

II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2021/1374 AL COMISIEI

din 12 aprilie 2021

de modificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului referitor la cerințe specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

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 ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (1),

întrucât:

- (1) Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește pentru operatorii din sectorul alimentar norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală.
- (2) Cheagul este un complex de enzime utilizat pentru producerea anumitor brânzeturi. Cheagul se colectează din stomacuri de rumegătoare tinere. Pe baza experienței dobândite de operatorii din sectorul alimentar, este necesar ca cerințele specifice de igienă aplicabile stomacurilor pentru producția de cheag, prevăzute în secțiunea I capitolul IV punctul 18 litera (a) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, să fie modificate în vederea optimizării colectării cheagului de la ovinele și caprinele tinere. În special, este oportun să se autorizeze posibilitatea ca aceste stomacuri să părăsească abatorul fără a fi golite sau curățate.
- (3) Evoluțiile tehnologice a generat cererea ca jupuirea sau opărirea și jupuirea capetelor și picioarelor de ungulate domestice să fie permise să aibă loc în afara abatorului, în unități specializate autorizate pentru prelucrarea suplimentară a alimentelor. Drept consecință practică, este necesar ca picioarele și capetele unguțelor domestice să poată fi transportate la aceste unități în anumite condiții care să garanteze siguranța alimentară. Prin urmare, este necesar ca secțiunea I capitolul IV punctul 18 litera (c) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificată.
- (4) În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul delegat (UE) 2019/624 al Comisiei ⁽²⁾, medicul veterinar oficial poate efectua o inspecție *ante mortem* în afara unui abator în cazul sacrificării de urgență a unor ungulate domestice. Secțiunea I capitolul VI punctul 2 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede cerința ca un medic veterinar să efectueze o inspecție *ante mortem* în cazul unei sacrificări de urgență. Este necesar ca cerința respectivă să fie modificată astfel încât să fie coerentă cu articolul 4 din Regulamentul delegat (UE) 2019/624 și să se refere, în schimb, la medicul veterinar oficial.

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Regulamentul delegat (UE) 2019/624 al Comisiei din 8 februarie 2019 privind norme specifice pentru efectuarea controalelor oficiale vizând producția de carne și zonele de producție și de relocare a moluștelor bivalve vii în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 131, 17.5.2019, p. 1).

- (5) Îmbunătățirea bunăstării animalelor este una dintre măsurile propuse de Comisie în strategia „De la fermă la consumator”⁽³⁾ pentru un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic, ca parte a Pactului verde european. Există, în special, o modificare a modelelor de consum de carne, cu o cerere din ce în ce mai mare din partea Parlamentului European, a fermierilor și a consumatorilor, ca sacrificarea anumitor ungulate domestice în exploatarea de proveniență să fie autorizată pentru a se evita eventualele preocupări legate de bunăstarea animalelor în timpul colectării și transportului acestora.
- (6) În afară de sacrificările de urgență, ungulatele domestice trebuie să fie sacrificate într-un abator autorizat în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pentru a se asigura respectarea cerințelor de igienă prevăzute în secțiunea I capitolele II și IV din anexa III la regulamentul respectiv. Autoritățile competente ale statelor membre pot autoriza abatoare mobile, în conformitate cu articolul respectiv. Aceste unități mobile pot fi amplasate în orice loc adecvat, inclusiv în ferme, unde pot fi sacrificate grupuri de animale sănătoase. În alte circumstanțe, transportul anumitor animale poate crea un risc pentru manipulator sau pentru bunăstarea animalelor. Prin urmare, este necesar să se permită ca sacrificarea și sângerarea să fie efectuate în exploatarea de proveniență pentru un număr limitat de bovine, porcine și solipede domestice. Este necesar ca o astfel de practică să se supună unor condiții stricte de menținere a unui nivel înalt de siguranță alimentară a cărnii provenite de la aceste animale.
- (7) Este necesar ca bovinele, porcinele și solipele domestice sacrificate în exploatarea de proveniență să fie însoțite de un certificat oficial prin care să se ateste că s-au respectat cerințele de igienă pentru sacrificare. Un astfel de certificat oficial este prevăzut în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei⁽⁴⁾.
- (8) La 27 septembrie 2018, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (EFSA) a adoptat un al doilea aviz științific privind abordările de analiză a riscurilor pentru anumite unități mici de vânzare cu amănuntul și donații de alimente⁽⁵⁾. Avizul respectiv recomandă congelarea la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul ca instrument suplimentar pentru garantarea redistribuirii în condiții de siguranță a produselor alimentare la persoanele care au nevoie de ele. Facilitarea practicilor sigure de donare de alimente împiedică risipa de alimente și, în același timp, contribuie la securitatea alimentară, în conformitate cu obiectivele stabilite în strategia „De la fermă la consumator” a Comisiei și cu obiectivul general al acesteia de a institui un sistem alimentar echitabil, sănătos și ecologic, ca parte a Pactului verde european. Congelarea alimentelor poate fi un mijloc important de asigurare a redistribuirii acestora în condiții de siguranță de către băncile de alimente și de alte organizații caritabile. În prezent, congelarea cărnii nu este permisă în cazul activităților de transfer între unități de vânzare cu amănuntul, deoarece carnea destinată congelării trebuie să fie supusă acestui tratament fără întârzieri nejustificate după sacrificare sau tranșare, în conformitate cu secțiunea I capitolul VII punctul 4 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în ceea ce privește ungulatele domestice, și secțiunea II capitolul V punctul 5 din anexa respectivă în ceea ce privește păsările de curte și lagomorfele. Prin urmare, este necesar ca procesul de congelare a cărnii să fie permis în cazul activităților de transfer între unități de vânzare cu amănuntul în anumite condiții, pentru a se asigura distribuția în condiții de siguranță pentru donările de alimente.
- (9) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului⁽⁶⁾ a definit termenul de „medic veterinar desemnat”. Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului⁽⁷⁾ a abrogat Regulamentul (CE) nr. 854/2004 și a definit termenul de „medic veterinar oficial”. Întrucât definiția „medicului veterinar oficial” din Regulamentul (UE) 2017/625 înglobează termenul de „medic veterinar desemnat”, este necesar ca trimiterile la „medic veterinar desemnat” din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificate pentru a se referi la „medic veterinar oficial”.

