



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG692/2025
din 15.10.2025

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

Publicat : 14.11.2025 în MONITORUL OFICIAL Nr. 569-572 art. 736 Data intrării în vigoare

UE

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

Prezenta hotărâre:

- transpune parțial Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 139 din 30 aprilie 2004, CELEX: 32004R0853, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1141 al Comisiei din 14 decembrie 2023;

- transpune Regulamentul (UE) 2015/1474 al Comisiei din 27 august 2015 privind utilizarea apei calde reciclate pentru a elimina contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 225 din 28 august 2015, CELEX: 32015R1474; și

- transpune parțial Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 388 din 12 decembrie 2005, CELEX: 32005R2074.

1. Se aprobă Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (se anexează).

2. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 85-86, art. 499), cu modificările ulterioare.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la data intrării în vigoare a Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și se abrogă la data aderării la Uniunea Europeană.

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Ludmila Catlabuga

Nr. 692. Chișinău, 15 octombrie 2025.

Aprobate

prin Hotărârea Guvernului nr.692/2025

CERINȚE SPECIFICE

de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

Capitolul I

DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (în continuare - *Cerințe*) stabilesc, pentru operatorii din domeniul alimentar, regulile aplicabile produselor alimentare de origine animală, prelucrate sau neprelucrate.

2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor alimentare care conțin produse de origine vegetală sau de origine animală prelucrate, cu excepția cazului în care există o prevedere expresă contrară. Produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu prezentele Cerințe.

3. Prezentele Cerințe nu se aplică pentru:

3.1. producția primară destinată unei utilizări în gospodăria privată;

3.2. prepararea, manipularea și depozitarea produselor alimentare în scopul

consumului în gospodăria privată;

3.3. aprovizionarea directă de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali, care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare cum este prevăzut în Cerințele simplificate pentru activitatea micilor producători din domeniul alimentar, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 6/2025;

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

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

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

5. Prezentele Cerințe nu se aplică în comerțul cu amănuntul, cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară. Acestea se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate pentru furnizarea produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care:

5.1. operațiunile se limitează exclusiv la depozitare sau transport, caz în care se aplică cerințele specifice privind temperatura, stabilite în anexa nr. 2; sau

5.2. furnizarea produselor alimentare de origine animală provenite din unitatea de vânzare cu amănuntul se face exclusiv către alte unități de vânzare cu amănuntul, iar activitatea respectivă este marginală, localizată și restrânsă.

6. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă măsuri de aplicare a prezentelor Cerințe pentru unitățile de vânzare cu amănuntul care, potrivit prevederilor pct. 5, nu beneficiază de excludere expresă, dar desfășoară activități care impun respectarea cerințelor de igienă a produselor de origine animală.

7. Prezentele Cerințe se aplică fără a aduce atingere:

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

7.2. cerințelor în domeniul bunăstării animalelor; și

7.3. cerințelor privind identificarea animalelor și trasabilitatea produselor de origine

animală.

8. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează noțiunile din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, precum și definițiile prevăzute în anexele nr. 1 și nr. 2.

Capitolul II

OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN

DOMENIUL ALIMENTAR

9. Operatorii din domeniul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele nr. 1 și nr. 2.

10. Operatorii din domeniul alimentar nu utilizează nicio substanță în afara apei potabile sau a apei curate pentru înlăturarea contaminării suprafețelor produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea altor substanțe este permisă de Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau a fost aprobată de către autoritatea competentă. Utilizarea unei substanțe aprobate nu exonerează operatorii de obligația respectării prezentelor Cerințe.

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

11.1. care respectă condițiile corespunzătoare din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și din anexele nr. 1 și nr. 2, precum și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare; și

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

12. Fără a aduce atingere art. 3 alin. (11) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa nr. 2 își pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu pct. 13, cu excepția unităților care asigură numai:

12.1. activități de producție primară;

12.2. operațiuni de transport;

12.3. depozitarea produselor care nu necesită o reglare a temperaturii; sau

12.4. activități de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezentele Cerințe, în conformitate cu pct. 5.

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

13.1. a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului; sau

13.2. a acordat unei unități o autorizație condiționată.

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

15. Unității nu îi este interzis să introducă pe piață alimente în perioada dintre data de aplicare a prezentelor Cerințe și prima inspecție ulterioară realizată de autoritatea competentă în cazul în care unitatea:

15.1. este supusă autorizării în conformitate cu pct. 12 și în cazul în care a introdus pe piață produse de origine animală; sau

15.2. face parte dintr-o categorie pentru care nu exista nicio cerință privind autorizarea înainte de aplicarea prezentelor Cerințe.

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

16.1. o marcă de sănătate aplicată în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar; sau

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

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

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

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

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

19.2. unitatea din care a fost expedit, obținut sau preparat produsul este prevăzută

într-o listă, stabilită în conformitate cu art. 85 alin. (2) lit. b) din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, a unităților după care este aprobat importul produsului respectiv, după caz:

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

19.2.2. în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, dacă zona de producție este prevăzută într-o listă stabilită în conformitate cu art. 85 din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, după caz;

19.3. produsul respectă:

19.3.1. prezentele Cerințe, în special cele prevăzute la pct. 16 privind marcajul de sănătate și de identificare;

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

19.3.3. orice condiție privind importul, stabilită pentru controalele produselor de origine animală la import;

19.4. sunt respectate cerințele privind certificatele și documentele stabilite la art. 85 din Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar.

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

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

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

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

21.3. operațiunile care au loc după import și pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa nr. 2.

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

subpct. 19.4.

Capitolul III

COMERȚUL

23. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că loturile de produse de origine animală sunt însoțite de certificate sau de alte documente în cazul în care acest lucru este cerut în conformitate cu anexele nr. 1 și nr. 2.

24. În conformitate cu procedura aprobată de către autoritatea competentă sunt stabilite/utilizate:

24.1. documente-tip; și

24.2. documente în format electronic.

25. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă măsuri de adaptare a dispozițiilor din anexa nr. 2, cu condiția ca acestea să nu afecteze realizarea obiectivelor prezentelor Cerințe.

26. Măsurile naționale menționate la pct. 25 au ca obiect:

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

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

27. În alte cazuri decât cele prevăzute la pct. 26, măsurile naționale menționate la pct. 25 pot fi aplicate doar pentru construirea, configurarea și dotarea unităților respective.

28. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare aprobă, la necesitate, măsuri suplimentare privind:

28.1. carnea separată mecanic, în care conținutul de calciu este considerat ca nefiind mult mai mare decât cel al cărnii tocate, prevăzut la anexa nr. 4;

28.2. stabilirea criteriilor de prospețime și a limitelor de histamine și de azot volatil total pentru produsele pescărești;

28.3. aprobarea utilizării laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute în secțiunea a 9-a a anexei nr. 2 în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice pentru fabricarea anumitor produse lactate;

28.4. stabilirea valorii maxime aprobate pentru totalul combinat de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud; și

28.5. aprobarea procedeelelor echivalente pentru producerea gelatinei sau a colagenului.

29. În sensul prezentelor Cerințe, următoarele noțiuni semnifică:

29.1. CARNE

29.1.1. *carne* - părțile comestibile din animalele menționate la subpct. 29.1.2-29.1.8, inclusiv sângele;

29.1.2. *ungulate domestice* - animalele domestice din speciile bovină (inclusiv *Bubalus* și *Bison*), porcină, ovină și caprină, precum și solipede domestice;

29.1.3. *păsări de curte* - păsările de crescătorie, inclusiv păsările care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca niște animale domestice, cu excepția acarinatelelor;

29.1.4. *lagomorfe* - iepurii de casă, iepurii de crescătorie și rozătoarele;

29.1.5. *vânat sălbatic*:

- ungulatele sălbatice și lagomorfele, precum și celelalte mamifere terestre care sunt vânat pentru consumul uman și sunt considerate vânat, inclusiv mamiferele care trăiesc în spații împrejmuite în condiții de libertate asemănătoare cu cele ale vânatului sălbatic; și

- păsările sălbatice vânat pentru consumul uman;

29.1.6. *vânat de crescătorie* - acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât cele menționate la subpct. 29.1.2;

29.1.7. *vânat mic* - vânatul cu pene și lagomorfele care trăiesc în libertate;

29.1.8. *vânat mare* - mamiferele terestre sălbatice care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vânatului mic;

29.1.9. *carcasă* - corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare;

29.1.10. *carne proaspătă* - carnea care nu a fost supusă niciunui tratament pentru conservare, cu excepția refrigerării, a congelării și a congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

29.1.11. *organe comestibile* - carnea proaspătă, alta decât carcasa, inclusiv viscerele și sângele;

29.1.12. *viscere* - organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea și esofagul, iar în cazul păsărilor - gușa;

29.1.13. *carne tocată* - carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1% de sare;

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

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

29.1.16. *abator* - unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman;

29.1.17. *secție de tranșare* - unitatea de dezosare și/sau de tranșare a cărnii;

29.1.18. *unitate de prelucrare a vânatului* - orice unitate în care sunt preparate, pentru a fi introduse pe piață, vânatul și carnea de vânat obținute după vânătoare.

29.2. MOLUȘTE BIVALVE VII

29.2.1. *moluște bivalve* - moluștele lamelibranhiate cu hrănire prin filtrare;

29.2.2. *biotoxine marine* - substanțele toxice acumulate de moluștele bivalve, atunci când se hrănesc cu plancton care conține toxine;

29.2.3. *centru de expediere* - orice unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățării, calibrării, împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii proprii pentru consumul uman.

29.3. PRODUSE PESCĂREȘTI

29.3.1. *produse pescărești* - toate animalele marine sau de apă dulce (cu excepția moluștelor bivalve, a echinodermelor vii, a tunicatelor vii, a gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor marine, a reptilelor și a broaștelor), sălbatică sau de crescătorie, inclusiv toate formele și părțile comestibile ale acestor animale;

29.3.2. *produs pescăresc separat mecanic* - orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii produselor pescărești prin mijloace mecanice care duc la distrugerea sau modificarea structurii cărnii;

29.3.3. *produs pescăresc proaspăt* - orice produs pescăresc neprelucrat, întreg sau preparat, inclusiv produsele ambalate prin vacuumare sau în atmosferă modificată, care nu a fost supus niciunui alt tratament în afară de refrigerare pentru conservare;

29.3.4. *produs pescăresc preparat* - orice produs pescăresc neprelucrat care a fost supus unei operațiuni care îi modifică integritatea anatomică, de exemplu eviscerarea, decapitarea, tranșarea, filetarea și tocarea.

29.4. LAPTE

29.4.1. *lapte crud* - laptele produs de secreția glandei mamare a unor animale de crescătorie și care nu a fost încălzit la o temperatură mai mare de 40 °C sau supus unui tratament cu efect echivalent;

29.4.2. *exploatație de producție a laptelui* - unitate unde sunt deținute unul sau mai

multe animale de crescătorie pentru producția de lapte destinat comercializării ca aliment.

