

32005R2074

L 338/27

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

22.12.2005

**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**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare <sup>(1)</sup>, în special articolul 13 alineatul (2),

având în vedere 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 <sup>(2)</sup>, în special articolele 9, 10 și 11,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman <sup>(3)</sup>, în special articolele 16, 17 și 18,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor <sup>(4)</sup>, în special articolul 63,

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice de igienă care se aplică produselor alimentare de origine animală. Este necesar să se stabilească măsuri de aplicare pentru carne, moluște bivalve vii, produse de pescuit, lapte, ouă, pulpe de broască și melci de mare, precum și pentru produsele rezultate din prelucrarea acestora.

<sup>(1)</sup> JO L 139, 30.4.2004, p. 1. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 3.

<sup>(2)</sup> JO L 139, 30.4.2004, p. 55. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 22.

<sup>(3)</sup> JO L 139, 30.4.2004, p. 206. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 83.

<sup>(4)</sup> JO L 165, 30.4.2004, p. 1. Rectificat prin JO L 191, 28.5.2004, p. 1.

(2) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 stabilește norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman. Este necesar să se precizeze anumite norme și să se definească alte cerințe.

(3) Regulamentul (CE) nr. 882/2004 stabilește, la nivel comunitar, un cadru armonizat de norme generale pentru organizarea de controale oficiale. Este necesar să se precizeze anumite norme și să se definească alte cerințe.

(4) Decizia 20XX/2005/CE a Comisiei <sup>(5)</sup> abrogă anumite decizii de aplicare a măsurilor prevăzute de directivele abrogate prin Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena alimentară și normele sanitare referitoare la producția și comercializarea anumitor produse de origine animală destinate consumului uman și de modificare a Directivelor 89/662/CEE și 92/118/CEE ale Consiliului, precum și a Deciziei 95/408/CE a Consiliului <sup>(6)</sup>. Prin urmare, anumite părți ale deciziilor în cauză trebuie menținute în prezentul regulament.

(5) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie să țină registre și să le păstreze și să pună informațiile pertinente care figurează în aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din sectorul alimentar destinatari, în cazul în care aceștia solicită acest lucru.

(6) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004, operatorii de abatoare trebuie, de asemenea, să solicite, să primească și să verifice informațiile despre lanțul alimentar și să intervină în consecință pentru toate animalele, altele decât vânatul sălbatic, care sunt trimise sau care sunt destinate să fie trimise la abator. De asemenea, acestea au obligația de a se asigura că informațiile privind lanțul alimentar includ toate elementele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(7) Informațiile privind lanțul alimentar ajută operatorii de abatoare să organizeze operațiunile de abatorizare și contribuie la determinarea de către medicul veterinar oficial a

<sup>(5)</sup> Nepublicată încă în Jurnalul Oficial.

<sup>(6)</sup> JO L 157, 30.4.2004, p. 33. Rectificat prin JO L 195, 2.6.2004, p. 12.

- procedurilor de inspecție cerute. Este necesar ca aceste informații să fie analizate de către medicul veterinar oficial și utilizate ca parte integrantă a procedurilor de inspecție.
- (8) Sistemele de informație existente ar trebui să fie utilizate în măsura în care este posibil și adaptate astfel încât să îndeplinească cerințele privind informațiile despre lanțul alimentar stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 854/2004.
- (9) Pentru a îmbunătăți gestionarea animalelor la nivelul exploatațiilor și în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, medicul veterinar oficial trebuie să înregistreze orice stare patologică sau boală detectată la abator la un animal sau un efectiv și care poate să afecteze sănătatea publică sau animală sau să prejudicieze bunăstarea animalelor și, după caz, să informeze operatorul din sectorul alimentar responsabil de exploatarea de origine și medicul veterinar care se ocupă de animalele din respectiva unitate sau oricare autoritate competentă în cauză.
- (10) Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 stabilesc cerințele aplicabile detectării paraziților în cursul manipulării produselor pescărești la sol și la bordul navelor. Operatorilor din sectorul alimentar le revine obligația de a efectua controalele solicitate în toate etapele producției de produse pescărești, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea VIII capitolul V litera D din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pentru ca produsele pescărești infestate în mod evident de paraziți să nu fie introduse pe piață în vederea consumului uman. Adoptarea unor norme detaliate privind controalele vizuale implică determinarea conceptelor de paraziți vizibili și control vizual, precum și a tipului și frecvenței acestor controale.
- (11) Controalele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 pentru a evita introducerea pe piață a produselor pescărești improprii consumului uman pot implica anumite controale chimice, printre care controlul azotului bazic volatil total (ABVT). Este necesar să se stabilească conținuturi-limită de ABVT pentru anumite categorii de specii, precum și metodele de analiză care trebuie utilizate. Metodele de analiză recunoscute în mod științific pentru controlul ABVT trebuie să fie utilizate în continuare în mod sistematic, dar este necesar să se elaboreze o metodă de referință utilizabilă în caz de îndoială în ceea ce privește rezultatele sau în caz de litigiu.
- (12) Limitele pentru toxinele paralizante (Paralytic Shellfish Poison – PSP), toxinele amnezicant (Amnesic Shellfish Poison – ASP) și toxinele lipofile sunt stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Dozarea biologică constituie metoda de referință pentru a detecta anumite toxine și a preveni recolta de crustacee toxice. Limitele maxime și metodele de analiză trebuie să fie armonizate și aplicate de către statele membre pentru a proteja sănătatea umană. În afară de metodele de analiză biologice, alte metode de detectare, precum metodele chimice și testele *in vitro*, trebuie autorizate în cazul în care s-a demonstrat că metodele selectate sunt cel puțin la fel de eficiente ca și metodele biologice și că aplicarea acestora asigură un grad echivalent de protecție a sănătății publice. Limitele maxime propuse pentru toxinele lipofile au la bază date provizorii și ar trebui reexaminat atunci când vor fi disponibile noi date științifice. Dată fiind absența materialului de referință, utilizarea exclusivă a testelor nebiologice nu ar permite, în prezent, în ceea ce privește totalitatea toxinelor specificate, asigurarea unui nivel de protecție a sănătății publice echivalent celui pe care îl oferă testele biologice. Este necesar să se ia măsurile necesare pentru înlocuirea testelor biologice în cel mai scurt timp.
- (13) Este necesar să se facă distincție între carnea separată mecanică (CSM), prin intermediul tehnicilor care nu afectează structura oaselor utilizate pentru producerea ei, și CSM produsă prin intermediul tehnicilor care afectează structura oaselor.
- (14) În primul caz, utilizarea CSM produsă în condiții specifice și având o compoziție precisă trebuie să fie autorizată în preparatele din carne care nu sunt destinate consumului înainte de a fi supuse unui tratament termic. Aceste condiții fac referire în special la conținutul de calciu al CSM, care va trebui precizat în conformitate cu articolul 11 punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Conținutul maxim de calciu autorizat de regulamentul menționat anterior va putea fi adoptat de îndată ce vor fi disponibile informații detaliate privind variațiile observate în funcție de tipul de materie primă utilizată.
- (15) Articolul 31 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 prevede că statele membre dețin o listă actualizată a unităților autorizate. Este necesar să se elaboreze un cadru comun pentru prezentarea informațiilor pertinente celorlalte state membre și publicului.
- (16) Dispozițiile anexei III secțiunea XI din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilesc cerințele aplicabile preparării pulpelor de broască și melcilor de mare destinați consumului uman. De asemenea, este necesar să se stabilească cerințe specifice, de exemplu modele de certificate de sănătate animală, pentru importul din țări terțe de pulpe de broaște și de melci de mare destinați consumului uman.
- (17) Secțiunile XIV și XV din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilesc normele aplicabile producției și introducerii pe piață a gelatinei și colagenului destinate consumului uman. De asemenea, este necesar să se stabilească cerințe specifice, de exemplu modele de certificate de sănătate animală, pentru importul din țări terțe de gelatină și colagen destinate consumului uman, precum și de materii prime folosite pentru producția acestora.
- (18) Este necesară o anumită flexibilitate pentru a permite continuarea producției de produse alimentare care prezintă caracteristici tradiționale. Statele membre au acordat deja derogări pentru numeroase produse alimentare de acest tip în aplicarea legislației în vigoare înainte de 1 ianuarie 2006. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să aibă posibilitatea de a aplica în continuare practicile existente după această dată. Regulamentele (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 stabilesc o procedură care permite statelor membre să dea dovadă de flexibilitate. În cea mai mare parte a cazurilor care au făcut deja obiectul

