tendinoasă. Se pot utiliza pense speciale pentru *Trichinella*, cu condiția să se poată garanta un grad de precizie cuprins între 1,00 și 1,15 g.

În cazul scoafelor și vierilor de reproducție se prelevează o probă mai mare, de minimum 2 g, din pilierul diafragmatic din zona de tranzit spre partea tendinoasă.

În absența pilierilor diafragmatici, se va preleva o probă de două ori mai mare de 2 g (sau 4 g, în cazul scoafelor și vierilor de reproducție) din partea costală sau sternală a diafragmei ori din maseteri, limbă sau mușchii abdominali.

b) În cazul bucăților de carne se prelevează o mostră de cel puțin 5 g de mușchi striat, care conține puțină grăsime, și pe cât posibil din apropierea oaselor sau tendoanelor. O probă de aceleași dimensiuni va fi prelevată din carnea care nu este destinată preparării termice complete sau altor procesări ulterioare tăierii.

c) Pentru probele congelate se prelevează o probă cu o greutate de minimum 5 g de țesut muscular striat în vederea efectuării analizei.

Greutatea probei de carne se raportează la o probă de carne care nu conține grăsime sau țesut conjunctiv. Trebuie acordată o atenție deosebită în momentul prelevării de probe din limbă, pentru a se evita o eventuală prelevare din stratul superficial al limbii, care nu este digerabil și poate împiedica citirea sedimentului.

3. Procedură

1. Probe colective complete (100 de probe odată)

a) Se adaugă $16 \pm 0,5$ ml de acid clorhidric într-un pahar de 3 litri, conținând 2,0 litri de apă de la robinet, preîncălzită la 46–48°C; se introduce în pahar o baghetă pentru agitare, paharul se așază pe o placă preîncălzită și se începe agitarea.

b) Se adaugă $10 \pm 0,2$ g de pepsină.

c) Se mărunțesc în mixer 100 g de probe prelevate în concordanță cu cerințele pct. 2.

d) Carnea mărunțită va fi transferată în paharul de 3 litri care conține apă, pepsină și acid clorhidric.

e) Dispozitivul de mărunțire al mixerului se iversează în mod repetat în lichidul de digestie din pahar, iar vasul în care se amestecă va fi clătit cu o cantitate mică de lichid de digestie pentru a îndepărta orice fragment de carne aderent.

f) Paharul se acoperă cu folie de aluminiu.

g) Agitatorul magnetic trebuie reglat astfel încât să se mențină o temperatură constantă de 44–46°C pe parcursul operației. În timpul agitării lichidul de digestie trebuie să se învârtă la o viteză suficient de mare pentru a forma un vârtej adânc, dar fără a provoca stropi.

h) Lichidul de digestie este agitat până când fragmentele de carne dispar (aproximativ 30 de minute). Agitatorul este apoi oprit și lichidul de digestie este turnat prin sită în pâlnia de sedimentare. Pentru unele tipuri de

carne (limbă, carne de vânat etc.) pot fi necesare perioade mai lungi de digestie (nu mai mult de 60 de minute).

i) Procesul de digestie este considerat a fi satisfăcător atunci când în sită nu rămâne mai mult de 5% din greutatea probei inițiale.

j) Lichidul de digestie poate rămâne în pâlnia de sedimentare pentru 30 de minute.

k) După 30 de minute, se toarnă rapid o probă de 40 ml de lichid de digestie în cilindru gradat sau într-un tub de centrifugă.

l) Lichidul de digestie și alte deșeuri lichide se păstrează într-un vas special până la finalizarea citirii rezultatelor.

m) Proba de 40 ml va fi lăsată în repaus 10 minute. Se aspiră atent 30 ml lichid supernatant, pentru a se îndepărta straturile superioare și pentru a se lăsa un volum de cel mult 10 ml.

n) Proba de sediment de 10 ml rămasă se transferă într-un bazin pentru numărarea larvelor sau într-o placă Petri.

o) Cilindru gradat sau tubul de centrifugă va fi spălat cu maximum 10 ml apă de la robinet, care trebuie să fie adăugați probei în bazinul de numărare a larvelor sau în placa Petri. Ulterior, proba se examinează cu trichineloscopul sau stereomicroscopul, la o putere de mărire de 15—20 de ori. Este permisă vizualizarea și prin alte tehnici, cu condiția ca examinarea probelor pozitive de control să fi prezentat rezultate egale sau mai bune decât metodele de vizualizare tradiționale. În toate cazurile în care există zone suspecte sau forme similare paraziților, trebuie să fie utilizate puteri de mărire de 60—100 de ori.

p) Digeratele trebuie să fie examinate imediat ce sunt gata. Sub niciun pretext examinarea nu poate fi amânată pentru a doua zi.

În cazul în care digeratele nu sunt examinate în 30 de minute de la preparare, acestea trebuie să fie clarificate după cum urmează. Proba finală de 40 ml este turnată într-un cilindru gradat și lăsată în repaus 10 minute. Apoi se îndepărtează 30 ml de supernatant, lăsându-se un volum de 10 ml. Acest volum va fi adus la 40 ml adăugând apă de la robinet. După o perioadă de decantare de 10 minute, se aspiră 30 ml supernatant, lăsându-se într-o placă Petri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor un volum de maximum 10 ml pentru examinare. Cilindru gradat de măsurare se clătește cu cel mult 10 ml apă de la robinet, iar lichidul rezultat va fi adăugat la proba din placa Petri sau din bazinul pentru numărarea larvelor, în vederea examinării.

Dacă sedimentul nu este clar în momentul examinării, proba va fi turnată într-un cilindru gradat și adusă la un volum de 40 ml prin adăugare de apă de la robinet și se efectuează apoi procedurile menționate anterior. Procedura poate fi repetată de două până la 4 ori, până când lichidul este suficient de clar pentru o citire corectă.

II. Probe colective mai mici de 100 g

Dacă este necesar, se pot adăuga până la 15 g la o probă totală de 100 g și se pot examina împreună cu aceste probe, în concordanță cu pct. 1 alin. 3. Dacă proba este mai mare de 15 g, aceasta se examinează ca probă colectivă completă. Pentru probele de până la 50 g lichidul de digestie și ingredientele pot fi reduse la: 1 litru de apă, 8 ml de acid clorhidric și 5 g de pepsină.