29.5. OUĂ

29.5.1. *ouă* - ouăle în coajă, cu excepția ouălor sparte, incubate sau fierte, care sunt produse de păsări de crescătorie și sunt proprii pentru consumul uman direct sau pentru prepararea produselor din ouă;

29.5.2. *ou lichid* - conținutul neprelucrat al oului după îndepărtarea cojii;

29.5.3. *ouă crăpate* - ouă a căror coajă este spartă și ale căror membrane sunt intacte;

29.5.4. *centru de ambalare* - unitate unde sunt clasificate ouăle în funcție de calitatea și de greutatea acestora.

29.6. PULPE DE BROASCĂ ȘI MELCI

29.6.1. *pulpe de broască* - partea posterioară a corpului speciilor *Rana* (familia ranidelor), secționat transversal în spatele membrelor anterioare, eviscerat și curățat de piele;

29.6.2. *melci* - gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și din speciile din familia *Achatinidae*.

29.7. PRODUSE PRELUCRATE

29.7.1. *produse din carne* - produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;

29.7.2. *produse lactate* - produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea laptelui crud sau dintr-o tratare ulterioară a acestor produse prelucrate;

29.7.3. *produse din ouă* - produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;

29.7.4. *produs pescăresc prelucrat* - produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea produselor pescărești sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;

29.7.5. *grăsimi topite de origine animală* - grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;

29.7.6. *jumări* - reziduurile proteice ale topirii, după separarea parțială a grăsimilor de apă;

29.7.7. *gelatină* - proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale;

29.7.8. *colagen* - produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de

animale, fabricat în conformitate cu exigențele pertinente din prezentele Cerințe;

29.7.9. *stomacuri, vezici și intestine tratate* – stomacuri, vezici și intestine care au fost supuse, după ce au fost obținute și curățate, unei tratări cum este punerea în saramură, fierberea sau uscarea.

29.8. ALTE DEFINIȚII

29.8.1. *produse de origine animală*:

- produsele alimentare de origine animală, inclusiv mierea și sângele;
- moluștele bivalve, echinodermele, tunicatele și gasteropodele marine vii destinate consumului uman; și
- celelalte animale destinate preparării pentru a fi furnizate vii consumatorului final;

29.8.2. *piață cu ridicata* – întreprindere din domeniul alimentar care cuprinde mai multe unități separate ce au în comun instalații și secțiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din domeniul alimentar;

29.8.3. *parazit vizibil* – orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui;

29.8.4. *control vizual* – examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinarea la lumină, după caz;

2.8.5. *examinare la lumină* – observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților, în cazul peștilor plăți sau al fileurilor de pește.

Anexa nr. 1

la Cerințele specifice de igienă

care se aplică alimentelor de origine animală

CERINȚE

privind mai multe produse de origine animală

Capitolul I

CERINȚELE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE

DE ORIGINE ANIMALĂ

Secțiunea 1

Marca de identificare

1. În cazurile prevăzute la pct. 16-22 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală și sub rezerva dispozițiilor din anexa nr. 2, operatorii din domeniul alimentar se asigură că a fost aplicată o marcă de identificare pe produsele de origine animală în conformitate cu pct. 2-15:

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

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

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

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

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

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

8. Marca trebuie să indice numărul autorizației unității. În cazul în care o unitate produce, în același timp, atât produse alimentare cărora li se aplică prezentele Cerințe, cât și produse alimentare cărora acestea nu li se aplică, operatorul din domeniul alimentar aplică aceeași marcă de identificare celor două tipuri de produse alimentare.

9. Cerințele privind forma mărcii de identificare prevăzute la pct. 6-9 pot fi înlocuite cu cerințele privind o marcă de identificare specială în conformitate cu art. 65 alin. (1) lit. h) din Legea nr. 196/2024 privind sănătatea animală și cu normele adoptate în conformitate cu art. 67 alin. (2) lit. a) și cu art. 71 din aceeași lege.

10. Marca se aplică în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj ori se imprimă pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj. De asemenea, marca poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent.

11. Atunci când ambalajul conține carne tranșată sau organe comestibile, marca trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe ambalaj, astfel încât să fie distrusă la deschidere. Această măsură nu este necesară în cazul în care la deschidere

ambalajul este distrus. Atunci când împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca se aplică pe materialul de împachetat.

12. Cu privire la produsele de origine animală plasate în containere pentru transport sau în ambalaje mari și destinate unei manipulări, unei prelucrări, unei împachetări sau unei ambalări ulterioare într-o altă unitate, marca se aplică pe suprafața exterioară a containerului sau a ambalajului.

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

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

15. Coloranții utilizați pentru marca de identificare aplicată direct pe produsele alimentare de origine animală trebuie să corespundă cerințelor față de coloranții alimentari.

Secțiunea a 2-a

Obiectivele procedurilor bazate pe analiza riscurilor

și punctele de control decisiv

16. Operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare trebuie să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare în conformitate cu cerințele generale prevăzute în art. 3 alin. (7) și (9) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare respectă cerințele a căror necesitate este pusă în evidență de analiza riscului, precum și cerințele specifice menționate la pct. 17.

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

17.1. este identificat corect;

17.2. este însoțit de informațiile pertinente despre exploatarea de origine menționată în secțiunea a 3-a;

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

17.4. este curat;

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

17.6. este într-o stare satisfăcătoare privind bunăstarea animală în momentul în care

au ajuns la abator.

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

Secțiunea a 3-a

Informații privind lanțul alimentar

19. Operatorii din domeniul alimentar care administrează abatoare sau unități de prelucrare a vânatului solicită, primesc și verifică, după caz, informațiile despre lanțul alimentar și intervin, în conformitate cu prezenta secțiune, pentru toate animalele, cu excepția vânatului, care sunt trimise sau destinate trimiterii la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului.

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

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

22. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la pct. 20 trebuie să vizeze:

22.1. statutul exploatarea de origine sau statutul regional privind sănătatea animală, și dacă exploatarea este recunoscută oficial că aplică condiții de adăpost controlate privind prezența de *Trichinella* în conformitate cu pct. 34 partea a IV-a a secțiunii a 6-a din Regulamentul sanitar-veterinar cu privire la stabilirea normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1086/2017;

22.2. starea sănătății animalelor;

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

22.4. apariția unor boli care pot influența siguranța cărnii;

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

22.6. rapoartele pertinente privind rezultatele anterioare ale unor inspecții veterinare

ante mortem și *post mortem* efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatare, inclusiv rapoartele medicului veterinar oficial;

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

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

23. Nu este necesar ca exploatantului abatorului sau al unității de prelucrare a vânatului să i se furnizeze:

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

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

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

24. Operatorii din domeniul alimentar care iau hotărârea de a accepta animale în instalațiile abatoarelor sau în unitatea de prelucrare a vânatului, după ce au evaluat informațiile pertinente privind lanțul alimentar trebuie să le pună, fără întârziere, la dispoziția medicului veterinar oficial și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct. 26, cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalului sau a lotului de animale. Operatorul din domeniul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial informațiile care pot genera preocupări privind sănătatea animală înainte de inspecția veterinară *ante mortem* a animalului în cauză.

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

26. În cazul în care autoritatea competentă permite și cu condiția ca obiectivele Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală să nu fie periclitate, informațiile privind lanțul alimentar pot sosi la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului cu mai puțin de 24 de ore înainte de sosirea animalelor aparținând tuturor speciilor la care se referă sau pot sosi la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului concomitent cu aceste animale.

27. Orice informație privind lanțul alimentar a cărei cunoaștere poate perturba serios activitatea abatorului sau a unității de prelucrare a vânatului este comunicată operatorului din industria alimentară care administrează abatorul sau unitatea de prelucrare a vânatului cu suficient timp înainte de sosirea animalelor la abator sau la unitatea de prelucrare a vânatului, pentru ca respectivul operator din industria alimentară să planifice corespunzător

activitatea din abator sau din unitatea de prelucrare a vânatului.

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

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

Secțiunea a 4-a

Cerințe aplicabile alimentelor congelate

de origine animală

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

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

30.2. data uciderii animalului, în cazul cadavrelor de vânat;

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

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

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

31.1. data de producție; și

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

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

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

la Cerințele specifice de igienă

care se aplică alimentelor de origine animală

CERINȚE SPECIFICE

de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

Capitolul I

CARNEA DE UNGULATE DOMESTICE

Secțiunea 1

Transportul animalelor vii până la abator

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

1.1. în timpul colectării și transportării, animalele trebuie să fie manipulate cu precauție și trebuie să se evite orice suferință inutilă;

1.2. animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți periculoși pentru sănătatea publică pot fi transportate spre abator numai cu acordul autorității competente.

Secțiunea a 2-a

Cerințe care se aplică abatoarelor

2. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că echipamentul, construcția și configurarea abatoarelor în care sunt sacrificate ungulatele domestice sunt în conformitate cu cerințele prevăzute în prezenta secțiune. Abatoarele parțiale mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unitățile complementare permanente de sacrificare pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute în prezenta secțiune. Abatoarele parțiale mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. Aceste cerințe sunt redată după cum urmează:

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

2.2. abatoarele trebuie să fie dotate cu instalații separate care se încuie sau, dacă o permite clima, boxe pentru animalele bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat și amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a

celorlalte animale, cu excepția cazului în care autoritatea competentă consideră că aceste instalații nu sunt necesare;

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

3. Pentru a evita contaminarea cărnii, operatorii din domeniul alimentar se asigură ca abatoarele:

3.1. să dispună de un număr suficient de spații adaptate operațiunilor;

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

3.3. să efectueze, în mod separat, în spațiu și timp, următoarele operațiuni:

3.3.1. asomarea și sângerarea;

3.3.2. în cazul sacrificării porcilor, opărirea, depilarea, curățarea și pârlirea;

3.3.3. eviscerarea și continuarea pregătirii cărnii;

3.3.4. manipularea stomacului și a intestinelor curățate;

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

3.3.6. împachetarea organelor comestibile; și

3.3.7. expedierea cărnii;

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

3.5. să dispună de linii de sacrificare (în cazul în care sunt utilizate) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în aceleași spații funcționează mai mult de o linie de sacrificare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure o separare corespunzătoare pentru a evita contaminarea încrucișată.

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

5. Echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea expusă pentru a se spăla pe mâini este dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor.

6. Abatorul este prevăzut cu instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și cu instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman.

7. Abatorul dispune de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru vite. Autoritatea competentă permite abatoarelor să nu dispună de acest spațiu și de instalațiile aferente dacă în apropierea acestora există spații și instalații autorizate oficial în acest scop.

8. Abatorul dispune de instalații care se încuie, care sunt rezervate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste instalații nu sunt indispensabile în cazul în care sacrificarea este efectuată într-o altă unitate autorizată în acest scop de către autoritatea competentă sau la încheierea perioadei normale de efectuare a sacrificării.

9. În cazul în care în abator sunt depozitate gunoiul de grajd și conținutul tubului digestiv, operatorii din domeniul alimentar se asigură că abatorul este dotat cu o incintă sau un spațiu special pentru aceasta.

10. Abatorul dispune de o instalație echipată corect care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv pentru utilizarea de către serviciul veterinar.