- unei derogări, se perpetuează practici stabilite; o procedură de notificare completă, care implică o analiză de risc exhaustivă poate reprezenta, în consecință, o sarcină inutilă și disproporționată pentru statele membre. Prin urmare, este necesar să se definească produsele alimentare care prezintă caracteristici tradiționale și să se stabilească condiții generale care se aplică prin derogare de la cerințele structurale prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004, ținând seama în același timp și în mod corespunzător de obiectivele de salubritate ale produselor alimentare.
- (19) Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și 854/2004, fiind adoptate înainte de extinderea Uniunii de la 1 mai 2004, nu fac trimitere la noile state membre. Prin urmare, codurile ISO care corespund acestor state membre și abrevierile pentru „Comunitatea Europeană” în limbile respective trebuie adăugate în dispozițiile în cauză ale regulamentelor menționate anterior.
- (20) Anexa III secțiunea I din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele aplicabile producției și introducerii pe piață a cărnii care provine de la ongluate domestice. Derogările de la jupuirea completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman sunt stabilite în capitolul IV punctul 8 din secțiunea menționată anterior. Este necesar să se extindă aceste derogări la picioarele de bovine adulte, cu condiția să fie îndeplinite aceleași condiții ca și în cazul picioarelor de viței.
- (21) Anumite practici pot induce în eroare consumatorul în ceea ce privește compoziția anumitor produse. În special pentru a nu înșela așteptările consumatorilor, trebuie interzisă comercializarea sub formă de carne proaspătă de pasăre tratată cu agenți de retenție de apă.
- (22) Avizul adoptat la 30 august 2004 de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor a arătat că produsele pescărești din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, pot provoca tulburări gastrointestinale, în cazul în care sunt consumate în anumite condiții. Prin urmare, comercializarea produselor rezultate din această familie trebuie să respecte anumite criterii.
- (23) Anexa III secțiunea IX din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele de igienă specifice pentru laptele crud și produsele lactate. În temeiul dispozițiilor capitolului I secțiunea II punctul B punctul 1 litera (e), tratamentele prin imersiunea ugerelor sau utilizarea altor produse de curățare a ugerului fac obiectul aprobării de către autoritatea competentă. Cu toate acestea, nici un dispozitiv de autorizare detaliat nu este reglementat de punctul menționat anterior. În consecință, pentru a asigura armonizarea practicilor statelor membre, este necesar să se clarifice procedurile de acordare de autorizații.
- (24) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004, operatorii din sectorul alimentar sunt obligați să se asigure că tratamentele termice utilizate pentru procesarea laptelui crud și a produselor lactate corespund unui standard recunoscut la nivel internațional. Cu toate acestea, este necesar, având în vedere specificitatea anumitor tratamente termice utilizate în acest sector și influența acestora asupra siguranței alimentelor și a sănătății animalelor, ca operatorii din sectorul alimentar să primească orientări mai clare în această privință.
- (25) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește o nouă definiție care include produsele derivate din ouă care, după îndepărtarea cojii, nu au fost încă prelucrate. Prin urmare, este necesar să se clarifice normele aplicabile acestor produse și să se modifice în consecință anexa III secțiunea X capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- (26) Anexa III secțiunea XIV din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele de sănătate specifice aplicabile gelatinei. Aceste dispoziții reglementează în special materiile prime care pot fi utilizate, precum și transportul și antrepozitarea acestora din urmă. Ele stabilesc, de asemenea, norme aplicabile fabricării gelatinei. Cu toate acestea, trebuie stabilite, de asemenea, norme pentru etichetarea gelatinei.
- (27) Progresul științific a determinat adoptarea standardului ISO 16649-3 ca metodă de referință recunoscută pentru analiza *E. coli* la moluștele bivalve. Această metodă de referință este deja utilizată pentru moluștele bivalve vii care provin din zone de producție de clasa A, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare <sup>(1)</sup>. Prin urmare, metoda ISO 16649-3 trebuie, de asemenea, să constituie metoda de referință a NCP (numărul cel mai probabil) pentru analiza *E. coli* la moluștele bivalve care provin din zonele de clasele B și C. Utilizarea altor metode trebuie autorizată numai în cazul în care acestea sunt considerate echivalente cu metoda de referință.
- (28) Prin urmare, este necesar să se modifice Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004.
- (29) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

#### Articolul 1

### **Cerințe privind informațiile despre lanțul alimentar în sensul Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004**

Cerințele privind informațiile despre lanțul alimentar menționate în anexa II secțiunea III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și anexa I secțiunea I capitolul II punctul A din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sunt menționate în anexa I la prezentul regulament.

<sup>(1)</sup> JO L 338, 22.12.2005, p. 1.

## Articolul 2

**Cerințe privind produsele pescărești în sensul Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004**

Cerințele privind produsele pescărești menționate la articolul 11 punctul 9 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și la articolul 18 punctele 14 și 15 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sunt menționate în anexa II la prezentul regulament.

## Articolul 3

**Metode recunoscute de analiză a biotoxinelor marine în sensul Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004**

Metodele recunoscute de analiză a biotoxinelor marine menționate la articolul 11 punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și la articolul 18 punctul 13 litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sunt descrise în anexa III la prezentul regulament.

## Articolul 4

**Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004**

Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic menționate la articolul 11 punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 este precizat în anexa IV la prezentul regulament.

## Articolul 5

**Lista unităților în sensul Regulamentului (CE) nr. 882/2004**

Cerințele privind listele unităților menționate la articolul 31 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 sunt enunțate în anexa V la prezentul regulament.

## Articolul 6

**Modele de certificat de sănătate animală pentru pulpe de broască, melci, gelatină și colagen în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004**

Modelele de certificat de sănătate animală pentru pulpe de broască, melci, gelatină și colagen menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, precum și pentru importurile de materii prime pentru fabricarea gelatinei și colagenului sunt prezentate în anexa VI la prezentul regulament.

## Articolul 7

**Derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 pentru produsele alimentare care prezintă caracteristici tradiționale**

(1) În sensul prezentului regulament, se înțelege prin „produse alimentare care prezintă caracteristici tradiționale” produsele alimentare care, în statele membre unde sunt fabricate în mod tradițional:

- (a) sunt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau
- (b) sunt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau
- (c) sunt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare comunitară, națională, regională sau locală.

(2) Statele membre pot acorda unităților care fabrică produse alimentare prezentând caracteristici tradiționale, cu titlu individual sau general, derogări de la cerințele menționate:

- (a) la anexa II capitolul II punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, pentru localurile în care aceste produse sunt expuse unui mediu care contribuie la dezvoltarea caracteristicilor lor. Aceste localuri pot avea în special ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune și care au ziduri, plafoane și soluri naturale de origine geologică;
- (b) la anexa II capitolul II punctul 1 litera (f) și capitolul V punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, în ceea ce privește natura materialelor care intră în compoziția instrumentelor și echipamentelor utilizate în mod specific pentru pregătirea, ambalarea și împachetarea acestor produse.

Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor menționate la litera (a), precum și frecvența punerii în aplicare a acestora, sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică.

Instrumentele și echipamentele menționate la litera (b) sunt menținute în permanență într-o stare de igienă satisfăcătoare și sunt curățate și dezinfectate în mod regulat.

(3) Statele membre care acordă derogările menționate la alineatul (2) le notifică Comisiei și celorlalte state membre în cel mult douăsprezece luni după acordarea, cu titlu individual sau general, a derogărilor menționate anterior. Fiecare notificare:

- (a) descrie pe scurt dispozițiile care au fost adaptate;
- (b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză și
- (c) furnizează orice altă informație pertinentă.

*Articolul 8***Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004**

Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa VII la prezentul regulament.

*Articolul 9***Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 854/2004**

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică în conformitate cu anexa VIII la prezentul regulament.

*Articolul 10***Intrarea în vigoare și punerea în aplicare**

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 2006, cu excepția capitolelor II și III din anexa V, care se aplică de la 1 ianuarie 2007.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 5 decembrie 2005.

*Pentru Comisie*

Markos KYPRIANOU

*Membru al Comisiei*

---

## ANEXA I

**INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL PRODUCȚIEI ALIMENTARE**

## SECȚIUNEA 1

**OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR**

Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale destinate să fie trimise la abator se asigură că informațiile despre lanțul alimentar menționate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 figurează, ori de câte ori este necesar, pe documentele privind animalele expediate, astfel încât să fie accesibile operatorului de la abatorul respectiv.

## SECȚIUNEA II

**OBLIGAȚII ALE AUTORITĂȚILOR COMPETENTE**

## CAPITOLUL 1

**COMUNICAREA INFORMAȚIILOR PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR**

1. Autoritatea competentă de la locul de expediție informează operatorul din sectorul alimentar responsabil cu expediția elementelor informative minime care sunt furnizate abatorului cu privire la lanțul alimentar, în conformitate cu anexa II secțiunea III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
2. Autoritatea competentă de la abator verifică dacă:
  - (a) informațiile privind lanțul alimentar sunt comunicate în mod sistematic și eficient operatorului abatorului de către operatorul responsabil cu creșterea animalelor sau păstrarea lor înaintea expediției;
  - (b) informațiile privind lanțul alimentar sunt valabile și fiabile;
  - (c) operatorului îi sunt comunicate, după caz, informațiile pertinente.
3. Atunci când animalele sunt trimise la un abator într-un alt stat membru, autoritățile competente de la locul de expediție și de la abator cooperează pentru ca informațiile furnizate de către operatorul din sectorul alimentar responsabil cu expediția să fie accesibile operatorului abatorului care reprezintă destinația lotului de animale.

