Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

►B REGULAMENTUL (CE) NR. 853/2004 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ŞI AL CONSILIULUI

din 29 aprilie 2004

de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală

(JO L 226, 25.6.2004, p. 22)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005	L 338	27	22.12.2005
►M2	Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005	L 338	83	22.12.2005
►M3	Regulamentul (CE) nr. 1662/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006	L 320	1	18.11.2006
►M4	Regulamentul (CE) nr. 1791/2006 al Consiliului din 20 noiembrie 2006	L 363	1	20.12.2006
►M5	Regulamentul (CE) nr. 1243/2007 al Comisiei din 24 octombrie 2007	L 281	8	25.10.2007
►M6	Regulamentul (CE) nr. 1020/2008 al Comisiei din 17 octombrie 2008	L 277	8	18.10.2008
►M7	Regulamentul (CE) nr. 219/2009 al Parlamentului European şi al Consiliului din 11 martie 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Regulamentul (CE) nr. 1161/2009 al Comisiei din 30 noiembrie 2009	L 314	8	1.12.2009

▼B

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

PARLAMENTUL EUROPEAN ȘI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 152 alineatul (4) litera (b),

având în vedere propunerea Comisiei ([1]),

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social European ([2]),

după consultarea Comitetului Regiunilor,

hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 251 din tratat ([3]),

întrucât:

(1) Prin Regulamentul (CE) nr. 852/2004 ([4]), Parlamentul European și Consiliul stabilesc norme generale privind igiena produselor alimentare pe care trebuie să le respecte operatorii din sectorul alimentar.

(2) Anumite produse alimentare pot periclita în mod specific sănătatea umană și este necesară stabilirea unor norme specifice de igienă. Este, în special, cazul produselor alimentare de origine animală la care au fost frecvent constatate riscuri microbiologice și chimice.

(3) În cadrul politicii agricole comune au fost adoptate numeroase directive în scopul stabilirii unor norme de sănătate specifice pentru producerea și introducerea pe piață a produselor înscrise în lista prevăzută de anexa I la tratat. Aceste norme de sănătate au redus obstacolele în schimburile comerciale cu produsele respective, ceea ce a contribuit la realizarea pieței interne, asigurând în același timp un nivel ridicat al protecției sănătății publice.

(4) În ceea ce privește sănătatea publică, aceste norme prevăd principii comune, în special în ceea ce privește responsabilitățile fabricanților și ale autorităților competente, cerințe în domeniul structurii, organizării și igienei pentru unități, proceduri de autorizare a acestor unități, cerințe în domeniul depozitării și transportului și mărci de salubritate.

(5) Aceste principii constituie o bază comună pentru producția de produse alimentare de origine animală în condiții de igienă și permit simplificarea directivelor existente.

(6) Este de dorit ca simplificarea să fie realizată în continuare prin aplicarea acelorași norme, după caz, tuturor produselor de origine animală.

(7) Obligația, prevăzută de Regulamentul (CE) nr. 852/2004, pentru operatorii din sectorul alimentar, indiferent de stadiul în care intervin în procesul de producție, de prelucrare și de distribuție a produselor alimentare după producția primară și operațiunile conexe de a introduce, de a aplica și de a menține proceduri

([1]) JO C 365 E, 19.12.2000, p. 58.
([2]) JO C 155, 29.5.2001, p. 39.
([3]) Avizul Parlamentului European din 15 mai 2002 (JO C 180 E, 31.7.2003, p. 288), Poziția comună a Consiliului din 27 octombrie 2003 (JO C 48 E, 24.2.2004, p. 23). Poziția Parlamentului European din 30 martie 2004 (nepublicată încă în Jurnalul Oficial) și Decizia Consiliului din 16 aprilie 2004.
([4]) JO L 226, 25.6.2004, p. 3.

▼B

bazate pe analiza riscurilor și controlul punctelor critice (HACCP) contribuie, în egală măsură, la simplificare.

(8) Considerate în totalitatea lor, aceste elemente pun în evidență necesitatea unei reformări totale a normelor specifice de igienă prevăzute de directivele existente.

(9) Reformarea are drept obiectiv principal asigurarea unui nivel ridicat de protecție a consumatorului în domeniul siguranței alimentelor, în special prin impunerea aceloraşi norme pentru operatorii din sectorul alimentar din toată Comunitatea şi asigurarea bunei funcționări a pieței interne a produselor de origine animală, pentru a contribui astfel la realizarea obiectivelor politicii agricole comune.

(10) Este necesar să fie menținute şi, în cazul în care garantarea protecției consumatorilor o cere, să fie consolidate normele detaliate în domeniul igienei pentru produsele de origine animală.

(11) Normele comunitare nu ar trebui să se aplice producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată sau preparării, manipulării şi depozitării produselor alimentare în gospodării în scopul consumului privat. În plus, în cazul aprovizionării directe a consumatorului final sau a comerțului cu amănuntul local, în cantități mici, cu produse primare sau cu anumite tipuri de carne de către operatorul din sectorul alimentar care produce aceste alimente, este necesar ca legislația națională să protejeze sănătatea publică, luându-se în special în considerare relația strânsă dintre producător şi consumator.

(12) În general, cerințele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004 sunt suficiente pentru a garanta siguranța alimentelor în unitățile care desfășoară activități de vânzare cu amănuntul, incluzând vânzarea sau furnizarea directă către consumatorul final a unor produse alimentare de origine animală. Prezentul regulament ar trebui să se aplice, în general, activităților de vânzare cu ridicata (respectiv în cazul în care o unitate de vânzare cu amănuntul efectuează operațiuni în vederea aprovizionării unei alte unități cu produse alimentare de origine animală). Cu toate acestea, cu excepția cerințelor specifice privind temperatura stabilite de prezentul regulament, cerințele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004 ar trebui să fie suficiente pentru activitățile de vânzare cu ridicata, care constau numai în depozitare sau transport.

(13) Statele membre ar trebui să dispună de o anumită marjă, în cadrul legislației naționale, pentru a extinde sau limita aplicarea cerințelor prevăzute de prezentul regulament pentru activitățile de comerț cu amănuntul. Cu toate acestea, statele membre pot limita aplicarea acestora numai în cazul în care consideră că cerințele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004 sunt suficiente pentru atingerea obiectivelor în domeniul siguranței alimentelor şi în cazul în care aprovizionarea cu produse alimentare de origine animală a unei unități de către o unitate de vânzare cu amănuntul constituie o activitate marginală, localizată şi restrânsă. Această aprovizionare ar trebui, prin urmare, să reprezinte numai o mică parte din activitățile unității respective; unitățile aprovizionate astfel ar trebui să se situeze în imediata apropiere a acesteia şi aprovizionarea ar trebui să privească numai anumite tipuri de produse sau unități.

(14) În conformitate cu articolul 10 din tratat, statele membre iau toate măsurile adecvate care să asigure executarea, de către operatorii din sectorul alimentar, a obligațiilor stabilite de prezentul regulament.

(15) Trasabilitatea produselor alimentare este un element fundamental pentru garantarea siguranței alimentelor. Operatorii din sectorul alimentar care răspund de o unitate supusă autorizării în confor-

▼B

mitate cu prezentul regulament ar trebui să se conformeze normelor generale prevăzute la Regulamentul (CE) nr. 178/2002 ([1]) și, de asemenea, să asigure că toate produsele de origine animală pe care le introduc pe piață poartă o marcă de salubritate a alimentelor sau o marcă de identificare.

(16) Este necesar ca produsele alimentare importate în Comunitate să fie în conformitate cu cerințele generale ale Regulamentului (CE) 178/2002 sau în conformitate cu standarde echivalente celor din Comunitate. Prezentul regulament definește anumite cerințe de igienă specifice pentru produsele alimentare de origine animală importate în Comunitate.

(17) Adoptarea prezentului regulament nu ar trebui să reducă nivelul de protecție prevăzut de garanțiile suplimentare acordate Finlandei și Suediei la aderarea acestora la Comunitate și confirmate prin Deciziile 94/968/CE ([2]), 95/50/CE ([3]), 95/160/CE ([4]), 95/161/CE ([5]), 95/168/CE ([6]), 95/409/CE ([7]), 95/410/CE ([8]), 95/411/CE ([9]) ale Comisiei. Regulamentul ar trebui să prevadă o procedură care să permită acordarea, pe o perioadă de tranziție, a unor garanții fiecărui stat membru care dispune de un program național de control autorizat echivalent, în ceea ce privește produsele alimentare de origine animală în cauză, cu cele aprobate pentru Finlanda și Suedia. Regulamentul (CE) nr. 2160/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind controlul salmonelelor și al altor agenți zoonotici specifici prezenți în lanțul alimentar ([10]) prevede o procedură analoagă pentru animalele vii și ouăle destinate incubației.

(18) Este necesar ca cerințele privind structura și igiena menționate de prezentul regulament să se aplice tuturor tipurilor de unități, inclusiv întreprinderilor mici și abatoarelor mobile.

(19) Este necesar să se prevadă o anumită flexibilitate care să permită continuarea utilizării metodelor tradiționale în toate etapele producției, prelucrării sau distribuției produselor alimentare, precum și față de cerințele structurale impuse unităților. Flexibilitatea este foarte importantă pentru regiunile supuse unor constrângeri geografice specifice, inclusiv regiunile ultraperiferice menționate la articolul 299 alineatul (2) din tratat. Cu toate acestea, flexibilitatea nu ar trebui să compromită obiectivele din domeniul igienei alimentare. În plus, deoarece toate alimentele produse în conformitate cu normele de igienă vor beneficia, în mod normal, de un regim de liberă circulație în Comunitate, este necesar ca procedura care permite statelor membre să aplice o anumită flexibilitate să fie, în totalitate, transparentă. Aceasta ar trebui să prevadă, atunci când este necesar pentru soluționarea diferendelor, o dezbatere în cadrul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală instituit de Regulamentul (CE) nr. 178/2002 și să permită Comisiei coordonarea procesului și luarea unor măsuri corespunzătoare.

([1]) Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și cerințelor generale ale legislației în domeniul alimentar, de înființare a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor referitoare la siguranța produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1). Regulament modificat de Regulamentul (CE) nr. 1642/2003 (JO L 245, 29.9.2003, p. 4).
([2]) JO L 371, 31.12.1994, p. 36.
([3]) JO L 53, 9.3.1995, p. 31.
([4]) JO L 105, 9.5.1995, p. 40.
([5]) JO L 105, 9.5.1995, p. 44.
([6]) JO L 109, 16.5.1995, p. 44.
([7]) JO L 243, 11.10.1995, p. 21.
([8]) JO L 243, 11.10.1995, p. 25.
([9]) JO L 243, 11.10.1995, p. 29.
([10]) JO L 325, 12.12.2003, p. 1.

▼B

(20) Definiția cărnii separate mecanic (CSM) ar trebui să aibă un caracter generic pentru a cuprinde toate procedeele de separare mecanică. Este necesar, pentru a lua în considerare viteza cu care evoluează tehnologia în acest domeniu, să se prevadă o definiție flexibilă. Cu toate acestea, cerințele tehnice care se aplică în cazul cărnii separate mecanic ar trebui să varieze în funcție de evaluarea riscurilor pe care le prezintă produsul obținut prin diferite procedee.

(21) În toate etapele producției, ale prelucrării și ale distribuției există interacțiuni ale operatorilor din sectorul alimentar, inclusiv sectorul alimentației animalelor, precum și legături între considerentele în domeniul sănătății animale, al bunăstării animalelor și al sănătății publice. Ar trebui, prin urmare, să aibă loc o comunicare corespunzătoare între diferitele părți care participă la toate procesele din cursul lanțului alimentar, de la producția primară la vânzarea cu amănuntul.

(22) Pentru a asigura o verificare adecvată a cărnii de vânat sălbatic introdusă pe piața Comunității, corpul animalelor vânate și viscerele acestora ar trebui prezentate pentru o inspecție veterinară oficială *post mortem* într-o unitate de prelucrare a vânatului. Cu toate acestea, pentru menținerea anumitor tradiții de vânătoare fără a afecta siguranța alimentelor, este necesar să se prevadă o formare a vânătorilor care introduc pe piață vânat sălbatic pentru consumul uman. Această formare ar trebui să permită vânătorilor să efectueze o primă examinare a vânatului la fața locului. În aceste condiții, nu este necesar ca vânătorii care au urmat o astfel de formare să fie obligați să predea toate viscerele unității de prelucrare a vânatului pentru o examinare *post mortem*, în cazul în care au efectuat această primă examinare și nu au identificat nici o anomalie sau risc. Cu toate acestea, ar trebui să poată fi adoptate norme mai stricte în statele membre pentru a se lua în considerare riscurile specifice.

(23) Prezentul regulament ar trebui să definească, până la adoptarea unor noi cerințe privind introducerea laptelui crud pe piață, criteriile care se aplică acestuia. Aceste criterii ar trebui să aibă forma unor valori de declanșare: în cazul depășirii acestor valori, operatorii din sectorul alimentar trebuie să ia măsuri de corectare și să informeze autoritatea competentă despre aceasta. Nu ar trebui să fie vorba de valori maxime dincolo de care laptele crud să nu poată fi introdus pe piață. Prin urmare, în anumite circumstanțe, laptele crud care nu respectă toate criteriile poate fi utilizat fără riscuri în scopul consumului uman în cazul în care au fost luate măsuri adecvate. În ceea ce privește laptele crud și smântâna crudă pentru consumul uman direct, este necesar să se permită fiecărui stat membru să mențină sau să stabilească sisteme corespunzătoare de garantare a sănătății animale pentru a asigura realizarea, pe teritoriul acestora, a obiectivelor prezentului regulament.

(24) Criteriul care se aplică laptelui crud utilizat pentru produsele lactate trebuie să fie de trei ori mai exigent decât cel care se aplică laptelui crud obținut în ferme. Criteriul care se aplică laptelui crud utilizat pentru produsele lactate prelucrate este o valoare absolută, întrucât este o medie în cazul laptelui crud obținut în ferme. Respectarea cerințelor de temperatură prevăzute de prezentul regulament nu împiedică dezvoltarea bacteriilor în timpul transportului și depozitării.

(25) În urma prezentei reformulări normele existente în domeniul igienei pot fi abrogate. Acest obiectiv este realizat de Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a anumitor directive privind igiena produselor alimentare și normele de sănătate care reglementează

▼B

producția și introducerea pe piață a anumitor produse de origine animală destinate consumului uman ([1]).

(26) În plus, normele prevăzute de prezentul regulament privind ouăle le înlocuiesc pe cele din Decizia 94/371/CE a Consiliului din 20 iunie 1994 de stabilire a anumitor condiții sanitare specifice pentru comercializarea anumitor tipuri de ouă ([2]), care, în urma abrogării anexei II la Directiva 92/118/CEE ([3]), vor deveni nule.

(27) Legislația comunitară în domeniul igienei produselor alimentare ar trebui să se bazeze pe avize științifice. În acest sens, este oportun să fie consultată Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară de fiecare dată când acest lucru este necesar.

(28) Pentru a ține seama de progresele tehnice și științifice, este necesar să se asigure o cooperare strânsă și eficientă între Comisie și statele membre în cadrul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătate animală.

(29) Cerințele prevăzute de prezentul regulament ar trebui să se aplice numai în cazul în care toate elementele noii legislații privind igiena produselor alimentare vor intra în vigoare. Este, de asemenea, necesar să fie prevăzut un termen de cel puțin optsprezece luni de la data intrării în vigoare până la data punerii în aplicare a noilor norme, pentru ca sectoarele respective să dispună de timpul necesar pentru a se adapta.

(30) Este oportun să fie adoptate măsurile necesare pentru punerea în aplicare a prezentului regulament în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a modalităților de exercitare a competențelor de punere în aplicare conferite Comisiei ([4]),

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

CAPITOLUL I

DISPOZIȚII GENERALE

Articolul 1

Domeniul de aplicare

(1) Prezentul regulament stabilește, pentru operatorii din sectorul alimentar, norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală. Aceste norme le completează pe cele stabilite de Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Acestea se aplică produselor de origine animală prelucrate sau neprelucrate.

(2) Cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară, prezentul regulament nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate. Cu toate acestea, produsele de origine animală prelucrate utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare sunt obținute și manipulate în conformitate cu cerințele prezentului regulament.

([1]) JO L 157, 30.4.2004, p. 33.
([2]) JO L 168, 2.7.1994, p. 34.
([3]) Directiva 92/118/CEE a Consiliului din 17 decembrie 1992 de stabilire a condițiilor de sănătate animală, precum și a condițiilor de sănătate care reglementează comerțul și importul în Comunitate de produse care, în ceea ce privește condițiile respective, nu intră sub incidența reglementărilor comunitare specifice prevăzute de anexa A capitolul 1 la Directiva 89/662/CEE și, în ceea ce privește agenții patogeni, din Directiva 90/425/CEE (JO L 62, 15.3.1993, p. 49). Directivă modificată ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 445/2004 al Comisiei (JO L 72, 11.3.2004, p. 60).
([4]) JO L 184, 17.7.1999, p. 23.

▼B

(3) Prezentul regulament nu se aplică:

(a) producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată;

(b) preparării, manipulării și depozitării produselor alimentare în scopul consumului în gospodăria privată;

(c) aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produsele direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare;

(d) aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatație, a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final sub formă de carne proaspătă;

(e) vânătorilor care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final.

(4) Statele membre stabilesc, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la alineatul (3) literele (c), (d) și (e). Aceste norme naționale concură la realizarea obiectivelor prezentului regulament.

(5) (a) Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezentul regulament nu se aplică în comerțul cu amănuntul;

(b) cu toate acestea, prezentul regulament se aplică în comerțul cu amănuntul în cazul operațiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unități, cu excepția cazului în care:

(i) operațiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerințele specifice de temperatură stabilite la anexa III

sau

(ii) furnizarea produselor alimentare de origine animală care provin de la unitatea de vânzare cu amănuntul este destinată numai altor unități de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislația națională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă;

(c) statele membre pot adopta măsuri la nivel național pentru aplicarea cerințelor prezentului regulament unităților de vânzare cu amănuntul situate pe teritoriul acestora, cărora nu li s-ar aplica regulamentul în temeiul literelor (a) sau (b).

(6) Prezentul regulament se aplică fără a aduce atingere:

(a) normelor corespunzătoare de sănătate animală și de sănătate publică, inclusiv normele cele mai stricte adoptate pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor encefalopatii spongiforme transmisibile;

(b) cerințelor în domeniul bunăstării animalelor

și

(c) cerințelor privind identificarea animalelor și trasabilitatea produselor de origine animală.

