

NORMĂ din 16 octombrie 2014

sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în care poate fi efectuată procesarea laptelui crud care nu îndeplinește criteriile referitoare la numărul total de germeni prevăzute în secțiunea IX din anexa III la 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

EMITENT • AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 800 din 3 noiembrie 2014

Capitolul I Dispoziții generale

Articolul 1

Prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor stabilește condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în care poate fi efectuată procesarea laptelui crud care nu îndeplinește criteriile referitoare la numărul total de germeni prevăzute în secțiunea IX din anexa III la 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 cu amendamentele ulterioare, denumit în continuare Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Articolul 2

În sensul prezentei norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, următorii termeni se definesc astfel:

- a) operator din sectorul alimentar - persoana fizică sau juridică care răspunde pentru îndeplinirea prevederilor legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, în cadrul unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau valorifică produse de origine animală;
- b) centru de colectare a laptelui materie primă - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate, în care se desfășoară activități pentru colectarea laptelui crud de la diferite exploatații, răcirea, depozitarea și livrarea laptelui crud către unitățile de procesare;
- c) unitate de procesare a laptelui materie primă - unitate cu spații, dotări și instalații adecvate, în care se desfășoară activități pentru recepția laptelui crud provenit de la centre de colectare lapte independente, centre de colectare aparținând unităților de procesare a laptelui materie primă sau direct de la exploatații de producție a laptelui, depozitarea și procesarea laptelui crud sub formă de produse lactate, depozitarea și livrarea acestora;
- d) centru de prelucrare lapte integrat în cadrul exploatației - unitate dotată cu spații și echipamente adecvate desfășurării activității de prelucrare a laptelui crud provenit de la animalele proprii în produse lactate, într-o gamă sortimentală restrânsă; în această categorie sunt incluse spațiile și facilitățile de la nivelul stânelor sau exploatațiilor agricole unde laptele crud, provenit de la animalele din exploatația proprie, este prelucrat în brânzeturi și comercializat direct către consumatorul final în spații special amenajate în piețele agroalimentare, cu ocazia târgurilor, expozițiilor, manifestărilor organizate în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de autoritățile locale/județene pe întreg teritoriul național, în conformitate cu prevederile normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor;
- e) centru de prelucrare lapte independent - unitate dotată cu spații și echipamente adecvate pentru recepția laptelui crud de la producători locali, prelucrarea acestuia în produse lactate într-o gamă sortimentală restrânsă și vânzarea cu amănuntul, în conformitate cu prevederile normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor;
- f) lapte crud neconform - lapte crud de vacă ce nu respectă cerințele în ceea ce privește numărul total de germeni prevăzute în secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;
- g) brânzeturi cu perioadă lungă de maturare - brânzeturi care nu sunt gata pentru consum la puțin timp după obținerea lor și care trebuie păstrate o perioadă de cel puțin 60 de zile, la o temperatură și în anumite condiții, pentru a permite modificările biochimice și fizice necesare care sunt proprii acestor brânzeturi;

h) maturare - procesul complex prin care brânzeturile păstrate la o temperatură și în anumite condiții suferă modificări biochimice și/sau fizice, ca urmare a acțiunii condițiilor de păstrare și/sau enzimelor secretate de microorganismele care se dezvoltă spontan în lapte sau care sunt introduse prin însămânțare.

Articolul 3

(1) Operatorii din sectorul alimentar care dețin centre de colectare a laptelui pot să recepționeze lapte crud neconform, pe care să-l livreze către o unitate de procesare a laptelui în vederea obținerii brânzeturilor cu perioadă de maturare de cel puțin 60 de zile, numai în cazul în care unitatea de destinație deține autorizare sanitară veterinară pentru desfășurarea acestei activități.

(2) Operatorii din sectorul alimentar care dețin unități de procesare/centre de prelucrare a laptelui și care recepționează lapte crud neconform, pentru obținerea brânzeturilor cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, trebuie să fie autorizați/înregistrați pentru această activitate.