## CAPITOLUL II

**COMUNICAREA INFORMAȚIILOR CĂTRE EXPLOATAȚIA DE ORIGINE**

1. Medicul veterinar oficial poate utiliza modelul de document din apendicele I pentru a înregistra rezultatele inspecțiilor pertinente care trebuie comunicate unității în care animalele au fost crescute înainte de a fi trimise la abator în același stat membru, în conformitate cu anexa I secțiunea II capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.
  2. Atunci când animalele provin dintr-o unitate situată în alt stat membru, autoritatea competentă are obligația de a comunica rezultatele inspecțiilor pertinente; în acest scop, ea utilizează un model de document din apendice, în limba țării de expediție și în limba țării de destinație.
-

## Apendice la anexa I

## MODEL DE DOCUMENT

---

**1. Elemente de identificare**

---

- 1.1. exploatație de origine (proprietar sau administrator, de exemplu)

nume/număr

adresă completă

număr de telefon

- 1.2. numere de identificare (se anexează o listă separată)

număr total de animale (pe specii)

probleme de identificare (după caz)

- 1.3. identificarea efectivului/cuștii (după caz)

- 1.4. specia animală

- 1.5. număr de referință al certificatului de sănătate animală
- 

**2. Observații ante-mortem**

---

- 2.1. bunăstarea animalelor

numărul de animale în cauză

tip/clasă/vârstă

observații (de exemplu, codofagie)

- 2.2. starea de murdărire a animalelor

- 2.3. observații medicale (patologie)

numărul de animale în cauză

tip/clasă/vârstă

observații

data inspecției

- 2.4. rezultatele de laborator <sup>(1)</sup>
- 

<sup>(1)</sup> Microbiologice, chimice, serologice etc. (se anexează rezultatele).

---

3. **Observații post-mortem**

---

3.1. observații (macroscopice) numărul de animale în cauză  
tip/clasă/vârstă  
partea sau organul afectat al animalului sau ale animalelor  
data abatorizării

3.2. patologii [pot fi utilizate coduri <sup>(1)</sup>].  
numărul de animale în cauză  
tip/clasă/vârstă  
partea sau organul afectat al animalului sau ale animalelor  
carcase declarate parțial sau total impropriei consumului (motiv)  
data abatorizării

3.3. rezultatele de laborator <sup>(2)</sup>

3.4. alte rezultate (paraziți, corpuri străine etc.)

3.5. observații privind bunăstarea animalelor (de exemplu picioare rupte)

---

4. **Alte informații**

---

5. **Coordonate**

---

5.1. abator (numărul autorizației)  
nume  
adresă completă  
număr de telefon

5.2. adresa electronică, după caz

---

6. **Medic veterinar oficial (cu majuscule)**

---

semnătura și ștampila

---

7. **Data**

---

8. **Număr de pagini anexate prezentului formular:**

---

<sup>(1)</sup> Autoritățile competente pot introduce următoarele coduri: codul A pentru patologiile care figurează pe lista zoosanitară a OIE; codurile B100 și B200 pentru chestiunile legate de bunăstarea animalelor [anexa I secțiunea I capitolul II punctul C din Regulamentul (CE) nr. 854/2004] și C100-C290 pentru deciziile privind carnea [anexa I secțiunea II capitolul V punctul 1 literele (a)-(u) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004]. Acest sistem de codificare poate, în cazul în care este necesar, să includă subdiviziuni suplimentare (de exemplu C141 pentru o patologie benignă generalizată, C142 pentru o patologie mai gravă etc.). În cazul în care se utilizează coduri, acestea trebuie să fie ușor accesibile operatorului din sectorul alimentar, însoțite de explicații clare privind semnificația lor.

<sup>(2)</sup> Microbiologice, chimice, serologice etc. (se anexează rezultatele).



## ANEXA II

**PRODUSE PESCĂREȘTI**

## SECȚIUNEA I

**OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR**

Prezenta secțiune detaliază normele privind controalele vizuale care au scopul de a detecta paraziți la produsele pescărești.

## CAPITOLUL I

**DEFINIȚII**

1. Prin „parazit vizibil” se înțelege 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.
2. Prin „control vizual” se înțelege un 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 examinare la lumină, după caz.
3. Prin „examinare la lumină” se înțelege, în cazul peștilor plăți sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților.

## CAPITOLUL II

**CONTROL VIZUAL**

1. Controlul vizual trebuie să aibă în vedere un număr reprezentativ de eșantioane. Persoanele responsabile de unitățile terestre și personalul calificat de la bordul navelor fabrică determină numărul și frecvența controalelor în funcție de natura produselor pescărești, de originea geografică a acestora și de uzul căruia îi sunt destinate. În cursul producției, controlul vizual al peștilor eviscerați este realizat de către persoane calificate și are în vedere cavitatea abdominală, ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman. În funcție de sistemul de eviscerare utilizat, controlul vizual trebuie realizat:
  - (a) în mod continuu de către manipulator în timpul eviscerării și spălării, în caz de eviscerare manuală;
  - (b) prin sondaj asupra unui număr reprezentativ de eșantioane, de cel puțin zece pești pe lot, în caz de eviscerare mecanică.
2. Controlul vizual al fileurilor sau al tranșelor de pești se realizează de către persoane calificate în timpul fasonării și după tranșarea fileului sau porționare. În cazul în care un examen individual este imposibil din cauza mărimii fileurilor sau operațiunilor de tranșare a fileurilor, trebuie stabilit și pus la dispoziția autorității competente un plan de eșantionare, în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul II punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. În cazul în care examinarea la lumină a fileurilor se dovedește necesară din punct de vedere tehnic, trebuie inclusă în planul de eșantionare.

## SECȚIUNEA II

## OBLIGAȚII ALE AUTORITĂȚILOR COMPETENTE

## CAPITOLUL I

**VALORI-LIMITĂ DE AZOT BAZIC VOLATIL TOTAL (ABVT) PENTRU ANUMITE CATEGORII DE PRODUSE PESCĂREȘTI ȘI METODE DE ANALIZĂ DE UTILIZAT**

1. Produsele pescărești neprelucrate care aparțin unor categorii de specii menționate la capitolul II sunt considerate improprii consumului uman în cazul în care evaluarea organoleptică determină suspiciuni asupra prospețimii acestora, iar controlul chimic arată că sunt depășite următoarele limitele de ABVT:
  - (a) 25 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 1;
  - (b) 30 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 2;
  - (c) 35 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 3.

Metoda de referință pentru a controla conținutul de ABVT constă în a distila un extras deproteinizat prin acid percloric, în conformitate cu capitolul III.

2. Distilarea menționată la alineatul (1) trebuie realizată cu ajutorul unui dispozitiv conform schemei prezentate la capitolul IV.
3. Metodele de rutină utilizabile pentru controlul valorii-limită de ABVT sunt următoarele:
  - microdifuziunea, descrisă de Conway și Byrne (1933);
  - distilarea directă, descrisă de Antonacopoulos (1968);
  - distilarea unui extras deproteinizat prin acid tricloracetic [Comitetul Codex Alimentarius pentru pești și produse pescărești (1968)].
4. Eșantionul trebuie să includă aproximativ 100 de grame de carne, prelevate în cel puțin trei locuri diferite și amestecate prin mărunțire.

Statele membre recomandă laboratoarelor oficiale utilizarea de rutină a metodei de referință menționate anterior. În caz de suspiciune sau litigiu privind rezultatele analizei efectuate prin una din metodele de rutină, pentru verificarea acestor rezultate poate fi utilizată numai metoda de referință.

## CAPITOLUL II

**CATEGORII DE SPECII PENTRU CARE SE STABILEȘTE O VALOARE-LIMITĂ DE ABVT**

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.
2. Specii aparținând familiei *Pleuronectidae* (cu excepția halibutului: *Hippoglossus* spp.).
3. *Salmo salar*, specii aparținând familiei *Merlucciidae*, specii aparținând familiei *Gadidae*.

## CAPITOLUL III

## DETERMINAREA CONCENTRAȚIEI DE ABVT ÎN PEȘTI ȘI PRODUSE PESCĂREȘTI

**Procedură de referință**1. *Obiect și sferă de aplicare*

Prezenta metodă descrie procedura de referință pentru determinarea concentrației de ABVT în pește și produsele pescărești. Se aplică pentru concentrații cuprinse între 5 mg/100 g și cel puțin 100 mg/100 g.