III. Rezultate pozitive sau incerte

În cazul în care examinarea unor probe comune prezintă un rezultat pozitiv sau incert, se prelevează de la fiecare porc o probă suplimentară de 20 g, în concordanță

cu pct. 2 lit. a). Probele de 20 g provenite de la 5 porci se adună și se examinează folosindu-se metoda descrisă anterior. Astfel vor fi examinate probele provenite de la 20 de grupuri a câte 5 porci.

Atunci când se detectează prezența *Trichinella* într-o probă comună de la 5 porci, se vor preleva probe suplimentare individuale de câte 20 g de la porcii din grup și fiecare probă se va examina separat utilizându-se metoda descrisă anterior.

Probele care conțin paraziți se vor ține în alcool etilic 90%, pentru conservare și identificare la nivel de specie, în laboratorul comunitar de referință sau în laboratorul național de referință.

După colectarea paraziților, lichidele de la probele pozitive (lichid de digestie, lichid supernatant, lichide de spălare etc.) urmează să fie decontaminate prin încălzire la o temperatură minimă de 60°C.

CAPITOLUL II

Metode echivalente

A. Metoda de digestie a probelor colective asistată mecanic/tehnica sedimentării

1. Aparatură și reactivi:

- cuțit sau foarfecă pentru tăierea probelor;
- tăvițe marcate cu 50 de pătrate, fiecare putând cuprinde 2 g de carne, sau alte instrumente care pot oferi garanții echivalente privind trasabilitatea probelor;
- mașină de tocat carne sau mixer electric;
- un mixer de laborator Stomacher, model 3500 thermo;
- pungi de plastic potrivite pentru mixerul de laborator Stomacher;
- pâlnii conice de separare, cu capacitate de 2 litri, de preferință prevăzute cu un dop teflonat;
- suporturi, inele și cleme;
- site cu plasă de oțel sau alamă și ochiuri de 180 microni, cu diametrul extern de 11 cm;
- pâlnii, cu diametrul intern de cel puțin 12 cm, care să susțină sitele;
- cilindri gradați de 100 ml;
- un termometru cu precizie de 0,5°C, cu scală de la 1 la 100°C;
- un vibrator, de exemplu un aparat de bărbierit electric fără cap;
- un comutator care se deschide și se închide la interval de un minut;
- un trichineloscop cu masă orizontală sau un stereomicroscop, cu lumină transmisă diasopic, cu intensitate reglabilă;
- un bazin de numărare a larvelor și un număr de plăci Petri cu diametrul de 9 cm, așa cum este prevăzut la cap. I pct. 1 lit. l) și m);
- acid clorhidric 17,5%;
- pepsină, concentrație 1:10.000 NF (US National Formulary), corespunzătoare la 1: 12:500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2.000 FIP (Fédération Internationale de Pharmacie);
- un număr de 10 recipiente pentru reziduuri, care să fie utilizate pentru decontaminarea aparatelor, de exemplu cu formol, și a lichidului de digestie rămas în cazul probelor testate cu rezultat pozitiv;
- o balanță cu precizie de 0,1 g.

2. Recoltarea probelor și cantităților care vor fi digerate astfel cum este stipulat la cap. I pct. 2

3. Procedură

I. Triturarea

Triturarea în prealabil a probelor de carne într-o mașină de tocat va îmbunătăți calitatea digestiei. Dacă se utilizează un mixer electric, acesta trebuie acționat de 3—4 ori timp de aproximativ câte o secundă de fiecare dată.

II. Procedura digestiei

Această procedură poate implica probe colective complete (100 g de probe odată) sau probe colective mai mici de 100 g.

a) Probe colective complete (100 g de probă odată):

- (i) la mixerul de laborator Stomacher-3500 thermo se potrivește o pungă dublă de plastic, iar termostatul se setează la 40—41°C;
- (ii) în punga de plastic interioară se toarnă un litru și jumătate de apă preîncălzită la 40—41°C;
- (iii) la apa din stomacher se adaugă 25 ml de acid clorhidric 17,5%;
- (iv) se adaugă 100 de probe cântărind aproximativ 1 g fiecare (la 25—30°C), luate din fiecare probă individuală, în concordanță cu pct. 2;
- (v) în final, se adaugă 6 g de pepsină. Această ordine trebuie respectată cu strictețe pentru a se evita descompunerea pepsinei;
- (vi) se pune în funcțiune stomacherul pentru a tritura conținutul pungii, timp de 25 de minute;
- (vii) punga de plastic se scoate din stomacher, iar lichidul de digestie se filtrează prin sită într-un pahar de laborator de 3 litri;
- (viii) punga de plastic se spală cu aproximativ 100 ml apă, care apoi se utilizează pentru clătirea sitei și în final se adaugă filtratului din pahar;
- (ix) până la 15 probe individuale pot fi adăugate la o probă completă de 100 de probe și pot fi examinate împreună cu acestea.

b) Probe colective mai mici (mai puțin de 100 de probe):

- (i) la mixerul de laborator Stomacher-3500 thermo se potrivește o pungă dublă de plastic, iar controlul temperaturii se setează la 40—41°C;
- (ii) se prepară un lichid de digestie prin amestecarea a circa un litru și jumătate de apă cu 25 ml acid clorhidric 17,5 %. Se adaugă 6 g de pepsină, apoi se omogenizează la temperatura de 40—41°C. Această ordine trebuie urmată cu strictețe pentru a se evita descompunerea pepsinei;
- (iii) din lichidul de digestie se măsoară un volum corespunzător la 15 ml per gram de probă (de exemplu, pentru 30 de probe volumul necesar este $30 \times 15 = 450$ ml) și se transferă în punga interioară de plastic, împreună cu probele de carne care cântăresc aproximativ 1 g (la 25—30°C), luate din fiecare probă individuală, în concordanță cu pct. 2;
- (iv) apa la temperatura de 41°C se toarnă în punga exterioară, pentru a se realiza un volum total al celor două pungii, de un litru și jumătate. Stomacherul este lăsat apoi să tritureze conținutul pungilor timp de 25 de minute;
- (v) punga de plastic se scoate apoi din stomacher, iar lichidul de digestie este filtrat printr-o sită într-un pahar cu capacitate de 3 litri;
- (vi) punga de plastic este spălată cu aproximativ 100 ml apă (la 25—30°C), care va fi folosită ulterior și la spălarea sitei și în final va fi adăugată filtratului colectat în pahar.