Articolul 2

Definiții

Se aplică următoarele definiții în sensul prezentului regulament:

1. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002;

▼B

2. definițiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

3. definițiile prevăzute de anexa I

și

4. orice definiție tehnică menționată de anexele II și III.

CAPITOLUL II

OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

Articolul 3

Obligații generale

(1) Operatorii din sectorul alimentar se conformează dispozițiilor corespunzătoare din anexele II și III.

(2) ►M7 Întreprinderile din sectorul alimentar nu utilizează nicio substanță cu excepția apei potabile sau a apei curate, în cazul în care Regulamentul (CE) nr. 852/2004 sau prezentul regulament permit acest lucru, pentru a elimina contaminarea suprafeței produselor de origine animală, cu excepția cazului în care utilizarea substanței respective a fost aprobată de către Comisie. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3). ◄ Operatorii din sectorul alimentar se conformează, de asemenea, oricărei condiții în ceea ce privește utilizarea care ar putea fi autorizată prin intermediul aceleiași proceduri. Utilizarea unei substanțe autorizate nu scutește operatorul din sectorul alimentar de obligația de a se conforma dispozițiilor prezentului regulament.

Articolul 4

Înregistrarea și autorizarea unităților

(1) Operatorii din sectorul alimentar introduc pe piață produsele de origine animală produse în Comunitate numai dacă au fost preparate și manipulate exclusiv în unitățile:

(a) care respectă condițiile corespunzătoare din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și din anexele II și III la prezentul regulament și celelalte cerințe care se aplică produselor alimentare

și

(b) care au fost înregistrate sau, în cazurile prevăzute la alineatul (2), autorizate de autoritatea competentă.

(2) Fără a aduce atingere articolului 6 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, unitățile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerințe în conformitate cu anexa III își pot exercita activitățile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu alineatul (3) din prezentul articol, cu excepția unităților care asigură numai:

(a) activități de producție primară;

(b) operațiuni de transport;

(c) depozitarea produselor care nu necesită o reglare a temperaturii

sau

(d) activități de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezentul regulament în conformitate cu articolul 1 alineatul (5) litera (b).

▼B

(3) O unitate supusă autorizării în conformitate cu alineatul (2) își poate exercita activitatea numai în cazul în care autoritatea competentă, în conformitate cu 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 ([1]):

(a) a acordat unității autorizația care îi permite să lucreze după o vizită la fața locului

sau

(b) a acordat unei unități o autorizație condiționată.

(4) Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autoritățile competente în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Operatorii din sectorul alimentar asigură în special că o unitate își încetează activitatea dacă autoritatea competentă îi retrage autorizația sau, în cazul unei autorizații condiționate, dacă aceasta nu îi prelungește autorizația sau nu îi acordă o autorizație definitivă.

(5) Prezentul articol nu împiedică nici o unitate să introducă pe piață alimente între data de aplicare a prezentului regulament și prima inspecție ulterioară realizată de autoritatea competentă în cazul în care unitatea:

(a) este supusă autorizării în conformitate cu alineatul (2) și în cazul în care a introdus pe piață produse de origine animală, cu respectarea legislației comunitare imediat înainte de aplicarea prezentului regulament

sau

(b) face parte dintr-o categorie pentru care nu exista nici o cerință privind autorizarea înainte de aplicarea prezentului regulament.

Articolul 5

Marcajul de salubritate și identificarea

(1) Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață nici un produs de origine animală prelucrat într-o unitate supusă autorizării în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) în cazul în care acesta nu are:

(a) o marcă de salubritate aplicată în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004

sau

(b) atunci când regulamentul menționat nu prevede aplicarea unei mărci de salubritate, o marcă de identificare aplicată în conformitate cu dispozițiile din anexa II secțiunea I la prezentul regulament.

(2) Operatorii din sectorul alimentar pot aplica o marcă de identificare pe un produs de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs în conformitate cu prezentul regulament în unități care respectă cerințele din articolul 4.

(3) Operatorii din sectorul alimentar pot retrage marca de salubritate a cărnii aplicate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 numai în cazul în care o tranșează, o prelucrează sau efectuează alte operațiuni.

([1]) JO L 226, 25.6.2004, p. 83.

▼B

Articolul 6

Produse de origine animală care nu provin din Comunitate

(1) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală din țări terțe asigură că aceste importuri au loc numai în cazul în care:

(a) țara terță de expediere este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a țărilor terțe din care este autorizat importul respectivului produs;

(b) (i) unitatea din care a fost expediat produsul și în care a fost obținut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a unităților din care este autorizat importul respectivului produs, după caz;

(ii) în cazul cărnii proaspete, al cărnii tocate, al preparatelor din carne, al produselor din carne și al cărnii separate mecanic, produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și secții de tranșare menționate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sau în unități comunitare autorizate

și

(iii) în cazul moluștelor bivalve, al echinodermelor, al tunicatelor și gasteropodelor marine vii, în cazul în care zona de producție este prevăzută de o listă stabilită în conformitate cu articolul 13 din regulamentul menționat, după caz;

(c) produsul respectă:

(i) cerințele prezentului regulament, în special cerințele prevăzute la articolul 5 privind marcajul de salubritate și de identificare;

(ii) cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004

și

(iii) orice condiție privind importul, definită în conformitate cu legislația comunitară care reglementează controalele produselor de origine animală la import

și

(d) sunt respectate cerințele prevăzute la articolul 14 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 privind certificatele și alte documente, după caz.

(2) Prin derogare de la alineatul (1), importul de produse pescărești poate să aibă, de asemenea, loc în conformitate cu dispozițiile speciale stabilite la articolul 15 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

(3) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse de origine animală se asigură că:

(a) produsele sunt accesibile pentru un control la import în conformitate cu Directiva 97/78/CE [1];

(b) importul este în conformitate cu cerințele Directivei 2002/99/CE [2]

și

[1] Directiva 97/78/CE a Consiliului din 18 decembrie 1997 de stabilire a principiilor de bază ale organizării controalelor veterinare pentru produsele provenind din țări terțe și introduse în Comunitate (JO L 24, 30.1.1998, p. 9). Directivă modificată de Actul de aderare din 2003.

[2] Directiva 2002/99/CE a Consiliului din 16 decembrie 2002 de stabilire a normelor de sănătate animală care reglementează producția, transformarea, distribuția și introducerea produselor de origine animală destinate consumului uman (JO L 18, 23.1.2003, p. 11).

▼B

(c) operațiunile care au loc după import pe care le controlează sunt efectuate în conformitate cu cerințele din anexa III.

(4) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanția că produsele de origine animală prelucrate pe care le conțin produsele alimentare menționate anterior sunt în conformitate cu cerințele prevăzute la alineatele (1), (2) și (3). Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligație [de exemplu, cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizației, care nu trebuie să se prezinte, în mod absolut necesar, în forma prevăzută la alineatul (1) litera (d)].

CAPITOLUL III

COMERȚUL

Articolul 7

Documente

(1) În cazul în care acest lucru este cerut în conformitate cu anexele II sau III, operatoriii din sectorul alimentar se asigură că loturile de produse de origine animală sunt însoțite de certificate sau alte documente.

(2) În conformitate cu procedura prevăzută la articolul 12 alineatul (2):

(a) pot fi stabilite documente tip

și

(b) poate fi prevăzută utilizarea documentelor în format electronic.

Articolul 8

Garanții speciale

(1) Operatorii din sectorul alimentar care intenționează să comercializeze în Suedia sau în Finlanda următoarele produse alimentare de origine animală se conformează normelor stabilite la alineatul (2) în ceea ce privește salmonela:

(a) carnea de animale din speciile bovină și porcină, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și a cărnii separate mecanic (CSM);

(b) carnea de pasăre din următoarele specii: găini de crescătorie, curci, bibilici, rațe și gâște, inclusiv carnea tocată, dar cu excepția preparatelor din carne și CSM

și

(c) ouăle.

(2) (a) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca eșantioanele din loturi să fi fost prelevate în unitatea de expediere și supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația comunitară.

(b) În ceea ce privește ouăle, este necesar ca centrele de condiționare să ofere garanția că loturile provin din efective supuse unui test microbiologic, cu rezultat negativ, în conformitate cu legislația comunitară.

(c) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină, testul prevăzut la litera (a) nu este absolut necesar pentru loturile destinate unei unități pentru a fi pasteurizate,

▼B

sterilizate sau pentru o tratare cu efect echivalent. În ceea ce privește ouăle, testul prevăzut la litera (b) nu este absolut necesar pentru loturi destinate producției de produse prelucrate printr-un procedeu care garantează eliminarea salmonelei.

(d) Testele prevăzute la literele (a) și (b) nu sunt absolut necesare pentru produsele alimentare care provin dintr-o unitate supusă unui program de control care corespunde produselor alimentare de origine animală respective și care este recunoscut, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 12 alineatul (2), ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda.

(e) În ceea ce privește carnea de animale din speciile bovină și porcină și carnea de pasăre, este necesar ca un document sau certificat comercial conform cu un model prevăzut de legislația comunitară să însoțească alimentele și să certifice că:

(i) au fost efectuate testele prevăzute la litera (a), iar rezultatele acestora sunt negative

sau

(ii) carnea este destinată unuia din scopurile menționate la litera (c)

sau

(iii) carnea provine dintr-o unitate prevăzută la litera (d).

(f) În ceea ce privește ouăle, este necesar ca loturile să fie însoțite de un certificat care să confirme că au fost efectuate testele menționate la litera (b), cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate utilizării în modul menționat la litera (c).

▼M7

(3) (a) Cerințele formulate la alineatele (1) și (2) pot fi actualizate de către Comisie în funcție, în special, de modificările aduse programelor de control de către statele membre sau de adoptarea de criterii microbiologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3).

(b) În conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 12 alineatul (2), normele stabilite la alineatul (2) din prezentul articol privind produsele alimentare menționate la alineatul (1) din prezentul articol pot fi extinse parțial sau total la orice stat membru sau la orice regiune dintr-un stat membru care dispune de un program de control recunoscut ca fiind echivalent cu cel aprobat pentru Suedia și Finlanda în ceea ce privește produsele alimentare de origine animală în cauză.

▼B

(4) În sensul prezentului articol, se înțelege prin „program de control” un program de control aprobat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.

▼B

CAPITOLUL IV

DISPOZIȚII FINALE

▼M7

Articolul 9

Măsurile tranzitorii cu un domeniu general de aplicare, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia cu noi elemente neesențiale, în special specificații suplimentare privind cerințele prevăzute de prezentul regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3).

Alte măsuri tranzitorii sau de executare pot fi adoptate în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 12 alineatul (2).

▼B

Articolul 10

Modificarea și adaptarea anexelor II și III

(1) ►M7 Anexele II și III pot fi adaptate sau actualizate de către Comisie, ținând seama de: ◄

(a) evoluția ghidurilor de bună practică;

(b) experiența acumulată în cadrul aplicării sistemelor bazate pe analiza riscurilor și puncte de control decisiv, în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

(c) evoluția tehnologică și urmările practice ale acesteia, precum și de așteptările consumatorilor în ceea ce privește compoziția alimentelor;

(d) avizele științifice, în special de noile analize ale riscurilor;

(e) criteriile microbiologice și criteriile de temperatură care se aplică produselor alimentare;

(f) evoluția obiceiurilor consumatorilor.

▼M7

Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3).

(2) Comisia poate acorda derogări de la prevederile anexelor II și III, cu condiția ca derogările respective să nu afecteze realizarea obiectivelor stabilite de prezentul regulament. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3).

▼B

(3) Statele membre pot lua, fără a compromite realizarea obiectivelor prezentului regulament, măsuri naționale de adaptare a dispozițiilor adoptate în anexa III, în conformitate cu alineatele (4)-(8).

(4) (a) Măsurile naționale menționate la alineatul (3) au ca obiect:

(i) posibilitatea de a continua utilizarea metodelor tradiționale în orice stadiu al producției, al prelucrării sau al distribuției produselor alimentare

sau

(ii) satisfacerea nevoilor unităților din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale.

▼B

(b) În alte cazuri, acestea se aplică numai construirii, configurării și dotării unităților respective.

(5) Orice stat membru care dorește să adopte măsuri naționale, de exemplu cele menționate la alineatul (3), informează Comisia și celelalte state membre despre aceasta. Fiecare notificare:

(a) furnizează o descriere detaliată a dispozițiilor pentru care statul membru în cauză estimează că este necesară o adaptare și indică natura adaptării respective;

(b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză;

(c) explică motivele adaptării, furnizând inclusiv, după caz, o sinteză a analizei riscului și indicând măsurile care trebuie luate pentru ca adaptarea să nu compromită realizarea obiectivelor alimentare ale prezentului regulament

și

(d) comunică orice altă informație pertinentă.

(6) Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la primirea notificării menționate la alineatul (5) pentru a transmite în scris observațiile lor Comisiei. În cazul adaptărilor care rezultă din alineatul (4) litera (b), acest termen este extins la patru luni, la cererea oricărui stat membru. Comisia poate și trebuie, în cazul în care primește observații scrise de la unul sau de la mai multe state membre, să consulte statele membre întrunite în cadrul comitetului menționat la articolul 12 alineatul (1). Comisia poate hotărî, în conformitate cu procedura menționată la articolul 12 alineatul (2) dacă măsurile avute în vedere pot fi puse în aplicare, sub rezerva unor modificări adecvate, după caz. Dacă este oportun, Comisia poate propune măsuri generale în conformitate cu alineatele (1) sau (2) din prezentul articol.

(7) Un stat membru poate adopta măsuri naționale de adaptare a cerințelor din anexa III numai:

(a) în conformitate cu o decizie luată în temeiul alineatului (6)

sau

(b) în cazul în care, la o lună după expirarea termenului prevăzut la alineatul (6), Comisia nu a informat statele membre că a primit observațiile scrise sau că are intenția să propună adoptarea unei decizii luate în temeiul alineatului (6)

sau

(c) în conformitate cu alineatul (8).

(8) Din proprie inițiativă și sub rezerva dispozițiilor generale din tratat, un stat membru poate menține sau stabili norme naționale:

(a) care interzic sau limitează comercializarea, pe teritoriul acestuia, a laptelui crud sau a smântânii crude destinate consumului uman direct

sau

(b) care permit, cu autorizarea autorității competente, utilizarea laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa III secțiunea IX în ceea ce privește conținutul de germeni și celule somatice, la fabricarea brânzeturilor cu o durată de maturare de cel puțin 60 de zile și a produselor lactate obținute în cadrul procesului de fabricare a acestor brânzeturi, cu condiția ca aceasta să nu compromită realizarea obiectivelor prezentului regulament.

▼B

Articolul 11

Decizii specifice

►M7 Fără a aduce atingere aplicării cu caracter general a articolului 9 și a articolului 10 alineatul (1), pot fi adoptate măsuri de executare, în conformitate cu procedura de reglementare menționată la articolul 12 alineatul (2), precum și modificări la anexele II și III, ca măsuri destinate să modifice elemente neesențiale ale prezentului regulament, în conformitate cu procedura de reglementare cu control menționată la articolul 12 alineatul (3) pentru: ◄

1. a stabili norme privind transportul cărnii tratate la cald;

2. a preciza, în ceea ce privește carnea separată mecanic, care este conținutul de calciu considerat ca nefiind mult mai mare decât cel al cărnii tocate;

3. a prevedea alte tratamente care pot fi aplicate într-o unitate de prelucrare a moluștelor bivalve vii provenind din zonele de producție din clasa B sau C care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau unei relocări;

4. a indica precis metodele de analiză recunoscute pentru biotoxinele marine;

5. a stabili standarde sanitare suplimentare privind moluștele bivalve vii în cooperare cu laboratorul comunitar de referință în cauză, și anume:

   (a) valorile limită care trebuie respectate și metodele de analiză pentru celelalte tipuri de biotoxine marine;

   (b) procedurile de identificare a virușilor și standardele virologice

   și

   (c) planurile de eșantionare, precum și metodele și toleranțele analitice care trebuie aplicate pentru a controla respectarea standardelor de sănătate;

6. a stabili standarde de sănătate sau controale sanitare, atunci când informațiile științifice demonstrează că acestea sunt necesare pentru protecția sănătății publice;

7. a extinde anexa III secțiunea VII capitolul IX la moluștele bivalve vii, altele decât pectinidele;

8. a specifica criteriile care să permită determinarea momentului în care informațiile epidemiologice arată că un loc de pescuit nu prezintă riscuri pentru sănătate din punctul de vedere al paraziților și, prin urmare, a momentului în care autoritatea competentă poate autoriza operatorii din sectorul alimentar să nu congeleze produsele pescărești în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul III partea D;

9. a stabili criterii de prospețime și limite de histamine și de azot volatil total pentru produsele pescărești;

10. a autoriza utilizarea laptelui crud care nu respectă criteriile prevăzute de anexa III secțiunea IX în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice pentru fabricarea anumitor produse lactate;

11. a stabili, fără a aduce atingere Directivei 96/23/CE [1], o valoare maximă autorizată pentru totalul combinat de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud

---

[1] Directiva 96/23/CE a Consiliului din 29 aprilie 1996 privind măsurile de control care se aplică anumitor substanțe și reziduurilor acestora existente în animalele vii și în produsele obținute de la acestea (JO L 125, 23.5.1996, p. 10). Directivă modificată de Regulamentul (CE) nr. 806/2003 (JO L 122, 16.5.2003, p. 1).

▼B

și

12. a autoriza procedee echivalente pentru producerea gelatinei sau a colagenului.

Articolul 12

Procedura comitetului

(1) Comisia este asistată de către Comitetul permanent pentru lanțul alimentar și sănătate animală.

(2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE în conformitate cu dispozițiile articolului 8 din aceasta.

Perioada prevăzută la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este stabilită la trei luni.

▼M7

(3) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5a alineatele (1)-(4) și articolul 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispozițiile articolului 8 din respectiva decizie.

▼B

Articolul 13

Consultarea Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară

Comisia consultă Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară în cazul oricărei probleme care ține de domeniul de aplicare al prezentului regulament și care poate avea un efect important asupra sănătății publice, în special înainte de a propune o extindere a anexei III secțiunea III la alte specii de animale.

Articolul 14

Raportul către Parlamentul European și Consiliu

(1) La 20 mai 2009 cel târziu, Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport în care analizează experiența acumulată în cadrul aplicării prezentului regulament.

(2) Comisia anexează raportului, după caz, propuneri adecvate.

Articolul 15

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

Se aplică după optsprezece luni de la data de intrare în vigoare a tuturor actelor următoare:

(a) Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

(b) Regulamentul (CE) nr. 854/2004

și

(c) Directiva 2004/41/CE.