2. *Definiție*

Prin „concentrație de ABVT” se înțelege conținutul de azot al bazelor azotate volatile determinat ca atare prin procedura descrisă.

Se exprimă în mg/100 g.

3. *Scurtă descriere*

Bazele azotate volatile sunt extrase dintr-un eșantion cu ajutorul unei soluții acide perclorice la 0,6 mol/l. După alcalinizare, extrasul este supus unei distilări cu vapori și constituenții bazici volatili sunt absorbiți de către un receptor acid. Concentrația de ABVT se determină prin titrarea bazelor absorbite.

4. *Substanțe chimice*

În cazul în care nu se prevede altfel, se recomandă să se utilizeze produse chimice care au calitatea de reactivi. Apa utilizată trebuie să fie distilată sau demineralizată și de puritate cel puțin echivalentă. În cazul în care nu se prevede altfel, prin „soluție” se înțelege o soluție apoasă care corespunde următoarelor caracteristici:

- (a) soluție de acid percloric = 6 g/100 ml;
- (b) soluție de hidroxid de potasiu = 20 g/100 ml;
- (c) soluție standard de acid clorhidric la 0,05 mol/l (0,05 N);

*Notă:* cu un aparat de distilare automat, titrarea trebuie să se realizeze cu o soluție standard de acid clorhidric la 0,01 mol/l (0,01 N);

- (d) soluție de acid boric = 3 g/100 ml;
- (e) agent antispumant pe bază de silicon;
- (f) soluție de fenoftaleină = 1 g/100 ml de etanol la 95 %;
- (g) indicator (Tashiro Mixed Indicator): se dizolvă 2 g roșu de metil și 1 g de albastru de metil în 1 000 ml de etanol la 95 %.

5. *Instrumente și accesorii*

- (a) Mașină de tranșat carne cu care se obține un fileu de pește suficient de omogen.
- (b) Mixer de mare viteză, a cărui viteză de rotație este cuprinsă între 8 000 și 45 000 turații/minut.
- (c) Filtru îndoit de 150 mm diametru cu filtrare rapidă.
- (d) Biuretă de 5 ml gradată la sutime de mililitru.

- (e) Dispozitiv de distilare cu vapori. Acest dispozitiv trebuie să fie dotat cu un sistem care permite să se regleze debitul vaporilor și să se producă un volum constant de vapori într-o anumită perioadă. Acesta trebuie conceput astfel încât, în timpul adăugării substanțelor alcalinizante, bazele libere care rezultă să nu poată ieși.

#### 6. Executare

Avertisment: în timpul manipulării acidului percloric, care este foarte coroziv, este necesar să se ia precauțiile și măsurile preventive care se impun. Eșantioanele trebuie pregătite, în măsura posibilului, în cel mai scurt timp după sosirea lor, în conformitate cu următoarele instrucțiuni:

##### (a) Pregătirea eșantionului

Se mărunțește cu grijă eșantionul de analiză într-o mașină de tocat, în conformitate cu specificațiile de la punctul 5 litera (a). Se prelevează  $10 \text{ g} \pm 0,1 \text{ g}$  din eșantionul mărunțit și se plasează prelevarea într-un recipient adaptat. Această prelevare se amestecă cu 90,0 ml dintr-o soluție de acid percloric în conformitate cu specificațiile de la punctul 4 litera (a), omogenizat timp de două minute cu ajutorul unui mixer, în conformitate cu specificațiile de la punctul 5 litera (b), apoi se filtrează.

Extrasul astfel obținut poate fi conservat timp de cel puțin șapte zile la o temperatură cuprinsă între aproximativ  $+ 2$  și  $+ 6$  °C.

##### (b) Distilarea cu vapori de apă

Se pun 50,0 ml din extrasul obținut în conformitate cu litera (a) într-un aparat de distilare cu vapori [punctul 5 litera (e)]. Pentru o verificare ulterioară a alcalinizării extrasului, se adaugă mai multe picături de fenoftaleină [punctul 4 litera (f)]. După adăugarea câtorva picături de agent antispumant pe bază de silicon, se adaugă la extras 6,5 ml de soluție de sodă caustică [punctul 4 litera (b)] și se începe imediat distilarea cu vapori.

Se reglează dispozitivul de distilare astfel încât să se obțină aproximativ 100 ml de distilat în 10 minute. Se scufundă tubul de scurgere al distilatului într-un rezervor care conține 100 ml dintr-o soluție de acid boric [punctul 4 litera (d)], la care s-au adăugat 3-5 picături de indicator [punctul 4 litera (g)]. Se oprește distilarea după exact 10 minute. Se îndepărtează tubul de scurgere al rezervorului și se clătește cu apă. Bazele volatile conținute în soluția rezervorului sunt determinate prin titrare cu o soluție standard de acid clorhidric [punctul 4 litera (c)].

pH-ul punctului-limită ar trebui să fie  $5,0 \pm 0,1$ .

##### (c) Titrare

Analizele trebuie efectuate de două ori. Metoda aplicată este corectă în cazul în care diferența dintre cele două analize nu depășește 2 mg/100 g.

##### (d) Test martor

Se efectuează un test martor în conformitate cu litera (b). În locul extrasului, se utilizează 50,0 ml de soluție de acid percloric [punctul 4 litera (a)].

#### 7. Calculul concentrației de ABVT

Se calculează concentrația de ABVT prin titrarea soluției din rezervor cu acid clorhidric [punctul 4 litera (c)] aplicând următoarea ecuație:

$$\text{ABVT (în mg/100 g)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

$V_1$  = volum de acid clorhidric la 0,01 mol/l în ml pentru eșantion

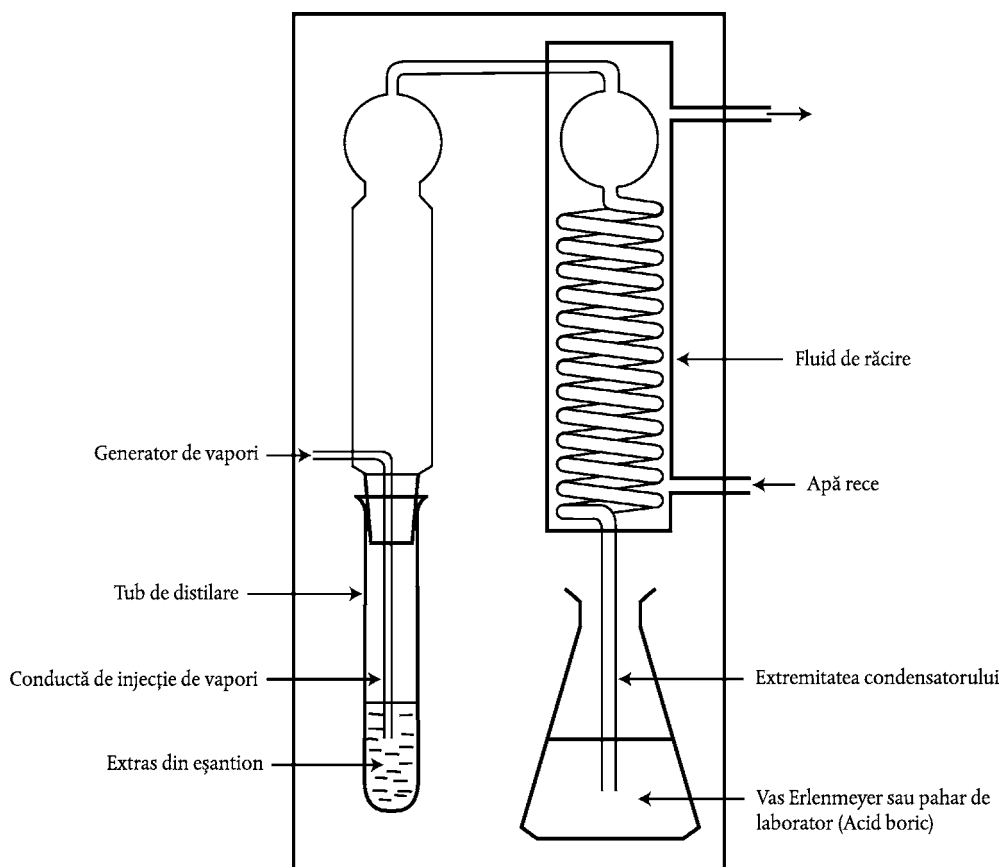
$V_0$  = volum de acid clorhidric la 0,01 mol/l în ml pentru martor

M = masa eșantionului în g.

**Observații**

1. Analizele trebuie efectuate de două ori. Metoda aplicată este corectă în cazul în care diferența dintre cele două analize nu depășește 2 mg/100 g.
2. Se verifică echipamentul distilând soluții de  $\text{NH}_4\text{Cl}$  echivalent la 50 mg de ABVT/100 g.
3. Deviație tip de reproductibilitate  $S_r = 1,20$  mg/100 g. Deviație tip de comparabilitate  $S_R = 2,50$  mg/100 g.