III. Recuperarea larvelor prin sedimentare:

a) peste lichidul de digestie se adaugă gheață (300—400 g de fulgi de gheață, solzi de gheață sau gheață zdrobită) pentru a aduce volumul acestuia până la 2 litri. Apoi, fluidul de digestie se amestecă până la topirea gheții. În cazul probelor mici [vezi pct. II lit. b)], cantitatea de gheață trebuie redusă în consecință;

b) lichidul de digestie răcit se transferă într-o pâlnie de separare de 2 litri, echipată cu un vibrator atașat cu ajutorul unei cleme;

c) se va permite sedimentarea 30 de minute, timp în care pâlnia de sedimentare va vibra intermitent (de exemplu, un minut vibrații urmat de un minut pauză);

d) după 30 de minute, 60 ml de probă din sediment se toarnă rapid într-un cilindru gradat de 100 ml (după utilizare pâlnia se spală cu o soluție de detergent);

e) proba de 60 ml se lasă în repaus cel puțin 10 minute, după care se recoltează supernatantul prin aspirare lăsând un volum de 15 ml probă, care va fi examinată pentru detectarea prezenței larvelor;

f) pentru aspirare se poate utiliza o seringă de unică folosință, dotată cu un tub de plastic. Lungimea tubului de plastic trebuie să fie suficientă pentru a permite ca un volum de 15 ml să rămână în cilindru gradat atunci când pistonul seringii se află la nivelul maxim de absorbție;

g) cei 15 ml rămași se toarnă într-un bazin de numărare a larvelor sau în două plăci Petri și se examinează cu ajutorul unui trichineloscop sau stereomicroscop;

h) cilindru gradat va fi spălat cu 5—10 ml de apă de la robinet, iar lichidul de spălare se adaugă probei;

i) lichidul de digestie se va examina imediat. Examinarea nu trebuie amânată sub nicio formă pentru a doua zi.

Dacă lichidul de digestie nu este limpede sau dacă examinarea nu s-a realizat în 30 de minute după preparare, aceasta se va clarifica după cum urmează:

a) proba finală de 60 ml se toarnă într-un cilindru gradat și se lasă în repaus 10 minute; se vor aspira 45 ml de supernatant, iar cei 15 ml rămași vor fi aduși la 45 ml cu apă de la robinet;

b) după încă o perioadă de repaus de 10 minute, se îndepărtează prin aspirare 30 ml supernatant, iar cei 15 ml rămași se toarnă într-o placă Petri sau într-un bazin pentru numărarea larvelor, pentru examinare;

c) cilindru gradat se spală cu 10 ml apă de la robinet, lichidul de spălare adăugându-se la probă, în plăcile Petri sau în bazinul de numărare a larvelor, pentru examinare.

IV. Rezultate pozitive sau incerte

În cazul rezultatelor pozitive sau incerte se aplică dispozițiile cap. I pct. 3.III.

B. Metoda de digestie a probelor colective asistată mecanic/tehnica izolării prin filtrare

1. Aparatură și reactivi

Așa cum a fost stipulat la cap. II lit. A pct. 1.

Echipament suplimentar:

a) pâlnie Ghelman de 1 litru, cu suport de filtru (diametru 45 mm);

b) filtre rotunde, constând în site rotunde de oțel, cu ochiuri de 35 microni (diametrul discului: 45 mm), două inele de cauciuc cu grosimea de 1 mm (diametrul extern: 45 mm, diametrul intern: 38 mm); sita circulară se fixează între cele două inele de cauciuc și se atașează de acestea folosindu-se un lipici cu două componente potrivit pentru cele două materiale;

c) un balon Erlenmeyer de 3 litri, dotat cu un tub lateral pentru aspirare;

d) o pompă de filtrare;

- e) pungi de plastic, cu capacitate de minimum 80 ml;
- f) echipament pentru închiderea pungilor de plastic;
- g) renilază, concentrație 1:150.000 unități Soxhlet per gram.

2. Prelevarea probelor

Așa cum s-a stipulat la cap. I pct. 2.

3. Procedură

I. Triturarea

Triturarea în prealabil a probelor de carne în mașina de tocat carne va îmbunătăți calitatea digestiei. Dacă se utilizează un blender electric, acesta trebuie acționat de 3—4 ori timp de aproximativ câte o secundă.

II. Procedura de digestie

Această procedură poate implica grupuri complete de probe (100 g odată) sau grupuri mai mici de 100 g.

a) Probe complete (100 g de probe odată)

Vezi cap. II lit. A pct. 3.II lit. a).

b) Probe mai mici (mai puțin de 100 de probe)

Vezi cap. II lit. A pct. 3.II lit. b).

III. Recuperarea larvelor prin filtrare:

a) peste lichidul de digestie se adaugă gheață (300—400 g de fulgi de gheață, solzi de gheață sau gheață zdrobită) pentru a aduce volumul acestuia până la 2 litri. În cazul probelor mici, cantitatea de gheață trebuie redusă corespunzător;

b) lichidul de digestie este amestecat până la topirea gheții. Lichidul de digestie răcit va fi lăsat în repaus cel puțin 3 minute, pentru a se permite larvelor să se spiraleze;

c) pâlnia Ghelman, dotată cu suport de filtru și un disc filtrant, se montează pe un balon Erlenmeyer conectat la o pompă de filtru;

d) lichidul de digestie se toarnă în pâlnia Ghelman și se filtrează. Spre sfârșitul filtrării, lichidul de digestie poate fi ajutat să străbată filtrul prin aspirare cu pompa de filtru. Aspirarea trebuie oprită înainte de uscarea filtrului, de exemplu, atunci când mai rămân 2—5 ml de lichid în pâlnie;

e) odată ce întregul lichid de digestie a fost filtrat, discul de filtrare se îndepărtează și se introduce într-o pungă de plastic cu capacitate de 80 ml, împreună cu 15—20 ml soluție de renilază. Soluția de renilază se obține prin adăugarea a 2 g renilază la 100 ml apă de la robinet;

f) punga de plastic se sigilează de două ori și se va introduce între punga interioară și cea exterioară ale stomacherului;

g) se pune în funcțiune stomacherul pentru a tritura conținutul pungii timp de 3 minute, de exemplu, în timp ce aceasta lucrează probe colective complete sau incomplete;

h) după 3 minute, punga de plastic, discul de filtrare și soluția de renilază se îndepărtează din stomacher și se deschide cu ajutorul unei foarfeci. Conținutul lichid se toarnă în bazinul de numărare a larvelor sau într-o placă Petri. Punga se va spăla cu 5—10 ml apă, care este apoi adăugată în bazinul pentru numărarea larvelor pentru examinarea cu trichineloscopul sau în placa Petri pentru examinare cu stereomicroscopul;

i) lichidele de digestie trebuie examinate imediat ce procedura s-a terminat. Examenul nu trebuie amânat sub nicio formă pentru ziua următoare.