Cu toate acestea, prezentul regulament nu se aplică până la 1 ianuarie 2006.

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

▼B

ANEXA I

DEFINIȚII

În sensul prezentului regulament, se înțelege prin:

1. CARNE

1.1 „carne”: părțile comestibile din animalele menționate la punctele 1.2-1.8, inclusiv sângele;

1.2 „ungulate domestice”: animalele domestice din speciile bovină (inclusiv *Bubalus* și Bison), porcină, ovină și caprină, precum și solipedele domestice;

1.3 „păsări de curte”: păsări de crescătorie, inclusiv păsările care nu sunt considerate domestice, dar care sunt crescute ca niște animale domestice, cu excepția acarinatelor;

1.4 „lagomorfe”: iepuri de casă și iepuri de crescătorie și rozătoare;

1.5 „vânat sălbatic”:

— ungulatele sălbatice și lagomorfele, precum și celelalte mamifere terestre care sunt vânate în vederea consumului uman și sunt considerate vânat în conformitate cu legislația aplicabilă în statul membru respectiv, inclusiv mamiferele care trăiesc în spații împrejmuite în condiții de libertate asemănătoare cu cele ale vânatului sălbatic

și

— păsările sălbatice vânate în vederea consumului uman;

1.6 „vânat de crescătorie”: acarinatele de crescătorie și mamiferele terestre de crescătorie, altele decât cele menționate la punctul 1.2;

1.7 „vânat mic sălbatic”: vânatul sălbatic cu pene și lagomorfele care trăiesc în libertate;

1.8 „vânat mare sălbatic”: mamiferele terestre sălbatice care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vânatului sălbatic mic;

1.9 „carcasă”: corpul unui animal crescut pentru carne după sacrificare și eviscerare;

1.10 „carne proaspătă”: carne care nu a fost supusă nici unui tratament în vederea conservării, cu excepția refrigerării, congelării, congelării rapide, inclusiv carnea ambalată prin vacuumare sau în atmosferă controlată;

1.11 „organe comestibile”: carnea proaspătă alta decât carcasa, inclusiv viscerele și sângele;

1.12 „viscere”: organele din cavitatea toracică, abdominală și pelviană, precum și traheea și esofagul, iar în cazul păsărilor gușa;

1.13 „carne tocată”: carnea dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1 % sare;

1.14 „carne separată mecanic sau CSM”: produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de păsări, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor;

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

1.16 „abator”: unitate utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman;

1.17 „secție de tranșare”: unitate de dezosare și/sau tranșare a cărnii;

1.18 „unitate de prelucrare a vânatului”: orice unitate în care sunt preparate, în vederea introducerii pe piață, vânatul și carnea de vânat obținute după vânătoare.

▼B

2. MOLUȘTE BIVALVE VII

2.1 „moluște bivalve”: moluștele lamelibranhiate cu hrănire prin filtrare;

2.2 „biotoxine marine”: substanțe toxice acumulate de moluștele bivalve, în special atunci când se hrănesc cu plancton care conține toxine;

2.3 „condiționare”: depozitarea moluștelor bivalve vii care provin din zone de producție din clasa A, din centre de purificare sau din centre de expediere în bazine sau în orice altă instalație care conține apă de mare curată sau în situri naturale pentru a se înlătura nisipul, mâlul sau mucusul, pentru a menține sau îmbunătăți calitățile lor organoleptice și a asigura, înainte de împachetare și ambalare, o stare de vitalitate bună;

2.4 „producător”: orice persoană fizică sau juridică care colectează moluște bivalve vii prin orice mijloace într-o zonă de recoltare, în vederea manipulării și introducerii pe piață;

2.5 „zonă de producție”: orice zonă maritimă, a estuarelor sau lagunară care conține bancuri naturale de moluște bivalve sau situri utilizate pentru cultura moluștelor bivalve, în care sunt recoltate moluște bivalve vii;

2.6 „zonă de relocare”: zonă maritimă, din estuare sau lagune, bine delimitată și semnalizată cu geamanduri, piloni sau orice alt dispozitiv fix și utilizat, în exclusivitate, pentru purificarea naturală a moluștelor bivalve vii;

2.7 „centru de expediere”: orice unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățirii, calibrării, împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii proprii pentru consumul uman;

2.8 „centru de purificare”: o unitate care dispune de bazine alimentate cu apă de mare curată, în care sunt așezate moluștele bivalve vii pe toată perioada necesară eliminării contaminanților microbiologici pentru reducerea contaminării, pentru ca acestea să poată fi corespunzătoare consumului uman;

2.9 „relocare”: transferul moluștelor bivalve vii în zone maritime, lagunară sau a estuarelor, pentru perioada necesară reducerii contaminanților pentru ca acestea să poată fi corespunzătoare consumului uman. Relocarea nu include transferul moluștelor bivalve în zone mai bine adaptate pentru creșterea sau îngrășarea acestora.

3. PRODUSE PESCĂREȘTI

3.1 „produse pescărești”: toate animalele marine sau de apă dulce (cu excepția moluștelor bivalve, echinodermelor vii, tunicatelor vii și gasteropodelor marine vii și a tuturor mamiferelor marine, reptile și broaște), sălbatice sau de crescătorie, inclusiv toate formele și părțile comestibile ale acestor animale;

3.2 „vas fabrică”: orice navă la bordul căreia produsele pescărești trec printr-una sau mai multe din următoarele operațiunile înainte de a fi împachetate sau ambalate și, în cazul în care este necesar, sunt refrigerate sau congelate: filetarea, tăierea, jupuirea, decojirea, îndepărtarea cochiliilor, tocarea sau prelucrarea;

3.3 „navă frigorifică”: orice navă, de pescuit sau nu, la bordul căreia sunt congelate produsele pescărești, dacă este cazul după primele etape de preparare (sângerare, decapitare, eviscerare, înlăturarea aripioarelor și, în cazul în care este necesar, împachetare și/sau ambalare);

3.4 „produs pescăresc separat mecanic”: orice produs obținut prin îndepărtarea cărnii produselor pescărești prin mijloace mecanice care duc la distrugerea sau modificarea structurii cărnii;

3.5 „produs pescăresc proaspăt”: orice produs pescăresc neprelucrat, întreg sau preparat, inclusiv produsele ambalate prin vacuumare sau în atmosferă modificată, care nu a fost supus nici unui alt tratament în afară de refrigerare în vederea conservării;

3.6 „produs pescăresc preparat”: orice produs pescăresc neprelucrat care a fost supus unei operațiuni care îi modifică integritatea anatomică, de exemplu eviscerarea, decapitarea, tranșarea, filetarea și tocarea.

▼B

4. LAPTE

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

4.2 „exploatație de producție a laptelui”: o unitate unde sunt deținute unul sau mai multe animale de crescătorie pentru producția de lapte destinat comercializării ca aliment.

5. OUĂ

5.1 „ouă”: ouăle în coajă - cu excepția ouălor sparte, incubate sau fierte - care sunt produse de către păsări de crescătorie și sunt proprii pentru consumul uman direct sau preparării produselor din ouă;

5.2 „ou lichid”: conținutul neprelucrat al oului după îndepărtarea cojii;

5.3 „ouă crăpate”: ouă a căror coajă este spartă și ale căror membrane sunt intacte;

5.4 „centru de ambalare”: o unitate unde sunt clasificate ouăle în funcție de calitatea și de greutatea acestora.

6. PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI

6.1 „pulpe de pui de baltă”: partea posterioară a corpului speciilor *Rana* (familia ranidelor), secționat transversal în spatele membrelor anterioare, eviscerat și curățat de piele;

6.2 „melci”: gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și din speciile din familia *Achatinidae*.

7. PRODUSE PRELUCRATE

7.1 „produse din carne”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea cărnii sau din prelucrarea produselor astfel prelucrate, astfel încât suprafața de tranșare permite constatarea dispariției caracteristicilor de carne proaspătă;

7.2 „produse lactate”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea laptelui crud sau dintr-o tratare ulterioară a acestor produse prelucrate;

7.3 „produse din ouă”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea ouălor sau a diferitelor componente sau amestecuri ale acestora sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;

7.4 „produs pescăresc prelucrat”: produsele prelucrate care rezultă din prelucrarea produselor pescărești sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse prelucrate;

7.5 „grăsimi topite de origine animală”: grăsimile rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor, destinate consumului uman;

7.6 „jumări”: reziduurile proteinice ale topirii, după separarea parțială a grăsimilor de apă;

7.7 „gelatină”: proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei, tendoane și nervi de animale;

7.8 „colagen”: produs pe bază de proteine derivat din oase, piei și tendoane de animale, fabricat în conformitate cu exigențele pertinente din prezentul regulament;

7.9 „stomacuri, vezici și intestine tratate”: stomacuri, vezici și intestine care au fost supuse, după ce au fost obținute și curățate, unei tratări cum este punerea în saramură, fierberea sau uscarea.

8. ALTE DEFINIȚII

8.1 „produse de origine animală”:

— produsele alimentare de origine animală, inclusiv mierea și sângele;

— moluștele bivalve, echinodermele, tunicatele și gasteropodele marine vii destinate consumului uman

și

▼B

— celelalte animale destinate preparării pentru a fi furnizate vii consumatorului final.

8.2 „piață cu ridicata”: întreprindere din sectorul alimentar care cuprinde mai multe unități separate care au în comun instalații și secțiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din sectorul alimentar.

▼B

ANEXA II

CERINȚE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ

SECȚIUNEA I: MARCA DE IDENTIFICARE

În cazurile prevăzute la articolele 5 și 6 și sub rezerva dispozițiilor din anexa III, operatorii din sectorul alimentar se asigură că a fost aplicată o marcă de identificare pe produsele de origine animală în conformitate cu următoarele dispoziții:

A. APLICAREA MĂRCII DE IDENTIFICARE

▼M6

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

▼M3

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

▼M6

3. Nu este necesară o marcă de identificare pe ambalajele de ouă atunci când se aplică un cod al unui centru de ambalare în conformitate cu partea A a anexei XIV la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului ([1]).

▼B

4. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să dispună, în temeiul articolului 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, de sisteme și proceduri care să le permită identificarea operatorilor care le-au furnizat produse de origine animală și cărora le-au livrat produse de origine animală.

B. PREZENTAREA MĂRCII DE IDENTIFICARE

5. Marca trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să poată fi descifrate ușor. Aceasta trebuie să fie ușor vizibilă pentru autoritățile competente.

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

Cu toate acestea, în cazul statelor membre, aceste coduri sunt următoarele: ►**M1** BE, ►**M4** BG, ◄ CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, ►**M4** RO, ◄ SE și UK ◄.

▼M2

—————

▼B

7. Marca trebuie să indice numărul autorizației unității. În cazul în care o unitate produce în același timp și produse alimentare cărora li se aplică prezentul regulament și produse alimentare cărora acesta nu li se aplică, operatorul din sectorul alimentar poate aplica aceeași marcă de identificare celor două tipuri de produse alimentare.

▼M6

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

Abrevierile respective nu trebuie să fie incluse în mărci aplicate pe produse importate în Comunitate de la unități aflate în afara Comunității.

▼B

C. MODALITĂȚI DE MARCARE

9. Marca poate fi aplicată, în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care

([1]) JO L 299, 16.11.2007, p. 1.

▼B

este acesta împachetat sau pe ambalaj sau poate fi imprimată pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul în care este acesta împachetat sau pe ambalaj. De asemenea, marca poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent.

10. Atunci când ambalajul conține carne tranșată sau organe comestibile, marca trebuie să fie aplicată pe o etichetă fixată sau imprimată pe ambalaj, astfel încât să fie distrusă la deschidere. Cu toate acestea, această măsură nu este necesară în cazul în care la deschidere ambalajul este distrus. Atunci când împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca poate fi aplicată pe materialul de împachetat.

11. În ceea ce privește produsele de origine animală plasate în containere pentru transport sau în ambalaje mari și destinate unei manipulări, unei prelucrări, unei împachetări sau unei ambalări ulterioare într-o altă unitate, marca poate fi aplicată pe suprafața exterioară a containerului sau ambalajului.

12. În ceea ce privește produsele de origine animală prezentate sub formă lichidă, de granule sau de praf transportate vrac sau produsele pescărești transportate vrac, nu este necesar să se procedeze la o marcare de identificare în cazul în care documentele de însoțire conțin informațiile prevăzute la alineatele (6), (7) și, după caz, (8).

13. Atunci când produsele de origine animală sunt introduse într-un ambalaj în vederea aprovizionării directe a consumatorului final, este suficient să se aplice marca pe suprafața exterioară a acestui ambalaj.

14. Atunci când marca este aplicată direct pe produsele de origine animală, culorile utilizate trebuie să facă obiectul unei autorizații, în conformitate cu dispozițiile comunitare care reglementează utilizarea coloranților pentru produsele alimentare.

SECȚIUNEA II: OBIECTIVELE PROCEDURILOR BAZATE PE ANALIZA RISCURILOR ȘI PUNCTE DE CONTROL DECISIV

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care administrează abatoare să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare în conformitate cu cerințele generale prevăzute la articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 respectă cerințele a căror necesitate este pusă în evidență de analiza riscului și cerințele specifice menționate la alineatul (2).

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

   (a) este identificat corect;

   (b) este însoțit de informațiile pertinente despre exploatația de origine menționată de secțiunea III;

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

   (d) este curat;

   (e) este sănătos, atât cât își poate da seama operatorul

   și

   (f) este într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește bunăstarea animală în momentul în care au ajuns la abator.

3. În cazul în care una din cerințele prevăzute la alineatul (2) nu este respectată, este necesar ca operatorul din sectorul alimentar să înștiințeze medicul veterinar oficial despre aceasta și să ia măsurile corespunzătoare.

SECȚIUNEA III: INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care administrează abatoare să solicite, să primească și să verifice, după caz, informațiile despre lanțul alimentar

▼B

și să intervină în conformitate cu prezenta secțiune pentru toate animalele, cu excepția vânatului sălbatic, care sunt trimise sau destinate trimiterii la abator.

▼M6

1. Operatorii abatoarelor nu trebuie să accepte animale în instalațiile abatorului fără să fi solicitat și obținut informațiile pertinente privind lanțul alimentar care sunt prevăzute de registrele ținute în exploatația de origine în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

▼B

2. Operatorii abatoarelor trebuie să obțină informațiile cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator, cu excepția circumstanțelor prevăzute la punctul 7.

▼M6

3. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la punctul 1 trebuie să vizeze în special:

▼B

(a) statutul exploatației de origine sau statutul regional privind sănătatea animală;

(b) starea sănătății animalelor;

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

(d) apariția unor boli care pot influența siguranța cărnii;

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

(f) raporturile pertinente privind rezultatele anterioare ale unor inspecții veterinare *ante mortem* și *post mortem* efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatație, inclusiv, în special, rapoartele medicului veterinar oficial;

(g) datele privind producția, atunci când acestea ar putea indica prezența unei boli

și

(h) numele și adresa medicului veterinar particular care îngrijește în mod curent animalele din exploatația de origine.

4. (a) Cu toate acestea, nu este necesar ca exploatantului abatorului să i se furnizeze:

(i) informațiile prevăzute la punctul 3 literele (a), (b), (f) și (h), în cazul în care acesta deține deja aceste informații (de exemplu, prin intermediul unui dispozitiv permanent sau printr-un sistem de asigurare a calității)

sau

(ii) informațiile prevăzute la punctul 3 literele (a), (b), (f) și (g), în cazul în care producătorul declară că nu există nici o informație pertinentă de semnalat.

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

5. Operatorii din sectorul alimentar care iau hotărârea de a accepta animale în instalațiile abatoarelor după ce au evaluat informațiile pertinente privind lanțul alimentar trebuie să le pună, fără întârziere, la dispoziția medicului veterinar oficial și, cu excepția circumstanțelor prevăzute la punctul 7, cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalului sau lotului de animale. Operatorul din sectorul alimentar trebuie să notifice medicului veterinar oficial informațiile care pot genera preocupări privind sănătatea animală înainte de inspecția veterinară *ante mortem* a animalului în cauză.

▼B

6. În cazul în care un animal ajunge la abator fără să fie însoțit de informații privind lanțul alimentar, operatorul trebuie să înștiințeze de îndată medicul veterinar oficial despre aceasta. Sacrificarea animalului nu poate avea loc atât timp cât medicul veterinar oficial nu autorizează acest lucru.

▼M8

7. În cazul în care autoritatea competentă o permite și cu condiția ca obiectivele prezentului regulament să nu fie periclitate, informațiile privind lanțul alimentar pot sosi la abator cu mai puțin de 24 de ore înainte de sosirea animalelor aparținând tuturor speciilor la care se referă sau pot sosi la abator concomitent cu aceste animale.

   Cu toate acestea, orice informație privind lanțul alimentar a cărei cunoaștere poate perturba serios activitatea abatorului va fi comunicată operatorului din industria alimentară care administrează abatorul cu suficient timp înainte de sosirea animalelor la abator, pentru ca respectivul operator din industria alimentară să planifice corespunzător activitatea din abator.

   Operatorul din industria alimentară care administrează abatorul trebuie să evalueze informațiile relevante și trebuie să transmită informațiile privind lanțul alimentar medicului veterinar autorizat. Sacrificarea sau pregătirea pentru tranșare a animalelor nu poate avea loc înainte ca medicul veterinar autorizat să le autorizeze.

▼B

8. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să verifice pașapoartele care însoțesc solipedele domestice pentru a se asigura că animalul este destinat sacrificării în vederea consumului uman. În cazul în care acceptă animalul pentru sacrificare, aceștia trebuie să dea pașaportul medicului veterinar oficial.

