Acest document are doar scop informativ și nu produce efecte juridice. Instituțiile Uniunii nu își asumă răspunderea pentru conținutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►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

(JO L 139, 30.4.2004, p. 55)

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 și 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
►M9	Regulamentul (UE) nr. 558/2010 al Comisiei din 24 iunie 2010	L 159	18	25.6.2010
►M10	Regulamentul (UE) nr. 150/2011 al Comisiei din 18 februarie 2011	L 46	14	19.2.2011
►M11	Regulamentul (UE) nr. 1276/2011 al Comisiei din 8 decembrie 2011	L 327	39	9.12.2011
►M12	Regulamentul (UE) nr. 16/2012 al Comisiei din 11 ianuarie 2012	L 8	29	12.1.2012
►M13	Regulamentul (UE) nr. 517/2013 al Consiliului din 13 mai 2013	L 158	1	10.6.2013
►M14	Regulamentul (UE) nr. 786/2013 al Comisiei din 16 august 2013	L 220	14	17.8.2013
►M15	Regulamentul (UE) nr. 218/2014 al Comisiei din 7 martie 2014	L 69	95	8.3.2014
►M16	Regulamentul (UE) nr. 633/2014 al Comisiei din 13 iunie 2014	L 175	6	14.6.2014
►M17	Regulamentul (UE) nr. 1137/2014 al Comisiei din 27 octombrie 2014	L 307	28	28.10.2014
►M18	Regulamentul (UE) 2016/355 al Comisiei din 11 martie 2016	L 67	22	12.3.2016
►M19	Regulamentul (UE) 2017/1978 al Comisiei din 31 octombrie 2017	L 285	3	1.11.2017
►M20	Regulamentul (UE) 2017/1981 al Comisiei din 31 octombrie 2017	L 285	10	1.11.2017
►M21	Regulamentul (UE) 2019/1243 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 iunie 2019	L 198	241	25.7.2019

►**M22**	Regulamentul delegat (UE) 2020/2192 al Comisiei din 7 decembrie 2020	L 434	10	23.12.2020
►**M23**	Regulamentul delegat (UE) 2021/1374 al Comisiei din 12 aprilie 2021	L 297	1	20.8.2021
►**M24**	Regulamentul (UE) 2021/1756 al Parlamentului European și al Consiliului din 6 octombrie 2021	L 357	27	8.10.2021

rectificat prin:

►**C1**	Rectificare, JO L 282, 4.11.2019, p. 35 (853/2004)			

▼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

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.

(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;

▼M24

(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;

▼B

(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

(b) cu toate acestea, prezentul regulament se aplică în comerţul cu amănuntul în cazul operaţiunilor efectuate în vederea furnizării produselor alimentare de origine animală unei alte unităţi, cu excepţia cazului în care:

(i) operaţiunile se limitează la depozitare sau transport, caz în care se aplică, cu toate acestea, cerinţele 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 unităţi de vânzare cu amănuntul și în cazul în care, în conformitate cu legislaţia naţională, este vorba despre o activitate marginală, localizată și restrânsă;

(c) statele membre pot adopta măsuri la nivel naţional pentru aplicarea cerinţelor prezentului regulament unităţilor 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) cerinţelor în domeniul bunăstării animalelor

și

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

Articolul 2

Definiţii

Se aplică următoarele definiţii în sensul prezentului regulament:

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

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

3. definiţiile prevăzute de anexa I

și

4. orice definiţie tehnică menţionată de anexele II și III.

CAPITOLUL II

OBLIGAŢIILE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

Articolul 3

Obligaţii generale

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

▼M21

(2) Operatorii din sectorul alimentar nu utilizează nicio substanţă în afara 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 suprafeţei produselor de origine animală, cu excepţia cazului în care utilizarea substanţei respective a fost aprobată de către Comisie. În acest sens, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a pentru completarea prezentului regulament. Operatorii din sectorul alimentar respectă, de asemenea, orice condiţie privind utilizarea care ar putea fi adoptată prin intermediul aceleiași proceduri. Utilizarea unei substanţe autorizate nu scuteşte operatorul din sectorul alimentar de obligaţia de a respecta cerinţele prezentului regulament.