Secțiunea a 3-a

Cerințe care se aplică secțiilor de tranșare

11. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că secțiile de tranșare unde se manipulează carnea de ungulate domestice:

11.1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii prin:

11.1.1. realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor; sau

11.1.2. separarea loturilor de producție diferite;

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

11.3. dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să fie în conformitate cu cerințele prevăzute la pct. 13;

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

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

Secțiunea a 4-a

Igiena sacrificării

12. Operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate ungulate domestice se asigură de respectarea următoarelor cerințe:

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

12.2. carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct. 12.3 și 12.4 nu este utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificarea în abator;

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

12.3.1. animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului în conformitate cu prevederile pct. 14;

12.3.2. animalelor sacrificate în exploatarea de proveniență în conformitate cu pct. 15 sau 32;

12.3.4. vânatului, în conformitate cu pct. 41-57;

12.4. carnea care provine de la animale care au făcut obiectul unei sacrificări în urma unui accident într-un abator este utilizată pentru consumul uman în cazul în care, după inspecția veterinară, nu a fost constatată nicio leziune gravă în afara celei provocate de accident;

12.5. se asigură că animalele sau, după caz, fiecare lot de animale destinat sacrificării sunt identificate astfel încât să se poată stabili originea lor;

12.6. animalele trebuie să fie curate;

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

12.8. animalele introduse în sala de sacrificare sunt sacrificate fără amânări nejustificate;

12.9. asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare sunt efectuate fără nicio întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii, pentru:

12.9.1. traheea și esofagul trebuie să rămână intacte la sângerare, cu excepția cazului

în care este vorba de o sacrificare conform unui ritual religios;

12.9.2. îndepărtarea pieilor și a firelor de păr:

12.9.2.1. se evită orice contact între suprafața exterioară a pielii și carcasă; și

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

12.9.3. operatorii iau măsuri pentru evitarea deversării conținutului gastric în timpul și după eviscerare și pentru a se asigura că eviscerarea este încheiată cât mai repede posibil după asomare; și

12.9.4. ablația mamei nu trebuie să genereze contaminarea carcasei prin intermediul laptelui sau al colostrului;

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

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

12.12. carcasele trebuie să fie ferite de orice contaminare vizibilă cu mase fecale. Orice contaminare vizibilă este eliminată, fără întârziere, prin fasonare sau orice alt procedeu care are un efect echivalent;

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

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

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

12.15.1. trebuie să poată fi identificate ca provenind dintr-o anumită carcasă; și

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

12.16. totuși, penisul poate fi îndepărtat de îndată, dacă nu prezintă nicio leziune patologică;

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

12.18. în cazul în care sângele și celelalte organe ale mai multor animale sunt adunate în același recipient înainte de încheierea inspecției veterinare *post mortem*, întreg conținutul acestuia este declarat impropriu pentru consumul uman atunci când carcasa unui sau a mai multe dintre aceste animale este declarată improprie pentru consumul uman;

12.19. după inspecția veterinară *post mortem*:

12.19.1. sunt extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor;

12.19.2. părțile improprii pentru consumul uman trebuie să fie evacuate din zona curată a unității;

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

12.19.4. viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, sunt îndepărtate în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente;

12.20. după sacrificare și inspecția veterinară *post mortem*, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu dispozițiile stabilite la pct. 16-21;

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

12.21.1. stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate; atunci când stomacurile sunt destinate producției de cheag:

12.21.1.1. acestea sunt golite numai în cazul bovinelor tinere;

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

12.21.2. intestinalele trebuie să fie golite și curățate;

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

12.22. atunci când unitățile sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii de animale

diferite sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat, sunt luate măsuri de precauții în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii. Se prevede să fie disponibile instalații separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupte de vânat de crescătorie sacrificat în exploatare sau pentru vânat;

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

Secțiunea a 5-a

Igiena în timpul tranșării și dezosării

13. Operatorii din domeniul alimentar asigură că tranșarea și dezosarea unguțelor domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

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

13.2. operațiunile efectuate în cazul cărnii se organizează astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea. În acest scop, operatorii din domeniul alimentar asigură că:

13.2.1. carnea destinată tranșării se introduce progresiv în spațiile de lucru;

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

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

13.3. carnea este dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 13.2.2, în conformitate cu prevederile pct. 18;

13.4. de asemenea, carnea este dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la subpct. 13.2.2, atunci când secția de tranșare se află în același loc ca și abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranșare fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 13.2.2;

13.5. carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în

maximum trei bucăți pentru vânzare angro pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la subpct. 13.2.2, atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la subpct. 18.2. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la subpct. 13.2.2 în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare.

Secțiunea a 6-a

Sacrificarea de urgență în exteriorul abatorului

14. Operatorii din domeniul alimentar asigură că orice carne care provine de la ungulate domestice care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului este destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerințe:

14.1. un animal sănătos a fost victima unui accident care a împiedicat transportarea acestuia până la abator din considerente privind bunăstarea animală;

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

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

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

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

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

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

14.8. operatorii din domeniul alimentar urmează toate instrucțiunile privind utilizarea cărnii pe care le oferă medicul veterinar oficial în urma inspecției veterinare *post mortem*.

Secțiunea a 7-a

Sacrificarea în exploatarea de proveniență a bovinelor domestice, cu excepția bizonilor și a ovinelor, a caprinelor și a porcinelor domestice, precum și a solipedelor domestice, în alte situații decât sacrificarea de urgență

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

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

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

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

15.4. unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu pct. 12; autoritatea competentă permite ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite în Legea nr. 196/2024 privind sănătatea animală, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Legea nr. 196/2024 privind sănătatea animală și cu orice act adoptat în temeiul acesteia;

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

15.6. în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, acestea sunt refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă;

15.7. proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri

nejustificate după sosirea la abator;

15.8. pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea a 3-a din anexa nr. 1, certificatul oficial trebuie să însoțească animalele sacrificate până la abator sau să fie trimis în avans, în orice format.

Secțiunea a 8-a

Depozitarea și transportul

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

16.1. cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, se asigură ca inspecția veterinară *post mortem* să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Totuși, carnea este tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile pct. 13.4;

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

16.3. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 16.1 și să mențină temperatura respectivă înainte de depozitare, precum și în timpul acesteia.

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

17.1. Înainte de introducerea pe piață sau congelare, carnea de vită supusă procesului de maturare uscată trebuie depozitată într-o încăpere specială sau într-un dulap special, la o temperatură la suprafață cuprinsă între 0,5 și 3,0 °C, cu o umiditate relativă de maximum 85 % și un flux de aer cuprins între 0,2 și 0,5 m/s, pentru o perioadă de maximum 35 de zile de la încheierea perioadei de stabilizare după sacrificare. Totuși, operatorii din sectorul alimentar pot să aplice alte combinații de temperatură la suprafață, umiditate relativă, flux de aer și timp sau să realizeze maturarea uscată a cărnii provenite de la alte specii, cu condiția prezentării unor dovezi documentate și validate științific, care să fie evaluate și acceptate de autoritatea competentă, din care să rezulte că sunt asigurate garanții echivalente privind siguranța cărnii.

17.2. În plus, se aplică următoarele măsuri specifice:

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

17.2.2. carnea nu se încarcă în încăpere sau în dulap înainte de atingerea temperaturii și a umidității relative menționate la subpunctul 17.1;

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

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

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

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

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

18. Carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la subpct. 16.1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului.

18.1. Transportul cărnii pentru producția de produse specifice va avea loc înainte ca temperatura specificată la subpct. 16.1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, cu următoarele condiții:

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

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

18.1.3. transportul este necesar pentru a respecta procesul tehnologic de producție;

18.2. Transportul de carcase, semicarcase, sferturi de carcase sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la subpct. 16.1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare:

18.2.1. temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (în continuare - HACCP);

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

18.2.3. vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau

semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro în așa fel încât autoritatea competentă să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la subpct. 18.2.8;

18.2.4. per transport, vehiculul care transportă carcacele, semicarcasele, sferturile sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro colectează carne de la maximum trei abatoare sau de la un depozit frigorific care colectează direct de la abatoare; toate cerințele prevăzute la subpct. 18.2 se aplică tuturor încărcăturilor de carcace, semicarcace, sferturi sau semicarcace tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro expediate din abator și din depozitul frigorific care colectează de la abatorul menționat anterior;

18.2.5. carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro trebuie să aibă o temperatură internă de 15 °C la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același compartiment ca și carnea ce îndeplinește cerința de temperatură prevăzută la subpct. 16.1 pentru organele comestibile și de 7 °C pentru alte tipuri de carne;

18.2.6. transportul este însoțit de o declarație a operatorului din domeniul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de prima încărcare, ora exactă la care a început prima încărcare a carcascelor, a semicarcascelor, a sferturilor de carcace sau a semicarcascelor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcacele, semicarcasele, sferturile de carcace sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, durata maximă permisă a transportului, data autorizației transportului în conformitate cu subpct. 18.2.2;

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

18.2.8. carnea trebuie transportată în conformitate cu următorii parametri:

18.2.8.1. pentru o perioadă maximă de transport de șase ore:

Tabelul 1

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

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

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

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

(⁴) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la pozițiile 2.1.1 și 2.1.2 din tabelul 2 din anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009

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

18.2.8.2.1. pentru o perioadă maximă de transport de 60 de ore:

Tabelul 2

Parametrii de transportare a carcaselor

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

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

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

(³) Temperatura internă maximă a cărnii, permisă la momentul încărcării și ulterior.

(⁴) Temperatura maximă a aerului la care carnea este expusă din momentul în care începe încărcarea și pe toată durata transportului.

(⁵) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, permisă pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la pozițiile 2.1.1 și 2.1.2 din tabelul 2 din anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009

18.2.9. metodele de măsurare a temperaturii la suprafață se validează și se utilizează după cum urmează:

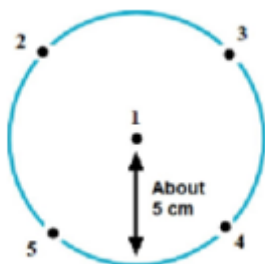
18.2.9.1. se utilizează un termometru etalonat în conformitate cu cea mai recentă versiune a SM EN ISO 13485:2016/A11:2022;

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

18.2.9.2.1. umărului; sau

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

18.2.10. se efectuează cinci măsurători ale temperaturii, după cum urmează:



18.2.11. în cadrul a cel puțin uneia dintre cele cinci măsurători, temperatura la suprafață trebuie să se situeze sub valorile prevăzute la subpct. 18.2.8.