NOTĂ: Discurile de filtrare nu trebuie utilizate dacă nu sunt perfect curate. Discurile necurățate nu trebuie lăsate să se usuce. Discurile de filtrare pot fi curățate prin menținerea acestora peste noapte într-o soluție de renilază. Înainte de folosire acestea trebuie clătite într-o soluție proaspătă de renilază, utilizându-se stomacherul.

IV. Rezultate pozitive sau incerte

În cazul rezultatelor pozitive sau incerte, se aplică prevederile stabilite la cap. I pct. 3.III.

C. Metoda digestiei automate pentru probe colective de până la 35 g

1. Aparatură și reactivi:

a) cuțit și foarfecă pentru obținerea probelor;

b) tăvițe marcate cu 50 de pătrățele, fiecare putând să conțină 2 g de carne, sau alte materiale care oferă garanții echivalente privind trasabilitatea probelor;

c) un mixer Trichomatic 35® cu dispozitiv de filtrare;

d) acid clorhidric 8,5 ± 0,5%;

e) membrană filtrantă de policarbonat transparent, cu un diametru de 50 mm și ochiuri de 14 microni;

f) pepsină, concentrație 1:10.000 NF (US National Formulary), corespunzătoare la 1:12.500 BP (British Pharmacopoeia) și la 2.000 FIP (Fédération Internationale de Pharmacie);

g) o balanță cu precizie de 0,1 g;

h) pense cu vârful plat;

i) un număr de lame de microscop cu lungimea laterală de 5 cm sau un număr de plăci Petri cu diametrul minim de 6 cm, cu baza marcată în pătrățele de 10 x 10 mm folosind un instrument ascuțit;

j) un (stereo)microscop cu sursă de lumină transmisă (capacitate de mărire de 15—60 de ori) sau un trichineloscop cu masă orizontală;

k) un recipient pentru colectarea lichidelor reziduale;

l) un număr de 10 recipiente pentru reziduuri care se vor utiliza pentru decontaminarea aparatelor, de exemplu, formol, și pentru sucul de digestie rămas când probele testate sunt pozitive;

m) un termometru cu precizie de 0,5°C, cu scală de la 1 la 100°C.

2. Prelevarea probelor

După cum se stipulează la cap. I pct. 2.

3. Proceduri

I. Procedura de digestie:

a) dispozitivul de filtrare se fixează în mixer, se conectează tubul de evacuare la recipientul de colectare a reziduurilor;

b) odată cu activarea mixerului va începe încălzirea;

c) înainte de pornire, valva localizată sub camera de reacție trebuie deschisă și închisă;

d) se adaugă apoi până la 35 de probe cu greutatea de aproximativ 1 g fiecare (la 25—30°C) prelevate din fiecare eșantion individual, în concordanță cu pct. 2. Se asigură ca fragmentele mari de tendoane să fie îndepărtate, pentru a nu obstrucționa filtrul;

e) se toarnă apă până la limita superioară a camerei de lichide conectate la mixer (aproximativ 400 ml);

f) se toarnă circa 30 ml acid clorhidric (8,5%) până la limita superioară a camerei mai mici de lichide conectate;

g) se pune o membrană filtrantă sub filtrul grosier, în suportul de filtru în dispozitivul de filtrare;

h) în final, se adaugă 7 g de pepsină. Această ordine trebuie urmată cu strictețe pentru a se evita descompunerea pepsinei;

i) se închid capacele camerei de reacție și ale camerei pentru lichide;

j) se selectează timpul de digestie. Trebuie selectat un timp scurt de digestie (5 minute) pentru porcii tăiați la vârsta normală de tăiere și un timp mai lung (8 minute) pentru alte probe;

k) când se pornește mixerul, procesul de dispersare și digestie va începe automat, urmat de filtrare. După 10—13 minute, procesul se termină, iar aparatul se oprește automat;

l) se deschide capacul camerei de reacție, după ce s-a verificat golirea acesteia. Dacă se formează spumă sau în cameră rămâne lichid de digestie se repetă procedura în concordanță cu pct. V.

II. *Recuperarea larvelor:*

a) se îndepărtează suportul filtrului și se transferă membrana filtrantă pe o lamă sau pe o placă Petri;

b) se examinează membrana filtrantă, folosindu-se un (stereo)microscop sau un trichineloscop.

III. *Curățarea aparatelor:*

a) în cazul rezultatelor pozitive se umple camera de reacție a blenderului cu apă clocotită până la 2/3. În camera pentru lichide se toarnă apă de la robinet, până când acoperă senzorul inferior. După aceasta are loc operațiunea de curățare automată. Se decontaminează suportul filtrului și orice alt echipament, de exemplu, cele cu formol;

b) după încheierea zilei de lucru, camera pentru lichide a mixerului se va umple cu apă și se va seta pe un ciclu standard.

IV. *Utilizarea membranelor filtrante*

Fiecare membrană de policarbonat poate fi utilizată de maximum 5 ori. Filtrul va fi întors între două folosiri. În plus, filtrul trebuie verificat după fiecare utilizare pentru detectarea oricărei deteriorări care ar putea să determine un caracter impropriu pentru utilizare ulterioară.