⁽³⁾ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf

⁽⁴⁾ Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei din 16 decembrie 2020 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (UE) 2016/429 și (UE) 2017/625 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește modelele de certificate de sănătate animală, modelele de certificate oficiale și modelele de certificate de sănătate animală/oficiale pentru intrarea în Uniune și circulația în interiorul Uniunii a transporturilor de anumite categorii de animale și mărfuri, certificarea oficială privind astfel de certificate și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 599/2004, a Regulamentelor de punere în aplicare (UE) nr. 636/2014 și (UE) 2019/628, a Directivei 98/68/CE și a Deciziilor 2000/572/CE, 2003/779/CE și 2007/240/CE (JO L 442, 30.12.2020, p. 1).

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2018;16(11):5432.

⁽⁶⁾ Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman (JO L 139, 30.4.2004, p. 206).

⁽⁷⁾ Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) (JO L 95, 7.4.2017, p. 1).

- (10) Cerințele specifice de igienă stabilite în secțiunea III din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 pentru producerea și introducerea pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat de crescătorie paricopitate se aplică numai cărnii provenite de la *Cervide* sau *Suidae*. Este necesar ca cerințe similare să se aplice și în cazul cărnii provenite de la alte mamifere de vânat de crescătorie paricopitate, cum ar fi lamele, pentru a se evita un posibil risc pentru siguranța alimentară ca urmare a modificării modelelor de consum în urma unui consum sporit de astfel de carne.
- (11) Corpul și visceralele vânatului sălbatic vânat pot fi transportate la și depozitate într-un centru de colectare, înainte de a fi transportate la o unitate de prelucrare a vânatului. Este necesar să fie introduse reguli specifice de igienă privind manipularea și depozitarea acestor corpuri și viscere în astfel de centre de colectare pentru a asigura siguranța alimentară a cărnii respective prin modificarea cerințelor de igienă privind vânatul sălbatic prevăzute în secțiunea IV din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- (12) Este necesar ca vânatul sălbatic să fie transportat cât mai curând posibil la o unitate de prelucrare a vânatului după ce a fost examinat de către o persoană calificată în conformitate cu secțiunea IV capitolul II punctul 3 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în ceea ce privește vânatul sălbatic mare și cu secțiunea IV capitolul III punctul 3 în ceea ce privește vânatul sălbatic mic, pentru ca refrigerarea să poată avea loc într-un interval rezonabil dupăucidere. Este necesar ca această cerință să se aplice și vânatului sălbatic pentru care nu s-a efectuat nicio examinare.
- (13) Secțiunea VII capitolul I punctul 3 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede cerința ca, ori de câte ori un operator din sectorul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între unități, lotul să fie însoțit de un document de înregistrare. În vederea armonizării informațiilor care trebuie furnizate în conformitate cu secțiunea VII capitolul I punctul 4 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, este necesar să fie stabilit un model comun de document de înregistrare pentru circulația moluștelor bivalve vii între unități. În plus, este o practică obișnuită ca loturile de moluște bivalve să poată fi trimise și operatorilor intermediari și, prin urmare, este necesar ca documentul de înregistrare să includă și această posibilitate.
- (14) În conformitate cu secțiunea VII capitolul IV partea A punctul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, înainte de începerea purificării, moluștele bivalve vii se spală cu apă curată pentru îndepărtarea mărului și a resturilor acumulate. Cu toate acestea, pentru a se economisi apa, este necesar ca spălarea moluștelor bivalve curate să nu fie obligatorie. Este necesar ca dispozițiile din secțiunea VII capitolul IV partea A punctul 1 să fie modificate în consecință.
- (15) Moluștele bivalve vii introduse pe piață nu trebuie să conțină biotoxine marine care depășesc limitele stabilite în secțiunea VII capitolul V punctul 2 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. EFSA a concluzionat în avizul ei privind biotoxinele marine în crustacee – grupa pectenotoxinelor⁽⁸⁾ că nu există rapoarte privind efectele adverse la om asociate cu toxinele din grupa pectenotoxinelor (PTX). În plus, PTX în crustacee sunt însoțite întotdeauna de toxine din grupa acidului ocadaic. Prin urmare, este adecvat să se elimine trimiterea la PTX din secțiunea VII capitolul V punctul 2 litera (c) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- (16) Conform articolului 11 din Regulamentul delegat (UE) 2019/624, clasificarea zonelor de producție și de relocare în relație cu recoltarea organismelor din clasa *Holothuroidea* nu este obligatorie în situația în care autoritățile competente efectuează controale oficiale vizând aceste animale în cadrul vânzării prin licitație de pește, al centrelor de expediere și al unităților de prelucrare. Este necesară modificarea capitolului IX din secțiunea VII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 pentru a se permite recoltarea organismelor din clasa *Holothuroidea* în afara zonelor de producție și de relocare clasificate.
- (17) Este necesar ca navele să fie proiectate și construite astfel încât să se evite orice contaminare a produselor pescărești cu apa de santină, ape reziduale, fum, carburant, ulei, grăsimi sau alte substanțe nocive. De asemenea, este necesar ca rezervoarele, containerele sau calele utilizate pentru depozitarea, răcirea sau congelarea produselor pescărești să nu fie utilizate în alte scopuri decât depozitarea produselor pescărești. Este necesar ca vasele congelator și navele frigorifice să fie echipate cu echipamente de congelare cu o capacitate suficientă de congelare cât mai rapidă posibil într-un proces continuu și cu un interval de stabilizare a temperaturii de congelare cât mai scurt posibil, astfel încât temperatură internă atinsă să nu fie mai mare de -18 °C. Este necesar ca pentru congelarea produselor să nu se utilizeze cale de depozitare. Este necesar ca aceleași cerințe privind echipamentele de congelare și depozitare să se aplice și depozitelor frigorifice de pe uscat. Prin urmare, este necesar ca partea I din capitolul I și partea B din capitolul III din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificate în consecință.