(3) Operatorii prevăzuți la alin. (1) și (2) trebuie să elaboreze și să implementeze proceduri adecvate privind asigurarea trasabilității, începând de la materia primă și până la obținerea produselor finite.

Capitolul II

Condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în care se poate efectua procesarea laptelui crud care nu îndeplinește criteriile referitoare la numărul total de germeni prevăzute în secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004

Articolul 4

Operatorii din sectorul alimentar care produc, colectează sau procesează laptele crud neconform trebuie să elaboreze și să implementeze proceduri pentru a se asigura că laptele crud neconform, destinat obținerii brânzeturilor cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, îndeplinește următoarele cerințe:

a) La nivelul fermelor/exploatațiilor de vaci producătoare de lapte:

1. numărul de germeni/ml la 30°C \leq 500.000*);

*) Media geometrică variabilă calculată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

2. numărul de celule somatice/ml \leq 400.000**);

**) Media geometrică variabilă calculată pe o perioadă de 3 luni, cu cel puțin o prelevare pe lună.

b) La nivelul unității de procesare:

- numărul total de germeni/ml la 30°C, înainte de intrarea la procesare cu o valoare de \leq 700.000.

Articolul 5

Operatorii din sectorul alimentar cu activități în domeniul laptelui și produselor din lapte care produc, depozitează, transportă, colectează, recepționează și procesează lapte crud neconform, în vederea obținerii brânzeturilor cu o perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, trebuie să elaboreze și să implementeze proceduri pentru a se asigura că:

a) la nivelul fermelor/exploatațiilor de vaci producătoare de lapte, centrelor de colectare a laptelui:

1. laptele crud neconform este depozitat la nivelul exploatației de vaci producătoare de lapte sau la nivelul centrului de colectare a laptelui materie primă, separat de laptele crud care respectă criteriile prevăzute de secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

2. se efectuează teste de laborator cu frecvența stabilită, în baza cărora se garantează că laptele crud neconform se încadrează în parametrii de calitate stabiliți la art. 4;

3. personalul lucrător din aceste unități este instruit cu privire la necesitatea respectării condițiilor generale de igienă și necesitatea separării laptelui conform de cel neconform;

b) la nivelul unităților de procesare/centrelor de prelucrare a laptelui crud neconform în produse cu o perioadă lungă de maturare de peste 60 de zile:

1. laptele crud neconform este recepționat, stocat și prelucrat în unitatea de procesare/centrul de prelucrare separat de laptele crud care respectă criteriile prevăzute de

- secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;
2. operațiunile de procesare a laptelui crud neconform și a laptelui crud care respectă criteriile prevăzute de secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se efectuează separat în timp sau spațiu;
3. după prelucrarea laptelui crud neconform sunt efectuate operațiunile de spălare și dezinfectare a instalațiilor și echipamentelor tehnologice;
4. maturarea produselor lactate obținute din laptele crud neconform se realizează astfel încât să fie evitat orice contact cu produsele din lapte obținute din laptele crud care respectă criteriile prevăzute de secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;
5. trasabilitatea laptelui și a produselor lactate obținute este documentată și asigurată în toate etapele procesului de fabricație, începând cu obținerea și stocarea laptelui crud la nivelul exploatației/fermei de animale producătoare de lapte/centrului de colectare a laptelui materie primă și până la finalizarea perioadei de maturare pentru fiecare categorie de produse cu perioadă lungă de maturare;
6. brânzeturile cu o perioadă lungă de maturare obținute din lapte crud neconform îndeplinesc criteriile microbiologice aplicabile alimentelor, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
7. personalul care desfășoară activități în cadrul unităților de procesare/centrelor de prelucrare lapte este instruit corespunzător cu privire la măsurile care sunt dispuse pentru asigurarea separării între diferitele etape de procesare a diferitelor categorii de lapte crud.