▼B

Articolul 4

Înregistrarea și autorizarea unităţilor

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

(a) care respectă condiţiile corespunzătoare din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și din anexele II și III la prezentul regulament și celelalte cerinţe 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, unităţile care manipulează produsele de origine animală supuse unor cerinţe în conformitate cu anexa III își pot exercita activităţile numai în cazul în care au fost autorizate de către autoritatea competentă în conformitate cu alineatul (3) din prezentul articol, cu excepţia unităţilor care asigură numai:

(a) activităţi de producţie primară;

(b) operaţiuni de transport;

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

sau

(d) activităţi de vânzare cu amănuntul, altele decât cele cărora li se aplică prezentul regulament în conformitate cu articolul 1 alineatul (5) litera (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 unităţii autorizaţia care îi permite să lucreze după o vizită la faţa locului

sau

(b) a acordat unei unităţi o autorizaţie condiţionată.

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

▼B

(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.

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

(b) (i) unitatea din care a fost expediat produsul și în care a fost obţinut sau preparat produsul este prevăzută într-o listă, stabilită în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, a unităţilor 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 obţinută în abatoare și secţii de tranșare menţionate de liste stabilite și actualizate în conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 sau în unităţi comunitare autorizate

și

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

(c) produsul respectă:

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

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

și

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

și

(d) sunt respectate cerinţele 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 dispoziţiile 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 cerinţele Directivei 2002/99/CE ([2])

și

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

([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 ţări terţe 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 producţia, transformarea, distribuţia și introducerea produselor de origine animală destinate consumului uman (JO L 18, 23.1.2003, p. 11).

▼B

(4) Operatorii din sectorul alimentar care importă produse alimentare care conţin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală prelucrate, oferă garanţia că produsele de origine animală prelucrate pe care le conţin produsele alimentare menţionate anterior sunt în conformitate cu cerinţele prevăzute la alineatele (1), (2) și (3). Aceștia trebuie să fie în măsură să furnizeze dovada că s-au achitat de această obligaţie [de exemplu, cu ajutorul unor documente adecvate sau al autorizaţiei, 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 însoţite 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

Garanţii speciale

(1) Operatorii din sectorul alimentar care intenţionează 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 excepţia preparatelor din carne și a cărnii separate mecanic (CSM);

(b) carnea de pasăre din următoarele specii: găini de crescătorie, curci, bibilici, raţe și gâște, inclusiv carnea tocată, dar cu excepţia 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 legislaţia comunitară.

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

▼B

(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 unităţi pentru a fi pasteurizate, 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 producţiei 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 legislaţia comunitară să însoţească 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 menţionate 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 însoţite de un certificat care să confirme că au fost efectuate testele menţionate la litera (b), cu rezultate negative, sau că ouăle sunt destinate utilizării în modul menţionat la litera (c).

▼M7

(3) ►M21 (a) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a în ceea ce privește modificarea alineatelor (1) și (2) din prezentul articol în vederea actualizării cerinţelor prevăzute la alineatele respective, luând în considerare modificările aduse programelor de control ale statelor membre sau adoptarea de criterii microbiologice în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004. ◄

(b) În conformitate cu procedura de reglementare menţionată la articolul 12 alineatul (2), normele stabilite la alineatul (2) din prezentul articol privind produsele alimentare menţionate la alineatul (1) din prezentul articol pot fi extinse parţial 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 înţelege prin „program de control” un program de control aprobat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2160/2003.

CAPITOLUL IV

DISPOZIŢII FINALE

▼M21

_____

▼B

Articolul 10

Modificarea și adaptarea anexelor II și III

▼M21

(1) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a în ceea ce privește modificarea anexelor II și III. Scopul modificărilor este de a asigura și a facilita atingerea obiectivelor prezentului regulament, ţinând seama de factorii de risc relevanţi, și se justifică pe baza:

(a) experienţei dobândite de către operatorii din sectorul alimentar și/sau de către autorităţile competente, în special în ceea ce privește implementarea sistemelor bazate pe HACCP în temeiul articolului 5;

(b) experienţei dobândite de Comisie, în special ca urmare a rezultatelor auditurilor sale;

(c) evoluţiilor tehnologice și a consecinţelor lor practice, precum și a așteptărilor consumatorilor cu privire la compoziţia produselor alimentare;

(d) avizelor ştiinţifice, în special a noilor evaluări ale riscurilor;

(e) criteriilor microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare;

(f) modificărilor tiparelor de consum.