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

20. Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

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

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

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

20.4. excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată); și

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

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

Capitolul II

CARNEA DE PASĂRE DE CURTE ȘI DE LAGOMORFE

Secțiunea 1

Transportul animalelor vii până la abator

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

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

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

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

Secțiunea a 2-a

Cerințe care se aplică abatoarelor

23. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că echipamentul, construcția și configurarea abatoarelor unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe sunt în conformitate cu cerințele prevăzute în prezenta secțiune. Abatoarele parțial mobile trebuie să funcționeze în combinație cu unități complementare permanente de sacrificare, pentru a constitui un abator complet care să îndeplinească cerințele prevăzute în prezenta secțiune. Abatoarele parțial mobile pot funcționa cu mai multe unități complementare de sacrificare, constituind astfel mai multe abatoare. Cerințele care se aplică abatoarelor sunt următoarele:

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

23.2. pentru a evita contaminarea cărnii, se asigură ca abatoarele:

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

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

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

23.2.3.1. asomarea și sângerarea;

23.2.3.2. deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărirea; și

23.2.3.3. expedierea cărnii;

23.2.4. să dispună de instalații care să împiedice contactul între carne și sol, pereți și echipamente; și

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

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

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

23.5. abatoarele dispun de instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consumul uman;

23.6. abatoarele dispun de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea:

23.6.1. echipamentelor de transport, cum ar fi cuștile; și

23.6.2. mijloacelor de transport;

23.7. aceste spații și instalații nu sunt obligatorii pentru subpct. 23.6.2 atunci când în apropiere există spații și instalații aprobate oficial;

23.8. abatoarele dispun de o instalație care se încuie și care este echipată corespunzător sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

Secțiunea a 3-a

Cerințe care se aplică secțiilor de tranșare

24. Operatorii din domeniul alimentar asigură ca secțiile de tranșare în care se manipulează carnea de păsări de curte sau de lagomorfe:

24.1. să fie construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, prin:

24.1.1. realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor; sau

24.1.2. separarea loturilor de producție diferite;

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

24.3. să dispună de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure

conformitatea cu cerințele prevăzute la pct. 27;

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

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

25. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile spații separate în cazul în care următoarele operațiuni sunt efectuate într-o secție de tranșare:

25.1. eviscerarea găștelor și rațelor crescute pentru producția de *foie gras*, care au fost asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare; sau

25.2. eviscerarea păsărilor de curte cu eviscerare amânată.

Secțiunea a 4-a

Igiena sacrificării

26. Operatorii din domeniul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe asigură respectarea următoarelor cerințe:

26.1. carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la subpct. 26.2 nu este utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificarea în abator;

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

26.2.1. păsărilor de curte cu eviscerare amânată, a găștelor și a rațelor crescute pentru producția de *foie gras*, precum și păsărilor care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, atunci când sunt sacrificate în exploatație în conformitate cu prevederile pct. 28;

26.2.2. vânatului de crescătorie sacrificat în exploatație în conformitate cu pct. 30-34;

26.2.3. vânatului mic în conformitate cu pct. 59-66;

26.3. operatorii abatoarelor urmează instrucțiunile autorității competente pentru ca inspecția veterinară *ante mortem* să fie efectuată în condiții corespunzătoare;

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

26.5. animalele introduse în sala de sacrificare sunt sacrificate fără amânări nejustificate;

26.6. asomarea, sângerarea, jumulirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire se efectuează fără nicio întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. Sunt luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului tubului digestiv în timpul eviscerării;

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

26.8. după inspecția veterinară *post mortem*:

26.8.1. de îndată ce acest lucru este posibil, părțile improprii pentru consumul uman sunt evacuate din zona curată a unității;

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

26.8.3. viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, sunt înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o indicație contrară din partea autorității competente;

26.9. după inspecția veterinară și eviscerare, animalele sacrificate sunt curățate și refrigerate, cât mai curând posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4°C, cu excepția cazului în care tranșarea este efectuată la cald;

26.10. atunci când carcasele sunt supuse unui proces de refrigerare prin imersiune, se asigură să fie respectate următoarele dispoziții:

26.10.1. sunt luate toate măsurile de precauție pentru evitarea unei contaminări a carcaselor, ținând cont de parametri precum greutatea carcasei, temperatura apei, volumul și direcția fluxului de apă și durata procesului de refrigerare;

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

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

Secțiunea a 5-a

Igiena în timpul și după tranșare și dezosare

27. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre de curte și de lagomorfe are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

27.1. operațiunile efectuate în cazul cărnii sunt organizate astfel încât să se evite sau să se reducă la minimum orice contaminare. În acest scop, operatorii din domeniul alimentar se asigură că:

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

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

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

27.2. totuși, carnea este dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperatura prevăzută la subpct. 27.1.2, atunci când secția de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiția de a transfera carnea în sala de tranșare:

27.2.1. direct din spațiile de sacrificare;

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

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

27.4. carnea trebuie să ajungă la o temperatură care nu depășește 4 °C înainte de transport și să fie menținută la această temperatură în timpul transportului. În cazul în care autoritatea competentă aprobă acest lucru, ficatul destinat producției de *foie gras* este transportat la o temperatură care depășește 4 °C, cu condiția ca:

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

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

27.5. carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate. Operatorii din domeniul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul congelează carnea pentru redistribuirea acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

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

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

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

27.5.4. excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată); și

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

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

Secțiunea a 6-a

Sacrificarea în exploatație

28. Operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările de curte menționate de subpt. 26.2.2 în exploatație numai cu aprobarea autorității competente și cu respectarea următoarelor condiții:

28.1. exploatația este supusă unor inspecții veterinare periodice;

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

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

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

28.5. se respectă cerințele privind bunăstarea animalelor;

28.7. pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea a 3-a din anexa nr. 1 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, certificatul de sănătate animală trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format;

28.8. cu privire la păsările de curte crescute pentru producția de *foie gras*, carcasele neeviscerate trebuie să fie transportate de îndată și refrigerate, până la un abator sau la o secție de tranșare. Acestea sunt eviscerate în termen de 24 de ore după sacrificare sub controlul autorității competente;

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

același țară ca și exploatarea de producție.

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

Capitolul III

CARNE DE VÂNAT DE CRESCĂTORIE

30. Dispozițiile prevăzute la pct. 1-21 din capitolul I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat de crescătorie paricopitate, cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inadecvate.

31. Dispozițiile prevăzute la pct. 22-29 din capitolul II se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ratite. Dispozițiile prevăzute la pct. 1-21 se aplică atunci când autoritatea competentă le consideră corespunzătoare. Operatorul din domeniul alimentar prevede instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor.

32. Fără a aduce atingere prevederilor pct. 30 și 31, operatorii din domeniul alimentar pot sacrifica păsările alergătoare (ratite) și ungușele de crescătorie menționate la pct. 30 la locul de origine, cu aprobarea autorității competente, în cazul în care:

32.1. animalele nu pot fi transportate în scopul evitării oricărui risc pentru manipulator sau al garantării bunăstării animalelor;

32.2. efectivul este supus unor controale veterinare regulate;

32.3. proprietarul animalelor prezintă o cerere;

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

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

32.6. exploatarea dispune de instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sângerarea și, atunci când ratitele trebuie deplumate, deplumarea animalelor;

32.7. sunt respectate cerințele privind bunăstarea animalelor;

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

32.9. certificatul de sănătate animală, eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției veterinare *ante mortem* și

efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării și în care se indică data și ora, trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau la o unitate de prelucrare a vânatului, după caz, sau trebuie să fie trimis în avans, în orice format.

33. Prin derogare de la subpct. 32.9, autoritatea competentă aprobă includerea atestării privind efectuarea corectă a sacrificării și a sângerării, precum și a datei și orei sacrificării numai în informațiile privind lanțul alimentar în conformitate cu secțiunea a 3-a din anexa nr. 1, cu condiția ca:

33.1. exploatarea să nu fie situată într-o zonă de restricție definită de Legea nr. 196/2024 privind sănătatea animală;

33.2. operatorul din domeniul alimentar să fi demonstrat nivelul de competență adecvat pentru sacrificarea animalelor fără a provoca acestora niciun fel de durere, chin sau suferință evitabile în conformitate cu pct. 28 din Norma sanitar-veterinară privind protecția animalelor în momentul uciderii, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 369/2015.

34. Operatorii din domeniul alimentar pot, de asemenea, sacrifica bizoni în exploatare, în conformitate cu pct. 32 în circumstanțe excepționale.

Capitolul IV

CARNE DE VÂNAT SĂLBATIC

Secțiunea 1

Formarea vânătorilor în domeniul sănătății și igienei

35. În sensul prezentei secțiuni, „centru de colectare” înseamnă o unitate utilizată pentru depozitarea corpurilor și a viscerelor vânatului înainte de transportarea lor la o unitate de prelucrare a vânatului.

36. Persoanele care vânează vânat în scopul introducerii pe piață pentru consumul uman posedă cunoștințe suficiente privind patologia vânatului precum și producția și manipularea vânatului și a cărnii de vânat după vânare pentru a efectua o examinare inițială la fața locului.

37. Este suficient ca, cel puțin, unul dintre membrii unei echipe de vânători să dispună de cunoștințele prevăzute la pct. 36. Trimiterile, în cadrul acestei secțiuni, la o „persoană formată” sunt trimiteri la această persoană.

38. Persoana formată ar putea fi, de asemenea, pădurarul în cazul în care face parte din echipa de vânătoare sau în cazul în care se află în apropierea locului unde are loc vânătoarea. Vânătorul trebuie să prezinte vânatul recoltat gestionarului fondului cinegetic sau angajatului acestuia și să-l informeze cu privire la orice comportament anormal pe care l-a constatat înainte de uciderea acestuia.

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

39.1. anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului;

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

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

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

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

Secțiunea a 2-a

Manipularea vânatului sălbatic mare

41. După uciderea vânatului sălbatic mare, stomacurile și intestinele sunt îndepărtate cât mai repede posibil și sângerate.

42. Persoana formată trebuie să efectueze examinarea corpului și a viscerelor, îndepărtate eventual, pentru a identifica orice caracteristică care să indice un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Se asigură ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere.

43. Carnea vânatului mare este introdusă pe piață numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la pct. 42. Așa cum se precizează la pct. 44, viscerele însoțesc animalul. Se asigură ca acestea să poată fi identificate ca aparținând unui animal dat.

44. În cazul în care, în urma examinării prevăzute la pct. 42 nu este identificată nicio caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat niciun comportament anormal înainte de ucidere și nu există suspiciunea niciunei contaminări a mediului înconjurător, persoana competentă trebuie să anexeze la corpul animalului o declarație numerotată care atestă acest fapt. De asemenea, declarația trebuie să indice data, ora și locul recoltării.

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

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

47. Autoritatea competentă aprobă trimiterea capetelor și viscerelor susceptibile de infestare cu *Trichinella* la o entitate de prelucrare pentru producția de trofee de vânătoare, care a fost autorizată în conformitate cu art. 18 din Legea nr. 221/2007 privind activitatea sanitară veterinară. Entitatea de prelucrare se indică în declarație de către persoana competentă. O copie a respectivei declarații se trimite entității de prelucrare. În cazul în care rezultatele analizelor de identificare a prezenței *Trichinella* efectuate pe carcasă sunt pozitive, autoritatea competentă verifică în mod oficial manipularea adecvată a capului la entitatea de prelucrare.

48. Vânătorii respectă orice altă cerință suplimentară stabilită de autorități, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe.

49. În alte circumstanțe, capul (cu excepția colților și a coarnelor) și toate visceralele, cu excepția stomacului și intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului. Persoana formată care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la caracteristicile anormale, comportamentul anormal sau suspiciunea de contaminare a mediului înconjurător care au împiedicat-o să întocmească o declarație în conformitate cu pct. 44;

50. Dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea examinării prevăzute la pct. 42 într-un caz special, capul, cu excepția colților și a coarnelor, și toate visceralele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului care trebuie să fie transportat la o unitate de prelucrare a vânatului cât mai curând posibil după ucidere.