V. *Metoda care trebuie aplicată atunci când digestia este incompletă și nu poate fi efectuată filtrarea*

Odată ce mixerul a fost setat pe un ciclu automat, în concordanță cu prevederile lit. C pct. 3.I, se deschide capacul camerei de reacție și se va verifica dacă s-a format spumă sau a rămas lichid. În această situație se procedează după cum urmează:

a) se închide valva de sub camera de reacție;

b) se îndepărtează suportul de filtru și se transferă membrana filtrantă pe o lamă sau într-o placă Petri;

c) se pune o nouă membrană filtrantă în suportul de filtru, care se atașează apoi aparatului;

d) se umple camera pentru lichide a mixerului până la nivelul senzorului inferior;

e) se pornește ciclul de curățare automată;

f) după finalizarea ciclului de curățare automată, se deschide capacul camerei de reacție și se verifică dacă mai există lichid în ea;

g) dacă camera este goală, se îndepărtează suportul filtrului și se transferă membrana filtrantă pe o lamă sau o placă Petri, cu ajutorul unei pensete;

h) se examinează cele două membrane filtrante în concordanță cu prevederile pct. 3.II. Dacă nu este posibilă examinarea filtrelor, se repetă întregul proces de digestie, cu prelungirea timpului de digestie, în concordanță cu pct. 3.I.

VI. *Rezultate pozitive sau incerte*

În cazul rezultatelor pozitive sau incerte se aplică prevederile stabilite la cap. I pct. 3.III.

CAPITOLUL III

Examinarea trichineloscopică1. **Aparatură:**

a) un trichineloscop cu bec incandescent cu mărire de 34—40 sau 80—100 de ori sau un stereomicroscop cu lumină transmisă diascopic, cu intensitate reglabilă;

b) un compresor pentru presarea probelor, format din două lame de sticlă (una dintre acestea este divizată în câmpuri egale);

c) foarfeci mici, curbate;

d) pense mici;

e) un cuțit pentru tăierea probelor;

f) containere numerotate mici pentru păstrarea separată a probelor;

g) o pipetă cu picurător;

h) un pahar cu acid acetic și unul cu hidroxid de potasiu pentru clarificarea calcificărilor și înmuierea cârnii uscate.

2. **Recoltarea probelor**

În cazul carcaselor întregi, se recoltează câteva probe de mărimea unei alune de la fiecare animal:

a) la porcii domestici, aceste probe sunt recoltate din ambii pilieri diafragmatici la tranzitul dintre musculatură și partea tendinoasă;

b) la mistreți, probele se recoltează din ambii pilieri diafragmatici în zona de tranzit dintre musculatură și partea tendinoasă și suplimentar din maseteri, musculatura distală a membrului anterior, mușchii intercostali și linguali, însumând un total de 6 probe de la fiecare animal individual;

c) dacă unii dintre acești mușchi nu sunt disponibili recoltării, se recoltează un total de 4 probe din musculatura disponibilă;

d) la bucățile de carne, din fiecare piesă se recoltează 4 probe de musculatură striată din zone diferite, de mărimea unei alune, dacă este posibil fără grăsime, și, acolo unde este posibil, aproape de os sau tendon.

3. **Procedeu**

a) În general, pe un câmp al compresorului se depun $1,0 \pm 0,1$ g carne, care corespund în mod normal la 28 de bucăți de mărimea unui bob de ovăz. Dacă este necesar, se examinează două compresoare, respectiv 56 de etalări.

b) Dacă la porcii domestici sunt prezenți ambii pilieri diafragmatici, persoana care efectuează examenul pentru *Trichinella* va decupa câte 28 de bucăți de mărimea unui bob de ovăz din fiecare pilier, rezultând un total de 56.

c) Dacă este prezent doar un singur pilier, atunci se decupează 56 de bucăți din zone diferite, dacă este posibil de la locul de tranzit dintre musculatură și partea tendinoasă.

d) Probele prelevate din celelalte 4 grupe musculare de la mistreți sunt tăiate fiecare în 7 fragmente de mărimea boabelor de ovăz, obținându-se un total de 28 de fragmente suplimentare.

e) Persoana care efectuează examenul pentru *Trichinella* va compresa cele 56 (sau 84) de bucăți între lamele compresorului, astfel încât acestea să permită citirea unui text tipărit normal prin preparatul lamelar.

f) Dacă carnea sau proba care se va examina este veche și uscată, preparatul poate fi reîmprospătat timp de 10 sau 20 de minute, înainte de compresie, cu ajutorul unei soluții care conține o parte hidroxid de potasiu și două părți apă.

g) Din fiecare probă prelevată din bucățile de carne, persoana care efectuează examenul pentru *Trichinella* va tăia 14 fragmente de dimensiunea bobului de ovăz, realizând un total de 56 de etalări.

h) Examinarea microscopică trebuie realizată prin scanarea lentă și atentă a fiecărui preparat la o mărime de 30—40 de ori.

i) Dacă examinarea trichineloscopică relevă zone suspecte, acestea trebuie să fie examinate la cea mai mare putere de mărime a trichineloscopului (80—100 de ori).

j) Atunci când rezultatul este incert, examinarea se repetă prin prelevarea de noi probe și preparate lamelare până când se vor obține informațiile solicitate. Examenul trichineloscopic trebuie să fie efectuat timp de cel puțin 6 minute.

k) Timpul minim stabilit pentru examinare nu include timpul necesar pentru prelevarea probelor și realizarea preparatelor.

l) Ca o regulă generală, examinatorul nu trebuie să inspecteze mai mult de 840 de piese pe zi, ceea ce corespunde examinării a 15 porci domestici sau 10 mistreți.

TRATAREA PRIN CONGELARE

A. Metoda de congelare 1

a) Carnea adusă în stare congelată trebuie păstrată în această stare.

b) Echipamentul tehnic și sursa de alimentare cu energie a camerei de refrigerare trebuie să fie de așa natură încât să poată asigura ca temperatura necesară să fie atinsă foarte rapid și menținută la nivelul întregului spațiu, cât și al cărnii.

c) Ambalajele izolatoare trebuie să fie îndepărtate înainte de congelare, cu excepția cazului în care carnea se află deja la temperatura necesară atunci când este introdusă în camera de refrigerare sau carnea este astfel ambalată încât ambalajul nu va împiedica să se atingă temperatura necesară în intervalul de timp specificat.

d) Loturile stocate în camera de refrigerare trebuie ținute separat și închise cu cheie.

e) Data și ora la care este introdus fiecare lot în camera de congelare trebuie să fie înregistrate.

f) Temperatura din camera de refrigerare trebuie să fie de cel puțin -25°C . Aceasta trebuie să fie măsurată folosindu-se instrumente termoelectrice calibrate și înregistrate în mod continuu. Măsurarea nu se poate efectua direct în coloana de aer rece. Instrumentele trebuie să fie ținute închise cu cheie. Graficele de temperatură trebuie să includă date relevante din registrul de inspecție a cărnii privind data și ora începerii și finalizării congelării, iar înregistrările trebuie păstrate timp de un an după redactare.

g) Carnea cu un diametru sau cu o grosime de până la 25 cm trebuie să fie congelată timp de cel puțin 240 de ore consecutiv, iar carnea cu diametrul sau grosimea între 25 și 50 cm trebuie congelată timp de cel puțin 480 de ore consecutiv. Acest proces de congelare nu trebuie să fie aplicat cărnii cu grosime sau cu diametru mai mare. Timpul de congelare este calculat începând cu punctul din care temperatura din camera de congelare atinge valoarea specificată la lit. f).