Modificările menţionate la primul alineat vizează:

(a) cerinţele privind marcajul de identificare al produselor de origine animală;

(b) obiectivele procedurilor bazate pe HACCP;

(c) cerinţele referitoare la informaţiile despre lanţul alimentar;

(d) cerinţele de igienă specifice pentru spaţiile, inclusiv pentru mijloacele de transport, în care produsele de origine animală sunt fabricate, manipulate, prelucrate, stocate sau distribuite;

(e) cerinţele de igienă specifice pentru operaţiunile care implică fabricarea, manipularea, prelucrarea, depozitarea, transportul sau distribuţia de produse de origine animală;

(f) normele pentru transportul cărnii cât timp este caldă;

▼M21

(g) standardele de sănătate sau controalele în materie de sănătate, atunci când dovezile ştiinţifice indică faptul că acestea sunt necesare pentru protejarea sănătăţii publice;

(h) extinderea anexei III secţiunea VII capitolul IX la moluștele bivalve vii, altele decât pectinidele;

(i) criteriile de determinare a cazurilor în care informaţiile epidemiologice indică faptul că un loc de pescuit nu prezintă riscuri pentru sănătate din punctul de vedere al paraziţilor și, prin urmare, de determinare a cazurilor în care autoritatea competentă poate autoriza operatorii din sectorul alimentar să nu congeleze produsele pescărești în conformitate cu anexa III secţiunea VIII capitolul III partea D;

(j) standardele de sănătate suplimentare pentru moluștele bivalve vii, în cooperare cu laboratorul de referinţă relevant al Uniunii, inclusiv:

(i) valorile-limită și metodele de analiză pentru celelalte tipuri de biotoxine marine;

(ii) procedurile de identificare a virușilor și standardele virologice; și

(iii) planurile de eșantionare, precum și metodele și toleranţele analitice care trebuie aplicate pentru a controla respectarea standardelor de sănătate.

(2) Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 11a pentru a completa prezentul regulament prin acordarea de derogări de la anexele II și III, ţinând seama de factorii de risc relevanţi și cu condiţia ca aceste derogări să nu afecteze realizarea următoarelor obiective ale prezentului regulament:

(a) facilitarea îndeplinirii de către întreprinderile mici a cerinţelor prevăzute în anexe;

(b) permiterea utilizării în continuare a metodelor tradiţionale în oricare etapă de producţie, de prelucrare sau de distribuţie a produselor alimentare;

(c) satisfacerea nevoilor unităţilor din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale;

(d) facilitarea activităţii unităţilor care produc materii prime destinate fabricării de produse alimentare foarte rafinate ce au fost supuse unui tratament care asigură siguranţa acestora.

▼B

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

(4) (a) Măsurile naţionale menţionate la alineatul (3) au ca obiect:

▼B

(i) posibilitatea de a continua utilizarea metodelor tradiţionale în orice stadiu al producţiei, al prelucrării sau al distribuţiei produselor alimentare

sau

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

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

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

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

(b) descrie produsele alimentare și unităţile 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 informaţie pertinentă.

(6) Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la primirea notificării menţionate la alineatul (5) pentru a transmite în scris observaţiile 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 observaţii scrise de la unul sau de la mai multe state membre, să consulte statele membre întrunite în cadrul comitetului menţionat la articolul 12 alineatul (1). Comisia poate hotărî, în conformitate cu procedura menţionată 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 naţionale de adaptare a cerinţelor 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 observaţiile scrise sau că are intenţia să propună adoptarea unei decizii luate în temeiul alineatului (6)

sau

(c) în conformitate cu alineatul (8).

▼B

(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.

Articolul 11

Decizii specifice

▼M21

Fără a aduce atingere aplicării generale a articolului 9 și a articolului 10 alineatul (1), Comisia poate stabili următoarele măsuri prin intermediul unui act de punere în aplicare. Respectivele acte de punere în aplicare se adoptă în conformitate cu procedura menționată la articolul 12 alineatul (2):

_____

▼B

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;

▼M21

_____

▼B

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

și

([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

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

▼M21

Articolul 11a

Exercitarea delegării de competenţe

(1) Competenţa de a adopta acte delegate se conferă Comisiei în condiţiile prevăzute la prezentul articol.

(2) Competenţa de a adopta acte delegate menţionată la articolul 3 alineatul (2), la articolul 8 alineatul (3) litera (a) și la articolul 10 alineatele (1) și (2) se conferă Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 26 iulie 2019. Comisia elaborează un raport privind delegarea de competenţe cu cel puţin nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competenţe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepţia cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puţin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade.