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

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

53. Vânatul mare livrat unei unități de prelucrare a vânatului este prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

54. În plus, vânatul mare nejupuit:

54.1. este jupuit și introdus pe piață numai dacă:

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

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

54.2. este trimis la o unitate de prelucrare a vânatului din altă țară numai în cazul în care, în cursul transportului la respectiva unitate de prelucrare a vânatului, este însoțit de certificatul oficial, care este eliberat și semnat de către un medic veterinar oficial și prin

care se atestă faptul că au fost respectate cerințele stabilite la pct. 44 privind disponibilitatea unei declarații, dacă este cazul, și a părților relevante ale corpului animalului.

55. În cazul în care unitatea de prelucrare a vânatului aflată în apropierea zonei de vânătoare este situată în altă țară, certificatul care însoțește transportul către această unitate de prelucrare a vânatului poate fi înlocuit cu declarația persoanei formate menționate la pct. 42, ținând cont de starea de sănătate a animalelor din țara de origine.

56. Cerințele prevăzute la pct. 13 se aplică tranșării și dezosării vânatului mare.

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

57.1. centrul de colectare să fie:

57.1.1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la subpct. 12.1 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, numai atunci când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare; sau

57.1.2. autorizat de către autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct. 12 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, atunci când primește corpuri de la alte centre de colectare;

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

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

57.4. să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct. 51;

57.5. durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

57.6. corpurile și viscerele vânatului mare să nu fie manipulate în niciun alt mod; totuși, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct. 42-50.

Secțiunea a 3-a

Manipularea vânatului sălbatic mic

58. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare care să permită identificarea oricărei caracteristici care indică un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Această examinare are loc de îndată ce este posibil după ucidere.

59. În cazul în care, în urma acestei examinări sunt constatate caracteristici anormale, se observă un comportament anormal înainte de ucidere sau există suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător, persoana formată informează autoritatea

competentă despre aceasta.

60. Carnea vânatului mic este introdusă pe piață numai dacă animalul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la pct. 58 sau, dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea acestei examinări într-un caz special, cât mai curând posibil după ucidere.

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

62. Eviscerarea este efectuată sau încheiată fără întârziere la sosirea în unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea competentă aprobă practici diferite.

63. Vânatul mic încredințat unei unități de prelucrare a vânatului este prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

64. Cerințele prevăzute la pct. 27 se aplică tranșării și dezosării vânatului mic.

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

65.1. centrul de colectare să fie:

65.1.1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la subpct. 12.1 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare; sau

65.1.2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din domeniul alimentar în conformitate cu pct. 12 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, când primește corpuri de la alte centre de colectare;

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

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

65.4. să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la pct. 61;

65.5. durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

65.6. corpurile, inclusiv viscerele vânatului mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; totuși, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la pct. 58 și 59.

Capitolul V

CARNE TOCATĂ, PREPARATE DIN CARNE

ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC

Secțiunea 1

Cerințe care se aplică unităților de producție

66. Operatorii din domeniul alimentar care operează în unități pentru producția de carne tocată, de preparate din carne și de carne separată mecanic se asigură că aceste unități:

66.1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii și a produselor, prin faptul că:

66.1.1. permit desfășurarea continuă a operațiunilor;

66.1.2. se asigură prelucrarea în mod separat a loturilor de producție diferite;

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

66.3. sunt dotate cu spații echipate astfel încât să se asigure respectarea cerințelor privind temperatura stabilite la pct. 68-73;

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

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

Secțiunea a 2-a

Cerințe care se aplică materiilor prime

67. Operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic asigură ca materiile prime utilizate respectă următoarele cerințe:

67.1. materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate respectă următoarele cerințe:

67.1.1. respectă cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

67.1.2. sunt preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora;

67.1.3. acestea nu pot fi obținute din:

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

67.1.3.2. carne separată mecanic;

67.1.3.3. carne care conține fragmente de oase sau de piele;

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

67.2. următoarele materii prime pot fi utilizate pentru preparatele din carne:

67.2.1. carnea proaspătă;

67.2.2. carnea care respectă cerințele prevăzute la subpct. 67.1; și

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

67.2.3.1. carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la subpct. 67.1, cu excepția celor prevăzute la subpct. 67.1.3.1;

67.2.3.2. carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute la subpct. 70.4;

67.3. materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic trebuie să respecte următoarele cerințe:

67.3.1. respectă cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

67.3.2. nu este admisă utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic:

67.3.2.1. pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul; și

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

Secțiunea a 3-a

Igiena în timpul producției și după producție

68. Operatorii din domeniul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic asigură respectarea următoarelor cerințe:

68.1. operațiunile efectuate în cazul cărnii sunt organizate astfel încât se evită sau se reduce pe cât posibil orice contaminare. În acest scop, operatorii din domeniul alimentar se asigură că, carnea utilizată:

68.1.1. este menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C pentru

păsările de curte, 3 °C pentru organele comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne; și

68.1.2. este introdusă progresiv și în funcție de nevoi în spațiile de preparare;

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

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

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

68.2.2.1. pentru păsările de curte - în termen de cel mult trei zile după sacrificarea animalelor;

68.2.2.2. pentru alte animale - în termen de cel mult șase zile după sacrificarea acestora;

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

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

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

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

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

70. Pentru producția și utilizarea cărnii separate mecanic, produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate se aplică următoarele cerințe:

70.1. materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de șapte zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de cinci zile. Carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de trei zile;

70.2. separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare;

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

transportului;

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

70.5. carnea separată mecanic despre care se va dovedi că nu respectă criteriile stabilite la subpct. 70.4 poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu Cerințele specifice de igienă care se aplică produselor de origine animală.

71. Pentru producția și utilizarea cărnii separate mecanic produse cu alte tehnici decât cele menționate la pct. 70 se aplică următoarele cerințe:

71.1. atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosare nu pot fi mai vechi de șapte zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de cinci zile. Carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de trei zile;

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

71.3. oasele cu carne care provin din carcase congelate nu pot fi recongelate;

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

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

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

71.7. carnea separată mecanic este utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezentele Cerințe.

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

73. Preparatele din carne supuse procesului de maturare uscată îndeplinesc cerințele

prevăzute la pct. 17 din secțiunea a 8-a.

Secțiunea a 4-a

Etichetarea

74. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, operatorii din domeniul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerința de la pct. 77.

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

Capitolul VI

PRODUSE DIN CARNE

76. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că următoarele elemente nu sunt utilizate în scopul preparării produselor din carne:

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

76.2. organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii;

76.3. cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare;

76.4. ochii și pleoapele;

76.5. canalul auditiv extern;

76.6. țesuturile corneene;

76.7. la păsările de curte, capul, cu excepția crestei și urechilor, a carunculei și bărbii, esofagul, gusa, intestinalele și organele aparatului genital.

77. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și preparatele din carne, utilizate pentru produsele din carne trebuie să respecte cerințele privind carnea proaspătă. Carnea tocată și preparatele din carne utilizate pentru produsele din carne nu sunt supuse celorlalte cerințe specifice prevăzute în capitolul V.

Capitolul VII

MOLUȘTELE BIVALVE VII

78. Prezentul capitol se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, acesta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii.

79. Moluștele bivalve vii pot fi introduse pe piață pentru vânzarea cu amănuntul

numai de către un agent economic din centre de expediere sau din unități de prelucrare în care trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu secțiunea a 2-a.

Secțiunea 1

Standarde sanitare care se aplică moluștelor

bivalve vii

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

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

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

80.2.1. pentru toxina paralică a crustaceelor (PSP) – 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram;

80.2.2. pentru „Amnesic Shellfish Poison” (ASP) – 20 de miligrame de acid domoic la kilogram;

80.2.3. pentru acidul ocadaic și dinofizistoxine luate împreună – 160 de micrograme de echivalent acid ocadaic per kilogram;

80.2.4. pentru iesotoxine – 3,75 miligrame de echivalent iesotoxine la kilogram; și

80.2.5. pentru azaspiracide – 160 de micrograme de echivalent azaspiracide la kilogram.

81. Se asigură ca stridiile să fie împachetate și ambalate cu valva cavă dedesubt.

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

Secțiunea a 2-a

Marcajul de identificare și etichetarea

83. Eticheta, inclusiv marca de identificare, este rezistentă la apă.

84. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispozițiile generale privind marcajul de identificare menționate în anexa nr. 1, precum și următoarele informații:

84.1. specia de moluscă bivalvă (denumirea comună și denumirea științifică); și

84.2. data de împachetare, cu mențiunea zilei și a lunii, cel puțin.

85. Fără a aduce atingere prevederilor din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, termenul minim de valabilitate este înlocuit cu formula: „Aceste animale trebuie să fie vii în momentul în care sunt cumpărate”.

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

Secțiunea a 3-a

Alte dispoziții

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

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

Capitolul VIII

PRODUSE PESCĂREȘTI

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

90. Prezentul capitol se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

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

92. Etapele pentru obținerea produselor pescărești sunt:

92.1. producția primară – care cuprinde creșterea, pescuitul și recoltarea produselor pescărești vii în vederea introducerii pe piață; și

92.2. operațiunile conexe – care cuprind:

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

92.2.2. transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial

modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producție până la prima unitate de destinație.

Secțiunea 1

Cerințe aplicabile unităților care manipulează

produsele pescărești

93. Operatorii din domeniul alimentar asigură respectarea următoarelor cerințe în unitățile care manipulează produse pescărești, atunci când acestea sunt aplicabile.

A. CERINȚE PENTRU PRODUSELE

PESCĂREȘTI PROASPETE

94. Produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și păstrate în apă refrigerată. În plus, ele pot fi transportate mai departe în apă refrigerată și pot fi transportate de la unități de acvacultură până la sosirea într-o unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate după sosirea la o unitate terestră care desfășoară alte activități decât transportul cu condiția respectării cerințelor de la subpct. 136.1.

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

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

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

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

99. Operațiuni precum filetarea sau tranșarea trebuie să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor și a feliilor. Fileurile și feliile trebuie să nu rămână pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor.

Fileurile și feliile trebuie să fie înfoliate și ambalate, iar apoi refrigerate cât mai repede posibil după prepararea lor.

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

B. CERINȚELE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR

CONGELATE

101. Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sau depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă următoarelor cerințe:

101.1. să dispună de echipamente de congelare cu o capacitate suficientă de congelare cât mai rapidă posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât să se atingă o temperatură internă de maximum -18 °C;

101.2. să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la subpct. 101.1 și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare.

C. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR

PESCĂREȘTI SEPARATE MECANIC

102. Operatorii din domeniul alimentar care produc produse pescărești separate mecanic se asigură că sunt respectate următoarele cerințe:

102.1. ca materiile prime utilizate să răspundă următoarelor criterii:

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

102.1.2. materiile prime nu trebuie să conțină viscere;

102.2. ca procesul de fabricare să respecte următoarele cerințe:

102.2.1. separarea mecanică să fie realizată de îndată după tranșarea fileului de pește;

102.2.2. dacă sunt utilizați pești întregi, se asigură ca în prealabil aceștia să fie eviscerați și spălați;

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

D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII

103. Operatorii din domeniul alimentar care introduc pe piață produse pescărești derivate din pești sau moluște cefalopode trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare pentru a distruge paraziții viabili care ar putea constitui un pericol pentru sănătatea consumatorului. Aceste produse fac parte din următoarele categorii:

103.1. produse pescărești destinate a fi consumate crude; sau

103.2. produse marinate, sărate și orice alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil.

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

104.1. -20 °C timp de cel puțin 24 de ore; sau

104.2. -35 °C timp de cel puțin 15 ore.

105. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să realizeze tratamentul de congelare prevăzut la pct. 103 pentru produsele pescărești:

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

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

105.3. din capturi, cu condiția că:

105.3.1. sunt disponibile date epidemiologice care confirmă că zonele de pescuit de origine nu prezintă risc pentru sănătate din cauza prezenței paraziților; și

105.3.2. autoritatea competentă autorizează acest lucru;

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

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

105.4.2. operatorul din domeniul alimentar verifică prin proceduri aprobate de către

autoritatea competentă că produsele pescărești nu reprezintă un pericol pentru sănătate din cauza prezenței paraziților viabili.

106. Atunci când sunt introduse pe piață, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, produsele pescărești menționate la pct. 103 trebuie să fie însoțite de un document eliberat de către operatorul din domeniul alimentar care realizează tratamentul de congelare, indicând tipul de tratament de congelare la care au fost supuse produsele.

107. Înainte de introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la subpct. 105.3 și 105.4, care nu au fost supuse unui tratament de congelare sau care nu sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament care distruge paraziții viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, un operator din domeniul alimentar trebuie să se asigure că produsele pescărești provin dintr-o zonă de pescuit sau piscicultură în conformitate cu condițiile specifice menționate la unul dintre aceste puncte. Această dispoziție este îndeplinită prin informații în documentul comercial sau prin orice alte informații de însoțire a produselor pescărești.

Secțiunea a 2-a

Cerințe care se aplică anumitor produse

pescărești prelucrate

108. Operatorii din domeniul alimentar asigură respectarea următoarelor cerințe în unitățile care manipulează produse pescărești prelucrate specific.

A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA

CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELOR

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

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

111. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate, de îndată ce este posibil, la temperatura stabilită la pct. 129-134.

B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE

DESTINAT CONSUMULUI UMAN

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

112.1. să provină din unități, înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017

privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentelor Cerințe;

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

112.3. să fie transportate și depozitate în condiții igienice;

112.4. să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în pct. 129-134.

113. Prin derogare de la subpct. 112.4, operatorul din domeniul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucurează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și valoarea totală a azotului bazic volatil total (ABVT) nu depășește 60 mg de azot/100 g de produs pescăresc întreg utilizat direct pentru prepararea uleiului de pește destinat consumului uman.

114. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că întreaga materie primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, atunci când este cazul, stagii de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final.

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

Secțiunea a 3-a

Standarde sanitare care se aplică produselor

pescărești

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

A. PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

ALE PRODUSELOR PESCĂREȘTI

117. Operatorii din domeniul alimentar realizează o evaluare organoleptică a produselor pescărești. Această evaluare trebuie să permită verificarea conformității acestor produse cu criteriile de prospețime.

B. HISTAMINA

118. Operatorii din domeniul alimentar asigură că limitele care se aplică histaminei nu sunt depășite.

C. AZOTUL VOLATIL TOTAL

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

D. PARAZIȚI

120. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că produsele pescărești au fost supuse, înaintea introducerii pe piață, unui control vizual, care să detecteze prezența paraziților vizibili. Aceștia nu trebuie să introducă pe piață pentru consumul uman produsele pescărești care sunt în mod vizibil infestate cu paraziți viabili.

121. Inspecția vizuală se efectuează pe un număr reprezentativ de eșantioane. În timpul producției, inspecția vizuală a peștelui eviscerat trebuie efectuată de către persoane calificate pe cavitatea abdominală, ficatul și icrele destinate consumului uman. În funcție de sistemul de eviscerare utilizat, inspecția vizuală trebuie efectuată:

121.1. în cazul eviscerării manuale - în mod continuu de către manipulator în momentul eviscerării și spălării;

121.2. în cazul eviscerării mecanice - prin prelevarea de probe efectuată pe număr reprezentativ de probe fiind de cel puțin 10 pești pe lot.

122. Inspecția vizuală a fileurilor de pește sau a feliilor de pește se efectuează de către personalul instruit în domeniul igienei și siguranței alimentelor, desemnat de operator, în timpul tăierii și după filetare sau filiere. În cazul în care o examinare individuală nu este posibilă din cauza mărimii fileurilor sau a operațiunilor de filetare, planul de eșantionare trebuie întocmit și pus la dispoziția autorității competente.

E. RISCURI TOXICE ÎN PRODUSELE

PESCĂREȘTI

123. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii sunt interzise să fie introduse pe piață: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*.

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

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

126. Produsele pescărești care conțin biotoxine cum sunt ciguatoxina sau toxinele paralizante ale mușchilor nu trebuie introduse pe piață. Produsele pescărești derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi introduse pe piață în măsura în care au fost produse în conformitate cu pct. 129-134.

Secțiunea a 4-a

Împachetarea și ambalarea produselor

pescărești

127. Operatorul din domeniul alimentar se asigură că recipientele în care sunt conservate produsele pescărești proaspete la gheață sunt rezistente la apă și permit apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

128. Atunci când produsele pescărești sunt împachetate, operatorii din domeniul alimentar se asigură că materialul utilizat pentru împachetare:

128.1. nu constituie o sursă de contaminare;

128.2. este depozitat astfel încât să nu fie expus unor riscuri de contaminare; și

128.3. atunci când se intenționează a fi reutilizat, să fie ușor de curățat și, după caz, de dezinfectat.

Secțiunea a 5-a

Depozitarea produselor pescărești

129. Operatorii din domeniul alimentar care depozitează produse pescărești asigură respectarea cerințelor de la pct. 130-134.

130. Produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate, precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate sunt ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite.

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

132. Produsele pescărești conservate vii sunt ținute la o temperatură și în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității.

133. În cazul în care produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate sau produsele pescărești prelucrate trebuie să aibă o temperatură mai mică decât cea a gheții în curs de topire pentru a permite utilizarea utilajelor de

tranșare sau de tăiere a produselor pescărești, respectivele produse pot fi ținute la această temperatură necesară din punct de vedere tehnologic pentru o perioadă cât mai scurtă posibil și, în orice caz, nu mai mare de 96 de ore. Nu sunt permise depozitarea și transportul la această temperatură.

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

Secțiunea a 6-a

Transportul produselor pescărești

135. Operatorii din domeniul alimentar care transportă produse pescărești să asigure respectarea cerințelor de la pct. 136-139.

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

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

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

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

137. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să se conformeze dispozițiilor subpct. 136.2 atunci când sunt transportate produse pescărești congelate de la un depozit frigorific până la o unitate autorizată pentru a fi decongelate de îndată după sosire, în vederea unei preparări și/sau prelucrări atunci când distanța parcursă este scurtă și autoritatea competentă aprobă acest lucru.

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

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

Capitolul IX

LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE

ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU

Secțiunea 1

Lapte crud și colostru - producția primară

140. În sensul prezentului capitol:

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

140.2. prin „produse pe bază de colostru” se înțeleg produsele care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.

141. Operatorii din domeniul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru asigură respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol.

I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE

APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU

142. Laptele crud și colostrul provine de la animale:

142.1. care nu prezintă niciun simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru;

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

142.3. care nu prezintă nicio rană a ugerului ce ar putea altera laptele și colostrul;

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

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

143. În mod special, cu privire la bruceloză, se asigură ca laptele crud și colostrul să

provină:

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

143.2. de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză; sau

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

144. În mod special, cu privire la tuberculoză, laptele crud și colostrul trebuie să provină:

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

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

145. În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, se asigură ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză.

146. Laptele crud sau colostrul ce provine de la animale care nu îndeplinesc cerințele prevăzute la pct. 143-145 este utilizat cu aprobarea autorității competente:

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

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

147. Laptele crud și colostrul de la un animal ce nu respectă cerințele de la pct. 142-146 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în Norma sanitar-veterinară privind

condițiile de sănătate și certificare animală la comerțul (importul și exportul) cu ovine și caprine, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 686/2018 și Norma sanitar-veterinară privind condițiile de sănătate și certificare animală la comerțul (importul și exportul) cu bovine și porcine, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 913/2018 - nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

148. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la pct. 142 sau 143-145 trebuie să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.

II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE

A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI

A. Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor

149. Instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul sunt situate și construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului.

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

151. Suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) este ușor de curățat, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

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

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

153. Mulsul este efectuat în condiții de igienă, asigurând:

153.1. ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate;

153.2. ca laptele și colostrul de la fiecare animal să fie controlate de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau fizico-chimice anormale, și ca laptele și colostrul care prezintă astfel de caracteristici să nu fie utilizate pentru consumul uman;

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

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

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

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

154. Imediat după muls, laptele și colostrul sunt plasate într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare. Cerințele pentru aceste produse sunt:

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

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

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

156. Operatorii din domeniul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la pct. 154 și 155, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care:

156.1. laptele este tratat în două ore după muls; sau

156.2. se asigură o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate și autoritatea competentă aprobă acest lucru.

C. Igiena personalului

157. Persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează laptele crud și colostrul poartă haine curate și adaptate.

158. Persoanele care efectuează mulsul respectă un nivel ridicat de igienă personală. În apropierea spațiilor de muls sunt amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI

CRUD ȘI COLOSTRULUI

159. În lipsa unei reglementări specifice privind calitatea laptelui și a produselor

lactate, se aplică criteriile prevăzute în prezentele Cerințe pentru laptele crud.

160. Colostrul trebuie să respecte criteriile stabilite prin ordin al ministrului agriculturii și industriei alimentare privind conținutul de germeni, celule somatice și reziduuri de antibiotice.

161. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu pct. 162, 163 și 164, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la pct. 160, în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate:

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

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

161.3. de către sau în numele unui grup de operatori din domeniul alimentar; sau

161.4. în cadrul unui program de control național sau raional.

162. Operatorii din domeniul alimentar pun în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:

162.1. pentru laptele de vacă crud:

Tabelul 3

Criterii pentru laptele crud de vacă

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

162.2. pentru laptele crud de la alte specii:

Tabelul 4

Criterii pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 ^(*)
^(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună	

163. În cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică niciun tratament termic, operatorii din domeniul alimentar asigură ca laptele crud să îndeplinească următoarele criterii:

Criterii pentru laptele crud de la alte specii destinat fabricării

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

164. Fără a aduce atingere prevederilor Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 298/2011, operatorii din domeniul alimentar trebuie să aplice proceduri prin care să prevină introducerea pe piață a laptelui crud:

164.1. care conține reziduuri de antibiotice peste limita maximă admisă; sau

164.2. în care totalul combinat al reziduurilor de substanțe antibiotic depășește valoarea maximă aprobată.

165. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile pct. 162, 163 sau 164, operatorii din domeniul alimentar informează autoritatea competentă și iau măsuri pentru remedierea situației.

Secțiunea a 2-a**Cerințe privind produsele lactate și cele pe bază de colostru****I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA**

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

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

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

167. Operatorii din domeniul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare, în cazul în care:

167.1. prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare; sau

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

II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC

168. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, operatorii din domeniul alimentar asigură respectarea cerințelor menționate în art. 17 capitolul V din Legea nr. 296/2017 privind

cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Se asigură, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate:

168.1. pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică:

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

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

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

169. Tratamentul menționat la subpct. 168.1.1, 168.1.2 și 168.1.3 garantează că produsele prezintă, dacă este cazul, o reacție negativă la testul de fosfatază alcalină imediat după un astfel de tratament. În cazul în care testul de fosfatază alcalină nu este adecvat pentru a demonstra eficacitatea pasteurizării, cum ar fi situațiile în care produsele sunt derivate de la alte specii decât bovinele sau sunt separate în diferite fracțiuni înainte de a fi pasteurizate, operatorii din domeniul alimentar furnizează autorității competente asigurările necesare și țin evidențele aferente ca parte a procedurilor lor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP).

Produsele trebuie să prezinte, după caz, o reacție negativă la testul de fosfatază imediat după un astfel de tratament.

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

170.1. care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un scurt timp (nu mai puțin de 135 °C în combinație cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încât să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat atunci când este păstrat într-un recipient închis și aseptice la temperatura mediului înconjurător; și

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

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

171.1. iau în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP menționate în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare; și

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

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI

DE VACĂ CRUD

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

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

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

173. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la pct. 172, operatorii din domeniul alimentar informează autoritatea competentă și iau măsuri pentru a remedia situația.

Secțiunea a 3-a

Împachetarea, ambalarea și etichetarea

174. Închiderea ambalajelor destinate consumatorului se efectuează în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, de îndată după umplere, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previn contaminarea. Sistemul de închidere trebuie să fie proiectat astfel încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis.

175. Pe lângă cerințele prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, cu excepția cazurilor menționate la art. 14 alin. (1) din legea citată, etichetarea trebuie să indice în mod clar:

175.1. în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenul „lapte crud”;

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

175.3. în cazul colostrului, termenul „colostru”;

175.4. în cazul produselor pe bază de colostru, termenul „pe bază de colostru”.

176. Cerințele de la pct. 175 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.

177. Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa nr. 1 capitolul I secțiunea 1:

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

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

Capitolul X

OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ

Secțiunea 1

OUĂ

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

179. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităților acestora legate de igienă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă impune cerințe de temperatură pentru instalațiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalații de depozitare.

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

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

Secțiunea a 2-a

Produse din ouă

I. CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR

182. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că unitățile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operațiuni în mod separat:

182.1. spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, după caz;

182.2. spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea fragmentelor de coajă și de membrană; și

182.3. alte operațiuni decât cele menționate la subpct. 182.1 și 182.2.

II. MATERII PRIME UTILIZATE

PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR DIN OUĂ

183. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe:

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

183.2. ouăle lichide obținute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Ouăle lichide sunt obținute în conformitate cu cerințele de la subpct. 184.1-184.4 și 184.7.

III. CERINȚE SPECIFICE CU PRIVIRE LA IGIENĂ

CARE SE APLICĂ FABRICĂRII PRODUSELOR DIN OUĂ

184. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că toate operațiunile sunt efectuate astfel încât să se evite orice contaminare în timpul producției, al manipulării și al depozitării produselor din ouă, asigurând respectarea următoarelor cerințe:

184.1. ouăle pot fi sparte numai dacă sunt curate și uscate;

184.2. ouăle trebuie sparte astfel încât să fie redusă la minimum contaminarea, având grijă ca această operațiune să fie efectuată în mod corespunzător separat de celelalte. Ouăle crăpate sunt prelucrate de îndată ce este posibil;

184.3. ouăle care nu sunt ouă de găină, de curcă și de bibilică trebuie să fie manipulate și prelucrate separat. Toate echipamentele sunt curățate și dezinfectate înaintea reluării prelucrării ouălor de găină, de curcă și de bibilică;

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

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

184.6. nu este cerută nicio prelucrare pentru albușul destinat fabricării de albumină uscată sau cristalizată care urmează să fie supus unui tratament termic;

184.7. în cazul în care prelucrarea nu este efectuată de îndată după spargere, se asigură ca ouăle lichide să fie depozitate fie congelate, fie la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Această perioadă de depozitare înaintea prelucrării la 4 °C nu trebuie să

fie mai mare de 48 de ore. Aceste cerințe nu se aplică produselor care trebuie să facă obiectul unei eliminări a zaharurilor, în cazul în care acest proces este realizat cât mai repede posibil;

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

IV. SPECIFICAȚII ANALITICE

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

186. Conținutul de acid lactic în cazul materiei prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să fie mai mare de 1g/kg de materie uscată. Pentru produsele fermentate, se asigură ca această valoare să fie valoarea înregistrată înainte de procesul de fermentație.

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

V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE

188. Pe lângă cerințele generale care se aplică marcajului de identificare prevăzut în anexa nr. 1 capitolul I secțiunea 1, loturilor de produse din ouă care nu sunt destinate vânzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs, li se aplică o etichetă, în care se indică temperatura la care este necesar să fie menținute produsele din ouă și perioada în care conservarea acestora este asigurată astfel.

189. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la pct. 188 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea „Ou lichid nepasteurizat - se tratează la locul de destinație” și să indice data și ora spargerii ouălor.

Secțiunea a 3-a

Pulpe de pui de baltă și melci de mare

190. Operatorii din domeniul alimentar care prepară pulpe de broască sau melci de mare pentru consumul uman asigură respectarea următoarelor cerințe:

190.1. pulpe de broască și melcii de mare sunt sacrificați într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens;

190.2. unitățile în care sunt preparate pulpe de broască dispun de un spațiu rezervat depozitării și spălării pulilor de baltă vii, sacrificării și sângerării acestora. Acest spațiu este separat fizic de sala de preparare;

190.3. broaștele și melcii de mare care mor altfel decât prin sacrificarea în unitate nu trebuie preparați pentru consumul uman;

190.4. pulpele de broască și melcii de mare fac obiectul unei examinări organoleptice efectuate prin sondaj. În cazul în care în urma acestei examinări se consideră că pulpele de broască și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu mai trebuie utilizați pentru consumul uman;

190.5. de îndată după preparare, se asigură ca pulpele de broască să fie spălate din abundență cu apă potabilă curentă, apoi refrigerate fără întârziere la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, congelate sau prelucrate;

190.6. după sacrificare, hepatopancreasul melcilor de mare, în cazul în care prezintă un pericol, este îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman;

190.7. cerințele prevăzute la subpct. 190.1, 190.3, 190.4 și 190.6 se aplică, de asemenea, oricăror alte specii de melci din familiile *Helicidae*, *Hygromiidae* sau *Sphincterochilidae*, când sunt destinate consumului uman;

190.8. cerințele prevăzute la subpct. 190.1-190.5 se aplică și pulpelor de broască din genul *Pelophylax* din familia *Ranidae* și din genurile *Fejervarya*, *Limnonectes* și *Hoplobatrachus* din familia *Dicroglossidae*, când sunt destinate consumului uman.

Capitolul XII

GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI

Secțiunea 1

Cerințe care se aplică unităților de colectare

sau de prelucrare a materiilor prime

191. Operatorii din domeniul alimentar se asigură că unitățile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producției de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerințe:

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

191.2. fiecare unitate de prelucrare dispune de:

191.2.1. instalații de refrigerare;

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

191.2.3. după caz, echipamente corespunzătoare pentru prepararea produselor din grăsimi animale topite amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente;

191.3. instalațiile de refrigerare prevăzute la subpct. 191.1 și 191.2.1 nu sunt necesare în cazul în care dispozitivul de aprovizionare cu materii prime oferă garanții că

acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă altfel decât în condițiile descrise la subpct. 192.1.4.

192. Operatorii din domeniul alimentar care prepară grăsimi animale topite și cretoane asigură respectarea următoarelor cerințe:

192.1. materiile prime:

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

192.1.2. sunt constituite din țesuturi adipoase sau oase care conțin cât mai puțin sânge și impurități;

192.1.3. provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în temeiul prezentelor Cerințe; și

192.1.4. sunt transportate și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7 °C înainte de a fi topite. Materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă cu condiția să fie topite în 12 ore de la ziua obținerii;

192.2. este interzisă utilizarea unor substanțe dizolvante în cursul topirii;

192.3. în cazul în care grăsimile destinate rafinării respectă standardele prevăzute la subpct. 192.4, grăsimile animale topite preparate în conformitate cu subpct. 192.1 și 192.2 pot fi rafinate în aceeași unitate sau într-o altă unitate în vederea ameliorării calităților fizico-chimice ale acestora;

192.4. în funcție de tipul acestora, grăsimile animale topite respectă următoarele standarde:

Tabelul 6

Standarde pentru grăsimile animale topite

	Rumegătoare			Porcine			Alte grăsimi animale	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibile		Untură și alte grăsimi pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I (1)	Altele		Untură (2)	Altele			
FFA (m/m% acid oleic) maxim	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid maxim	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg

Impurități insolubile totale	Maximum 0,15 %	Maximum 0,5 %
Miros, gust, culoare	Normale	
(1) Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurului, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare.		
(2) Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine		

Secțiunea a 2-a

Stomacuri, vezici și intestine tratate

193. Operatorii din domeniul alimentar care tratează stomacuri, vezici și intestine asigură respectarea următoarelor cerințe:

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

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

193.1.2. sunt sărate, opărite sau uscate; și

193.1.3. sunt luate măsuri eficiente, după tratamentul prevăzut la subpct. 193.1.2, pentru evitarea recontaminării;

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

Capitolul XIII

GELATINA

194. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică gelatină asigură respectarea cerințelor prevăzute de prezentul capitol.

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

Secțiunea 1

Dispoziții care se aplică materiilor prime

196. Pentru producția de gelatină care urmează să fie utilizată în produsele

alimentare, pot fi utilizate următoarele materii prime:

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

196.2. pielea de rumegătoare de crescătorie;

196.3. pielea de porc;

196.4. pielea de păsări de curte;

196.5. tendoanele și nervii;

196.6. pielea de vânat; și

196.7. pielea și oasele de pește.

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

198. Materiile prime enumerate la subpct. 196.1-196.5 provin de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat, de la vânat considerat propriu pentru consumul uman.

199. Materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament pentru conservare cu excepția refrigerării, a congelării sau a congelării rapide provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezentele Cerințe.

200. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

200.1. oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct. 4.6 din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse uneia dintre tratamentele următoare:

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

200.1.2. uscare la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C;

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

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

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

200.2.2. uscare timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C;

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

200.2.4. tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin opt ore;

200.3. oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct. 4.6 din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct. 202.1 sau 202.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezenta hotărâre.