## CAPITOLUL IV

**DISPOZITIV DE DISTILARE CU VAPORI ABVT**

## ANEXA III

**METODE RECUNOSCUTE DE DETECTARE DE ANALIZĂ A BIOTOXINELOR MARINE**

Autoritățile competente și, după caz, operatorii din sectorul alimentar recurg la metodele de analiză descrise în continuare pentru a verifica respectarea limitelor stabilite în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

În conformitate cu articolul 7 alineatele (2) și (3) din Directiva 86/609/CEE a Consiliului <sup>(1)</sup>, în cazul în care se recurge la metodele biologice, este necesar să se depună eforturi pentru a se înlocui aceste metode, a utiliza animalele cel mai puțin sensibile și metodele care cauzează cele mai puține suferințe, precum și a utiliza un număr minim de animale.

## CAPITOLUL I

**METODE DE DETECTARE DE ANALIZĂ A TOXINELOR PARALIZANTE (PSP)**

1. Conținutul de toxine paralizante (*paralytic shellfish poison* – PSP) al părților comestibile ale moluștelor (corp întreg sau orice parte care poate fi consumată separat) trebuie să fie determinat în conformitate cu metoda de analiză biologică sau cu orice altă metodă recunoscută la nivel internațional. Metoda de analiză biologică poate fi asociată, dacă este necesar, unei alte metode de detectare a saxitoxinei și a substanțelor analoge, cu condiția să fie standardizată.
2. În cazul contestării rezultatelor, metoda de referință este metoda biologică.

## CAPITOLUL II

**METODA DE DETECTARE DE ANALIZĂ A TOXINELOR AMNEZIANTE (ASP)**

Conținutul total de toxine amnezicant (*amnesic shellfish poison* — ASP) al părților comestibile ale moluștelor (corp întreg sau orice parte care poate fi consumată separat) trebuie să fie determinat prin cromatografie lichidă de înaltă performanță (CLHP) sau prin orice altă metodă recunoscută.

În cazul contestării rezultatelor, metoda de referință este metoda CLHP.

## CAPITOLUL III

**METODE DE DETECTARE DE ANALIZĂ A TOXINELOR LIPOFILE****A. Metode biologice**

1. Pentru a detecta toxinele marine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pot fi aplicate diverse proceduri de dozare biologică pe șoarece, diferite prin partea de test (hepatopancreas sau corp întreg) și prin solvenții pentru extracție și purificare. Sensibilitatea și specificitatea acestora depind de alegerea solvenților utilizați pentru extracție și purificare și se recomandă să se țină seama de acestea la momentul alegerii metodei, pentru a acoperi gama completă de toxine.
2. Poate fi utilizat un singur test biologic pe șoarece cu extracție cu acetonă pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, pectenotoxinele și iesotoxinele. Acest test poate fi completat, după caz, prin operațiuni de separare lichid/lichid cu acetat de etil/apă sau diclorometan/apă pentru a elimina interferențele potențiale. Detectarea azaspiracidelor prin intermediul acestei proceduri în scopul respectării reglementărilor necesită utilizarea corpului întreg ca parte de test.

<sup>(1)</sup> JO L 358, 18.12.1986, p. 1.

3. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a cel puțin doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extras echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg trebuie să fie considerată drept indiciu al prezenței, în proporții superioare limitelor stabilite, a unei sau mai multor toxine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
4. Dozarea biologică pe șoarece cu extracție la acetonă urmată de o separare lichid/lichid cu eter dietilic poate fi utilizată pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, pectenotoxinele și azaspiracidele, dar nu poate fi utilizat pentru iesotoxine, care pot fi eliminate în cursul fazei de separare. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a cel puțin doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extras echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg trebuie considerată drept indiciu al prezenței acidului ocadaic, dinofisistoxinelor, pectenotoxinelor și azaspiracidului în proporții superioare limitelor stabilite în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
5. O dozare biologică pe șobolan poate fi utilizată pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, pectenotoxinele și azaspiracidele. Trebuie utilizați trei șobolani pentru fiecare test. O reacție diareică la unul dintre cei trei șobolani este considerată drept indiciu al prezenței acidului ocadaic, dinofisistoxinelor, pectenotoxinelor și azaspiracidului în proporții superioare limitelor stabilite la anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

#### B. Alte metode de detectare

1. O serie de metode, precum cromatografia lichidă de înaltă performanță (CLHP) cu detectare fluorimetrică, cromatografia lichidă (CL), spectrometria de masă (SM), imunotestele și testele funcționale, precum testul de inhibare a fosfatazei, pot fi utilizate în locul metodelor biologice sau pot să le completeze, cu condiția ca, singure sau combinate, acestea să permită detectarea cel puțin a analogilor menționați în cele ce urmează, să fie cel puțin la fel de eficiente ca metodele biologice, iar punerea în aplicare a acestora să asigure un grad echivalent de protecție a sănătății publice:
  - acid ocadaic și dinofisistoxine: poate fi necesară o hidroliză pentru a detecta prezența DTX3;
  - pectenotoxine: PTX1 și PTX2;
  - iesotoxine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX și 45 OH Homo YTX;
  - azaspiracide: AZA1, AZA2 și AZA3.
2. În cazul în care sunt descoperiți noi analogi importanți pentru sănătatea publică, aceștia trebuie să fie incluși în analiză. Este obligatoriu să fie disponibile standarde înainte ca analiza chimică să poată fi realizată. Toxicitatea totală se va calcula cu ajutorul factorilor de conversie, pe baza datelor de toxicitate disponibile pentru fiecare toxină.
3. Caracteristicile de performanță ale acestor metode trebuie să fie definite după validare pe baza unui protocol recunoscut la nivel internațional.
4. Metodele biologice vor fi înlocuite de alte metode de detectare de îndată ce materialul de referință privind detectarea toxinelor menționate în anexa III secțiunea VI capitolul V din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 va fi ușor accesibil, de îndată ce aceste metode vor fi validate, iar prezentul capitol va fi modificat în consecință.

## ANEXA IV

**CONȚINUTUL DE CALCIU AL CĂRNII SEPARATE MECANIC**

Conținutul de calciu al CSM, menționat de Regulamentul (CE) nr. 853/2004, trebuie să fie:

1. mai mic sau egal cu 0,1 % (= 100 mg/100 g sau 1 000 ppm) de produs proaspăt;
  2. determinat printr-o metodă standardizată la nivel internațional.
-



## ANEXA V

## LISTELE UNITĂȚILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR AUTORIZATE

## CAPITOLUL I

## ACCESUL LA LISTELE UNITĂȚILOR AUTORIZATE DIN SECTORUL ALIMENTAR

Pentru a ajuta statele membre să pună la dispoziția altor state membre și a publicului o listă actualizată a unităților autorizate din sectorul alimentar, Comisia creează un site web pe care fiecare stat membru plasează o legătură către site-ul său național.

## CAPITOLUL II

## STRUCTURA SITE-URILOR WEB NAȚIONALE

A. **Index**

1. Fiecare stat membru furnizează Comisiei o legătură către un site național unic pe care figurează indexul listelor unităților din sectorul alimentar autorizate pentru produsele de origine animală în sensul anexei I punctul 8.1 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
2. Indexul menționat la punctul 1 constă într-o pagină, prezentată în una sau mai multe limbi oficiale ale Comunității.

B. **Schema operațională**

1. Site-ul web care conține indexul este dezvoltat de către autoritatea competentă sau, după caz, de către una dintre autoritățile competente menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004.
2. Indexul include legături:
  - (a) către alte pagini ale aceluiași site;
  - (b) către site-uri gestionate de către autorități competente, unități sau organe competente, în cazul în care anumite liste de unități autorizate din sectorul alimentar nu sunt obligate de către autoritatea competentă menționată la punctul 1.

## CAPITOLUL III

## PREZENTARE ȘI CODURI PENTRU LISTELE UNITĂȚILOR AUTORIZATE

Prezentarea, inclusiv informațiile pertinente și codurile utilizate, trebuie să asigure disponibilitatea informațiilor privind unitățile autorizate din sectorul alimentar și îmbunătățirea lizibilității listelor.

## CAPITOLUL IV

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Sarcinile și activitățile menționate la capitolele II și III sunt realizate în conformitate cu specificațiile tehnice publicate de către Comisie.

---

## ANEXA VI

**MODELE DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE PULPE DE BROASCĂ,  
DE MELCI DE MARE, DE GELATINĂ ȘI DE COLAGEN**

## SECȚIUNEA I

**PULPE DE BROASCĂ ȘI MELCI DE MARE**

CertIFICATELE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ MENȚIONATE LA ARTICOLUL 6 ALINEATUL (1) LITERA (d) DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 853/2004, STABILITE PENTRU IMPORTUL DE PULPE DE BROASCĂ ȘI DE MELCI DE MARE, TREBUIE SĂ FIE ÎN CONFORMITATE CU MODELELE PREZENTATE ÎN PĂRȚILE A ȘI B DIN APENDICELE I LA PREZENTA ANEXĂ.