(8) <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2009.1109>

- (18) Ca urmare a fraudelor recente privind tonul congelat inițial în saramură la -9 °C și destinat industriei conservelor, dar deviat pentru a fi consumat ca produse pescărești proaspete, este necesar să se clarifice în secțiunea VIII capitolul I partea II punctul 7 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 faptul că produsele pescărești întregi congelate inițial în saramură la -9 °C și destinate industriei conservelor, chiar dacă sunt congelate suplimentar la o temperatură de -18 °C, nu trebuie să aibă o altă destinație decât industria conservelor.
- (19) Ficatul, icrele și lapții din produse pescărești destinate consumului uman se conservă cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau se congelează. Este necesar să se permită posibilitatea ca ficatul, icrele și lapții să fie refrigerati și altfel decât cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește. În consecință, este necesar ca punctul 6 din secțiunea VIII capitolul I partea II din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificat pentru a se permite ca ficatul, icrele și lapții din produsele pescărești destinate consumului uman să poată fi refrigerati nu doar cu gheață, ci și în alte condiții de refrigerare.
- (20) Este adecvat ca în containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate și neambalate care sunt depozitate cu gheață, apa provenită din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele pescărești. Din motive de igienă, este important să se precizeze că apa provenită din topirea gheții nu numai că este necesar să nu rămână în contact cu produsele pescărești, ci și să fie îndepărtată prin scurgere. În consecință, este necesară modificarea punctului 4 din secțiunea VIII capitolul III partea A din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 pentru a se preciza că apa provenită din topirea gheții nu numai că este necesar să nu rămână în contact cu produsele pescărești, ci și să fie îndepărtată prin scurgere.
- (21) Normele specifice de igienă referitoare la pulpele de pui de baltă prevăzute în secțiunea XI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se aplică numai pulpelor de pui de baltă din specia *Rana* (familia *Ranidae*), în conformitate cu definiția pulpelor de pui de baltă prevăzută la punctul 6.1 din anexa I la regulamentul menționat. Normele specifice de igienă referitoare la melci din secțiunea respectivă se aplică numai gasteropodelor terestre din speciile *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și din speciile din familia *Achatinidae*, în conformitate cu definiția melcilor prevăzută la punctul 6.2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Ca urmare a schimbării obiceiurilor alimentare, pulpe de pui de baltă și melci și din alte specii sunt produși și introduși pe piață pentru consumul uman. Prin urmare, este necesar ca normele specifice de igienă să fie extinse pentru a include aceste specii, astfel încât să se garanteze siguranța alimentelor provenite de la aceste specii.
- (22) Secțiunea XII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe specifice de temperatură pentru depozitarea jumărilor destinate consumului uman. Evoluțiile tehnologice au permis anumite tehnici de ambalare, cum ar fi ambalarea în vid, în cazul cărora nu sunt necesare cerințe specifice de temperatură pentru garantarea siguranței alimentelor derivate din jumări. Prin urmare, este necesar ca respectivele condiții de temperatură să fie eliminate, iar operatorul din sectorul alimentar să garanteze siguranța alimentelor derivate din jumări prin bune practici de igienă și proceduri bazate pe principiile analizei riscurilor și punctele critice de control (HACCP), în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (*).
- (23) Prin urmare, este necesar ca anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificată în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

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

(*) Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004, p. 1).

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

Adoptat la Bruxelles, 12 aprilie 2021.