(3) Delegarea de competenţe menţionată la articolul 3 alineatul (2), la articolul 8 alineatul (3) litera (a) și la articolul 10 alineatele (1) și (2) poate fi revocată în orice moment de către Parlamentul European sau de către Consiliu. O decizie de revocare pune capăt delegării de competenţe specificate în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua care urmează datei publicării acesteia în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* sau de la o dată ulterioară menţionată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare.

(4) Înainte de adoptarea unui act delegat, Comisia consultă experţii desemnaţi de fiecare stat membru în conformitate cu principiile prevăzute în Acordul interinstituţional din 13 aprilie 2016 privind o mai bună legiferare ([1]).

(5) De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului.

(6) Un act delegat adoptat în temeiul articolului 3 alineatul (2), al articolului 8 alineatul (3) litera (a) și al articolului 10 alineatele (1) și (2) intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European și nici Consiliul nu au formulat obiecţii în termen de două luni de la notificarea acestuia către Parlamentul European și Consiliul sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European și Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecţii. Respectivul termen se prelungește cu două luni la iniţiativa Parlamentului European sau a Consiliului.

▼B

Articolul 12

Procedura comitetului

(1) Comisia este asistată de către Comitetul permanent pentru lanţul 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 dispoziţiile articolului 8 din aceasta.

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

([1]) JO L 123, 12.5.2016, p. 1.

▼M21

_____

▼B

Articolul 13

Consultarea Autorității Europene pentru Siguranţa Alimentară

Comisia consultă Autoritatea Europeană pentru Siguranţa Alimentară în cazul oricărei probleme care ţine de domeniul de aplicare al prezentului regulament și care poate avea un efect important asupra sănătăţii publice, în special înainte de a propune o extindere a anexei III secţiunea 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 experienţa 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;

▼B

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.

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;

▼C1

3.3 „vas congelator”: orice navă de pescuit, sau altă navă, 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);

▼B

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.

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;

▼B

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 parţială a grăsimilor de apă;

7.7 „gelatină”: proteina naturală și solubilă, gelatinizată sau nu, obţinută prin hidroliza parţială 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 exigenţele pertinente din prezentul regulament;

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

8. ALTE DEFINIŢII

8.1 „produse de origine animală”:

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

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

și

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

8.2 „piaţă cu ridicata”: întreprindere din sectorul alimentar care cuprinde mai multe unităţi separate care au în comun instalaţii și secţiuni unde sunt vândute produsele alimentare unor operatori din sectorul alimentar.

▼B

ANEXA II

CERINŢE PRIVIND MAI MULTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ

SECŢIUNEA I: MARCA DE IDENTIFICARE

În cazurile prevăzute la articolele 5 și 6 și sub rezerva dispoziţiilor 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 dispoziţii:

A. APLICAREA MĂRCII DE IDENTIFICARE

▼M6

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

▼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 autorizaţiei unităţii unde au avut loc aceste operaţiuni.

▼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 autorităţile competente.

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

▼M22

Cu toate acestea, în cazul statelor membre ([2]), aceste coduri sunt BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE și UK(NI).

▼M2

———————

▼B

7. Marca trebuie să indice numărul autorizaţiei unităţii. 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. ►**M13** Atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă forma ovală și să includă acronimul CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ sau WE. ◄

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

([2]) În conformitate cu Acordul privind retragerea Regatului Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord din Uniunea Europeană și din Comunitatea Europeană a Energiei Atomice, în special articolul 5 alineatul (4) din Protocolul privind Irlanda/Irlanda de Nord, în coroborare cu anexa 2 la respectivul protocol, în sensul prezentei anexe, referinţele la statele membre includ Regatul Unit în ceea ce privește Irlanda de Nord.

▼M6

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

▼B

C. MODALITĂŢI DE MARCARE

9. Marca poate fi aplicată, în funcţie de modul de prezentare a diferitelor produse de origine animală, direct pe produs, pe materialul în care 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 conţine carne tranşată 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 suprafaţa 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 însoţire conţin informaţiile 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 suprafaţa exterioară a acestui ambalaj.

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

SECŢIUNEA 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 cerinţele generale prevăzute la articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 respectă cerinţele a căror necesitate este pusă în evidenţă de analiza riscului și cerinţele specifice menţionate 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 însoţit de informaţiile pertinente despre exploataţia de origine menţionată de secţiunea III;

(c) nu provine dintr-o exploataţie sau dintr-o zonă unde este interzisă circulaţia animalelor sau unde acestea fac obiectul altor restricţii din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepţia 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 cerinţele 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.