## SECȚIUNEA II

**GELATINĂ**

FĂRĂ A ADUCE ATINGERE ALTOR DISPOZIȚII COMUNITARE SPECIFICE, ÎN SPECIAL, DAR NU ÎN MOD EXCLUSIV, DISPOZIȚIILOR PRIVIND ENCEFALOPATIILE SPONGIFORME TRANSMISIBILE ȘI HORMONII, CERTIFICATELE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ MENȚIONATE LA ARTICOLUL 6 ALINEATUL (1) LITERA (d) DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 853/2004, ÎNTOCMITE PENTRU IMPORTUL DE GELATINĂ ȘI DE MATERII PRIME NECESARE FABRICĂRII ACESTEIA, TREBUIE SĂ FIE ÎN CONFORMITATE CU MODELELE PREZENTATE ÎN PĂRȚILE A ȘI B DIN APENDICELE II LA PREZENTA ANEXĂ.

## SECȚIUNEA III

**COLAGEN**

FĂRĂ A ADUCE ATINGERE ALTOR DISPOZIȚII COMUNITARE SPECIFICE, ÎN SPECIAL, DAR NU ÎN MOD EXCLUSIV, DISPOZIȚIILOR PRIVIND ENCEFALOPATIILE SPONGIFORME TRANSMISIBILE ȘI HORMONII, CERTIFICATELE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ MENȚIONATE LA ARTICOLUL 6 ALINEATUL (1) LITERA (d) DIN REGULAMENTUL (CE) NR. 853/2004, ÎNTOCMITE PENTRU IMPORTUL DE COLAGEN ȘI DE MATERII PRIME NECESARE FABRICĂRII ACESTUIA, TREBUIE SĂ FIE ÎN CONFORMITATE CU MODELELE PREZENTATE ÎN PĂRȚILE A ȘI B DIN APENDICELE III LA PREZENTA ANEXĂ.

---

## Apendice I la anexa VI

## PARTEA A

## MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE PULPE DE BROASCĂ REFRIGERATE, CONGELATE SAU PREPARATE DESTINATE CONSUMULUI UMAN

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

Partea I: Informații privind lotul expedit	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
	Adresă		I.3. Autoritatea centrală competentă					
	Cod poștal		I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatari Nume		I.6.					
	Adresă							
	Cod poștal							
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine		I.12. Loc de destinație					
	Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Număr de autorizație		Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>	
	Nume		Număr de autorizație		Nume		Număr de autorizație	
	Adresă		Număr de autorizație		Adresă			
	Nume		Număr de autorizație		Cod poștal			
	Adresă							
I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate						
I.15. Mijloace de transport (?)		I.16.						
Avion <input type="checkbox"/>		Navă <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Vehicul rutier <input type="checkbox"/>		Altele <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identificare:								
Documente de referință								
I.18. Specie animală/Produce				I.19. Cod marfă (cod SA)				
						I.20. Cantitate		
I.21. Temperatură produs				I.22. Număr de ambalaj				
Ambiantă <input type="checkbox"/>				Refrigerată <input type="checkbox"/>		Congelată <input type="checkbox"/>		
I.23. Număr de sigilii și de containere				I.24. Tip de ambalaj				
I.25. Animale certificate în scopul/Produce certificate pentru:								
Consum uman <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE		<input type="checkbox"/>				
		Import definitiv		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identificarea animalelor/produselor (1)								
Număr de autorizație al unităților/navelor								
Specie (nume științific)	Natura bucăților/ Tip de tratament	Navă fabrică	Atelier de tranșare/ Atelier de fabricare	Navă congelator	Cantitate	Greutate netă		

## ȚARA

## Pulpe de broască

<b>Partea II: Certificare</b>	II.      Informații sanitare	II.a.    Număr de referință al certificatului	II.b.    Număr de referință local
	<p><b>1.      Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că pulpele de broască menționate anterior sunt produse în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că provin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004</li> <li>și</li> <li>— de la broaște care au fost sângerate, preparate și, după caz, refrigerate, congelate sau prelucrate, ambalate și antrepozitate în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XI din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.</li> </ul>		
<p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.28: tip de tratament: refrigerare, congelare, prelucrare.</p> <p>(2) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în cazul descărcării și reincărcării.</p> <p>(3) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>			
Medic veterinar oficial sau inspector oficial			
<p>Nume (cu majuscule): Unitate veterinară locală: Dată: Ștampilă (?)</p>		<p>Titlu și calitate Nr. UVL vizat: Semnătură (?):</p>	

## PARTEA B

**MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MELCI DE MARE  
DECORTICAȚI, GĂTIȚI, PREPARAȚI SAU CONSERVAȚI, DESTINAȚI CONSUMULUI UMAN**

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

<b>Partea I: Informații privind lotul expedit</b>	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
	Adresă		I.3. Autoritatea centrală competentă					
	Cod poștal		I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatar Nume		I.6.					
	Adresă							
	Cod poștal							
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine		I.12. Loc de destinație					
	Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Număr de autorizație		Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>	
	Nume		Număr de autorizație		Nume		Număr de autorizație	
	Adresă				Adresă			
	Nume		Număr de autorizație		Cod poștal			
	Adresă							
I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate						
I.15. Mijloace de transport (?)		I.16.						
Avion <input type="checkbox"/>		Navă <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Vehicul rutier <input type="checkbox"/>		Altele <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identificare:								
Documente de referință:								
I.18. Specie animală/Produse				I.19. Cod marfă (cod SA)				
						I.20. Cantitate		
I.21. Temperatură produs				I.22. Număr de ambalaj				
Ambiantă <input type="checkbox"/>				Refrigerată <input type="checkbox"/>		Congelată <input type="checkbox"/>		
I.23. Număr de sigilii și de containere				I.24. Tip de ambalaj				
I.25. Animale certificate în scopul/Produse certificate pentru:								
Consum uman <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE		<input type="checkbox"/>				
		Import definitiv		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identificarea animalelor/produselor (?)								
				Număr de autorizație al unităților/navelor				
Specie (nume științific)	Natura bucăților/ Tip de tratament	Navă fabrică	Atelier de tranșare/ telier de fabricare	Navă congelator	Cantitate	Greutate netă		

## ȚARA

## Melci de mare

<b>Partea II: Certificare</b>	II.	Informații sanitare	II.a.	Număr de referință al certificatului	II.b.	Număr de referință local
	1.	<p><b>Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că melcii de mare menționați anterior sunt produși în conformitate cu dispozițiile respective, în special:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004</li> <li>și</li> <li>— că au fost manipulați și, după caz, decorticați, opăriți, preparați, puși în conservă, congelați, ambalați și antrepozitați în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XI din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.</li> </ul>				
	<p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.28: tip de tratament: refrigerare, congelare, decorticare, opărire, preparare, punere în conservă.</p> <p>(2) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în cazul descărcării și al reincărcării.</p> <p>(3) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>					
	Medic veterinar oficial sau inspector oficial					
	<p>Nume (cu majuscule):</p> <p>Unitate veterinară locală:</p> <p>Data:</p> <p>Ștampilă (?)</p>				<p>Titlu și calitate</p> <p>Nr. UVL vizat:</p> <p>Semnătură (?):</p>	

## Apendicele II la anexa VI

## PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE GELATINĂ DESTINATĂ  
CONSUMULUI UMAN

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

Partea I: Informații privind lotul expedit	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
	Adresă		I.3. Autoritatea centrală competentă					
	Cod poștal		I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatar Nume		I.6.					
	Adresă							
	Cod poștal							
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine		I.12. Loc de destinație					
	Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Număr de autorizație		Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>	
	Nume		Număr de autorizație		Nume		Număr de autorizație	
	Adresă		Număr de autorizație		Adresă			
	Nume		Număr de autorizație		Cod poștal			
	Adresă							
I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate						
I.15. Mijloace de transport <sup>(1)</sup>		I.16.						
Avion <input type="checkbox"/>		Navă <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Vehicul rutier <input type="checkbox"/>		Altele <input type="checkbox"/>						
Identificare:		I.17.						
Documente de referință:								
I.18. Specie animală/Produse				I.19. Cod marfă (cod SA)				
						I.20. Cantitate		
I.21. Temperatură produs						I.22. Număr de ambalaj		
Ambiantă <input type="checkbox"/>				Refrigerată <input type="checkbox"/>		Congelată <input type="checkbox"/>		
I.23. Număr de sigilii și de containere						I.24. Tip de ambalaj		
I.25. Animale certificate în scopul/Produse certificate pentru:								
Consum uman <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE				<input type="checkbox"/>		
		Import definitiv				<input type="checkbox"/>		
I.28. Identificarea animalelor/produșelor								
Număr de autorizație al unităților/navelor								
Specie (Nume științific)	Natura bucăților/ Tip de tratament	Navă fabrică	Atelier de tranșare/ Atelier de fabricare	Navă congelator	Cantitate	Greutate netă		