Articolul 6

Operatorii din sectorul alimentar care dețin unități de procesare/centre de prelucrare lapte materie primă autorizate/ înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, care intenționează să recepționeze lapte crud neconform, pentru obținerea brânzeturilor cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, înaintează la direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, o cerere scrisă, în baza căreia personalul de specialitate din cadrul acesteia va verifica respectarea condițiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, în vederea autorizării/înregistrării acestei activități.

Articolul 7

(1) Direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, prin personalul de specialitate, verifică respectarea tuturor condițiilor de trasabilitate de la exploatația/ferma de vaci, centru de colectare lapte, ruta de transport, recepția laptelui crud în unitatea de procesare/centrul de prelucrare, procesul tehnologic și până la livrarea produselor finite.

(2) În situația în care sunt îndeplinite condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, pentru procesarea laptelui crud neconform în brânzeturi cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, emite autorizația/documentul de înregistrare sanitară veterinară, conform legislației în vigoare, fără a se percepe tariful de autorizare și retrage autorizația/înregistrarea sanitară veterinară a unității de procesare/centrului de prelucrare a laptelui materie primă, emisă anterior efectuării evaluării în conformitate cu alin. (1) și (2).

(3) În rubrica "Observații" din autorizația sanitară veterinară pentru schimburi intracomunitare prevăzută în anexa nr. 4 la Norma sanitară veterinară privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010, cu modificările ulterioare, respectiv la pct. I din documentul de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor prevăzut în anexa nr. 3 la Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare, se va înscrie mențiunea "Brânzeturi cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile din lapte neconform" sau codul "RC-NM".

(4) În situația în care personalul de specialitate din cadrul direcției sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, constată neîndeplinirea condițiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru procesarea laptelui crud neconform, înscrie în nota de constatare deficiențele constatate și dispune măsurile prevăzute de legislația în vigoare.

(5) Pentru unitățile de procesare a laptelui autorizate sanitar- veterinar în conformitate cu prevederile alin. (1) și (2), direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, va transmite la Direcției siguranța alimentelor de origine animală din cadrul Direcției generale sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor din Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor copia autorizației sanitare veterinare pentru schimburi intracomunitare eliberate în condițiile alin. (2) și (3), în vederea actualizării site-ului unde sunt publicate listele unităților autorizate sanitar-veterinar pentru schimburi intracomunitare.

Capitolul III Dispoziții finale

Articolul 8

(1) Autorizația/înregistrarea sanitar-veterinară pentru unitățile de procesare/centrelor de prelucrare lapte materie primă care obțin brânzeturi cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile din lapte neconform, emisă în conformitate cu prevederile de la art. 7, își păstrează valabilitatea atât timp cât sunt îndeplinite condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor pentru procesarea laptelui crud neconform.

(2) În cazul în care, cu ocazia controalelor oficiale, se constată că unitățile de procesare/centrelor de prelucrare lapte materie primă autorizate/înregistrate sanitar-veterinar să proceseze lapte crud neconform nu mai îndeplinesc condițiile pentru desfășurarea acestei activități, se emite ordonanța de suspendare/interzicere a activității de procesare a laptelui neconform, în conformitate cu prevederile legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Articolul 9

(1) Brânzeturile cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, obținute la nivelul unităților de procesare autorizate sanitar-veterinar din lapte crud neconform, astfel cum este definit la art. 2 lit. f), trebuie identificate cu marca de identificare de formă ovală, în conformitate cu dispozițiile stabilite la secțiunea I din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, și pot face obiectul schimburilor intracomunitare și exportului în țări terțe.

(2) Brânzeturile cu perioadă lungă de maturare de cel puțin 60 de zile, obținute la nivelul centrelor de prelucrare înregistrate sanitar-veterinar din lapte crud neconform, astfel cum este definit la art. 2 lit. f), vor fi identificate în conformitate cu prevederile art. 22 alin. (1) din Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare.