▼B

ANEXA III

CERINȚE SPECIFICE

SECȚIUNEA I: CARNE DE UNGULATE DOMESTICE

CAPITOLUL I: TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

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

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

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

CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate ungulatele domestice sunt în conformitate cu următoarele cerințe:

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

   (b) de asemenea, acestea trebuie să fie dotate cu instalații separate care se încuie sau, dacă o permite clima, boxe pentru animalele bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat și amplasate astfel încât să se evite orice contaminare a celorlalte animale, cu excepția cazului în care autoritatea competentă consideră că aceste instalații nu sunt necesare;

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

2. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:

   (a) să dispună de un număr suficient de spații adaptate operațiunilor;

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

   (c) să se asigure că următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp:

      (i) asomarea și sângerarea;

      (ii) în cazul sacrificării porcilor, opărirea, depilarea, curățarea și pârlirea;

      (iii) eviscerarea și continuarea pregătirii cărnii;

      (iv) manipularea stomacului și a intestinelor curățate;

      (v) pregătirea și curățarea celorlalte organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, în cazul în care aceste operațiuni nu sunt efectuate pe linia de sacrificare;

      (vi) împachetarea organelor comestibile

      și

      (vii) expedierea cărnii;

   (d) să dispună de instalații care să împiedice orice contact între carne și sol, pereți sau echipamente

   și

▼B

(e) să dispună de linii de sacrificare (în cazul în care sunt utilizate) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părți ale liniei. Atunci când în aceleași spații funcționează mai mult de o linie de sacrificare, este necesar să fie asigurată o separare corespunzătoare în vederea evitării unei contaminări încrucișate;

3. este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent;

4. este necesar ca echipamentul utilizat de către personalul care manipulează carnea expusă pentru a se spăla pe mâini să fie dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor;

5. este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman;

6. este necesar ca un spațiu separat să fie echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru vite. Cu toate acestea, este posibil ca abatoarele să nu dispună de acest spațiu și de aceste instalații atunci când autoritatea competentă autorizează acest lucru și atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial;

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

8. în cazul în care în abator sunt depozitate gunoiul de grajd și conținutul tubului digestiv, este necesar ca abatorul să fie dotat cu o incintă sau un spațiu special pentru aceasta;

9. este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație echipată corect care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de ungulate domestice:

1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special:

   (a) prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor

   sau

   (b) prin separarea loturilor de producție diferite;

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

3. dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de capitolul V;

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

   și

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

CAPITOLUL IV: IGIENA SACRIFICĂRII

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate ungulate domestice să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. după sosirea animalelor în abator, nu trebuie ca sacrificarea să fie amânată fără motiv. Cu toate acestea, atunci când cerințele privind bunăstarea animală

▼B

cer acest lucru, animalele trebuie lăsate să se odihnească înainte de sacrificare;

2. (a) carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la literele (b) și (c) nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator;

(b) numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția:

(i) animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în exteriorul abatorului în conformitate cu prevederile capitolului VI;

(ii) animalelor sacrificate la locul de producție în conformitate cu secțiunea III

și

(iii) vânatului sălbatic, în conformitate cu secțiunea IV capitolul II;

(c) carnea care provine de la animale care au făcut obiectul unei sacrificări în urma unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care, după inspecția veterinară, nu a fost constatată nici o altă leziune gravă în afara celei provocate de accident;

3. este necesar ca animalele sau, după caz, fiecare lot de animale destinat sacrificării să fie identificate astfel încât să se poată stabili originea lor;

4. animalele trebuie să fie curate;

5. este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile medicului veterinar numit de autoritatea competentă în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 pentru ca inspecția veterinară *ante mortem* a fiecărui animal înainte de sacrificare să fie efectuată în condiții corespunzătoare;

6. este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate;

7. este necesar ca asomarea, sângerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. În special:

(a) traheea și esofagul trebuie să rămână intacte la sângerare, cu excepția cazului în care este vorba de o sacrificare conform unui ritual religios;

(b) la îndepărtarea pieilor și firelor de păr:

(i) este necesar să fie evitat orice contact între suprafața exterioară a pielii și carcasă

și

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

(c) este necesar să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului gastric în timpul și după eviscerare și pentru a asigura că eviscerarea este încheiată cât mai repede posibil după asomare

și

(d) ablația mamelei nu trebuie să genereze contaminarea carcasei prin intermediul laptelui sau colostrului;

▼M3

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

▼B

9. în cazul în care nu sunt jupuite, porcinelor trebuie să li se înlăture, de îndată, firele de păr. Este necesar ca riscul de contaminare a cărnii cu apa folosită la opărire să fie minim. Pentru această operațiune, pot fi utilizați numai aditivi autorizați. Porcinele trebuie apoi să fie clătite cu apă potabilă din abundență;

▼B

10. carcasele trebuie să fie ferite de orice contaminare vizibilă cu materii fecale. Este necesar ca orice contaminare vizibilă să fie eliminată, fără întârziere, prin fasonare sau orice alt procedeu care are un efect echivalent;

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

12. exploatanții de abatoare urmează instrucțiunile autorității competente, astfel încât inspecția veterinară *post mortem* a tuturor animalelor sacrificate să fie efectuată în condiții corespunzătoare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004;

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

    (a) trebuie să poată fi identificate ca provenind dintr-o anumită carcasă

    și

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

    Cu toate acestea, penisul poarte fi îndepărtat de îndată, dacă nu prezintă nici o leziune patologică;

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

15. în cazul în care sângele și celelalte organe ale mai multor animale sunt adunate în același recipient înainte de încheierea inspecției veterinare *post mortem*, este necesar ca întreg conținutul acestuia să fie declarat impropriu pentru consumul uman atunci când carcasa unuia sau mai multora dintre aceste animale este declarată improprie pentru consumul uman;

16. după inspecția veterinară *post mortem*:

▼M3

    (a) este necesar să fie extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor;

▼B

    (b) părțile improprii pentru consumul uman trebuie să fie evacuate din zona curată a unității;

    (c) carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman

    și

    (d) este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie îndepărtate în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o autorizație contrară din partea autorității competente;

17. după sacrificare și inspecția veterinară *post mortem*, carnea trebuie să fie depozitată în conformitate cu dispozițiile stabilite în capitolul VII;

18. atunci când sunt destinate unei prelucrări ulterioare:

    (a) stomacurile trebuie să fie opărite sau curățate;

    (b) intestinele trebuie să fie golite și curățate

    și

    (c) capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate;

19. atunci când unitățile sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii de animale diferite sau pentru manipularea carcaselor de vânat de crescătorie și de vânat sălbatic, este necesar să se prevadă precauții în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii. Este necesar să fie disponibile instalații separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupuite de vânat de crescătorie sacrificat în exploatație sau pentru vânatul sălbatic;

20. în cazul în care abatorul nu dispune de instalații care se încuie pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, este necesar ca insta-

▼B

laţiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale să fie curăţate şi dezinfectate sub control oficial înaintea reluării sacrificării altor animale.

CAPITOLUL V: IGIENA ÎN TIMPUL TRANŞĂRII ŞI DEZOSĂRII

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure că tranşarea şi dezosarea ungulatelor domestice are loc în conformitate cu următoarele cerinţe:

1. într-un abator, carcasele de ungulate domestice pot fi tranşate în semi-carcase sau în sferturi şi în semicarcase de cel mult trei bucăţi. Ulterior, orice tranşare şi dezosare trebuie să fie efectuate într-o secţie de tranşare;

2. este necesar ca operaţiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure în special că:

   (a) se introduce progresiv carnea destinată tranşării în spaţiile de lucru;

   (b) în timpul operaţiunilor de tranşare, dezosare, fasonare, tăiere, debitare, de împachetare şi de ambalare, se menţine carnea la o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organe comestibile şi 7 °C pentru alte tipuri de carne cu ajutorul unei temperaturi ambientale maxime de 12 °C sau unui alt sistem cu efect echivalent

   şi

   (c) atunci când spaţiile sunt autorizate pentru tranşarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauţie în vederea evitării oricărei contaminări încrucişate, dacă este cazul, prin efectuarea separat în spaţiu şi timp a operaţiunilor executate în cazul diferitelor specii;

3. cu toate acestea, carnea poate fi dezosată şi tranşată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la punctul 2 litera (b), în conformitate cu prevederile din capitolul VII, punctul 3;

4. de asemenea, carnea poate fi dezosată şi tranşată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la punctul 2 litera (b), atunci când secţia de tranşare se află în acelaşi loc ca şi abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranşare fie direct din spaţiile de sacrificare, fie după o perioadă de aşteptare într-un spaţiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranşată şi, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b).

CAPITOLUL VI: SACRIFICAREA DE URGENŢĂ ÎN EXTERIORUL ABATORULUI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că orice carne care provine de la ungulate domestice care au făcut obiectul unei sacrificări de urgenţă în exteriorul abatorului poate fi destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerinţe:

1. un animal sănătos trebuie să fi fost, pe de altă parte, victima unui accident care a împiedicat transportarea acestuia până la abator din considerente privind bunăstarea animală;

2. un medic veterinar trebuie să efectueze o inspecţie veterinară *ante mortem* a animalului;

3. animalul sacrificat şi sângerat trebuie să fie transportat spre abator în condiţii de igienă şi fără întârzieri nejustificate. Prelevarea stomacului şi a intestinelor, cu excepţia oricărei alte pregătiri, poate fi realizată la faţa locului, sub supravegherea medicului veterinar. Toate viscerele prelevate trebuie să însoţească animalul sacrificat până la abator şi trebuie să se indice ca aparţinând acelui animal;

4. în cazul în care între sacrificare şi sosirea la abator trec mai mult de două ore, este necesar ca animalul să fie refrigerat. În cazul în care o permit condiţiile de climă, nu este necesară refrigerarea activă;

5. este necesar ca o declaraţie întocmită de către operatorul din sectorul alimentar care a crescut animalul, în care se indică identitatea acestuia, orice produs de uz veterinar sau alt tratament care i-a fost administrat animalului respectiv, precum şi datele de administrare a acestor tratamente şi perioada de aşteptare, să însoţească animalul sacrificat până la abator;

6. este necesar ca o declaraţie întocmită de către medicul veterinar prin care să se ateste rezultatul favorabil al inspecţiei veterinare *ante mortem*, data, ora şi

▼B

motivul sacrificării de urgență, precum și natura eventualului tratament administrat animalului de către medicul veterinar să însoțească animalul sacrificat până la abator;

7. animalul sacrificat trebuie să fie declarat propriu pentru consumul uman după inspecția veterinară *post mortem* efectuată în abator în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, inclusiv după orice test suplimentar necesar în cazul unei sacrificări de urgență;

8. este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să urmeze toate instrucțiunile privind utilizarea cărnii pe care le poate da medicul veterinar oficial în urma inspecției veterinare *post mortem*;

9. operatorii din sectorul alimentar nu pot introduce pe piață carnea animalelor care au făcut obiectul unei sacrificări de urgență în cazul în care aceasta nu are o marcă specială de salubritate care nu poate fi confundată nici cu marca de salubritate prevăzută de Regulamentul (CE) nr. 854/2004, nici cu marca de identificare prevăzută de anexa II secțiunea I la prezentul regulament. Carnea în cauză poate fi introdusă pe piață numai în statul în care a avut loc sacrificarea în conformitate cu legislația națională.

CAPITOLUL VII: DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL

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

1. (a) cu excepția cazului în care există dispoziții contrare, este necesar ca inspecția veterinară *post-mortem* să fie imediat urmată de o refrigerare în abator pentru a se asigura, în toate părțile cărnii, o temperatură care să nu fie mai mare de 3 °C pentru organele comestibile și 7 °C pentru celelalte tipuri de carne, după o curbă care să asigure o scădere continuă a temperaturii. Cu toate acestea, carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării în conformitate cu dispozițiile din capitolul V punctul 4;

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

2. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de depozitare și în timpul acesteia;

3. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de transport și în timpul acestuia. Cu toate acestea, transportul poate avea loc, de asemenea, cu autorizarea autorității competente, pentru a permite producția de produse specifice, cu condiția ca:

   (a) acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta

   și

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

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

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

SECȚIUNEA II: CARNEA DE PASĂRE DE CURTE ȘI DE LAGOMORFE

CAPITOLUL I: TRANSPORTUL ANIMALELOR VII PÂNĂ LA ABATOR

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

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

2. animalele care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sunt contaminate cu agenți importanți din

▼B

punctul de vedere al sănătății publice pot fi transportate spre abator numai cu autorizarea autorității competente;

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

CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ ABATOARELOR

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe sunt în conformitate cu următoarele cerințe:

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

2. pentru a evita contaminarea cărnii, este necesar ca abatoarele:

   (a) să dispună de un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor care trebuie efectuate;

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

   (c) să se asigure că, în cazul în care sunt efectuate în abator, următoarele operațiuni sunt efectuate separat în spațiu și timp:

      (i) asomarea și sângerarea;

      (ii) deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărirea

      și

      (iii) expedierea cărnii;

   (d) să dispună de instalații care să împiedice contactul între carne și sol, pereți și echipamente

   și

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

3. este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent;

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

5. este necesar să se prevadă instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reținute și instalații separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman;

6. este necesar ca abatoarele să dispună de un spațiu separat echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea:

   (a) echipamentelor de transport, de exemplu cuștile

   și

   (b) mijloacelor de transport.

   Aceste spații și instalații nu sunt obligatorii pentru litera (b) atunci când în apropiere există spații și instalații autorizate oficial;

7. este necesar ca abatoarele să dispună de o instalație care se încuie și care este echipată corespunzător sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

▼B

CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ SECȚIILOR DE TRANȘARE

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secțiile de tranșare unde se manipulează carne de păsări de curte sau de lagomorfe:

   (a) să fie construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii, în special:

      (i) prin realizarea unei desfășurări continue a operațiunilor

      sau

      (ii) prin separarea loturilor de producție diferite;

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

   (c) să dispună de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de capitolul V;

   (d) să dispună, pentru personalul care manipulează carnea ca atare, de un echipament pentru spălarea mâinilor dotat cu robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminărilor

   și

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

2. În cazul în care următoarele operațiuni sunt efectuate într-o secție de tranșare:

   (a) eviscerarea gâștelor și rațelor crescute pentru producția de *foie gras*, asomate, sângerate și deplumate la ferma de îngrășare

   sau

   (b) eviscerarea păsărilor de curte cu eviscerare amânată,

   operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că sunt disponibile spații separate în acest scop.

CAPITOLUL IV: IGIENA SACRIFICĂRII

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în abatoare unde sunt sacrificate păsări de curte sau lagomorfe să asigure respectarea următoarelor cerințe.

1. (a) carnea care provine de la alte animale decât cele menționate la punctul (b) nu poate fi utilizată pentru consumul uman în cazul în care animalele în cauză mor în alt fel decât prin sacrificare în abator;

   (b) numai animalele vii destinate sacrificării pot fi introduse în spațiile de sacrificare, cu excepția:

      (i) păsărilor de curte cu eviscerare amânată, gâștelor și rațelor crescute pentru producția de *foie gras* și păsărilor care nu sunt considerate ca fiind domestice, dar care sunt crescute ca animale domestice, atunci când sunt sacrificate în exploatație în conformitate cu prevederile capitolului VI;

      (ii) vânatului de crescătorie sacrificat în exploatație în conformitate cu secțiunea III

      și

      (iii) vânatului mic sălbatic în conformitate cu secțiunea IV, capitolul III.

2. este necesar ca operatorii abatoarelor să urmeze instrucțiunile autorității competente pentru ca inspecția veterinară *ante mortem* să fie efectuată în condiții corespunzătoare;

3. atunci când anumite unități sunt autorizate pentru sacrificarea unor specii animale diferite sau pentru manipularea ratitelor de crescătorie și a vânatului mic sălbatic, trebuie să fie luate măsuri de precauție în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate; astfel operațiunile executate pe specii diferite sunt efectuate separat în timp și spațiu. Este necesar să fie

▼B

disponibile instalații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite de crescătorie sacrificate în exploatație și pentru vânatul mic sălbatic;

4. este necesar ca animalele introduse în sala de sacrificare să fie sacrificate fără amânări nejustificate;

5. este necesar ca asomarea, sângerarea, jumulirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire să fie efectuate fără nici o întârziere nejustificată, astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii. Este necesar, în special, să fie luate măsuri pentru evitarea deversării conținutului tubului digestiv în timpul eviscerării;

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

7. după inspecția veterinară *post mortem*:

   (a) de îndată ce acest lucru este posibil, este necesar ca părțile improprii pentru consumul uman să fie evacuate din zona curată a unității;

   (b) carnea reținută sau declarată improprie pentru consumul uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să intre în contact cu carnea declarată proprie pentru consumul uman

   și

   (c) este necesar ca viscerele și părțile de viscere care rămân în carcasă, cu excepția rinichilor, să fie înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepția cazului în care există o autorizație contrară din partea autorității competente;

8. după inspecția veterinară și eviscerare, este necesar ca animalele sacrificate să fie curățate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C, cu excepția cazului în care tranșarea este efectuată la cald;

9. atunci când carcasele sunt supuse unui proces de refrigerare prin imersiune, este necesar să fie respectate următoarele dispoziții:

   (a) trebuie luate toate măsurile de precauție pentru evitarea unei contaminări a carcaselor, luând în considerare parametri cum ar fi greutatea carcasei, temperatura apei, volumul și direcția fluxului de apă și timpul de refrigerare;

   (b) este necesar ca echipamentul să fie golit în întregime, curățat și dezinfectat de fiecare dată când acest lucru este necesar și cel puțin o dată pe zi;

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

CAPITOLUL V: IGIENA ÎN TIMPUL ȘI DUPĂ TRANȘARE ȘI DEZOSARE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre de curte și de lagomorfe are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

1. este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă la minim orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure în special că:

   (a) carnea destinată tranșării este introdusă progresiv în funcție de nevoie în spațiul unde se lucrează;

   (b) în timpul operațiunilor de tranșare, de dezosare, de fasonare, de feliere, de debitare, de împachetare și de ambalare, se menține carnea la o temperatură de cel mult 4 °C cu ajutorul unei temperaturi ambientale de 12 °C sau a unui alt sistem cu efect echivalent

   și

▼B

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

2. cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a fi ajuns la temperatura prevăzută la punctul 1 litera (b), atunci când secția de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiția transferării cărnii în sala de tranșare:

(a) direct din spațiile de sacrificare

sau

(b) după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare;

3. de îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 1 litera (b);

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

CAPITOLUL VI: SACRIFICAREA ÎN EXPLOATAȚIE

Operatorii din sectorul alimentar pot sacrifica păsările de curte menționate de capitolul IV, punctul 1 litera (b) punctul (i) în exploatație numai cu autorizarea autorității competente și cu respectarea următoarelor condiții:

1. este necesar ca exploatația să fie supusă unor inspecții veterinare periodice;

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

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

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

5. este necesar să se respecte cerințele privind bunăstarea animalelor;

6. păsările de curte sacrificate trebuie să fie transportate spre abator însoțite de o declarație întocmită de către operatorul din sectorul alimentar care le-a crescut, în care se indică orice produs de uz veterinar sau alt tratament care le-a fost administrat, precum și datele de administrare a acestor tratamente, perioadele de așteptare și data și ora sacrificării;

7. animalul sacrificat trebuie să fie transportat spre abator însoțit de un certificat întocmit de medicul veterinar oficial sau de medical veterinar autorizat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004;

8. în ceea ce privește păsările de curte crescute pentru producția de *foie gras*, carcasele neeviscerate trebuie să fie transportate de îndată și refrigerate, în cazul în care este necesar, până la un abator sau la o secție de tranșare. Este necesar ca acestea să fie eviscerate în termen de 24 de ore după sacrificare sub controlul autorității competente;

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

▼M1

CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI

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

▼B

SECȚIUNEA III: CARNE DE VÂNAT DE CRESCĂTORIE

1. Dispozițiile din secțiunea I se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ungulate paricopitate (cervidee și suide), cu excepția cazului în care autoritatea competentă le consideră inoportune.