Pentru Comisie
Președintele
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

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

1. Secțiunea I se modifică după cum urmează:

(a) capitolul IV se modifică după cum urmează:

(i) punctul 2 litera (b) subpunctul (ii) se înlocuiește cu următorul text:

„(ii) animalele sacrificate în exploatarea de proveniență în conformitate cu capitolul VIa din prezenta secțiune sau în conformitate cu secțiunea III punctul 3;”;

(ii) punctul 18 se înlocuiește cu următorul text:

„18. cu excepția cazului în care sunt destinate utilizării ca subprodus de origine animală în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului *:

(a) stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate; cu toate acestea, atunci când stomacurile sunt destinate producției de cheag:

(i) este necesar ca acestea să fie golite numai în cazul bovinelor tinere

(ii) nu este necesar ca acestea să fie golite, opărite sau curățate în cazul ovinelor și caprinelor tinere;

(b) intestinalele trebuie să fie golite și curățate;

(c) capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate; cu toate acestea, atunci când autoritățile competente autorizează în acest sens, capetele care sunt în mod vizibil curate și care nu conțin materiale cu riscuri specificate în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului **, precum și picioarele care sunt în mod vizibil curate și sunt destinate prelucrării în alimente pot fi transportate și jupuite sau opărite și depilate într-o unitate aprobată.

* Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 octombrie 2009 de stabilire a unor norme sanitare privind subprodusele de origine animală și produsele derivate care nu sunt destinate consumului uman și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002 (Regulament privind subprodusele de origine animală) (JO L 300, 14.11.2009, p. 1).

** Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 mai 2001 de stabilire a unor regulamente pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă (JO L 147, 31.5.2001, p. 1).”;

(b) capitolul VI se modifică după cum urmează:

(i) punctele 2 și 3 se înlocuiesc cu următorul text:

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

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

(ii) punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„certificatul oficial prevăzut în capitolul 5 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei * însoțește animalul sacrificat până la abator sau este trimis în avans în orice format.

* Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei din 16 decembrie 2020 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (UE) 2016/429 și (UE) 2017/625 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește modelele de certificate de sănătate animală, modelele de certificate oficiale și modelele de certificate de sănătate animală/oficiale pentru intrarea în Uniune și circulația în interiorul Uniunii a transporturilor de anumite categorii de animale și mărfuri, certificarea oficială privind astfel de certificate și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 599/2004, a Regulamentelor de punere în aplicare (UE) nr. 636/2014 și (UE) 2019/628, a Directivei 98/68/CE și a Deciziilor 2000/572/CE, 2003/779/CE și 2007/240/CE (JO L 442, 30.12.2020, p. 1).”;

(c) după capitolul VI se introduce capitolul VIa cu următorul text:

„CAPITOLUL VIa SACRIFICAREA ÎN EXPLOATAȚIA DE PROVENIENȚĂ A BOVINELOR DOMESTICE, CU
EXCEPȚIA BIZONILOR, ȘI A PORCINELOR DOMESTICE ȘI A SOLIPEDELOR DOMESTICE, ÎN ALTE
SITUAȚII DECÂT SACRIFICAREA DE URGENȚĂ

În exploatarea de proveniență se pot sacrifica cu aceeași ocazie maximum trei bovine domestice, cu excepția bizonilor, sau maximum șase porcine domestice sau maximum trei solipele domestice, atunci când autoritățile competente autorizează în acest sens în conformitate cu următoarele cerințe:

- (a) animalele nu pot fi transportate la abator, pentru a se evita orice risc pentru manipulator și pentru a se preveni vătămarea animalelor în timpul transportului;
- (b) există un acord între abator și proprietarul animalului destinat sacrificării; proprietarul trebuie să informeze în scris autoritatea competentă cu privire la un astfel de acord;
- (c) abatorul sau proprietarul animalelor destinate sacrificării trebuie să informeze medicul veterinar oficial cu cel puțin trei zile înainte de data și ora prevăzute pentru sacrificarea animalelor;
- (d) medicul veterinar oficial care efectuează inspecția *ante mortem* a animalului destinat sacrificării trebuie să fie prezent în momentul sacrificării;
- (e) unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu articolul 4 alineatul (2); cu toate acestea, autoritatea competentă poate să permită ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite la articolul 4 punctul 41 din Regulamentul (UE) 2016/429, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului * și cu orice act adoptat în temeiul acestuia;
- (f) animalele sacrificate și exsanguinate trebuie să fie transportate direct la abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate; îndepărtarea stomacului și a intestinelor, cu excepția oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar oficial; toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator și trebuie să fie indicate ca aparținând fiecărui animal în parte;
- (g) în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, este necesar ca animalele sacrificate să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă;
- (h) proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri nejustificate după sosirea la abator;
- (i) pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, certificatul oficial prevăzut în capitolul 3 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 trebuie să însoțească animalele sacrificate până la abator sau să fie trimis în avans, în orice format.

* Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 martie 2016 privind bolile transmisibile ale animalelor și de modificare și de abrogare a anumitor acte din domeniul sănătății animalelor (Legea privind sănătatea animală) (JO L 84, 31.3.2016, p. 1)”;

(d) în capitolul VII, punctul 4 se înlocuiește cu următorul text:

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

Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

- (i) în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului *, înainte de expirarea datei respective;

- (ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C;
- (iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;
- (iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și
- (v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

* Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18)."

2. Secțiunea II se modifică după cum urmează:

- (a) în capitolul V, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:

„5. Carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate.

Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar care desfășoară o activitate de vânzare cu amănuntul pot congela carnea în vederea redistribuirii acesteia în scopul donării de alimente, în conformitate cu următoarele condiții:

- (i) în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, înainte de expirarea datei respective;
- (ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C;
- (iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;
- (iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și
- (v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.”;

- (b) capitolul VI se modifică după cum urmează:

- (i) punctul 6 se elimină;
- (ii) punctul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„7. pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, certificatul oficial prevăzut în capitolul 3 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format.”

3. Secțiunea III se modifică după cum urmează:

- (a) punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Dispozițiile din secțiunea I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii provenite de la mamifere de vânat de crescătorie parcopitate, cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inadecvate.”;

- (b) punctul 3 litera (j) se înlocuiește cu următorul text:

„(j) certificatul oficial prevăzut în capitolul 3 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235, eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial, prin care se atestă rezultatul favorabil al inspecției veterinare *ante mortem* și efectuarea corectă a sacrificării și a exsanguinării și în care se indică data și ora, însoțește animalul sacrificat până la abator sau a fost trimis în avans, în orice format.”

4. Secțiunea IV se modifică după cum urmează:

(a) se adaugă următoarea teză introductivă:

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

(b) capitolul II se modifică după cum urmează:

(i) la punctul 4, litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) în cazul în care nu este disponibilă nici o persoană calificată pentru efectuarea examinării prevăzute la punctul 2 într-un caz special, capul, cu excepția colților și coarnelor, și toate visceralele, cu excepția stomacului și a intestinelor, trebuie să însoțească corpul animalului care trebuie transportat la o unitate de prelucrare a vânatului cât mai curând posibil dupăucidere.”;

(ii) la punctul 8 litera (b), primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„(b) poate fi trimis la o unitate de prelucrare a vânatului din alt stat membru numai în cazul în care, în cursul transportului la respectiva unitate de prelucrare a vânatului, este însoțit de certificatul oficial prevăzut în capitolul 2 din anexa II la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235, care este eliberat și semnat de către un medic veterinar oficial și prin care se atestă faptul că au fost respectate cerințele stabilite la punctul 4 din prezentul capitol în ceea ce privește disponibilitatea unei declarații, dacă este cazul, și a părților relevante ale corpului animalului.”;

(iii) se adaugă punctul 10 cu următorul text:

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

(a) centrul de colectare să fie:

1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau
2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare;

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

(c) animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;

(d) să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la punctul 5;

(e) durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;

(f) corpurile și visceralele vânatului sălbatic mare să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la punctele 2, 3 și 4.”;

(c) capitolul III se modifică după cum urmează:

(i) punctul 3 se înlocuiește cu următorul text:

„3. Carnea vânatului sălbatic mic poate fi introdusă pe piață numai dacă animalul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la punctul 1 sau, dacă nu este disponibilă nicio persoană calificată pentru efectuarea acestei examinări într-un caz special, cât mai curând posibil dupăucidere.”;

(ii) se adaugă punctul 8 cu următorul text:

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

(a) centrul de colectare să fie:

1. înregistrat la autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), numai când primește corpuri în calitate de prim centru de colectare sau

2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare;
 - (b) dacă sunt eviscerate, animalele să nu fie îngrămădite în timpul transportului spre centrul de colectare și al depozitării în acesta;
 - (c) animalele ucise să fie transportate la centrul de colectare în condiții de igienă și fără întârzieri;
 - (d) să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la punctul 4;
 - (e) durata de depozitare să fie cea mai scurtă posibil;
 - (f) corpurile, inclusiv viscerale, ale vânatului sălbatic mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la punctele 1 și 2.”
5. Secțiunea VII se modifică după cum urmează:
- (a) în partea introductivă se introduce punctul 1a cu următorul text:

„1a. În sensul prezentei secțiuni, „operator intermediar” înseamnă un operator din sectorul alimentar care poate fi și comerciant, este diferit de primul furnizor, poate să aibă sau nu sedii și își desfășoară activitățile între zone de producție, zone de relocare sau alte unități.”;
 - (b) capitolul I se modifică după cum urmează:
 - (i) punctul 3 se înlocuiește cu următorul text:

„3. Atunci când un operator din sectorul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între zonele de producție, zonele de relocare sau alte unități, lotul trebuie să fie însoțit de un document de înregistrare.”;
 - (ii) la punctul 4 se adaugă litera (d) cu următorul text:

„(d) atunci când un lot de moluște bivalve vii este expedit de către un operator intermediar, lotul trebuie să fie însoțit de un nou document de înregistrare completat de operatorul intermediar. Documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la literele (a), (b) și (c), precum și următoarele informații:

 - (i) numele și adresa operatorului intermediar;
 - (ii) în cazul condiționării sau în cazul reimersării în scopul depozitării, data de începere, data de încheiere și locul de condiționare sau de reimersare;
 - (iii) în cazul în care s-a efectuat o condiționare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc condiționarea a fost încadrat la momentul condiționării ca zonă de producție din clasa A deschisă pentru recoltare;
 - (iv) în cazul în care a avut loc o reimersare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc reimersarea a fost încadrat la momentul reimersării în aceeași clasă precum zona de producție din care au fost recoltate moluștele bivalve vii;
 - (v) în cazul în care s-a efectuat o reimersare într-o unitate, operatorul intermediar trebuie să confirme că unitatea era aprobată la momentul reimersării. Reimersarea nu trebuie să cauzeze o contaminare suplimentară a moluștelor bivalve vii;
 - (vi) în cazul grupării, specia, data de începere a grupării, data de încheiere a grupării, starea zonei din care au fost recoltate moluștele bivalve vii și lotul grupării, care cuprinde întotdeauna aceeași specie capturată la aceeași dată și în aceeași zonă de producție.”;
 - (iii) se adaugă punctele 8 și 9 cu următorul text:

„8. Operatorii intermediari trebuie să fie:

 - (a) înregistrați la autoritatea competentă ca operatori din sectorul alimentar care desfășoară activități de producție primară, astfel cum sunt menționate la articolul 4 alineatul (2) litera (a), dacă nu au sedii sau dacă au doar sedii unde manipulează, spală și depozitează moluște bivalve vii la temperatura ambiantă, fără grupare sau condiționare sau

- (b) aprobați de autoritatea competentă ca operatori din sectorul alimentar, în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) dacă, în plus față de desfășurarea activităților menționate la litera (a), dețin un depozit frigorific sau grupează sau fracționează loturi de moluște bivalve vii sau efectuează operațiuni de condiționare sau reimersare.
9. Operatorii intermediari pot primi moluște bivalve vii din zonele de producție încadrate în clasele A, B sau C, din zonele de relocare sau de la alți operatori intermediari. Operatorii intermediari pot trimite moluște bivalve vii:
- (a) din zone de producție încadrate în clasa A la centre de expediere sau la un alt operator intermediar;
- (b) din zone de producție încadrate în clasa B doar la centre de purificare, la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar;
- (c) din zone de producție încadrate clasa C la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar care deține sedii.”;
- (c) în capitolul IV, punctul 1 din partea A se înlocuiește cu următorul text:
- „1. Înainte de începerea purificării este necesar să se îndepărteze mărul și resturile de pe moluștele bivalve vii și să se efectueze o spălare cu apă curată, dacă este necesar.”;
- (d) la punctul 2 din capitolul V:
- (a) litera (a) se înlocuiește cu următorul text: „(a) pentru toxina paralică a crustaceelor (PSP), 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram;”
- (b) litera (c) se înlocuiește cu următorul text: „(c) pentru acidul ocadaic și dinofizistoxine luate împreună, 160 de micrograme de echivalent acid ocadaic per kilogram;”;
- (e) capitolul IX se înlocuiește cu următorul text:

„CAPITOLUL IX CERINȚE SPECIFICE CARE SE APLICĂ PECTINIDELOR, GASTEROPODELOR MARINE ȘI ORGANISMELOR DIN CLASA HOLOTHUROIDEA CARE NU SE HRĂNESC PRIN FILTRARE ȘI SUNT RECOLTATE ÎN AFARA ZONELOR DE PRODUCȚIE CLASIFICATE

Operatorii din sectorul alimentar care recoltează pectinide, gasteropode marine și organisme din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare în afara zonelor de producție clasificate sau care manipulează astfel de pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau organisme din clasa *Holothuroidea*, trebuie să respecte următoarele cerințe:

1. pectinidele, gasteropodele marine și organismele din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare pot fi introduse pe piață numai în cazul în care sunt recoltate și manipulate în conformitate cu partea B din capitolul II și îndeplinesc standardele stabilite în capitolul V, astfel cum se dovedește printr-un sistem de autocontrol pus în aplicare de către operatorii din sectorul alimentar care administrează licitații de pește, centre de expediere sau unități de prelucrare;
2. în plus față de punctul 1, atunci când datele care provin de la programele de monitorizare oficiale permit autorității competente să clasifice locurile de pescuit – după caz, în colaborare cu operatorii din sectorul alimentar –, pectinidelor li se aplică, prin analogie, dispozițiile din partea A a capitolului II;
3. pectinidele, gasteropodele marine și organismele din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare pot fi introduse pe piață în vederea consumului uman numai prin intermediul vânzărilor de pește prin licitație, al unui centru de expediere sau al unei unități de prelucrare. Atunci când manipulează pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau organisme din clasa *Holothuroidea*, operatorii din sectorul alimentar care administrează astfel de unități trebuie să informeze autoritatea competentă în acest sens și, în ceea ce privește centrele de expediere, să respecte cerințele relevante din capitolele III și IV;
4. operatorii din sectorul alimentar care manipulează pectinide, gasteropode marine și organisme din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare trebuie să respecte:
 - (a) cerințele privind documentația prevăzute în capitolul I punctele 3-7, după caz. În acest caz, în documentul de înregistrare trebuie să se indice clar locul zonei de recoltare a pectinidelor și/sau a gasteropodelor marine vii și/sau a organismelor vii din clasa *Holothuroidea*, cu menționarea sistemului utilizat pentru descrierea coordonatelor; sau
 - (b) cerințele prevăzute în capitolul IV punctul 2 cu privire la închiderea tuturor ambalajelor conținând pectinide vii, gasteropode marine vii și organisme vii din clasa *Holothuroidea* expediate în vederea vânzării cu amănuntul, precum și cerințele din capitolul VII cu privire la marcajul de identificare și la etichetare.”;

(f) se adaugă capitolul X cu următorul text:

„CAPITOLUL X MODEL DE DOCUMENT DE ÎNREGISTRARE PENTRU MOLUȘTELE BIVALVE VII, ECHINODERMELE VII, TUNICATELE VII ȘI GASTEROPODELE MARINE VII

DOCUMENT DE ÎNREGISTRARE PENTRU MOLUȘTELE BIVALVE VII, ECHINODERMELE VII, TUNICATELE VII ȘI GASTEROPODELE MARINE VII

Partea I – Furnizorul	I.1 Numărul de referință IMSOC	I.2 Numărul de referință intern	
	I.3 Furnizorul Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țara Activitate	I.4 Operatorul din sectorul alimentar destinat Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țara Activitate	
	I.5 Descrierea mărfurilor Acvacultură <input type="checkbox"/> Bancuri naturale <input type="checkbox"/> • Codul NC sau codul alfa-3 al FAO specie cantitate ambalaj lot data recoltării data de începere a condiționării data de încheiere a condiționării locul condiționării data de începere a reimersării data de încheiere a reimersării locul de reimersare data de începere a grupării data de încheiere a grupării zona de producție starea de sănătate inclusiv, dacă este cazul, recoltare efectuată în conformitate cu articolul 62 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627		
	I.6 Din zona de relocare Da <input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> Zona de relocare Durata relocării Data de începere Data de încheiere	I.7 De la centrul de purificare/expediere Hală de licitație Da <input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> Numărul de aprobare al centrului de purificare/centrului de expediere/halei de licitații Data de intrare Data de ieșire Durata purificării	
	I.8 De la operatorul intermediar Da <input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> Nume Adresă Nr. de înregistrare/aprobare Țară Codul ISO al țării Activitate Data de sosire Data de ieșire		
	I.9 Declarația furnizorului Subsemnatul, operator din sectorul alimentar responsabil cu expedierea transportului, declar pe propria răspundere că informațiile furnizate în partea I a prezentului document sunt adevărate și complete.		
	Data	Numele semnatarului	Semnătură
	Partea II – Operatorul destinat	II.1 Numărul de referință intern (la destinatar)	
II.2 Declarația operatorului din sectorul alimentar destinat Subsemnatul, operator din sectorul alimentar responsabil cu primirea transportului, declar că transportul a sosit la [DATA] la sediul meu. Numele semnatarului			
		Semnătura	

Note explicative

Casetă	Descriere
Partea I – Furnizorul	
Această parte a documentului se completează de operatorul din sectorul alimentar care expediază un lot de moluște bivalve vii.	
I.1	<p>Numărul de referință IMSOC</p> <p>Acesta este codul alfanumeric unic atribuit de IMSOC</p>
I.2	<p>Numărul de referință intern</p> <p>Această casetă poate fi utilizată de operatorul din sectorul alimentar expeditor pentru indicarea unui număr de referință intern.</p>
I.3	<p>Furnizor</p> <p>Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării unității de origine. În cazul zonelor de producție, se indică zona autorizată de autoritățile competente (AC). În cazul pectinidelor, gasteropodelor marine sau organismelor vii din clasa <i>Holothuroidea</i>, se indică locul zonei de recoltare. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare al unității. Se indică activitatea (culegător, centru de purificare, centru de expediere, hală de licitații sau activități intermediare).</p> <p>În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al organismelor din clasa <i>Holothuroidea</i> care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o vânzare prin licitație a peștelui, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a licitației de pește.</p>
I.4	<p>Operatorul din sectorul alimentar destinat</p> <p>Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării unității de destinație. În cazul zonelor de producție sau de relocare, se indică zona autorizată de AC. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare al unității. Se indică activitatea (culegător, centru de purificare, centru de expediere, unitate de prelucrare sau de activități intermediare).</p>
I.5	<p>Descrierea mărfurilor</p> <p>Se indică, după caz, codul din nomenclatura combinată sau codul alfa-3 al FAO, specia, cantitatea, tipul de ambalaj (saci, vrac etc.), lotul, data de recoltare, data de începere și data de încheiere a condiționării (dacă este cazul), locul de condiționare (se precizează clasa zonei de producție și locul unde se află aceasta sau numărul de aprobare al unității, dacă este cazul), data de începere și data de încheiere a reimersării (dacă este cazul), locul de reimersării (se precizează clasa zonei de producție și locul unde se află aceasta sau numărul de aprobare al unității, dacă este cazul), data de începere și data de încheiere a grupării (dacă este cazul), zona de producție și starea de sănătate a acestora (clasa zonei de producție, dacă este cazul). Atunci când moluștele bivalve vii au fost recoltate în conformitate cu articolul 62 alineatul (2) din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627, este necesar ca acest amănunt să fie menționat în mod explicit.</p> <p>Atunci când se realizează gruparea moluștelor bivalve vii, lotul trebuie să se refere la bivalvele din aceeași specie, recoltate în aceeași zi și provenind din aceeași zonă de producție.</p> <p>Se elimină, după caz.</p>
I.6	<p>Din zona de relocare</p> <p>În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-o zonă de relocare, se indică zona de relocare autorizată de AC și durata relocării (data de începere și de încheiere).</p>
I.7	<p>De la centrul de purificare/centrul de expediere sau de licitație a peștelui</p> <p>În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expedit dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al organismelor din clasa <i>Holothuroidea</i> care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o hală de licitație, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a halei de licitației.</p> <p>În cazul expedierii de la un centru de purificare, durata purificării, data de intrare și data de ieșire a lotului în/din centrul de purificare. Se elimină, după caz.</p>

I.8	De la operatorul intermediar Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării operatorului intermediar. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare și activitatea.
I.9	Declarația furnizorului Se adaugă data, numele semnatarului și semnătura.