201. În sensul prevederilor subpct. 200.2.1 și 200.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

202. Materiile prime tratate menționate la subpct. 200.1 sau 200.2 trebuie să fie obținute:

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

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

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

203.1. dispun de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

203.2. spațiile de depozitare sunt păstrate în stare bună de întreținere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

203.3. În cazul în care materiile prime ce nu respectă cerințele prezentei secțiuni sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, acestea sunt ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, a depozitării, a prelucrării și a expedierii.

Secțiunea a 2-a

Transportul și depozitarea materiilor prime

204. În locul mărcii de identificare prevăzute în anexa nr. 1 capitolul I secțiunea 1, materiile prime sunt însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă.

205. În timpul transportului și depozitării materiile prime sunt refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă.

206. După controalele veterinare prevăzute în Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art. 68 alin. (2) din legea respectivă, materiile prime utilizate pentru producția de gelatină destinată consumului uman, supuse certificării sănătății animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinație.

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

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind producerea gelatinei

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

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

208.1.1. un tratament alcalin cu soluție saturată de lapte de var (pH>12,5) timp de cel puțin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de

208.1.2. un tratament cu acid (pH<3,5) timp de minimum 10 ore cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de

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

208.1.4. orice proces similar aprobat;

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

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

Secțiunea a 4-a

Cerințe pentru produsele finite și etichetare

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

Tabelul 7

Limitele de reziduuri în gelatină

Reziduu	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

211. Pe pachetele și ambalajele care conțin gelatină trebuie să fie aplicat textul „gelatină proprie consumului uman” și să fie indicat termenul de valabilitate.

Capitolul XIV

COLAGENUL

212. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică collagen trebuie să asigure respectarea cerințelor din prezentul capitol. Fără a aduce atingere altor dispoziții, produse derivate din collagen trebuie să fie fabricate din collagen și să respecte cerințelele din prezentul capitol.

213. În sensul prezentului capitol, prin „tanare” se înțelege întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tanare, al sărurilor de crom sau al altor substanțe cum sunt

sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehidele și quinonele sau alți agenți sintetici.

Secțiunea 1

Dispoziții care se aplică materiilor prime

214. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de collagen ce urmează să fie utilizat în produse alimentare:

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

214.2. pielea de rumegătoare de crescătorie;

214.3. pielea de porc;

214.4. pielea de păsări de curte;

214.5. tendoanele și nervii;

214.6. pielea de vânat; și

214.7. pielea și oasele de pește.

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

216. Materiile prime enumerate la subpct. 214.1-214.4 provin de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat, de la vânat considerat propriu pentru consumul uman.

217. Materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament pentru conservare, cu excepția refrigerării, a congelării sau a congelării rapide, provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezentele Cerințe.

218. Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

218.1. oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt la subpct. 4.6 din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 713/2024, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre următoarele tratamente:

218.1.1. zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o

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

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

218.1.3. tratate cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de șase timp de cel puțin o oră înainte de uscare;

218.2. pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre următoarele tratamente:

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

218.2.2. uscare timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C;

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

218.2.4. tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin opt ore;

218.3. oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la subpct. 4.6 din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 713/2024, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la subpct. 218.1 sau 218.2 și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare sau în conformitate cu prezentele Cerințe.

219. În sensul prevederilor subpct. 218.2.1 și 218.2.2, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

220. Materiile prime tratate menționate la pct. 218 trebuie să fie obținute:

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

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

221. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția collagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod

expres de către autoritatea competentă pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:

221.1. dispun de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

221.2. spațiile de depozitare sunt păstrate în bună stare de întreținere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

221.3. în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentei secțiuni sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, acestea sunt ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezenta secțiune pe toată perioada recepției, a depozitării, a prelucrării și a expedierii.

Secțiunea a 2-a

Transportul și depozitarea materiilor prime

222. În locul mărcii de identificare prevăzute în anexa nr. 1 secțiunea 1, materiile prime sunt însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a collagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de appendicele la prezenta anexă.

223. În timpul transportului și al depozitării, materiile prime sunt refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambiantă.

224. În conformitate cu prevederile Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și fără a aduce atingere condițiilor stabilite la art. 68 alin. (2) din aceeași lege, materiile prime utilizate pentru producția de collagen destinat consumului uman, supuse certificării sănătății animale, trebuie transportate exclusiv direct către unitatea de destinație.

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

Secțiunea a 3-a

Cerințe care se aplică fabricării collagenului

226. Procesul de producție a collagenului trebuie să garanteze că:

226.1. toate oasele de rumegătoare care provin de la animale născute, crescute sau sacrificate în țări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat în conformitate cu pct. 5-20 din Norma privind stabilirea unor măsuri pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 713/2024, sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate cu acid clorhidric diluat

(la o concentrație minimă de 4% și un pH<1,5) timp de cel puțin două zile; acest tratament trebuie să fie urmat de adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat, fie de:

226.1.1. una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

226.1.1.1. filtrare;

226.1.1.2. măcinare;

226.1.1.3. extrudare; fie de

226.1.2. orice procedeu echivalent aprobat;

226.2. materiile prime altele decât cele menționate la subpct. 226.1 sunt supuse unui tratament care constă în spălarea și adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat, fie de:

226.2.1. una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

226.2.1.1. filtrare;

226.2.1.2. măcinare;

226.2.1.3. extrudare; fie de

226.2.2. orice procedeu echivalent aprobat.

227. După ce a fost supus procedeului menționat la pct. 226, colagenul trebuie să fie supus unui proces de uscare.

228. Un operator din domeniul alimentar poate produce și poate depozita în aceeași locație atât colagenul destinat consumului uman, cât și colagenul care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile colagenului destinat consumului uman.

Secțiunea a 4-a

Cerințe pentru produsele finite și etichetare

229. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să se asigure că limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor sunt respectate în colagen.

Tabelul 8

Limitele de reziduuri în colagen

Reziduu	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm

Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

230. Pe pachetele și ambalajele care conțin collagen trebuie să fie aplicat textul „collagen propriu pentru consumul uman” și să fie indicată data preparării.

Capitolul XV

PRODUSE ÎNALT RAFINATE

231. Operatorii din domeniul alimentar care fabrică produse înalt rafinate de origine animală trebuie să asigure faptul că tratarea materiilor prime utilizate elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică. Printre aceste produse se enumeră:

- 231.1. sulfatul de condroitină;
- 231.2. acidul hialuronic;
- 231.3. alte produse pe bază de cartilaje hidrolizate;
- 231.4. chitosanul;
- 231.5. glucozamina;
- 231.6. cheagul;
- 231.7. ihtiocolul;
- 231.8. aminoacizii aprobați ca aditivi alimentari;
- 231.9. aromatizantii alimentari aprobați corespunzător;
- 231.10. derivații de grăsimi.

232. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor înalt rafinate menționate la pct. 231 trebuie să fie derivate de la:

232.1. animale, inclusiv din penele acestora, care au fost sacrificate într-un abator și a căror carne a fost constatată ca fiind adecvată consumului uman în urma inspecțiilor *ante mortem* și *post mortem*; sau

232.2. produse pescărești care respectă pct. 89-139; sau

232.3. grăsimi topite și jumări conforme cu pct. 191 și 192 sau lână, în cazul în care aceste produse sunt supuse unuia dintre următoarele procese:

232.3.1. transesterificare sau hidroliză la temperaturi de cel puțin 200 °C, în condiții de presiune corespunzătoare, timp de cel puțin 20 de minute (glicerol, acizi grași și esteri);

232.3.2. saponificare cu NaOH 12M:

232.3.2.1. într-un proces secvențial la 95 °C timp de trei ore; sau

232.3.2.2. într-un proces continuu la 140°C, la o presiune de 2 bari (2 000 hPa), timp de opt minute; sau

232.4. hidrogenare la 160 °C, la o presiune de 12 bari (12 000 hPa), timp de 20 de minute;

232.5. părul uman nu este utilizat ca sursă pentru fabricarea aminoacizilor.

[anexa nr.3](#)

Anexa nr. 4

la Cerințele specifice de igienă

care se aplică alimentelor de origine animală

CONȚINUTUL DE CALCIU AL CĂRNII SEPARATE MECANIC

1. Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic, menționat de Regulamentul (CE) nr. 853/2004, trebuie să fie:

1.1. mai mic sau egal cu 0,1 % (= 100 mg/100 g sau 1 000 ppm) de produs proaspăt;

1.2. determinat printr-o metodă standardizată la nivel internațional.

Anexa nr. 5

la Cerințele specifice de igienă

care se aplică alimentelor de origine animală

UTILIZAREA APEI CALDE RECICLATE

PENTRU ELIMINAREA CONTAMINĂRII MICROBIOLOGICE

DE SUPRAFAȚĂ A CARCASELOR

1. Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza apa caldă reciclată pentru înlăturarea contaminării microbiologice de suprafață de pe carcase, cu respectarea condițiilor de utilizare stabilite în prezenta anexă.

Partea I - Condițiile de utilizare a apei calde reciclate

pentru eliminarea contaminării microbiologice

de suprafață a carcaselor

2. Apa utilizată trebuie să fie apă caldă reciclată obținută prin încălzirea și reciclarea apei potabile într-un sistem închis și separat.

3. Apa reciclată trebuie să fie supusă:

3.1. unui regim de temperatură/durată minimă de încălzire înainte de aplicarea acesteia pe carcase, ceea ce trebuie să asigure respectarea parametrilor microbiologici pentru apa potabilă;

3.2. unui regim de reînnoire cu o frecvență corespunzătoare, inclusiv, dacă se asigură, eliminarea particulelor brute, filtrarea și adăugarea de apă potabilă, ceea ce trebuie să asigure conformitatea cu parametrii chimici ai apei potabile.

4. Apa caldă reciclată trebuie să fie aplicată numai pe carcase întregi sau pe semicarcase de ungulate domestice și de vânat de crescătorie, în condiții controlate și verificate.

5. Apa caldă reciclată nu trebuie aplicată pe carcase cu contaminare fecală vizibilă.

6. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.

7. Aplicarea de apă caldă reciclată pe carcase trebuie să aibă loc înainte de introducerea carcaselor în incinta de răcire sau refrigerare.

8. Condițiile de la pct. 3 și 4 trebuie să fie integrate în procedurile bazate pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), inclusiv, cel puțin, criteriile stabilite în partea a II-a.

Partea a II-a - Criterii și parametri de control HACCP minimi

9. Eșantionarea carcaselor în scopul evaluării conformității în sensul Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, trebuie efectuată înainte de aplicarea apei calde reciclate pe carcase.

10. Temperatura și timpul minime de încălzire a apei reciclate înainte de aplicarea pe carcase trebuie să fie monitorizate continuu prin măsurători efectuate cu instrumente, documentate și înregistrate.

11. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrii microbiologici și chimici instituiți pentru apa potabilă trebuie să fie verificată prin testarea periodică, documentată și înregistrată a apei.

12. Conformitatea apei reciclate aplicate pe carcase cu parametrul indicator de *Clostridium perfringens*, stabilit pentru apa potabilă, trebuie să fie verificată prin testare

periodică, documentată și înregistrată.