## ȚARA

## Gelatină destinată consumului uman

	II. Informații sanitare	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b. Număr de referință local
<b>Partea II: Certificare</b>	<p><b>1. Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că gelatina menționată anterior este produsă în conformitate cu dispozițiile respective, în special că:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— provine dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,</li> <li>— a fost produsă din materii prime în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XIV capitolele I și II din Regulamentul (CE) nr. 853/2004,</li> <li>— a fost fabricată în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XIV capitolul III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004,</li> <li>— îndeplinește criteriile menționate în anexa III secțiunea XIV capitolul IV din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, precum și în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice care se aplică produselor alimentare</li> </ul> <p>și</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— în cazul în care provine de la rumegătoare, nu conține și nu este derivată:</li> </ul> <p>nici <sup>(2)</sup></p> <p>din materiale cu risc specificate, definite în anexa XI litera A din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 produse după 31 martie 2001, nici din carne separată mecanic obținută din oase de bovine, de ovine sau de caprine produse după 31 martie 2001. După 31 martie 2001, bovinele, ovinele și caprinele din care este derivat acest produs nu au fost sacrificate după asomare prin injecție de gaz în cutia craniană, nici omorâte prin aceeași metodă și nu au fost sacrificate, după asomare, prin ruperea în bucăți a țesutului nervos central prin intermediul unui instrument alungit, în formă de tijă, introdus în cavitatea craniană,</p> <p>nici</p> <p>din materiale de bovine, de ovine și de caprine, altele decât cele care provin de la animale născute, crescute fără întrerupere și sacrificate în/la/.....<sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>.</p> <p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în caz de descărcare și de reincărcare.</p> <p>(2) Se taie mențiunea inutilă.</p> <p>(3) Se inserează numele țării.</p> <p>(4) În conformitate cu lista stabilită în anexa XI punctul 15 litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, modificat ca atare.</p> <p>(5) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>		
	<p>Medic veterinar oficial sau inspector oficial</p> <p>Nume (cu majuscule): Unitate veterinară locală: Dată: Ștampilă <sup>(5)</sup></p>		<p>Titlu și calitate Nr. UVL vizat: Semnătură <sup>(5)</sup>:</p>



## PARTEA B

**MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂȚATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MATERII PRIME PENTRU  
PRODUCȚIA DE GELATINĂ DESTINATĂ CONSUMULUI UMAN**

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

<b>Partea I: Informații privind lotul expedit</b>	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
	Adresă		I.3. Autoritatea centrală competentă					
	Cod poștal		I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatar Nume		I.6.					
	Adresă							
	Cod poștal							
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine				I.12. Loc de destinație			
	Unitate/navă <input type="checkbox"/>				Unitate/navă <input type="checkbox"/> Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>			
	Nume		Număr de autorizație		Nume			Număr de autorizație
	Adresă				Adresă			
	Nume		Număr de autorizație					
	Adresă				Cod poștal			
	I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate					
	I.15. Mijloace de transport (!)				I.16.			
Avion <input type="checkbox"/>		Navă <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Vehicul rutier <input type="checkbox"/>		Altele <input type="checkbox"/>						
Identificare:		I.17.						
Documente de referință:								
I.18. Specie animală/Produce				I.19. Cod marfă (cod SA)				
						I.20. Cantitate		
I.21. Temperatură produs						I.22. Număr de ambalaj		
Ambiantă <input type="checkbox"/>				Refrigerată <input type="checkbox"/>		Congelată <input type="checkbox"/>		
I.23. Număr de sigilii și de containere						I.24. Tip de ambalaj		
I.25. Animale certificate în scopul/Produce certificate pentru:								
Consum uman <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE		<input type="checkbox"/>				
		Import definitiv		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identificarea animalelor/produselor								
Număr de autorizație al unităților/navelor								
Specie (Nume științific)	Natura bucăților/ Tip de tratament	Navă fabrică	Atelier de tranșare/ Atelier de fabricare	Navă congelator	Cantitate	Greutate netă		

## ȚARA

## Materii prime pentru producerea gelatinei destinate consumului uman

	II. Informații sanitare	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b. Număr de referință local
<b>Partea II: Certificare</b>	<p><b>1. Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că materiile prime menționate anterior au fost produse în conformitate cu dispozițiile</p> <p>— că oasele și pieile animalelor rumegătoare de crescătorie, pieile porcilor, precum și pieile și tendoanele păsărilor de curte descrise anterior provin de la animale care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate proprii consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem <sup>(2)</sup></p> <p>și/sau</p> <p>— că pieile de vânat sălbatic descrise mai sus provin de la animale omorâte, ale căror carcase au fost considerate proprii consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem <sup>(2)</sup>,</p> <p>și/sau</p> <p>— că pielea și oasele de pește descrise mai sus provin de la uzine care fabrică produse pe bază de pește destinate consumului uman și autorizate pentru export <sup>(2)</sup>,</p> <p>și că,</p> <p>— în cazul în care acestea provin de la rumegătoare, ele nu conțin și nu sunt derivate:</p> <p>fic <sup>(2)</sup></p> <p>din materiale cu risc specificate definite în anexa XI litera A din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 produse după 31 martie 2001, nici din carne separată mecanic obținută din oase de bovine, de ovine sau de caprine produse după 31 martie 2001. După 31 martie 2001, bovinele, ovinele și caprinele din care este derivat acest produs nu au fost sacrificate după asomare prin injecție de gaz în cutia craniană, nici omorâte prin aceeași metodă și nu au fost sacrificate, după asomare, prin ruperea în bucăți a țesutului nervos central prin intermediul unui instrument alungit, în formă de tijă, introdus în cavitatea craniană,</p> <p>fic</p> <p>din materiale de bovine, de ovine și de caprine, altele decât cele care provin de la animale născute, crescute și sacrificate în/la/.....<sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>.</p>		
	<p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în cazul descărcării și reincărcării.</p> <p>(2) Se taie mențiunea inutilă.</p> <p>(3) Se inserează numele țării.</p> <p>(4) În conformitate cu lista stabilită în anexa XI punctul 15 litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, modificat ca atare.</p> <p>(5) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>		
	<p>Medic veterinar oficial sau inspector oficial</p> <p>Nume (cu majuscule):</p> <p>Unitate veterinară locală:</p> <p>Data:</p> <p>Ștampilă <sup>(5)</sup>:</p>		<p>Titlu și calitate</p> <p>Nr. UVL vizat:</p> <p>Semnătură <sup>(5)</sup>:</p>

## Apendicele III la anexa VI

## PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE COLAGEN DESTINAT  
CONSUMULUI UMAN

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

Partea I: Informații privind lotul expedit	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
	Adresă		I.3. Autoritatea centrală competentă					
	Cod poștal		I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatar Nume		I.6.					
	Adresă							
	Cod poștal							
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine		I.12. Loc de destinație					
	Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Număr de autorizație		Unitate/navă <input type="checkbox"/>		Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>	
	Nume		Număr de autorizație		Nume		Număr de autorizație	
	Adresă		Număr de autorizație		Adresă		Număr de autorizație	
	Nume		Număr de autorizație		Cod poștal			
	Adresă							
I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate						
I.15. Mijloace de transport (!)		I.16.						
Avion <input type="checkbox"/>		Navă <input type="checkbox"/>		Vagon <input type="checkbox"/>				
Vehicul rutier <input type="checkbox"/>		Altele <input type="checkbox"/>		I.17.				
Identificare:								
Documente de referință:								
I.18. Specie animală/Produce				I.19. Cod marfă (cod SA)				
						I.20. Cantitate		
I.21. Temperatură produs				I.22. Număr de ambalaj				
Ambiantă <input type="checkbox"/>				Refrigerată <input type="checkbox"/>		Congelată <input type="checkbox"/>		
I.23. Număr de sigilii și de containere				I.24. Tip de ambalaj				
I.25. Animale certificate în scopul/Produce certificate pentru:								
Consum uman <input type="checkbox"/>								
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE						
		Import definitiv						
I.28. Identificarea animalelor/produselor								
				Număr de autorizație al unităților/navelor				
Specie	Natura bucăților/ Tip de tratament	Navă fabrică	Atelier de tranșare/ Atelier de fabricare	Navă congelator	Cantitate	Greutate netă		
(Nume științific)								