Partea II – Operatorul din sectorul alimentar destinat

Această parte a documentului se completează de către operatorul din sectorul alimentar care primește un lot de moluște bivalve vii.

II.1	Numărul de referință intern (la destinatar) Această casetă poate fi utilizată de către operatorul din sectorul alimentar care primește lotul pentru indicarea unui număr de referință intern.
II.2	Declarația operatorului din sectorul alimentar destinat Se indică data de sosire a lotului de moluște bivalve vii la sediul operatorului din sectorul alimentar destinat. În cazul unui operator intermediar fără sediu, se indică data de achiziționare a lotului. Se adaugă numele semnatarului și semnătura.”

6. Secțiunea VIII se modifică după cum urmează:

(a) capitolul I se modifică după cum urmează:

(i) punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. navele utilizate pentru recoltarea produselor pescărești în mediul natural al acestora sau pentru manipularea sau prelucrarea acestor produse după recoltare și navele frigorifice respectă condițiile structurale și referitoare la echipamente stabilite în partea I; și”;

(ii) în partea I.A se adaugă punctul 5 cu următorul text:

„5. Este necesar ca navele să fie proiectate și construite astfel încât să se evite orice contaminare a produselor pescărești cu apa din cală, ape reziduale, fum, carburant, ulei, grăsimi sau alte substanțe nocive. Calele, cisternele sau containerele utilizate pentru depozitarea, răcirea sau congelarea produselor pescărești neprotejate, inclusiv a celor destinate producției de hrană pentru animale, nu se utilizează în alte scopuri decât depozitarea, răcirea sau congelarea respectivelor produse, la fel și în cazul gheții sau a saramurii utilizate în astfel de scopuri. În cazul navelor frigorifice, dispozițiile aplicabile produselor pescărești neprotejate se aplică tuturor produselor transportate.”;

(iii) în partea I.C, punctele 1 și 2 se înlocuiesc cu următorul text:

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

2. să dispună de instalații frigorifice cu o putere suficientă pentru a menține produsele pescărești în spațiile de depozitare la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C. Calele de depozitare pot fi utilizate pentru congelare numai dacă îndeplinesc condițiile de la punctul 1 și trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii amplasat astfel încât să poată fi consultat ușor. Senzorul de temperatură a sistemului de înregistrare trebuie să fie situat în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare”;

(iv) în partea I se adaugă titlul E cu următorul text:

„E. Cerințe care se aplică navelor frigorifice

Navele frigorifice cu care se transportă și/sau se depozitează în vrac produse pescărești congelate trebuie să dispună de un echipament care îndeplinește condițiile prevăzute pentru vasele congelator din titlul C punctul 2 cu privire la capacitatea acestora de a menține temperatura.”;

(v) în partea II, punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. Atunci când peștii sunt decapitați și/sau eviscerați la bord, astfel de operațiuni trebuie să fie efectuate în mod igienic de îndată ce este posibil după capturare, iar produsele pescărești trebuie să fie spălate imediat. Visceralele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai repede și păstrate separat de produsele pescărești destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman trebuie să fie refrigerați sau conservați cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau să fie congelați.”;

(vi) în partea II, punctul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„7. Atunci când se practică congelarea în saramură a peștilor întregi destinați industriei conservelor, pentru produsele pescărești trebuie să se asigure o temperatură care nu este mai mare de -9 °C. Chiar dacă sunt congelați ulterior la o temperatură de -18 °C, peștii întregi congelați inițial în saramură la o temperatură care nu este mai mare de -9 °C trebuie să fie destinați producției de conserve. Saramura nu trebuie să fie o sursă de contaminare a peștilor.”;

(b) capitolul III se modifică după cum urmează:

(i) în partea A, punctul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„4. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești preparate proaspete, neambalate și păstrate la gheață trebuie să asigure îndepărtarea prin scurgere a apei provenite din topirea gheții, pentru ca această apă să nu rămână în contact cu produsele pescărești.”;

(ii) partea B se înlocuiește cu următorul text:

„B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE

Unitățile de pe uscat în care sunt congelate produse pescărești sau în care sau depozitate produse pescărești congelate trebuie să dispună de echipamente adaptate activității desfășurate, care să corespundă cerințelor stabilite pentru vasele congelator din secțiunea VIII capitolul I partea I.C punctele 1 și 2.”

7. În secțiunea XI se adaugă punctele 7 și 8 cu următorul text:

„7. Cerințele prevăzute la punctele 1, 3, 4 și 6 se aplică, de asemenea, oricăror alte specii de melci din familiile *Helicidae*, *Hygromiidae* sau *Sphincterochilidae*, când sunt destinate consumului uman.

8. Cerințele prevăzute la punctele 1-5 se aplică și pulpelor de pui de baltă din genul *Pelophylax* din familia *Ranidae* și din genurilor *Fejervarya*, *Limnonectes* și *Hoplobatrachus* din familia *Dicroglossidae*, când sunt destinate consumului uman.”

8. În secțiunea XII capitolul II, punctul 5 se elimină.