▼B

2. Dispozițiile din secțiunea II se aplică producției și introducerii pe piață a cărnii de ratite. Cu toate acestea, dispozițiile din secțiunea I se aplică atunci când autoritatea competentă le consideră corespunzătoare. Este necesar să se prevadă instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor.

3. Fără a aduce atingere punctelor 1 și 2, operatorii din sectorul alimentar pot sacrifica păsările alergătoare (ratite) și ungulatele de crescătorie prevăzute la punctul 1 la locul de origine cu autorizarea autorității competente în cazul în care:

   (a) animalele nu pot fi transportate în vederea evitării oricărui risc pentru manipulator sau a garantării bunăstării animalelor;

   (b) efectivul este supus unor controale veterinare regulate;

   (c) proprietarul animalelor prezintă o cerere;

   (d) autoritatea competentă este informată în prealabil cu privire la data și ora sacrificării animalelor;

   (e) exploatația aplică o procedură de adunare a animalelor pentru a permite realizarea unei inspecții veterinare *ante mortem* a grupului;

   (f) exploatația dispune de instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sângerarea și, atunci când ratitele trebuie deplumate, deplumarea animalelor;

   (g) sunt respectate cerințele privind bunăstarea animalelor;

   (h) animalele sacrificate și sângerate sunt transportate spre abator în condiții de igienă și fără întârzieri nejustificate. În cazul în care transportul durează mai mult de două ore, animalele sunt refrigerate. Eviscerarea poate fi efectuată la fața locului, sub control veterinar;

   (i) o declarație întocmită de către operatorul din sectorul alimentar care a crescut animalele, în care se indică identitatea acestora, orice produs de uz veterinar sau alt tratament care le-a fost administrat animalelor respective, precum și datele de administrare a acestor tratamente și perioadele de așteptare însoțește animalele sacrificate până la abator

   și

   (j) în timpul transportului către unitatea autorizată, un certificat eliberat și semnat de către medicul veterinar oficial sau de către medicul veterinar autorizat care să ateste rezultatul favorabil al inspecției veterinare *ante-mortem*, efectuarea corectă a sacrificării și sângerării și care să indice data și ora însoțește animalele sacrificate.

4. Operatorii din sectorul alimentar pot, de asemenea, sacrifica bizoni în exploatație, în conformitate cu punctul 3 în circumstanțe excepționale.

SECȚIUNEA IV: CARNE DE VÂNAT SĂLBATIC

CAPITOLUL I: FORMAREA VÂNĂTORILOR ÎN DOMENIUL SĂNĂTĂȚII ȘI IGIENEI

1. Este necesar ca persoanele care vânează vânat sălbatic în vederea introducerii pe piață pentru consumul uman să posede cunoștințe suficiente privind patologia vânatului sălbatic precum și producția și manipularea vânatului sălbatic și a cărnii de vânat sălbatic după vânare pentru a proceda la o examinare inițială la fața locului.

2. Cu toate acestea, este suficient ca cel puțin unul din membrii unei echipe de vânători să dispună de cunoștințele prevăzute la punctul 1. Trimiterile, în cadrul acestei secțiuni, la o „persoană formată” sunt trimiteri la această persoană.

3. Persoana formată ar putea, de asemenea, fi pădurarul în cazul în care face parte din echipa de vânătoare sau în cazul în care se află în apropierea locului unde are loc vânătoarea. În acest din urmă caz, vânătorul trebuie să prezinte vânatul sălbatic pădurarului și să-l informeze cu privire la orice comportament anormal pe care l-a constatat înainte de uciderea acestuia.

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

   (a) anatomia, fiziologia și comportamentul normal al vânatului sălbatic;

▼B

(b) comportamentul anormal şi alterarea patologică a vânatului sălbatic în urma unor boli, a unei contaminări a mediului înconjurător sau a oricărui alt factor care ar putea afecta sănătatea umană după consum;

(c) regulile de igienă şi tehnicile corespunzătoare de manipulare, transport, eviscerare etc. a vânatului sălbatic după ucidere

şi

(d) legislaţia şi actele administrative în domeniul sănătăţii animale şi publice şi condiţiile de igienă care reglementează introducerea pe piaţă a vânatului sălbatic.

5. Este necesar ca autoritatea competentă să încurajeze organizaţiile de vânători să asigure aceste formări.

CAPITOLUL II: MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MARE

1. Este necesar ca după uciderea vânatului sălbatic mare, stomacurile şi intestinele să fie îndepărtate cât mai repede posibil şi, în cazul în care este necesar, să fie sângerate.

2. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare a corpului şi viscerelor, îndepărtate eventual, pentru a identifica orice caracteristică care să indice un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere.

3. Carnea vânatului sălbatic mare este introdusă pe piaţă numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la punctul 2. Aşa cum precizează punctul 4, este necesar ca viscerele să însoţească animalul. Este necesar ca acestea să poată fi identificate ca aparţinând unui animal dat.

4. (a) În cazul în care, cu ocazia examinării prevăzute la punctul 2, nu este identificată nici o caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat nici un comportament anormal înainte de ucidere şi nu există suspiciunea nici unei contaminări a mediului înconjurător, persoana formată trebuie să ataşeze corpului animalului o declaraţie numerotată care atestă această situaţie. De asemenea, declaraţia trebuie să indice data, ora şi locul uciderii. În acest caz, capul şi viscerele nu trebuie să însoţească corpul animalului, cu excepţia speciilor care pot fi purtătoare de trichinoză (porcine, solipede şi altele), al căror cap (cu excepţia colţilor) şi diafragma trebuie să însoţească corpul animalului. Cu toate acestea, este necesar ca vânătorii să respecte orice cerinţă suplimentară impusă de statul membru în care are loc vânătoarea, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri şi substanţe în conformitate cu Directiva 96/23/CE;

(b) în alte circumstanţe, capul (cu excepţia colţilor şi coarnelor) şi toate viscerele, cu excepţia stomacului şi intestinelor, trebuie să însoţească corpul animalului. Persoana formată care a efectuat examinarea trebuie să informeze autoritatea competentă cu privire la caracteristicile anormale, comportamentul anormal sau suspiciunea de contaminare a mediului înconjurător care au împiedicat-o să întocmească o declaraţie în conformitate cu litera (a);

(c) în cazul în care nu este disponibilă nici o persoană formată pentru efectuarea examinării prevăzute la alineatul (2) într-un caz special, capul (cu excepţia colţilor şi coarnelor) şi toate viscerele, cu excepţia stomacului şi intestinelor, trebuie să însoţească corpul animalului.

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

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

7. Este necesar ca vânatul sălbatic mare livrat unei unităţi de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorităţii competente pentru inspecţia veterinară.

8. În plus, vânatul sălbatic mare poate fi jupuit şi introdus pe piaţă numai dacă:

(a) înainte de jupuire, este depozitat şi manipulat separat de celelalte produse alimentare şi nu este congelat

şi

▼B

(b) după jupuire, face obiectul unei inspecții veterinare finale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

9. Normele prevăzute de secțiunea I capitolul V se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mare.

CAPITOLUL III: MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MIC

1. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare care să permită identificarea oricărei caracteristici care indică un risc privind sănătatea animală prezentat de carne. Este necesar ca această examinare să aibă loc de îndată ce este posibil după ucidere.

2. În cazul în care, cu ocazia acestei examinări, sunt constatate caracteristici anormale, se observă un comportament anormal înainte de ucidere sau există suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător, este necesar ca persoana formată să informeze autoritatea competentă despre aceasta.

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.

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

5. Este necesar ca eviscerarea să fie efectuată sau încheiată fără întârziere la sosirea în unitatea de prelucrare a vânatului, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează practici diferite.

6. Este necesar ca vânatul sălbatic mic încredințat unei unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

7. Normele prevăzute de secțiunea II capitolul V se aplică tranșării și dezosării vânatului sălbatic mic.

SECȚIUNEA V: CARNE TOCATĂ, PREPARATE DIN CARNE ȘI CARNE SEPARATĂ MECANIC (CSM)

CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE PRODUCȚIE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care operează în unități pentru producția de carne tocată, de preparate din carne și de carne separată mecanic (CSM) să se asigure că aceste unități:

1. sunt construite astfel încât să se evite contaminarea cărnii și a produselor, în special:

   (a) prin faptul că permit desfășurarea continuă a operațiunilor

   sau

   (b) prin faptul că se asigură prelucrarea în mod separat a loturilor de producție diferite;

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

3. sunt dotate cu spații echipate astfel încât să se asigure respectarea cerințelor privind temperatura stabilite în capitolul III;

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

   și

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

▼B

CAPITOLUL II: CERINȚE CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic (CSM) să se asigure că materiile prime utilizate respectă următoarele cerințe:

1. materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate trebuie să respecte următoarele cerințe:

   (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

   (b) este necesar ca acestea să fi fost preparate din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora;

   (c) acestea nu pot fi obținute din:

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

      (ii) carne separată mecanic (CSM);

      (iii) carne care conține fragmente de oase sau de piele

      sau

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

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

   (a) carnea proaspătă;

   (b) carnea care respectă cerințele de la punctul 1

   și

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

      (i) carnea care rezultă din tocarea sau fragmentarea cărnii în conformitate cu cerințele menționate la punctul 1, cu excepția celor prevăzute la punctul 1 litera (c) punctul (i)

      și

      (ii) carnea separată mecanic care respectă cerințele prevăzute de capitolul III punctul 3 litera (d);

3. materiile prime utilizate pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM) trebuie să respecte următoarele cerințe:

   (a) este necesar ca acestea să respecte cerințele care se aplică în cazul cărnii proaspete;

   (b) nu este autorizată utilizarea următoarelor părți pentru producerea cărnii separate mecanic (CSM):

      (i) pentru păsările de curte: ghearele, pielea gâtului și capul

      și

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

CAPITOLUL III: IGIENA ÎN TIMPUL PRODUCȚIEI ȘI DUPĂ PRODUCȚIE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca operațiunile efectuate în cazul cărnii să fie organizate astfel încât să se evite sau să se reducă pe cât posibil orice contaminare. În acest scop, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure că, în special, carnea utilizată:

   (a) este menținută la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C pentru păsările de curte, 3 °C pentru organe comestibile și 7 °C pentru alte tipuri de carne

▼B

și

(b) este introdusă progresiv și în funcție de nevoi în spațiile de preparare;

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

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

(b) atunci când a fost preparată din carne refrigerată, carnea tocată trebuie să fie preparată:

(i) fie, pentru păsările de curte, în termen de cel mult trei zile după sacrificarea animalelor;

(ii) fie, pentru alte animale, în termen de cel mult 6 zile după sacrificarea acestora

sau

(iii) în termen de cel mult 15 zile după sacrificarea animalelor pentru carnea de vită dezosată și ambalată în vid;

(c) imediat după producție, carnea tocată și preparatele din carne trebuie să fie împachetate și/sau ambalate și

(i) răcite la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 2 °C pentru carnea tocată și 4 °C pentru preparatele din carne

sau

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

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

3. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu ajutorul unor tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate în producția de carne separată mecanic (CSM) și al căror conținut de calciu nu este mult mai mare decât cel al cărnii tocate:

(a) materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la fața locului nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;

(b) separarea mecanică trebuie efectuată imediat după dezosare;

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

(d) în cazul în care operatorul din sectorul alimentar a efectuat analize care demonstrează că toată carnea separată mecanic (CSM) respectă criteriile microbiologice care reglementează carnea tocată adoptate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004, aceasta poate fi utilizată în preparatele pe bază de carne despre care se știe sigur că nu sunt destinate consumului înainte de a fi fost supuse unui tratament termic și în produsele din carne;

(e) carnea separată mecanic (CSM) despre care se poate dovedi că nu respectă criteriile stabilite la litera (d) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în unități autorizate în conformitate cu prezentul regulament;

4. următoarele cerințe se aplică producției și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menționate la punctul 3:

(a) atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosat nu pot fi mai vechi de 7 zile. În celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de 5 zile. Cu toate acestea, carcasele de păsări de curte nu pot fi mai vechi de 3 zile;

▼B

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

(c) oasele cu carne care provin din carcase congelate nu pot fi recongelate;

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

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

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

(g) carnea separată mecanic (CSM) poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor pe bază de carne care fac obiectul unui tratament termic în unitățile autorizate în conformitate cu prezentul regulament;

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

CAPITOLUL IV: ETICHETAREA

1. Pe lângă cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE [1], operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerința de la punctul 2 dacă și în măsura în care o cer normele naționale ale statului membru pe teritoriul căruia este introdus pe piață produsul.

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

SECȚIUNEA VI: PRODUSE DIN CARNE

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că următoarele elemente nu sunt utilizate în scopul preparării produselor din carne:

(a) organele aparatului genital al femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;

(b) organele aparatului urinar, cu excepția rinichilor și vezicii;

(c) cartilagiul laringelui, al traheei și al bronhiilor extralobulare;

(d) ochii și pleoapele;

(e) canalul auditiv extern;

(f) țesuturile corneene

și

(g) la păsările de curte, capul, cu excepția crestei și urechilor, a caruncului și bărbii, esofagul, gușa, intestinele și organele aparatului genital.

2. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și preparatele din carne, utilizate pentru produsele din carne trebuie să respecte cerințele privind carnea proaspătă. Cu toate acestea, carnea tocată și preparatele din carne utilizate pentru produsele din carne nu sunt supuse celorlalte cerințe specifice din secțiunea V.

SECȚIUNEA VII: MOLUȘTELE BIVALVE VII

1. Prezenta secțiune se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, aceasta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii.

[1] Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora (JO L 109, 6.5.2000, p. 29). Directivă modificată ultima dată de Directiva 2003/89/CE (JO L 308, 25.11.2003, p. 15).

▼B

2. Capitolele I-VIII se aplică animalelor recoltate în zonele de producție pe care autoritatea competentă le-a clasificat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Capitolul IX se aplică pectinidelor recoltate în afara acestor zone.

3. Capitolele V, VI, VIII și IX, precum și punctul 3 din capitolul VII se aplică în cazul comerțului cu amănuntul.

4. Cerințele prevăzute de prezenta secțiune le completează pe cele stabilite în Regulamentul (CE) nr. 852/2004:

   (a) în ceea ce privește operațiunile care sunt efectuate înainte de sosirea moluștelor bivalve vii într-un centru de expediere sau de purificare, acestea completează cerințele prevăzute de anexa I la regulamentul menționat;

   (b) în ceea ce privește celelalte operațiuni, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II la regulamentul menționat.

CAPITOLUL I: CERINȚE GENERALE CARE REGLEMENTEAZĂ INTRODUCEREA PE PIAȚĂ A MOLUȘTELOR BIVALVE VII

1. Moluștele bivalve vii pot fi introduse pe piață în vederea vânzării cu amănuntul numai de către un centru de expediere în care trebuie să fie aplicată o marcă de identificare în conformitate cu capitolul VII.

2. Operatorii din sectorul alimentar pot accepta loturi de moluște bivalve vii numai în cazul în care sunt respectate cerințele prevăzute la alineatele (3)-(7) privind documentația.

3. Atunci când un operator din sectorul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între unități, lotul trebuie să fie însoțit până la sosirea în centrul de expediere sau în unitatea de prelucrare de un document de înregistrare.

4. Este necesar ca acest document de înregistrare să fie întocmit în cel puțin una din limbile oficiale ale statului membru în care se află unitatea de primire și să conțină cel puțin informațiile indicate în continuare:

   (a) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate din regiunea de producție, documentul de înregistrare trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

      (i) identitatea și adresa producătorului;

      (ii) data recoltării;

      (iii) localizarea zonei de producție, descrisă cât de detaliat posibil, sau cu ajutorul unui număr de cod;

      (iv) starea de sănătate a zonei de producție;

      (v) specia de scoici și cantitatea acestora

      și

      (vi) destinația lotului;

   (b) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate dintr-o zonă de relocare, documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la litera (a), precum și următoarele informații:

      (i) locul unde se află zona de relocare

      și

      (ii) durata relocării;

   (c) în cazul loturilor de moluște bivalve vii expediate dintr-un centru de purificare, documentul de înregistrare trebuie să cuprindă cel puțin informațiile menționate la litera (a), precum și următoarele informații:

      (i) adresa centrului de purificare;

      (ii) data purificării

      și

      (iii) data intrării și data ieșirii din centrul de relocare.

5. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care expediază loturi de moluște bivalve vii să completeze în mod lizibil și de neșters secțiunile pertinente din documentul de înregistrare. Operatorii din sectorul alimentar

▼B

care primesc loturi trebuie să aplice pe document o ştampilă care indică data de primire a lotului sau să înregistreze data de primire în alt fel.

6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să păstreze un exemplar din documentul de înregistrare privind fiecare lot expediat şi primit, timp de cel puţin douăsprezece luni după expediere sau primire (sau timp de o perioadă eventual mai lungă, stabilită de către autoritatea competentă).

7. Cu toate acestea:

   (a) în cazul în care personalul care recoltează moluştele bivalve vii operează şi la centrul de expediere, la centrul de purificare, la zona de relocare sau la unitatea de prelucrare care primeşte moluştele bivalve vii

   şi

   (b) în cazul în care o autoritate competentă unică exercită o supraveghere asupra tuturor unităţilor în cauză,

   documentele de înregistrare nu sunt necesare, în cazul în care autoritatea competentă menţionată este de acord.

CAPITOLUL II: CERINŢE PRIVIND IGIENA CARE SE APLICĂ PRODUCŢIEI ŞI RECOLTĂRII MOLUŞTELOR BIVALVE VII

A. CERINŢE CARE SE APLICĂ ZONELOR DE PRODUCŢIE

1. Producătorii pot recolta moluşte bivalve vii numai în zonele de producţie ale căror situare şi limite sunt fixe şi pe care autoritatea competentă le-a clasificat - după caz, în cooperare cu operatorii din sectorul alimentar - în clasele A, B sau C, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

2. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piaţă, în vederea consumului uman direct, moluşte bivalve vii care provin dintr-o zonă de producţie din clasa A în cazul în care respectă standardele stabilite în capitolul V.

3. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piaţă, pentru consumul uman, moluşte bivalve vii care provin dintr-o zonă de producţie din clasa B numai după ce acestea au fost tratate într-un centru de purificare sau după relocare.

4. Operatorii din sectorul alimentar pot introduce pe piaţă, pentru consumul uman, moluşte bivalve vii care provin dintr-o zonă de producţie din clasa C numai după relocare timp de o perioadă îndelungată în conformitate cu partea C a acestui capitol.

5. După purificare sau relocare, moluştele bivalve vii care provin din zone de producţie din clasa B sau C trebuie să respecte toate cerinţele din capitolul V. Cu toate acestea, moluştele bivalve vii care provin din aceste zone care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau unei relocări pot fi trimise într-o unitate pentru a fi supuse acolo unui tratament care să elimine microorganismele patogene (dacă este necesar, după eliminarea nisipului, mâlului sau mucusului în aceeaşi unitate sau în alta). Metodele de tratament autorizate sunt următoarele:

   (a) sterilizare în recipiente închise ermetic

   şi

   (b) tratamente termice care cuprind:

      (i) scufundarea în apă clocotită atât timp cât este necesar pentru ridicarea temperaturii interne a cărnii moluştelor la cel puţin 90 °C şi menţinerea acestei temperaturi interne minime pentru o durată egală sau mai mare de 90 de secunde;

      (ii) fierberea timp de 3-5 minute într-un spaţiu închis unde temperatura este cuprinsă între 120 şi 160 °C şi unde presiunea este cuprinsă între 2 şi 5 kg/cm^2, urmată de o îndepărtare a cochiliilor şi de o congelare a cărnii la o temperatură internă de -20 °C

      şi

      (iii) fierberea în aburi sub presiune într-un spaţiu închis unde sunt respectate cel puţin cerinţele privind timpul şi temperatura internă a cărnii moluştelor prevăzute la punctul (i). Este

▼B

necesar să fie utilizată o metodologie validată. Este necesar să fie puse în aplicare proceduri bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv pentru a verifica omogenitatea distribuirii căldurii.

6. Operatorii din sectorul alimentar nu trebuie să producă sau să recolteze moluște bivalve vii în zonele pe care autoritatea competentă nu le-a clasificat sau care sunt improprii din motive de sănătate animală. Aceștia trebuie să ia în considerare informațiile pertinente disponibile privind disponibilitatea acestor zone pentru producție și recoltare, inclusiv informațiile obținute prin autocontrol și de la autoritatea competentă. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să folosească aceste informații, în special informațiile privind condițiile de mediu și meteorologice, pentru a hotărî tratamentul potrivit care să fie aplicat loturilor recoltate.

B. CERINȚE CARE SE APLICĂ RECOLTĂRII ȘI MANIPULĂRII DUPĂ RECOLTARE

Operatorii din sectorul alimentar care recoltează moluște bivalve vii sau care le manipulează imediat după recoltare trebuie să se conformeze următoarelor condiții:

1. tehnicile de recoltare și manipulările ulterioare nu trebuie să ducă la o contaminare suplimentară sau la degradarea excesivă a cochiliilor sau țesuturilor moluștelor bivalve vii și nu trebuie să genereze modificări care afectează evident posibilitatea ca acestea să fie tratate prin purificare, prelucrare sau relocare. Operatorii din sectorul alimentar trebuie în special:

   (a) să protejeze în mod corespunzător moluștele bivalve vii contra zdrobirii, abraziunii și vibrațiilor;

   (b) să nu expună moluștele bivalve vii la temperaturi extreme;

   (c) să nu scufunde încă o dată moluștele bivalve vii într-o apă care poate duce la o contaminare suplimentară

   și

   (d) în cazul în care împachetarea este efectuată în zone naturale, să utilizeze numai zonele pe care autoritatea competentă le-a clasificat în clasa A;

2. mijloacele de transport trebuie să permită o drenare satisfăcătoare și să fie dotate astfel încât să asigure cele mai bune condiții posibile de supraviețuire și o protecție eficientă împotriva contaminărilor.

C. EXIGENȚE CARE SE APLICĂ RELOCĂRII MOLUȘTELOR BIVALVE VII

Operatorii din sectorul alimentar care relocă moluște bivalve vii trebuie să se conformeze următoarelor dispoziții:

1. operatorii din sectorul alimentar pot utiliza numai zonele autorizate de către autoritatea competentă pentru relocarea moluștelor bivalve vii. Limitele acestor zone trebuie să fie clar balizate cu geamanduri, piloni sau alte echipamente fixe; zonele de relocare trebuie să fie separate de o distanță minimă între ele, precum și de zonele de producție pentru a reduce orice risc de propagare a contaminării;

2. condițiile de relocare trebuie să asigure condiții optime de purificare. Operatorii din sectorul alimentar trebuie în special:

   (a) să utilizeze tehnici de manipulare a moluștelor bivalve vii care urmează a fi relocate care permit reluarea activității de hrănire prin filtrare după scufundarea în apa naturală;

   (b) să nu reloce moluște bivalve vii la o densitate care nu permite purificarea;

   (c) să scufunde moluștele bivalve vii în apa de mare din interiorul zonei de relocare pe o perioadă de timp corespunzătoare, stabilită în funcție de temperatura apei; această perioadă trebuie să fie de cel puțin două luni, cu excepția cazului în care autoritatea competentă autorizează o perioadă mai scurtă pe baza analizei riscurilor efectuată de operatorul din sectorul alimentar

▼B

și

(d) să asigure că diferitele situri dintr-o zonă de relocare sunt clar separate pentru a evita orice posibilitate ca loturile să se amestece; este necesar să fie utilizat sistemul „totul în exterior, totul în interior”, astfel încât să nu existe posibilitatea introducerii unui lot nou până când nu a fost îndepărtat lotul precedent;

3. operatorii din sectorul alimentar care gestionează zonele de relocare trebuie să țină o evidență permanentă a originii moluștelor bivalve vii, a perioadelor de relocare, a zonelor de relocare utilizate și a destinației ulterioare a fiecărui lot după relocare pentru inspecția efectuată de autoritatea competentă.

CAPITOLUL III: CERINȚE STRUCTURALE PRIVIND CENTRELE DE EXPEDIERE ȘI DE PURIFICARE

1. Este necesar să nu existe posibilitatea ca locurile utilizate la sol să fie inundate în timpul fluxului sau de ape provenind din zone înconjurătoare.

2. Este necesar ca bazinele și rezervoarele de apă să respecte următoarele condiții:

(a) suprafețele interioare să fie netede, tari, impermeabile și ușor de curățat;

(b) să fie construite astfel încât să se poată realiza o golire totală de apă;

(c) orificiile pe unde intră apa în rezervor trebuie să fie plasate într-un loc care permite evitarea oricărui risc de contaminare a apei.

3. În plus, centrele de purificare trebuie să fie adaptate volumului și tipului de produse care urmează să fie purificate.

CAPITOLUL IV: CERINȚE PRIVIND IGIENA CENTRELOR DE EXPEDIERE ȘI DE PURIFICARE

A. CERINȚE CARE SE APLICĂ CENTRELOR DE PURIFICARE

Operatorii din sectorul alimentar care purifică moluștele bivalve vii trebuie să se conformeze următoarelor obligații:

1. este necesar ca, înainte de începerea purificării, să se îndepărteze mâlul și resturile de pe moluștele bivalve vii printr-o spălare cu apă curată;

2. funcționarea sistemului de purificare trebuie să permită ca moluștele bivalve vii să-și poată regăsi repede și să-și poată menține activitatea de hrănire prin filtrare, să elimine contaminarea cu reziduuri, să nu fie recontaminate și să poată rămâne în viață în bune condiții după purificarea în vederea împachetării, a depozitării și a transportului înainte de introducerea pe piață;

3. cantitate de moluște bivalve vii care vor fi purificate nu trebuie să fie mai mare decât capacitatea centrului de purificare. Moluștele bivalve vii trebuie să fie supuse unei purificări continue pe o perioadă suficientă pentru ca acestea să fie în conformitate cu standardele sanitare menționate de capitolul V și cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004;

4. în cazul în care un bazin de purificare conține mai multe specii de moluște bivalve, durata tratamentului trebuie să fie stabilită pe baza timpului necesar speciei care are nevoie de cea mai lungă perioadă de purificare;

5. containerele utilizate pentru menținerea moluștelor bivalve vii în sistemele de purificare trebuie să fie construite astfel încât apa de mare curată să poată trece prin ele. Grosimea straturilor de moluște bivalve vii nu trebuie să împiedice deschiderea cochiliilor în timpul purificării;

6. în bazinul de purificare în care sunt în curs de purificare moluște bivalve vii nu trebuie să se afle nici un crustaceu, pește sau alt animal marin;

7. este necesar ca orice ambalaj care conține moluște bivalve vii purificate trimis către un centru de expediere să poarte o etichetă care atestă purificarea acestora.

▼B

B. CERINȚE CARE SE APLICĂ CENTRELOR DE EXPEDIERE

Operatorii din sectorul alimentar care operează în centre de expediere trebuie să se conformeze următoarelor obligații:

1. manipulările moluștelor bivalve vii, în special operațiunile de condiționare, de calibrare, de ambalare și de împachetare nu trebuie să fie o sursă de contaminare a produsului sau să afecteze viabilitatea moluștelor;

2. înainte de expediere, cochiliile moluștelor bivalve vii trebuie să fie spălate complet cu apă curată;

3. moluștele bivalve vii trebuie să provină:

   (a) dintr-o zonă de producție din clasa A;

   (b) dintr-o zonă de relocare;

   (c) dintr-un centru de purificare

   sau

   (d) dintr-un alt centru de expediere;

4. obligațiile menționate la punctele 1 și 2 se aplică, de asemenea, centrelor de expediere situate la bordul navelor. Moluștele manipulate în astfel de centre trebuie să provină dintr-o zonă de producție din clasa A sau dintr-o zonă de relocare.

CAPITOLUL V: STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ MOLUȘTELOR BIVALVE VII

Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea moluștelor bivalve vii comercializate pentru consumul uman cu standardele prevăzute de prezentul capitol.

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

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

   (a) pentru „Paralytic Shellfish Poison” (PSP), 800 micrograme la kilogram;

   (b) pentru „Amnesic Shellfish Poison” (ASP), 20 miligrame de acid domoic la kilogram;

   (c) pentru acidul ocadaic, dinofizistoxine și pectenotoxine luate împreună, 160 micrograme de echivalent acid ocadaic la kilogram;

   (d) pentru iesotoxine, 1 miligram de echivalent iesotoxine la kilogram

   și

   (e) pentru azaspiracide, 160 micrograme de echivalent azaspiracide la kilogram.

CAPITOLUL VI: ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA MOLUȘTELOR BIVALVE VII

1. Este necesar ca stridiile să fie împachetate și ambalate cu valva cavă dedesubt.

2. Pachetele individuale cu moluște bivalve vii remise direct consumatorului trebuie să fie închise și să rămână așa după plecarea de la centrul de expediere până la prezentarea acestora spre vânzare consumatorului final.

CAPITOLUL VII: MARCAJUL DE IDENTIFICARE ȘI ETICHETAREA

1. Este necesar ca eticheta, inclusiv marca de identificare, să fie rezistentă la apă.

2. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispozițiile generale privind marcajul de identificare menționate de anexa II, precum și următoarele informații:

   (a) specia de moluscă bivalvă (denumirea comună și denumirea științifică)

   și

▼B

(b) data de împachetare, formată din zi și lună cel puțin.

Prin derogare de la Directiva 2000/13/CE, termenul minim de valabilitate poate fi înlocuit de formula „Aceste animale trebuie să fie vii în momentul când sunt cumpărate”.

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

CAPITOLUL VIII: ALTE DISPOZIȚII

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

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

CAPITOLUL IX: CERINȚE SPECIFICE CARE SE APLICĂ PECTINIDELOR RECOLTATE ÎN AFARA ZONELOR DE PRODUCȚIE CLASIFICATE

Operatorii din sectorul alimentar care recoltează pectinide în afara zonelor de producție clasificate sau care manipulează aceste pectinide trebuie să se conformeze următoarelor obligații:

1. pectinidele pot fi introduse pe piață numai în cazul în care sunt recoltate și manipulate în conformitate cu prevederile din capitolul II, partea B, și respectă standardele stabilite în capitolul V, aprobate de un sistem de autocontrol;

2. în plus, atunci când datele care provin de la programele de supraveghere oficiale permit autorității competente să clasifice fondurile pescărești - după caz, în colaborare cu operatorii din sectorul alimentar -, se aplică pectinidelor, prin analogie, dispozițiile din capitolul II partea A;

3. pectinidele pot fi introduse pe piață în vederea consumului uman numai prin licitație, prin intermediul unui centru de expediere sau al unei unități de prelucrare. Atunci când manipulează pectinide, operatorii din sectorul alimentar care operează în astfel de unități trebuie să informeze autoritatea competentă despre aceasta și, în ceea ce privește centrele de expediere, să respecte cerințele pertinente din capitolele III și IV;

4. operatorii din sectorul alimentar care manipulează pectinide trebuie să respecte:

(a) cerințele din capitolul I, alineatele (3)-(7), privind documentele, după caz. În acest caz, documentul de înregistrare trebuie să indice clar locul unde se află zona de recoltare a pectinidelor

sau

(b) pentru pectinidele ambalate și pectinidele împachetate, cerințele din capitolul VII privind marca de identificare și etichetarea, atunci când împachetarea oferă o protecție echivalentă celei oferite de ambalare.

SECȚIUNEA VIII: PRODUSE PESCĂREȘTI

1. Prezenta secțiune nu se aplică moluștelor bivalve vii, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine atunci când sunt introduse pe piață vii. Cu excepția capitolelor I și II, aceasta se aplică acestor animale atunci când nu sunt introduse pe piață vii, caz în care acestea trebuie să fi fost obținute în conformitate cu secțiunea VII.

▼M6

2. Capitolul III, părțile A, C și D, capitolul IV partea A și capitolul V se aplică în cazul comerțului cu amănuntul.

▼B

3. Cerințele din prezenta secțiune le completează pe cele din Regulamentul (CE) nr. 852/2004:

(a) pentru unitățile, inclusiv nave, care se ocupă de producția primară și operațiunile conexe, acestea completează cerințele prevăzute de anexa I la acest regulament;

▼B

(b) pentru celelalte unități, inclusiv navele, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II la acest regulament;

▼M6

(c) În cazul sursei de apă, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II capitolul VII la regulamentul menționat; apa de mare curată se poate folosi pentru manipularea și spălarea produselor pescărești, producția de apă folosită pentru refrigerarea produselor pescărești și răcirea rapidă a crustaceelor și moluștelor după fierbere.

▼M5

Prin derogare de la litera (a), punctul 7 din partea A din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 nu se poate aplica operatorilor angajați în pescuitul de coastă la scară redusă, în sensul articolului 26 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1198/2006 al Consiliului [1] și care își desfășoară activitățile pentru perioade mai scurte de 24 de ore.

▼B

4. În ceea ce privește produsele pescărești:

(a) producția primară cuprinde creșterea, pescuitul și recoltarea produselor pescărești vii în vederea introducerii pe piață

și

(b) operațiunile conexe cuprind următoarele operațiuni, cu condiția ca acestea să fie efectuate la bordul navei de pescuit: sacrificare, sângerare, decapitare, eviscerare, îndepărtarea înotătoarelor, refrigerare și împachetare; acestea includ, de asemenea:

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

și

2. transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanțial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producție până la prima unitate de destinație.

CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ NAVELOR

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că:

1. navele utilizate pentru recoltarea produselor pescărești în mediul natural al acestora sau pentru manipularea sau prelucrarea acestor produse după recoltare respectă condițiile structurale și de echipament stabilite în partea I

și

2. operațiunile efectuate la bordul navelor au loc cu respectarea condițiilor stabilite în partea II.

I. CERINȚE STRUCTURALE ȘI PRIVIND ECHIPAMENTUL

A. **CERINȚE CARE SE APLICĂ TUTUROR NAVELOR**

1. Este necesar ca navele să fie proiectate și construite astfel încât să se evite orice contaminare a produselor cu apa din cală, apele reziduale, fum, carburant, ulei, grăsime sau alte substanțe nocive.

2. Este necesar ca suprafețele cu care produsele pescărești intră în contact să fie fabricate dintr-un material corespunzător, rezistent la coroziune, neted și ușor de curățat. Acestea trebuie să fie îmbrăcate în materiale solide netoxice.

3. Este necesar ca echipamentul și materialul utilizate în cursul operațiunilor cu produsele pescărești să fie fabricate dintr-un material rezistent la coroziune și ușor de curățat și dezinfectat.

4. Atunci când navele dispun de o sursă de apă destinată produselor pescărești, aceasta trebuie să se afle într-un loc care să evite contaminarea apei.

[1] JO L 223, 15.8.2006, p. 1.

▼B

B. **CERINȚE CARE SE APLICĂ NAVELOR PROIECTATE ȘI ECHIPATE PENTRU A ASIGURA CONSERVAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI PROASPETE MAI MULT DE DOUĂZECI ȘI PATRU DE ORE**

1. Este necesar ca navele proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești mai mult de douăzeci și patru de ore să fie echipate cu cale, cisterne sau containere pentru depozitarea produselor pescărești la temperaturile stabilite în capitolul VII.

2. Calele trebuie să fie separate de hala mașinilor și de spațiile rezervate echipajului prin pereți care permit îndepărtarea oricărui risc de contaminare a produselor pescărești depozitate. Recipientele utilizate pentru depozitarea produselor pescărești trebuie să poată asigura conservarea acestora în condiții de igienă satisfăcătoare și, după caz, să permită o evacuare adecvată astfel încât apa provenită din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

3. În navele echipate pentru refrigerarea produselor pescărești în apă de mare curată răcită, cisternele trebuie să fie echipate cu un sistem care să asigure o temperatură omogenă. Acest dispozitiv trebuie să permită atingerea unei rate de refrigerare astfel încât temperatura amestecului de pești și de apă de mare curată să nu fie mai mare de 3 °C la șase ore după încărcare sau 0 °C după șaisprezece ore, precum și să permită supravegherea și, dacă este necesar, înregistrarea temperaturii.

C. **CERINȚE CARE SE APLICĂ NAVELOR FRIGORIFICE**

Este necesar ca navele frigorifice:

1. să dispună de un echipament de congelare cu o putere suficientă pentru ca interiorul produselor să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de -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. Spațiile de depozitare trebuie să fie echipate cu un sistem de înregistrare a temperaturii așezat astfel încât să poată fi consultat ușor. Sonda termică a sistemului de înregistrare trebuie să fie situată în zona unde temperatura spațiului de depozitare este cea mai mare

și

3. să respecte cerințele, stabilite la punctul 2 din partea B, care se aplică navelor proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești proaspete mai mult de douăzeci și patru de ore.