B. Metoda de congelare 2

Este în conformitate cu prevederile generale de la lit. a)–e) ale metodei 1 de congelare și se aplică următoarea combinație timp-temperatură:

a) carnea cu diametrul sau grosimea de până la 15 cm trebuie congelată respectându-se una dintre următoarele combinații timp-temperatură:

- (i) 20 de zile la -15°C ;
- (ii) 10 zile la -23°C ;
- (iii) 6 zile la -29°C ;

b) carnea cu diametrul sau grosimea între 15 și 50 cm trebuie congelată respectându-se una dintre următoarele combinații timp-temperatură:

- (i) 30 de zile la -15°C ;
- (ii) 20 de zile la -25°C ;
- (iii) 12 zile la -29°C .

Temperatura din camera de refrigerare nu trebuie să fie mai mare decât nivelul temperaturii selectate pentru inactivare. Aceasta trebuie să fie măsurată folosindu-se instrumente termoelectrice calibrate și înregistrată în mod continuu. Măsurarea nu se poate efectua direct în coloana de aer rece. Instrumentele trebuie să fie ținute închise cu cheie.

Graficele de temperatură trebuie să includă date relevante din registrul de inspecție a cărnii privind data și ora începerii și finalizării congelării, iar înregistrările trebuie păstrate timp de un an după redactare.

Atunci când se utilizează tuneluri de frig și procedurile amintite nu sunt urmate cu strictețe, operatorul cu activitate în domeniul industriei alimentare trebuie să aibă capacitatea de a dovedi autorităților competente că metoda alternativă aplicată este eficientă în distrugerea parazitului *Trichinella* din carnea de porc.

C. Metoda de congelare 3

Tratamentul constă în congelarea-deshidratarea comercială sau congelarea cărnii în combinațiile timp-temperatură specificate, cu monitorizarea temperaturii în centrul fiecărei secțiuni.

a) Trebuie să fie respectate prevederile generale de la lit. a)–e) ale metodei 1 de congelare și se aplică următoarea combinație timp-temperatură:

- (i) 106 ore la -18°C ;
- (ii) 82 de ore la -21°C ;
- (iii) 63 de ore la $-23,5^{\circ}\text{C}$;
- (iv) 48 de ore la -26°C ;
- (v) 35 de ore la -29°C ;
- (vi) 22 de ore la -32°C ;
- (vii) 8 ore la -35°C ;
- (viii) 1/2 oră la -37°C .

b) Temperatura trebuie să fie măsurată prin utilizarea unor instrumente calibrate termoelectrice și înregistrată în mod continuu. Sonda termometrului se inserează în centrul unei probe de carne, care nu va fi mai mică decât cea mai subțire bucată de carne care va fi congelată. Această bucată trebuie plasată în poziția cea mai puțin favorabilă din camera de refrigerare, nu în apropierea echipamentului de răcire sau expusă direct jetului de aer rece. Instrumentele trebuie păstrate închise cu cheie. Graficele de temperatură trebuie să includă date relevante din registrul de inspecție a cărnii privind data și ora începerii și finalizării congelării, iar înregistrările trebuie păstrate timp de un an după redactare.

EXAMINAREA ALTOR ANIMALE DECÂT SUINELE

Carnea de cal, vânat sălbatic sau altă carne care ar putea conține parazitul *Trichinella* trebuie să fie examinată în concordanță cu una dintre metodele de digestie specificate în cap. I sau II al anexei nr. 1, cu următoarele modificări:

a) probele care cântăresc cel puțin 10 g sunt prelevate din musculatura linguală sau maseterină a cailor și din

musculatura membrelor anterioare, limbă sau diafragm la mistreți;

b) în cazul cailor, atunci când acești mușchi lipsesc, se va preleva o probă mai voluminoasă din pilierii diafragmatici la locul de tranzit spre porțiunea tendinoasă. Mușchii trebuie să fie curățați de țesut conjunctiv și grăsime;

c) cel puțin 5 g de probă trebuie să fie supuse digestiei, urmând metoda de referință de detectare prezentată în cap. I al anexei nr. 1 sau o metodă echivalentă prezentată în cap. II al aceleiași anexe. Pentru fiecare digestie, greutatea totală a mușchilor examinați nu trebuie să depășească 100 g, în cazul metodei prezentate în cap. I și al metodelor prezentate în cap. II lit. A și B, și 35 g în cazul metodei prezentate în cap. II lit. C din anexa nr. 1;

d) atunci când rezultatul este pozitiv, se prelevează încă o probă de 50 g pentru examinare independentă ulterioară;

e) fără a se aduce atingere regulilor de conservare a speciilor de animale, toate tipurile de carne de vânat, altele decât cea de mistreț, cum ar fi cea de urși, mamifere

carnivore (inclusiv mamifere marine) și reptile, vor fi testate prin prelevarea unor probe de 10 g de mușchi din locurile de elecție sau cantități mai mari dacă musculatura de elecție lipsește. Locurile de elecție sunt:

- (i) la urs: diafragm, maseteri și limbă;
- (ii) la mamifere acvatice: limbă;
- (iii) la crocodil: maseteri, musculatura pterigoidiană și intercostală;
- (iv) la păsări: musculatura capului (de exemplu, maseteri și mușchii gâtului);

f) timpul de digestie trebuie să fie suficient pentru a asigura digestia adecvată a țesuturilor acestor animale, însă nu trebuie să depășească 60 de minute.