▼B

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 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:

▼M15

(a) statutul exploatației de origine sau statutul regional privind sănătatea animală, și dacă exploatația este recunoscută oficial că aplică condiții de adăpost controlate în ceea ce privește prezența de *Trichinella* în conformitate cu capitolul I partea A din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2075/2005 ([1]);

▼B

(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.

([1]) JO L 338, 22.12.2005, p. 60.

▼B

(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.

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.

▼M12

SECȚIUNEA IV: CERINȚE APLICABILE ALIMENTELOR CONGELATE DE ORIGINE ANIMALĂ

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

(a) data abatorizării, în cazul carcaselor, al semicarcaselor sau al sferturilor de carcase;

(b) data uciderii animalului, în cazul cadavrelor de vânat;

(c) data capturării sau a colectării, în cazul produselor de pescărie;

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

2. Până la etapa în care alimentul este etichetat în conformitate cu Directiva 2000/13/CE sau este utilizat pentru o prelucrare ulterioară, operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că, în cazul alimentelor congelate de origine animală destinate consumului uman, următoarele informații sunt puse la dispoziția operatorului din sectorul alimentar căruia i se furnizează alimentele și, la cerere, autorității competente:

(a) data de producție; și

▼**M12**

(b) data congelării, în cazul în care aceasta este diferită de data de producţie.

În cazul în care alimentul este obţinut din loturi de materii prime cu diferite date de producţie și de congelare, trebuie menţionată cea mai veche dată de producţie și/sau congelare, după caz.

3. Formatul adecvat în care trebuie să fie puse la dispoziţie informaţiile rămâne la latitudinea furnizorului alimentelor congelate, cu condiţia ca informaţiile solicitate la punctul 2 să fie clare și disponibile și să poată fi obţinute de operatorul din sectorul alimentar căruia i se furnizează alimentele.

▼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;

▼B

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

și

(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 părţi ale liniei. Atunci când în aceleași spaţii funcţionează 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 instalaţii pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puţin 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 instalaţii care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reţinute și instalaţii separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman;

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

7. este necesar ca abatoarele să dispună de instalaţii care se încuie, rezervate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste instalaţii 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 conţinutul tubului digestiv, este necesar ca abatorul să fie dotat cu o incintă sau un spaţiu special pentru aceasta;

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

CAPITOLUL III: CERINŢE CARE SE APLICĂ SECŢIILOR DE TRANȘARE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secţiile 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 operaţiunilor

sau

(b) prin separarea loturilor de producţie diferite;

2. dispun de spaţii care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată, cu excepţia 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 cerinţele 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 instalaţii pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de ce puţin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect echivalent.

▼B

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 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;

▼M23

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

▼B

      (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;

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;

▼M23

18. cu excepţia cazului în care sunt destinate utilizării ca subprodus de origine animală în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1069/2009 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]):

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

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

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

(b) intestinele trebuie să fie golite și curăţate;

(c) capetele și picioarele trebuie să fie jupuite sau opărite și depilate; cu toate acestea, atunci când autorităţile competente autorizează în acest sens, capetele care sunt în mod vizibil curate și care nu conţin materiale cu riscuri specificate în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ([2]), precum și picioarele care sunt în mod vizibil curate și sunt destinate prelucrării în alimente pot fi transportate și jupuite sau opărite și depilate într-o unitate aprobată.

▼B

19. atunci când unităţile 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 precauţii în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spaţiu și timp a operaţiunilor executate în cazul diferitelor specii. Este necesar să fie disponibile instalaţii separate pentru primirea și depozitarea carcaselor nejupuite de vânat de crescătorie sacrificat în exploataţie sau pentru vânatul sălbatic;

20. în cazul în care abatorul nu dispune de instalaţii care se încuie pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, este necesar ca instalaţiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale să fie curăţate și dezinfectate sub control oficial înaintea reluării sacrificării altor animale.

CAPITOLUL V: IGIENA ÎN TIMPUL TRANȘĂRII ȘI DEZOSĂRII

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

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

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 tranșării în spaţiile de lucru;

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

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

▼B

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

și

(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, dacă este cazul, prin efectuarea separat în spațiu și timp a operațiunilor executate în cazul diferitelor specii;

3. cu toate acestea, carnea poate fi dezosată și tranșată 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 și tranșată înainte de a fi ajuns la temperaturile prevăzute la punctul 2 litera (b), atunci când secția de tranșare se află în același loc ca și abatorul. În acest caz, carnea trebuie să fie transferată în sala de tranșare fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-un spațiu de răcire sau refrigerare. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b);

▼M20

5. carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în maximum trei bucăți pentru vânzare angro pot fi dezosate și tranșate înainte de a atinge temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) atunci când au fost transportate în temeiul derogării prevăzute la punctul 3 litera (b) din capitolul VII al secțiunii I. În acest caz, în timpul tranșării sau al dezosării, carnea trebuie să fie expusă la temperaturi ale aerului care să asigure o scădere continuă a temperaturii cărnii. De îndată ce este tranșată și, după caz, ambalată, carnea trebuie să fie refrigerată la temperatura prevăzută la punctul 2 litera (b) în cazul în care temperatura cărnii nu este deja sub această valoare.