D. **CERINȚE CARE SE APLICĂ VASELOR FABRICĂ**

1. Este necesar ca vasele fabrică să dispună cel puțin:

   (a) de un spațiu de primire rezervat aducerii produselor pescărești la bord, proiectat pentru a permite separarea tranșelor care se aduc succesiv. Acesta trebuie să fie ușor de curățat și proiectat astfel încât să protejeze produsele de acțiunea soarelui sau de intemperii precum și de orice sursă de contaminare;

   (b) de un sistem de transportare a produselor pescărești de la spațiul de primire spre locul operațiunilor, în conformitate cu regulile de igienă;

   (c) de spații de lucru de dimensiuni suficiente pentru a permite prepararea și prelucrarea produselor pescărești în condiții de igienă satisfăcătoare, ușor de curățat și de dezinfectat, proiectate și dispuse pentru a evita orice contaminare a produselor;

   (d) de spații de depozitare a produselor finite, de dimensiuni satisfăcătoare, proiectate astfel încât să fie ușor de curățat; în cazul în care la bord funcționează o unitate de prelucrare a deșeurilor, trebuie prevăzută o cală separată pentru depozitarea acestor deșeuri;

   (e) de un spațiu pentru depozitarea materialului de ambalat, separat de locurile de pregătire și prelucrare a produselor;

▼B

(f) de echipamente speciale pentru evacuarea, fie direct în mare, fie, în cazul în care o cer circumstanțele, într-o cuvă etanșă prevăzută în acest scop, a deșeurilor și produselor pescărești necorespunzătoare pentru consumul uman; în cazul în care aceste deșeuri sunt depozitate și prelucrate la bord pentru a fi epurate, în acest scop trebuie prevăzute spații separate;

(g) de un orificiu de pompare a apei situat într-un loc care să evite contaminarea apei

și

(h) de dispozitive pentru spălarea mâinilor pentru personalul care manipulează produsele pescărești expuse, care să fie prevăzute cu robinete proiectate pentru evitarea propagării contaminării;

2. Cu toate acestea, vasele fabrică la bordul cărora se practică fierberea, refrigerarea și împachetarea crustaceelor și a moluștelor nu sunt obligate să se conformeze cerințelor din alineatul (1) în cazul în care la bordul acestor vase nu are loc nici o altă formă de tratare sau prelucrare.

3. Este necesar ca vasele fabrică care congelează produsele pescărești să dispună de un echipament care respectă condițiile care se aplică vaselor fabrică prevăzute de partea C punctele 1 și 2.

II. CERINȚE PRIVIND IGIENA

1. În momentul utilizării, părțile vaselor sau containerele rezervate depozitării produselor pescărești trebuie să fie menținute curate și bine întreținute. Acesta nu trebuie, în special, să fie murdărite de carburant sau de apa din cală.

2. De îndată ce acest lucru este posibil după ce au fost aduse la bord, produsele pescărești trebuie să fie puse la adăpost de orice contaminare și protejate de efectele soarelui sau de orice altă sursă de căldură. ►M6 ——————— ◄

3. Este necesar ca produsele pescărești să fie manipulate și depozitate astfel încât să nu fie lovite. Manipulatorii pot utiliza instrumente ascuțite pentru a deplasa peștii mari sau peștii care i-ar putea răni, cu condiția să nu deterioreze carnea acestor produse.

4. Produsele pescărești altele decât cele care sunt conservate vii trebuie să fie refrigerate cât mai repede posibil după încărcare. Cu toate acestea, atunci când refrigerarea acestora nu este posibilă, produsele pescărești trebuie să fie debarcate cât mai repede posibil.

▼M6

———————

6. Atunci când peștii sunt decapitați și/sau eviscerați la bord, aceste operațiuni trebuie să fie efectuate igienic și de îndată ce este posibil după ce au fost capturați, iar produsele trebuie să fie spălate imediat și temeinic. În acest caz, viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai repede și păstrate separat de produsele destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman trebuie să fie conservați cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau congelați.

▼B

7. Atunci când peștii întregi pentru industria conservelor sunt congelați în saramură, aceștia trebuie să ajungă la o temperatură care nu este mai mare de -9 °C. Saramura nu trebuie să constituie o sursă de contaminare a peștilor.

CAPITOLUL II: CERINȚE CARE TREBUIE RESPECTATE ÎN TIMPUL DEBARCĂRII ȘI DUPĂ DEBARCARE

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care răspund de descărcarea și debarcarea produselor pescărești să:

(a) asigure că materialul de descărcare și debarcare care intră în contact cu produsele pescărești este fabricat dintr-un material ușor de curățat și de dezinfectat și este ținut în bună stare de întreținere și curățenie

și

▼B

(b) evite, în timpul descărcării și debarcării, orice contaminare a produselor pescărești, în special:

(i) printr-o descărcare și debarcare rapidă;

(ii) prin plasarea produselor pescărești, fără întârziere, într-un mediu protejat, la temperatura indicată în capitolul VII

și

(iii) prin utilizarea unor echipamente și manipulări care să nu poată deteriora inutil părțile comestibile ale produselor pescărești.

2. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care răspund de halele de licitație, de piețele pentru vânzarea cu ridicata sau de părți din halele de licitație și din piețele pentru vânzarea cu ridicata în care sunt expuse produsele pescărești la vânzare să asigure respectarea următoarelor cerințe:

(a) (i) trebuie să fie prevăzute instalații care se încuie pentru depozitarea frigorifică a produselor pescărești reținute. Este necesar să fie prevăzute instalații separate care se încuie pentru depozitarea produselor pescărești declarate improprii pentru consumul uman;

(ii) în cazul în care autoritatea competentă cere acest lucru, este necesar să fie prevăzută o instalație corect echipată care se încuie sau, după caz, un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către autoritatea competentă;

(b) în momentul expunerii sau depozitării produselor pescărești:

(i) spațiile nu trebuie să fie utilizate în alte scopuri;

(ii) vehiculele care emană gaze de eșapament care pot afecta calitatea produselor pescărești nu pot pătrunde în aceste spații;

(iii) persoanele care au acces în aceste spații nu trebuie să introducă alte animale

și

(iv) spațiile trebuie să fie bine iluminate pentru a facilita controalele oficiale.

3. Atunci când nu a fost posibilă efectuarea refrigerării la bordul navei, este necesar ca produsele pescărești proaspete, altele decât cele care sunt conservate vii, să fie înghețate de îndată ce este posibil după debarcare și depozitate la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește.

4. Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autoritățile competente pentru ca acestea să poată efectua controalele oficiale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, în special în ceea ce privește procedurile de notificare a debarcării produselor pescărești pe care autoritatea competentă a statului membru al cărui pavilion îl arborează nava sau a statului membru unde se efectuează debarcarea produselor pescărești le-ar putea considera necesare.

CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR, INCLUSIV NAVELOR, CARE MANIPULEAZĂ PRODUSELE PESCĂREȘTI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe, atunci când este necesar, în ceea ce privește unitățile care manipulează produse pescărești.

A. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI PROASPETE

1. În cazul în care produsele refrigerate neîmpachetate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate de îndată, după sosirea acestora într-o unitate la sol, este necesar ca acestea să fie depozitate la gheață și într-un loc corespunzător. Este necesar să fie efectuată o reînghețare ori de câte ori este necesar. Produsele pescărești proaspete împachetate trebuie să fie refrigerate la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește.

▼M6

2. Este necesar ca operațiuni cum sunt decapitarea și eviscerarea să fie efectuate în condiții de igienă. Atunci când este posibil, din punct de vedere tehnic și comercial, să se procedeze la eviscerare, este necesar ca aceasta să fie efectuată cât mai repede posibil după capturarea sau

▼M6

debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni.

▼B

3. Este necesar ca operațiuni cum sunt tranșarea fileului din pește și tranșarea să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau murdărirea fileurilor și a bucăților de carne. Fileurile și bucățile de pește nu trebuie să stea pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor. Este necesar ca fileurile și bucățile de pește să fie împachetate și, dacă este oportun, ambalate și refrigerate cât mai repede posibil după preparare.

4. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate și neambalate și păstrate la gheață trebuie să permită apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

5. Produsele pescărești proaspete întregi și golite pot fi transportate și conservate în apa refrigerată la bordul navelor. Acestea pot fi, de asemenea, transportate în continuare în apă refrigerată și după debarcare și pot fi transportate de la instalații de acvacultură până la sosirea în prima unitate la sol care exercită orice activitate, alta decât transport sau sortare.

B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE

Este necesar ca unitățile la sol în care sunt congelate produsele pescărești să dispună de echipamente care respectă cerințele stabilite pentru navele frigorifice în secțiunea VIII, capitolul I partea I titlul C punctele 1 și 2.

C. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI SEPARATE MECANIC

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc produse pescărești separate mecanic să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca materiile prime utilizate să răspundă următoarelor criterii:

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

   (b) materiile prime nu trebuie să conțină viscere;

2. este necesar ca procesul de fabricare să respecte următoarele cerințe:

   (a) este necesar ca separarea mecanică să fie realizată de îndată după tranșarea fileului de pește;

   (b) dacă sunt utilizați pești întregi, este necesar ca în prealabil aceștia să fie eviscerați și spălați;

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

D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII

1. Este necesar ca următoarele produse pescărești să fie congelate la o temperatură care să nu fie mai mare de -20 °C în toate punctele produsului timp de cel puțin 24 de ore; este necesar ca acest tratament să fie aplicat produsului crud sau produsului finit:

   (a) produsele pescărești care trebuie consumate crude sau aproape crude;

   (b) produsele pescărești care provin din următoarele specii dacă trebuie să fie supuse unui proces de afumare la rece în timpul căruia temperatura internă a produsului pescăresc nu este mai mare de 60 °C:

      (i) heringul;

      (ii) macroul;

      (iii) sprotul;

      (iv) somonul (sălbatic) din Atlantic sau Pacific

      și

▼B

(c) produsele pescărești marinate și/sau sărate, în cazul în care procedeul este insuficient pentru distrugerea larvelor de nematode.

2. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să opteze pentru tratamentul menționat la punctul 1:

(a) în cazul în care există date epidemiologice care să indice că locurile de pescuit de origine nu prezintă pericole privind sănătatea publică în ceea ce privește prezența paraziților

și

(b) în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru.

3. Este necesar ca, la introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la punctul 1, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, să fie însoțite de un document al fabricantului care să indice tipul de tratare la care au fost supuse.

▼M6

CAPITOLUL IV: CERINȚE CARE SE APLICĂ ANUMITOR PRODUSE PESCĂREȘTI PRELUCRATE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea următoarelor cerințe în ceea ce privește unitățile care manipulează anumite produse pescărești prelucrate.

A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELOR

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

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

3. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate de îndată ce este posibil la temperatura stabilită în capitolul VII.

B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN

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

(a) să provină din unități, inclusiv nave, înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament;

(b) să provină din produse pescărești proprii alimentației umane și care respectă dispozițiile prezentei secțiuni;

(c) să fie transportate și depozitate în condiții igienice;

(d) să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în capitolul VII.

Prin derogare de la punctul 1 litera (d), operatorul din sectorul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucrează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și valoarea totală a azotului bazic volatil total (ABVT) să nu depășească limitele stabilite în punctul 1 al capitolului I din secțiunea II a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei ([1]).

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

([1]) JO L 338, 22.12.2005, p. 27.

▼M6

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

4. Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea normelor naționale pentru introducerea pe piață a uleiului de pește pentru consumatorul final.

▼B

CAPITOLUL V: STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR PESCĂREȘTI

Pe lângă asigurarea conformității cu criteriile microbiologice adoptate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie, în funcție de natura produsului sau a speciei, să se asigure că produsele pescărești introduse pe piață pentru consumul uman sunt în conformitate cu standardele prevăzute de prezentul capitol. ►M6 Cerințele din părțile B și D nu se aplică produselor pescărești întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman. ◄

A. PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR PESCĂREȘTI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să realizeze o evaluare organoleptică a produselor pescărești. Această evaluare trebuie să permită, în special, verificarea conformității acestor produse cu criteriile de prospețime.

B. HISTAMINA

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că limitele care se aplică histaminei nu sunt depășite.

C. AZOTUL VOLATIL TOTAL

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

D. PARAZIȚI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că produsele pescărești au fost supuse, înaintea introducerii pe piață, unui control vizual care să detecteze prezența paraziților vizibili. Aceștia nu trebuie să introducă pe piață pentru consumul uman produsele pescărești care sunt în mod vizibil infestate cu paraziți.

E. TOXINE PERICULOASE PENTRU SĂNĂTATEA UMANĂ

▼M6

1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie să fie introduse pe piață: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* și *Canthigasteridae*.

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

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

▼B

2. Produsele pescărești care conțin biotoxine cum sunt ciguatoxina sau toxinele paralizante ale mușchilor nu trebuie introduse pe piață. Cu toate acestea, produsele pescărești derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi introduse pe piață în măsura în care au fost produse în conformitate cu secțiunea VII și respectă standardele stabilite în capitolul V punctul 2 din această secțiune.

▼B

CAPITOLUL VI: ÎMPACHETAREA ȘI AMBALAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI

1. Este necesar ca recipientele în care sunt conservate produsele pescărești proaspete la gheață să fie rezistente la apă și să permită apei provenite din topirea gheții să nu rămână în contact cu produsele.

2. Este necesar ca blocurile congelate, preparate la bordul navelor să fie bine împachetate corespunzător înainte de debarcare.

3. Atunci când produsele pescărești sunt împachetate la bordul navei de pescuit, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că materialul utilizat pentru împachetare:

   (a) nu constituie o sursă de contaminare;

   (b) este depozitat astfel încât să nu fie expus unor riscuri de contaminare

   și

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

CAPITOLUL VII: DEPOZITAREA PRODUSELOR PESCĂREȘTI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care depozitează produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate să fie ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite;

2. este necesar ca produsele pescărești congelate să fie ținute la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C în toate punctele; cu toate acestea, peștii întregi congelați în saramură și destinați industriei conservelor pot fi ținuți la o temperatură care să nu fie mai mare de -9 °C;

3. este necesar ca produsele pescărești conservate vii să fie ținute la o temperatură și în condiții care să nu le afecteze caracteristicile din punctul de vedere al siguranței alimentelor și al viabilității.

CAPITOLUL VIII: TRANSPORTUL PRODUSELOR PESCĂREȘTI

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care transportă produse pescărești să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca, în timpul transportului, produsele pescărești să fie ținute la temperaturile stabilite. În special:

   (a) produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate decongelate precum și produsele din crustacee și din moluște fierte și refrigerate trebuie să fie ținute la o temperatură apropiată de cea a gheții topite;

   (b) produsele pescărești congelate, cu excepția peștilor congelați în saramură și destinați industriei conservelor, trebuie să fie ținute în timpul transportului la o temperatură omogenă în toată masa produsului care să nu fie mai mare de -18 °C, fiind tolerate scurte fluctuații înspre limita superioară de cel mult 3 °C;

2. operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să se conformeze dispozițiilor de la punctul 1 litera (b) atunci când sunt transportate produse pescărești congelate de la un depozit frigorific până la o unitate autorizată pentru a fi decongelate de îndată după sosire, în vederea unei preparări și/sau prelucrări atunci când distanța parcursă este scurtă și autoritatea competentă autorizează acest lucru;

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

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

▼M3

SECȚIUNEA IX: LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU

În sensul prezentei secțiuni:

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

2. Prin „produse pe bază de colostru” se înțelege produse care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.

CAPITOLUL I: LAPTE CRUD ȘI COLOSTRU – PRODUCȚIA PRIMARĂ

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru să asigure respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol.

I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU

1. Este necesar ca laptele crud și colostrul să provină de la animale:

(a) care nu prezintă nici un simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru;

(b) în bună stare de sănătate și care nu prezintă nici un semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

(c) care nu prezintă nici o rană a ugerului care ar putea altera laptele și colostrul;

(d) cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal în temeiul Directivei 96/23/CE;

(e) pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe.

2. (a) În ceea ce privește în special bruceloza, este necesar ca laptele crud și colostrul să provină:

(i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE ([1]), este indemn sau oficial indemn de bruceloză;

(ii) de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză în sensul Directivei 91/68/CEE ([2]) sau

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

(b) În ceea ce privește tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină:

(i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE, este indemn sau oficial indemn de bruceloză sau

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

([1]) Directiva 64/432/CEE a Consiliului din 26 iunie 1964 privind problemele de inspecție veterinară care afectează schimburile intracomunitare cu bovine și porcine (JO 121, 29.7.1964, p. 1977/64). Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 21/2004 (JO L 5, 9.1.2004, p. 8).

([2]) Directiva 91/68/CEE a Consiliului din 28 ianuarie 1991 privind problemele de sănătate animală care afectează schimburile intracomunitare cu ovine și caprine (JO L 46, 19.2.1991, p. 19). Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Decizia 2005/932/CE a Comisiei.

▼M3

(c) În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, este necesar ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză.

3. Cu toate acestea, laptele crud care provine de la animale care nu respectă cerințele de la punctul 2 poate fi utilizat cu autorizația autorității competente:

(a) în cazul vacilor sau al bivolițelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și nici un simptom al acestor boli după ce au fost supuse unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul de fosfatază;

(b) în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a brucelozei sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă nici un simptom al acestei boli:

(i) fie pentru fabricarea brânzeturilor cu o durată de maturare de cel puțin două luni;

(ii) fie după ce au fost supuse unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul de fosfatază și

(c) în cazul femelelor altor specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și nici un simptom al acestor boli, dar care aparțin unui efectiv în care a fost detectată bruceloza sau tuberculoza în urma controalelor menționate la punctul 2 litera (a) punctul (iii) sau la punctul 2 litera (b) punctul (ii), în cazul în care sunt supuse unui tratament care să asigure siguranța acestuia.

4. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerințele de la punctele 1-3 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în Directiva 64/432/CEE și de Directiva 91/68/CEE – nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

5. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la punctul 1 sau 2 este necesar să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.

II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI

A. **Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor**

1. Este necesar ca instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului.

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

3. Este necesar ca suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) să fie ușor de curățat și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

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

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

1. Este necesar ca mulsul să fie efectuat în condiții de igienă, asigurând în special:

(a) ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate;

▼M3

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

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

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

(e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare aplicate ugerelor să fie utilizate în conformitate cu procedurile prevăzute de Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din16 februarie 1998 privind introducerea pe piață a produselor biocide [1];

(f) colostrul se mulge separat și nu se amestecă împreună cu laptele crud.

2. Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare.

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

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

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

4. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la punctele 2 și 3, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care:

(a) laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care

(b) este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă autorizează acest lucru.

C. **Igiena personalului**

1. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate.

2. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI

1. (a) Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislații mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud.

(b) Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice sunt aplicabile criteriile naționale pentru colostru, în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice.

[1] JO L 123, 24.4.1998, p. 1. Directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2006/50/CE (JO L 142, 30.5.2006, p. 6).

▼M3

2. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu punctele 3 și 4, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la punctul 1 litera (b), în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate:

   (a) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care produce laptele;

   (b) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care colectează sau prelucrează laptele;

   (c) de către sau în numele unui grup de operatori din sectorul alimentar sau

   (d) în cadrul unui program de control național sau regional.

3. (a) Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:

   (i) pentru laptele crud de vacă:

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Conținutul de celule somatice (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.
(**) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție.

   (ii) pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

   (b) Cu toate acestea, în cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică nici un tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să facă tot ce este necesar pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:

Conținutul de germeni la 30 °C	≤ 500 000 (*)

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

4. Fără a aduce atingere Directivei 96/23/CE, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru evitarea introducerii pe piață a laptelui crud:

   (a) al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul autorizat pentru una dintre substanțele prevăzute în anexele I și III la Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 ([1]) sau

([1]) Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 al Consiliului din 26 iunie 1990 de instituire a unei proceduri comunitare pentru stabilirea limitelor maxime ale reziduurilor de medicamente de uz veterinar în alimentele de origine animală (JO L 224, 18.8.1990, p. 1). Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1231/2006 (JO L 225, 17.8.2006, p. 3).

▼M3

(b) în cazul în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o valoare maximă autorizată.

5. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile punctului 3 sau 4, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru remedierea situației.

CAPITOLUL II: CERINȚE PRIVIND PRODUSELE LACTATE ȘI CELE PE BAZĂ DE COLOSTRU

I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA

1. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că, la sosirea în unitatea de prelucrare:

(a) laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C;

(b) colostrul este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C sau este menținut înghețat

și este menținut la această temperatură până la prelucrare.

2. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare:

(a) în cazul în care prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare sau

(b) în cazul în care autoritatea competentă autorizează o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate sau pe bază de colostru.

II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC

1. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea cerințelor menționate în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 anexa II capitolul XI. În special, să se asigure, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate:

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

(i) o temperatură mai mare pentru scurt timp (cel puțin 72 °C pentru 15 secunde);

(ii) o temperatură scăzută pentru un timp mai lung (cel puțin 63 °C pentru 30 de minute) sau

(iii) orice altă combinație a condițiilor de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent,

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

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

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

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

2. În cazul în care urmează să supună laptele crud și colostrul unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar:

(a) să ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și

▼M3

(b) să respecte cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI DE VACĂ CRUD

▼M6

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

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

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

▼M3

2. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la punctul 1, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația.

CAPITOLUL III: ÎMPACHETARE ȘI AMBALARE

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

CAPITOLUL IV: ETICHETARE

1. Pe lângă cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE, cu excepția cazurilor menționate la articolul 13 alineatele (4) și (5) din această directivă, etichetarea trebuie să indice în mod clar:

(a) în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenii „lapte crud”;

(b) în cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic nici tratament fizic sau chimic, termenii „cu lapte crud”;

(c) în cazul colostrului, termenul „colostru”;

(d) în cazul produselor pe bază de colostru, termenii „pe bază de colostru”.

2. Cerințele de la punctul 1 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.

CAPITOLUL V: MARCAJUL DE IDENTIFICARE

Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa II secțiunea I:

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

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

▼B

SECȚIUNEA X: OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ

CAPITOLUL I: OUĂ

1. În spațiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine, protejate eficient contra loviturilor și ferite de acțiunea directă a soarelui.

▼M6

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

▼B

3. Este necesar ca ouăle să fie livrate consumatorului în termen de cel mult 21 de zile după ouat.

CAPITOLUL II: PRODUSE DIN OUĂ

I. CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unitățile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operațiuni în mod separat:

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

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

și

3. alte operațiuni decât cele menționate la punctele 1 și 2.

II. MATERII PRIME UTILIZATE PENTRU FABRICAREA PRODUSELOR DIN OUĂ

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe:

▼M6

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

▼B

2. ouăle lichide obținute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Este necesar ca ouăle lichide să fie obținute în conformitate cu cerințele de la punctele 1, 2, 3, 4 și 7 din titlul III.

III. CERINȚE SPECIFICE CU PRIVIRE LA IGIENĂ CARE SE APLICĂ FABRICĂRII PRODUSELOR DIN OUĂ

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că toate operațiunile sunt efectuate astfel încât să se evite orice contaminare în timpul producției, al manipulării și al depozitării produselor din ouă, în special, asigurând respectarea următoarelor cerințe:

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

2. ouăle trebuie sparte astfel încât să fie redusă la minim contaminarea, având grijă în special ca această operațiune să fie efectuată în mod corespunzător separat de celelalte. Este necesar ca ouăle crăpate să fie prelucrate de îndată ce este posibil;

3. ouăle care nu sunt ouă de găină, de curcă și de bibilică trebuie să fie manipulate și prelucrate separat. Este necesar ca toate echipamentele să fie curățate și dezinfectate înaintea reluării prelucrării ouălor de găină, de curcă și de bibilică;

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

▼M1

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

▼M1

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;

▼B

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

7. în cazul în care prelucrarea nu este efectuată de îndată după spargere, este necesar ca ouăle lichide să fie depozitate fie congelate, fie la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Această perioadă de depozitare înaintea prelucrării la 4 °C nu trebuie să fie mai mare de 48 de ore. Cu toate acestea, aceste cerințe nu se aplică produselor care trebuie să facă obiectul unei eliminări a zaharurilor, în cazul în care acest proces este realizat cât mai repede posibil;

8. este necesar ca produsele nestabilizate pentru a fi păstrate la o temperatură ambientă să fie aduse la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C. Pentru produsele care urmează să fie congelate, congelarea trebuie efectuată de îndată după prelucrare.

IV. SPECIFICAȚII ANALITICE

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

2. Conținutul de acid lactic în cazul materiei prime utilizate pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să fie mai mare de 1g/kg de materie uscată. Cu toate acestea, pentru produsele fermentate, este necesar ca această valoare să fie valoarea înregistrată înainte de procesul de fermentație.

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

V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE

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

▼M1

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.

▼B

SECȚIUNEA XI: PULPE DE PUI DE BALTĂ ȘI MELCI DE MARE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care prepară pulpe de pui de baltă sau melci de mare pentru consumul uman să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să fie sacrificați într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens;

2. este necesar ca unitățile în care sunt preparate pulpele de pui de baltă să dispună de un spațiu rezervat depozitării și spălării puilor de baltă vii, sacrificării și sângerării acestora. Este necesar ca acest spațiu să fie separat fizic de sala de preparare;

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

4. este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să facă obiectul unei examinări organoleptice efectuate prin sondaj. În cazul în care în urma acestei examinări se consideră că puii de baltă și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu mai trebuie utilizați pentru consumul uman;

▼B

5. de îndată după preparare, este necesar ca pulpele de pui de baltă să fie spălate din abundență cu apă potabilă curentă apoi refrigerate fără întâziere la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, congelate sau prelucrate;

6. este necesar ca, după sacrificare, hepatopancreasul melcilor de mare, în cazul în care poate prezenta un pericol, să fie îndepărtat și nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

SECȚIUNEA XII: GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI

CAPITOLUL I: CERINȚE CARE SE APLICĂ UNITĂȚILOR DE COLECTARE SAU DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unitățile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producției de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerințe:

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

2. este necesar ca fiecare unitate de prelucrare să dispună de:

   (a) instalații de refrigerare;

   (b) un spațiu de expediere, cu excepția cazului în care unitatea expediază grăsimi animale topite numai în cisterne

   și

   (c) în cazul în care este necesar, echipamente corespunzătoare pentru prepararea produselor din grăsimi animale topite amestecate cu alte produse alimentare și/sau condimente;

3. cu toate acestea, instalațiile de refrigerare prevăzute la punctele 1 și 2 (a) nu sunt necesare în cazul în care dispozitivul de aprovizionare cu materii prime oferă garanții că acestea nu sunt niciodată depozitate sau transportate fără refrigerare activă altfel decât în condițiile descrise în capitolul II punctul 1 (d).

CAPITOLUL II: CERINȚE CU PRIVIRE LA IGIENA PENTRU PREPARAREA GRĂSIMILOR ANIMALE TOPITE ȘI A JUMĂRILOR

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care prepară grăsimi animale topite și cretoane să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1. este necesar ca materiile prime:

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

   (b) să constea în țesuturi adipoase sau oase care conțin cât mai puțin sânge și impurități;

   (c) să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament

   și

   (d) să fie transportate și depozitate în condiții de igienă corespunzătoare și la o temperatură internă care să nu fie mai mare de 7 °C înainte de a fi topite. Cu toate acestea, materiile prime pot fi depozitate și transportate fără refrigerare activă cu condiția să fie topite în douăsprezece ore de la ziua obținerii;

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

3. în cazul în care grăsimile destinate rafinării respectă standardele prevăzute la punctul 4, grăsimile animale topite preparate în conformitate cu punctele 1 și 2 pot fi rafinate în aceeași unitate sau într-o altă unitate în vederea ameliorării calităților fizico-chimice ale acestora;

▼B

4. este necesar ca, în funcție de tipul acestora, grăsimile animale topite să respecte următoarele standarde:

	Rumegătoare			**Porcine**			**Alte grăsimi animale**	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibile		Untură și alte grăsimi pentru rafinare	Comes-tibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I ([1])	Altele		Untură ([2])	Altele			
FFA (m/m% acid oleic) maxim	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid maxim	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurități insolubile totale	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Miros, gust, culoare	Normale							

([1]) Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurelui, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare.
([2]) Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine.

5. este necesar ca jumările destinate consumului uman să fie depozitate în conformitate cu următoarele cerințe privind temperatura:

   (a) atunci când jumările sunt obținute la o temperatură mai mică sau egală cu 70 °C, acestea trebuie să fie depozitate:

      (i) la o temperatură care nu este mai mare de 7 °C pentru o perioadă de timp de maxim 24 de ore

      sau

      (ii) la o temperatură care nu este mai mare de -18 °C;

   (b) atunci când jumările sunt obținute la o temperatură mai mare de 70 °C și au un grad de umiditate mai mare sau egal cu 10 % (m/m), acestea trebuie să fie depozitate:

      (i) la o temperatură care nu este mai mare de 7 °C pentru o perioadă de timp de maxim 48 de ore sau în orice combinație de timp și temperatură care să ofere garanții echivalente

      sau

      (ii) la o temperatură care nu este mai mare de -18 °C;

   (c) atunci când jumările sunt obținute la o temperatură mai mare de 70 °C și au un grad de umiditate mai mic 10 % (m/m), nu există nici o dispoziție specifică.

SECȚIUNEA XIII: STOMACURI, VEZICI ȘI INTESTINE TRATATE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care tratează stomacuri, vezici și intestine să asigure respectarea următoarelor cerințe:

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

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

   (b) sunt sărate, opărite sau uscate

   și

   (c) sunt luate măsuri eficiente, după tratamentul prevăzut la litera (b), pentru evitarea recontaminării;

2. este necesar ca stomacurile, vezicile și intestinele tratate care nu pot fi păstrate la o temperatură ambientă să fie depozitate, până la expediere, în stare refrigerată în instalații destinate acestei utilizări. În special produsele care nu sunt nici sărate nici uscate trebuie păstrate la o temperatură care nu este mai mare de 3 °C.

▼B

SECȚIUNEA XIV: GELATINA

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care fabrică gelatină să asigure respectarea cerințelor prevăzute de prezenta secțiune.

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

CAPITOLUL I: DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME

1. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de gelatină care urmează să fie utilizată în produse alimentare:

   (a) oasele:

   (b) pielea de rumegătoare de crescătorie;

   (c) pielea de porc;

   (d) pielea de păsări de curte;

   (e) tendoanele și nervii;

   (f) pielea de vânat sălbatic

   și

   (g) pielea și oasele de pește.

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

3. Este necesar ca materiile prime enumerate la punctele 1 (a)-1 (e) să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman.

4. Este necesar ca materiile prime să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament.

5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția gelatinei destinate consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritățile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:

   (a) este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

   (b) este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

   (c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.

CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

1. În locul mărcii de identificare prevăzută de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă.

2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambientă.

▼M5

CAPITOLUL III: CERINȚE PRIVIND PRODUCEREA GELATINEI

1. Procesul de producere a gelatinei trebuie să asigure că:

   (a) întreg materialul din oase de rumegătoare provenit de la animale născute, crescute sau tăiate în țări sau regiuni cu risc controlat sau nedeterminat de ESB, în conformitate cu legislația comunitară, este supus unui proces care asigură că întreg materialul osos este măcinat fin și degresat cu apă fierbinte și tratat cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile. Acest tratament este urmat fie de:

      — un tratament alcalin cu soluție saturată de lapte de var (pH > 12,5) timp de cel puțin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de

      — un tratament cu acid (pH < 3,5) timp de minimum 10 ore cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde; fie de

      — un proces de încălzire și presare pentru cel puțin 20 de minute cu abur saturat la 133 °C, la o presiune de cel puțin 3 bari; fie de

      — orice proces similar aprobat;

   (b) celelalte materii prime sunt supuse unui tratament cu acid sau substanțe alcaline, urmat de una sau mai multe clătiri. PH-ul trebuie să fie adaptat în consecință. Gelatina trebuie extrasă prin una sau mai multe operațiuni succesive de încălzire, urmate de purificare prin filtrare și tratament termic.

2. Un operator din sectorul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât gelatina destinată consumului uman, cât și gelatina care nu este destinată consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile gelatinei destinate consumului uman.

CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că gelatina respectă limitele de reziduuri prezentate în tabelul următor:

Reziduuri	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Farmacopeea europeană 2005)	50 ppm
H_2O_2 (Farmacopeea europeană 2005)	10 ppm

CAPITOLUL V: ETICHETARE

Pachetele și ambalajele care conțin gelatină trebuie să conțină formularea „gelatină proprie consumului uman” și trebuie să indice termenul de valabilitate.

▼B

SECȚIUNEA XV: COLAGENUL

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care fabrică colagen să asigure respectarea cerințelor prevăzute de prezenta secțiune.

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

▼B

CAPITOLUL I: DISPOZIȚII CARE SE APLICĂ MATERIILOR PRIME

1. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de colagen care urmează să fie utilizat în produse alimentare:

   (a) pielea de rumegătoare de crescătorie;

   (b) pielea și oasele de porc;

   (c) pielea și oasele de păsări de curte;

   (d) tendoanele;

   (e) pielea de vânat sălbatic

   și

   (f) pielea și oasele de pește.

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

3. Este necesar ca materiile prime enumerate la punctele 1(a)-1 (d) să provină de la animale care au fost sacrificate într-un abator și despre care s-a constatat, după efectuarea inspecției veterinare *ante mortem* și *post mortem*, că au carcase proprii pentru consumul uman sau, în cazul pieilor de vânat sălbatic, de la vânat sălbatic considerat propriu pentru consumul uman.

4. Este necesar ca materiile prime să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 854/2004 sau în temeiul prezentului regulament.

5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producția colagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autoritățile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerințe:

   (a) este necesar să dispună de spații de depozitare dotate cu podele tari și pereți netezi, ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalații frigorifice;

   (b) este necesar ca spațiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreținere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

   (c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerințele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spații, este necesar ca acestea să fie ținute separat de materiile prime care respectă cerințele din prezentul capitol pe toată perioada recepției, depozitării, prelucrării și expedierii.

CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

1. În locul mărcii de identificare prevăzute de anexa II secțiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoțite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producție a colagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informațiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă.

2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepția cazului în care prelucrarea acestora intervine în 24 de ore după plecare. Cu toate acestea, oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și cenușărite și pieile care au fost supuse unui tratament alcalin sau acid pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambientă.

CAPITOLUL III: CERINȚE CARE SE APLICĂ FABRICĂRII COLAGENULUI

▼M3

1. Colagenul trebuie să fie produs cu ajutorul unui procedeu care oferă garanții că materia primă face obiectul unui tratament care constă în spălare, adaptare a pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat de una sau mai multe clătiri, de o filtrare și de o extruziune, sau cu ajutorul unui procedeu echivalent autorizat. Măsura extruziunii poate să nu fie efectuată atunci când se produce colagen cu masă moleculară mică din materii prime provenite de la animale nerumegătoare.

▼B

2. După ce a fost supus procedeului menționat la punctul 1, colagenul trebuie să fie supus unui proces de uscare.

▼M5

3. Un operator din sectorul alimentar poate produce și depozita în aceeași locație atât colagenul destinat consumului uman, cât și colagenul care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materiile prime și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile colagenului destinat consumului uman.

▼B

CAPITOLUL IV: CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR FINITE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că limitele reziduurilor prevăzute de următorul tabel sunt respectate de colagen:

Reziduuri	**Limită**
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Reith Williams)	50 ppm
H_2O_2 [Farmacopeea europeană 1986 (V_2O_2)]	10 ppm

CAPITOLUL V: ETICHETARE

Pe pachetele și ambalajele care conțin colagen trebuie să fie aplicat textul „colagen propriu pentru consumul uman” și să fie indicată data preparării.

▼M5

Apendice la ANEXA III

DOCUMENT TIP DE ÎNSOȚIRE A MATERIEI PRIME DESTINATE PRODUCERII GELATINEI SAU COLAGENULUI DESTINAT(E) CONSUMULUI UMAN

Numărul documentului comercial: .....

I. Identificarea materiei prime

Natura materiei prime: .....

Specie animală: .....

Tipul ambalajului: .....

Număr de ambalaje: .....

Greutate netă (kg): .....

II. Originea materiei prime

Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/-speciale al unității de origine:

.....

Numele și adresa expeditorului ([1]): .....

III. Destinația materiei prime

Tipul, denumirea, adresa și numărul autorizației de aprobare/de înregistrare/-speciale al unității producătoare de destinație:

.....

Numele și adresa destinatarului ([2]): .....

IV. Mijloc de transport: .....

V. .....Adoptat la , la data de .....

.....

(Semnătura operatorului unității de origine sau a reprezentanților acesteia)

([1]) Numai dacă este diferit de unitatea de origine.
([2]) Numai dacă este diferit de unitatea de destinație.