*ANEXA Nr. 4
la norma sanitară veterinară*

CONDIȚII DETALIATE

pentru exploatațiile libere de *Trichinella* și pentru regiunile cu risc neglijabil pentru *Trichinella*

În scopul prezentei anexe, *condiții controlate de adăpostire în sisteme integrate de producție* înseamnă un tip de îngrijire a animalelor în care suinele sunt ținute permanent în condiții controlate de către operatorul cu activitate în domeniul alimentar în ceea ce privește hrănirea și adăpostirea.

CAPITOLUL I

Obligații ale operatorilor cu activitate în domeniul alimentar

A. Pentru a obține recunoașterea oficială de exploatație liberă de *Trichinella* trebuie să fie îndeplinite de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar următoarele cerințe:

a) operatorul trebuie să fi luat toate măsurile de precauție privind construcția și întreținerea clădirii pentru a se preveni accesul rozătoarelor și al oricăror alte mamifere și păsări carnivore mari la clădirile în care sunt ținute animalele;

b) operatorul trebuie să aplice un program de control al dăunătorilor, în special pentru rozătoare, eficient pentru prevenirea infestării porcilor. Operatorul trebuie să țină un registru al programului pentru îndeplinirea cerințelor autorității competente;

c) operatorul trebuie să se asigure că toată hrana pentru animale este obținută prin utilaje care produc hrana pentru animale în concordanță cu principiile descrise în Regulamentul (CE) nr. 183/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 ianuarie 2005, care stabilește cerințele de igienă pentru hrana animalelor;

d) operatorul trebuie să depoziteze hrana pentru animale destinată speciilor susceptibile la *Trichinella* în buncăre închise sau în alte containere care sunt impenetrabile pentru rozătoare. Toate celelalte provizii de hrană pentru animale trebuie să fie tratate termic sau produse și depozitate astfel încât să îndeplinească cerințele autorităților competente;

e) operatorul trebuie să se asigure că animalele moarte sunt colectate în vederea eliminării prin mijloace sanitare, într-un interval de 24 de ore de la moarte. Totuși, purceii morți pot fi colectați și depozitați în exploatație în containere bine închise, până la momentul eliminării;

f) dacă în vecinătatea exploatației este localizată o groapă de gunoi, operatorul trebuie să informeze autoritatea

competentă. Ulterior, autoritatea competentă trebuie să evalueze riscul implicat și să decidă dacă exploatația va fi recunoscută ca liberă de *Trichinella*;

g) operatorul trebuie să se asigure că purceii care intră în exploatație din exterior și purceii cumpărați sunt născuți și crescuți în condiții controlate de adăpostire în sisteme integrate de producție;

h) operatorul trebuie să se asigure că porcii sunt identificați astfel încât fiecărui animal să îi poată fi trasată proveniența;

i) operatorul poate introduce animale noi în exploatație numai dacă acestea:

- (i) provin din exploatații recunoscute oficial ca libere de *Trichinella*; sau
- (ii) sunt însoțite de certificate autentificate de autoritatea competentă din țara exportatoare, care atestă că animalele provin dintr-o exploatație liberă de *Trichinella*; sau
- (iii) sunt ținute în izolare până când rezultatele testelor serologice aprobate de laboratorul comunitar de referință se dovedesc a fi negative. Prelevarea probelor serologice trebuie începută numai după ce animalele au fost prezente în exploatație timp de 4 săptămâni;

j) operatorul trebuie să se asigure că niciun porc destinat tăierii nu a avut acces în exterior, pe întreaga perioadă de producție;

k) accesul în exterior, pe parcursul primelor câteva săptămâni de viață înainte de înțarcare, va fi permis numai dacă toate condițiile următoare sunt îndeplinite:

- (i) nu au fost diagnosticate infestații cu *Trichinella* la animalele domestice din țară în ultimii 10 ani;
- (ii) există un program de supraveghere anuală pentru fauna sălbatică susceptibilă la *Trichinella*. Programele trebuie să fie bazate pe analiza riscului și trebuie să fie dirijate într-o arie epidemiologică legată de locația geografică a exploatațiilor libere de *Trichinella*. Programul trebuie să testeze speciile indicator relevante pe baza constatărilor precedente. Rezultatele trebuie să indice o prevalență a *Trichinella* la animalele indicator de sub 0,5%;
- (iii) când sunt în exterior, animalele trebuie ținute în zone împrejmuite corespunzător;

- (iv) trebuie să fie instituit programul de monitorizare la care se face referire la art. 11 din norma sanitară veterinară, iar monitorizarea trebuie să fie mai frecventă în exploatațiile implicate;
- (v) de la toate scroafele și vierii ținuti în scop de reproducție în exploatație trebuie să se preleveze probe în mod sistematic la tăiere, în vederea examinării, folosindu-se metoda de referință de detectare descrisă în cap. I al anexei nr. 1 sau una dintre metodele echivalente descrise în cap. II al aceleiași anexe; și
- (vi) trebuie să fie luate măsuri pentru prevenirea accesului carnivorelor mari și al păsărilor omnivore (de exemplu, ciori, păsări răpitoare).

B. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar din exploatațiile recunoscute ca libere de *Trichinella* trebuie să informeze autoritatea competentă în cazul în care oricare dintre cerințele lit. A nu mai este îndeplinită sau atunci când intervin orice alte modificări care ar putea afecta statusul de exploatație liberă de *Trichinella*.

CAPITOLUL II

Obligațiile autorităților competente

A. Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor poate recunoaște o exploatație ca fiind liberă de *Trichinella*, cu condiția ca:

a) într-un interval de 12 luni să fie efectuate cel puțin două vizite de control, înainte de recunoașterea exploatației, pentru a se verifica conformitatea cu cerințele cap. I lit. A al anexei nr. 4; și

b) toți porcii trimiși pentru tăiere pe parcursul a 24 de luni precedente recunoașterii sau chiar o perioadă mai lungă, dacă Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor decide că este necesar să fi fost testați pentru a se asigura îndeplinirea cerințelor autorității competente privind faptul că a fost testat un număr suficient de animale dintr-o exploatație, folosindu-se una dintre metodele de detectare a paraziților descrise în cap. I și II ale anexei nr. 1; și

c) rezultatele testelor să fi fost negative; și

d) să fi fost instituit un program de monitorizare a riscului privind fauna sălbatică, în acele zone în care fauna sălbatică coexistă cu exploatațiile de animale domestice care au solicitat obținerea statusului de liber de *Trichinella*. Programul de monitorizare optimizează detectarea paraziților prin aplicarea celei mai potrivite tehnici de detectare și utilizarea unui animal indicator corespunzător, prin prelevarea probelor de la un număr mare de animale și prelevarea cantitativă a probelor de carne atât cât este fezabil. Paraziții detectați la animalele sălbatice sunt identificați la nivel de specie într-un laborator de referință, comunitar sau național. Laboratorul comunitar de referință poate oferi asistență prin pregătirea unui protocol standardizat pentru un program de monitorizare a faunei sălbatice. Datele anamnetice pot fi utilizate pentru îndeplinirea cerințelor menționate în această parte.