## ȚARA

## Colagen destinat consumului uman

<b>Partea II: Certificare</b>	II.	Informații sanitare	II.a.	Număr de referință al certificatului	II.b.	Număr de referință local
	1.	<p><b>Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că gelatina menționată anterior este produsă în conformitate cu dispozițiile respective, în special:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că provine dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,</li> <li>— că a fost produsă din materii prime în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XV capitolele I și II din Regulamentul (CE) nr. 853/2004,</li> <li>— că a fost fabricată în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XV capitolul III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004</li> </ul> <p>și</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că îndeplinește criteriile menționate în anexa III secțiunea XV capitolul IV din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, precum și în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice care se aplică produselor alimentare.</li> </ul>				
<p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în cazul descărcării și reincărcării.</p> <p>(2) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>						
Medic veterinar oficial sau inspector oficial						
<p>Nume (cu majuscule): Unitate veterinară locală: Dată: Ștampilă (?):</p>			<p>Titlu și calitate Nr. UVL vizat: Semnătură (?):</p>			

## PARTEA B

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MATERII PRIME PENTRU  
PRODUCȚIA DE COLAGEN DESTINAT CONSUMULUI UMAN

ȚARA

Certificat sanitar-veterinar pentru UE

Partea I: Informații privind lotul expedit	I.1. Expeditor <input type="checkbox"/> Nume  Adresă  Cod poștal		I.2.		I.2.a. Număr de referință local:			
			I.3. Autoritatea centrală competentă					
			I.4. Autoritatea locală competentă					
	I.5. Destinatar Nume  Adresă  Cod poștal		I.6.					
	I.7. Țara de origine	Cod ISO	I.8. Regiune de origine	Cod	I.9. Țara de destinație	Cod ISO	I.10. Regiune de destinație	Cod
	I.11. Loc de origine  Unitate/navă <input type="checkbox"/> Nume Adresă Nume Adresă Nume Adresă		I.8. Regiune de origine  Număr de autorizație  Număr de autorizație  Număr de autorizație		I.12. Loc de destinație  Unitate/navă <input type="checkbox"/> Antrepozit vamal <input type="checkbox"/>  Nume Adresă  Număr de autorizație  Cod poștal			
	I.13.		I.14. Data și ora de sosire estimate					
	I.15. Mijloace de transport (!) Avion <input type="checkbox"/> Navă <input type="checkbox"/> Vagon <input type="checkbox"/> Vehicul rutier <input type="checkbox"/> Altele <input type="checkbox"/> Identificare: Documente de referință:				I.16.  I.17.			
	I.18. Specie animală/Produse				I.19. Cod marfă (cod SA)			
					I.20. Cantitate			
	I.21. Temperatură produs Ambiantă <input type="checkbox"/> Refrigerată <input type="checkbox"/> Congelată <input type="checkbox"/>				I.22. Număr de ambalaj			
	I.23. Număr de sigilii și de containere				I.24. Tip de ambalaj			
	I.25. Animale certificate în scopul/Produse certificate pentru:  Consum uman <input type="checkbox"/>							
	I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE		<input type="checkbox"/>			
		Import definitiv		<input type="checkbox"/>				
I.28. Identificarea animalelor/produselor  Număr de autorizație al unităților/navelor Specie (nume științific)    Natura bucăților/ Tip de tratament    Navă fabrică    Atelier de tranșare/ Atelier de fabricare    Navă congelator    Cantitate    Greutate netă								

## ȚARA

## Materii prime pentru producerea colagenului destinat consumului uman

ȚARA	Materii prime pentru producerea colagenului destinat consumului uman	
	II. Informații sanitare	II.a. Număr de referință al certificatului
Partea II: Certificate	II. Informații sanitare	II.b. Număr de referință local
	<p><b>1. Atestare sanitară</b></p> <p>Subsemnatul declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că materiile prime menționate anterior au fost produse în conformitate cu dispozițiile respective, în special:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că oasele și pieile animalelor rumegătoare de crescătorie, pieile, oasele și intestinele porcilor, precum și pieile, oasele și tendoanele păsărilor de curte descrise anterior provin de la animale care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate proprii consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem <sup>(2)</sup>,</li> </ul> <p>și/sau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că pieile de vânat sălbatic descrise anterior provin de la animale omorâte ale căror carcase au fost considerate proprii consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem <sup>(2)</sup>,</li> </ul> <p>și/sau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— că pielea și oasele de pește descrise anterior provin de la uzine care fabrică produse pe bază de pește destinate consumului uman și autorizate pentru export <sup>(2)</sup>.</li> </ul>	
	<p><b>Note</b></p> <p>(1) Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Această informație trebuie actualizată în cazul descărcării și al reincărcării.</p> <p>(2) Se taie mențiunea inutilă.</p> <p>(3) Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a altor mențiuni din certificat.</p>	
	<p>Medic veterinar oficial sau inspector oficial</p> <p>Nume (cu majuscule): Unitate veterinară locală: Dată: Ștampilă <sup>(3)</sup></p>	<p>Titlu și calitate Nr. UVL vizat: Semnătură <sup>(3)</sup>:</p>

## ANEXA VII

## MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI (CE) NR. 853/2004

Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

1. Anexa II secțiunea I titlul B se modifică după cum urmează:

(a) la punctul 6, al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK”;

(b) punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:

„8. Atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă formă ovală și să includă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB sau WE.”

2. Anexa III se modifică după cum urmează:

(a) La secțiunea I capitolul IV, punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:

„8. Este necesar să se procedeze la o jupuire completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcinelor, capetelor de ovine, de caprine și de viței, precum și a picioarelor de bovine, de ovine și de caprine. Capetele și picioarele trebuie să fie manipulate astfel încât să se evite orice contaminare.”

(b) La secțiunea II se adaugă următorul capitol VII:

„CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI

Operatorii din sectorul alimentară 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.”

(c) La secțiunea VIII capitolul V litera E, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*. Produsele pescărești proaspete, preparate 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. Pe etichetă trebuie să figureze, lângă denumirea comună, numele științific.”

(d) Secțiunea X se modifică după cum urmează:

(i) la capitolul I partea II titlul B punctul 1, litera (e) se înlocuiește cu următorul text:

„(e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare ale ugerelor să nu fie utilizate decât după ce au fost utilizate sau înregistrate, în conformitate cu Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie privind introducerea pe piață a produselor biocide (\*)”.

(\*) JO L 123, 24.4.1998, p. 1.”;

(ii) la capitolul II partea II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Atunci când laptele crud sau produsele lactate fac obiectul unui tratament termic, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea cerințelor prevăzute la anexa II capitolul XI din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Atunci când au recurs la următoarele procedee, aceștia se asigură că procedeele se desfășoară în conformitate cu specificațiile enunțate:

(a) Pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică:

- (i) o temperatură ridicată în timpul unei perioade scurte (cel puțin 72 °C timp de 15 secunde);
- (ii) o temperatură moderată în timpul unei perioade lungi (cel puțin 63 °C timp de 30 de minute) sau
- (iii) orice altă combinație timp-temperatură care permite să se obțină un efect echivalent, astfel încât produsele dau, după caz, un rezultat negativ la testul de fosfatază alcalină imediat după ce au suferit un asemenea tratament.

(b) Tratamentul Temperatură ultraînaltă (UHT) se realizează printr-un tratament:

- (i) care necesită un flux termic continuu și o temperatură ridicată pentru o perioadă scurtă (cel puțin 135 °C în timpul unei perioade corespunzătoare) pentru a elimina orice microorganism sau spor viabil, capabil să se dezvolte în produsul tratat în cazul în care este menținut într-un recipient închis aseptice la temperatura mediului ambiant și
- (ii) care asigură stabilitatea microbiologică a produselor după o perioadă de incubație de 15 zile la 30 °C sau 7 zile la 55 °C într-un recipient închis sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.”

(e) La secțiunea X, capitolul II se modifică după cum urmează:

(i) la partea III, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:

„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 poate 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.”;

(ii) la partea V, punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„2. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la punctul 1 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: «ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație» și să indice data și ora spargerii ouălor.”

(f) La secțiunea XIV se adaugă capitolul V, formulat după cum urmează:

„CAPITOLUL V: ETICHETARE

Ambalarea și împachetarea gelatinei trebuie să cuprindă termenii «gelatină adecvată pentru consumul uman» și să indice data preparării.”

---



## ANEXA VIII

## MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI (CE) NR. 854/2004

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică după cum urmează:

1. Anexa I secțiunea I capitolul III punctul 3 se modifică după cum urmează:

(a) la litera (a), al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK;”;

(b) litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) atunci când se aplică într-un abator situat pe teritoriul Comunității, marca trebuie să cuprindă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB sau WE.”

2. La litera A din anexa II capitolul II, punctele 4 și 5 se înlocuiesc cu următorul text:

„4. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă B zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață pentru consumul uman decât după ce au fost supuse un tratament într-un centru de purificare sau după relocare, pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 4 600 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul numărului celui mai probabil (NCP) la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.

5. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă C zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață decât după o relocare de lungă durată pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 46 000 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul NCP la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.”

3. La litera G din anexa III capitolul II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*. Produsele pescărești proaspete, preparate 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 cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific.”