B. În situația în care în România nu a fost detectată prezența *Trichinella* timp de 10 ani consecutiv, autoritățile competente pot recunoaște o exploatație ca fiind liberă de *Trichinella*, cu condiția ca cerințele lit. A lit. d) să fie îndeplinite.

C. Autoritatea competentă poate decide să recunoască o categorie de exploatații ca fiind liberă de *Trichinella*, în cazul în care sunt îndeplinite toate condițiile următoare:

a) toate cerințele stabilite în cap. I lit. A al anexei nr. 4 sunt îndeplinite, cu excepția lit. k), care nu se aplică; și

b) nu au fost detectate infestații autohtone cu *Trichinella* în țară în ultimii 10 ani, pe parcursul cărora au fost efectuate testări continue asupra populației de porcine tăiate, astfel încât să ofere o credibilitate de cel puțin 95% că, în cazul în care prevalența pentru *Trichinella* depășește 0,0001%, orice infestație va fi detectată; și

c) trebuie să fie disponibilă o descriere clară a categoriei de exploatație, a tipului de creștere a animalelor și a tipului de animale implicate; și

d) a fost stabilit un program de monitorizare a riscului pentru fauna sălbatică, în concordanță cu cap. II lit. A lit. d) al anexei nr. 4.

D. Suplimentar față de cerințele precizate în anexa nr. 4 la Norma sanitară veterinară referitoare la monitorizarea zoonozelor și agenților zoonotici, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 34/2006, ce transpune în legislația națională Directiva 2003/99/CE, raportul inițial și raportările anuale ulterioare către Comisia Europeană vor trebui să conțină următoarele informații:

a) numărul cazurilor (importate și autohtone) de *Trichinella* la om, inclusiv datele epidemiologice;

b) rezultatele testărilor pentru *Trichinella* la porcii domestici care nu sunt crescuți în condiții controlate de cazare în sisteme integrate de producție. Rezultatele trebuie să includă vârsta și sexul animalelor afectate, tipul sistemului de management, tipul metodei de diagnostic utilizate, gradul de infestație (dacă este cunoscut) și orice altă informație relevantă;

c) rezultatele testărilor pentru *Trichinella* la scroafele și vierii de reproducție. Rezultatele trebuie să includă informațiile menționate la lit. b);

d) rezultatele testărilor pentru *Trichinella* la carcasele de mistreți, cai, vânat sau orice alt animal indicator;

e) rezultatul testelor serologice la care se face referire la art. 11 din norma sanitară veterinară, odată ce testul corespunzător a fost validat de laboratorul comunitar de referință;

f) alte cazuri în care se suspectează prezența *Trichinella*, fie importate, fie autohtone, și toate rezultatele de laborator relevante;

g) detaliile privind toate cazurile pozitive și verificarea speciei de *Trichinella* de către laboratorul comunitar sau național de referință;

h) datele vor fi transmise în formatul și în concordanță cu programarea efectuată de EFSA pentru raportarea zoonozelor;

i) pentru rapoartele care vizează exploatațiile sau categoriile de exploatații libere de *Trichinella*: informații asupra numărului de exploatații libere de *Trichinella* și rezumatul rezultatelor inspecțiilor din exploatațiile libere de *Trichinella*, inclusiv informațiile privind conformitatea fermierului;

j) pentru rapoartele privind regiunile cu risc neglijabil, trebuie transmise informații privind:

(i) programul de monitorizare implementat în concordanță cu art. 11 din norma sanitară veterinară sau informații echivalente;

(ii) programul de monitorizare a riscului privind fauna sălbatică în concordanță cu cerințele lit. A lit. d) sau informații echivalente.

MINISTERUL TRANSPORTURILOR, CONSTRUCȚIILOR ȘI TURISMULUI

ORDIN**pentru aprobarea reglementării tehnice „Ghid privind proiectarea structurilor de pământ armat cu materiale geosintetice și metalice“, indicativ GP 093-06**

În conformitate cu art. 38 alin. 2 din Legea nr. 10/1995 privind calitatea în construcții, cu modificările ulterioare, în temeiul art. 2 pct. 45 și al art. 5 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 412/2004 privind organizarea și funcționarea Ministerului Transporturilor, Construcțiilor și Turismului, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Procesul-verbal de avizare nr. 10 din 11 iulie 2006 al Comitetului tehnic de coordonare generală,

ministrul transporturilor, construcțiilor și turismului emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă reglementarea tehnică „Ghid privind proiectarea structurilor de pământ armat cu materiale geosintetice și metalice“, indicativ GP 093-06, elaborată de Universitatea Tehnică de Construcții București, prevăzută în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin se va publica în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 30 de zile de la data publicării.

Art. 3. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin orice dispoziții contrare își încetează aplicabilitatea.

Ministrul transporturilor, construcțiilor și turismului,
Radu Mircea Berceanu

București, 21 septembrie 2006.
Nr. 1.764.

*) Anexa se publică ulterior în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 896 bis în afara abonamentului, care se poate achiziționa de la Centrul pentru relații cu publicul al Regiei Autonome „Monitorul Oficial“, București, șos. Panduri nr. 1.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

„Monitorul Oficial“ R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; C.U.I. 427282; Atribut fiscal R,
IBAN: RO55RNCB0082006711100001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea“ București
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București
(alocat numai persoanelor juridice bugetare)

Tel. 318.51.29/150, fax 318.51.15, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro
Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 410.47.30, fax 410.77.36 și 410.47.23
Tiparul: „Monitorul Oficial“ R.A.



5 948368 120723