▼B

CAPITOLUL VI: SACRIFICAREA DE URGENȚĂ 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 urgență în exteriorul abatorului poate fi destinată consumului uman numai în cazul în care este în conformitate cu următoarele cerințe:

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;

▼M23

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

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

▼B

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

5. este necesar ca o declarație 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 și datele de administrare a acestor tratamente și perioada de așteptare, să însoțească animalul sacrificat până la abator;

▼B

6. ►M23 certificatul oficial prevăzut în capitolul 5 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei [1] însoțește animalul sacrificat până la abator sau este trimis în avans în orice format. ◄

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*;

▼M15

_____

▼M23

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

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

(a) animalele nu pot fi transportate la abator, pentru a se evita orice risc pentru manipulator și pentru a se preveni vătămarea animalelor în timpul transportului;

(b) există un acord între abator și proprietarul animalului destinat sacrificării; proprietarul trebuie să informeze în scris autoritatea competentă cu privire la un astfel de acord;

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

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

(e) unitatea mobilă care urmează să fie utilizată pentru exsanguinarea animalelor sacrificate și transportul acestora spre abator trebuie să permită manipularea și exsanguinarea acestora în condiții de igienă și eliminarea corespunzătoare a sângelui acestora și trebuie să facă parte dintr-un abator aprobat de autoritatea competentă în conformitate cu articolul 4 alineatul (2); cu toate acestea, autoritatea competentă poate să permită ca exsanguinarea să fie efectuată în afara unității mobile dacă sângele nu este destinat consumului uman și sacrificarea nu are loc în zone de restricție, astfel cum sunt definite la articolul 4 punctul 41 din Regulamentul (UE) 2016/429, sau în unități în care se aplică restricții vizând sănătatea animală în conformitate cu Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului [2] și cu orice act adoptat în temeiul acestuia;

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

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

▼M23

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

(g) în cazul în care între sacrificarea primului animal și sosirea la abator a animalelor sacrificate trec mai mult de două ore, este necesar ca animalele sacrificate să fie refrigerate; în cazul în care condițiile de climă permit, nu este necesară refrigerarea activă;

(h) proprietarul animalului trebuie să informeze în avans abatorul cu privire la ora preconizată pentru sosirea animalelor sacrificate, care trebuie manipulate fără întârzieri nejustificate după sosirea la abator;

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

▼B

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;

▼M20

3. carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 înainte de transport și să fie menținută la temperatura respectivă în timpul transportului.

Cu toate acestea, următoarele litere (a) și (b) se aplică.

(a) Transportul cărnii pentru producția de produse specifice poate avea loc înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru, cu condiția ca:

(i) transportul să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritățile competente de origine și de destinație pentru transportul de la o anumită unitate la alta;

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

și

(iii) transportul să fie justificat prin motive de natură tehnologică.

▼**M20**

(b) Transportul de carcase, semicarcase, sferturi de carcase sau semicarcase tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, provenite de la ovine, caprine, bovine și porcine, poate începe înainte ca temperatura specificată la punctul 1 să fie atinsă, dacă sunt îndeplinite toate condițiile următoare:

(i) temperatura este monitorizată și înregistrată în cadrul procedurilor bazate pe principiile HACCP;

(ii) operatorii din sectorul alimentar care expediază și transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro au primit din partea autorității competente de la locul de plecare autorizația documentată pentru a utiliza această derogare;

(iii) vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro sunt echipate cu un instrument care monitorizează și înregistrează temperatura aerului la care sunt expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro în așa fel încât autoritățile competente să poată verifica conformitatea cu condițiile de durată și de temperatură stabilite la punctul (viii);

(iv) vehiculul care transportă carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro colectează carne de la un singur abator per transport;

(v) carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care fac obiectul acestei derogări trebuie să aibă o temperatură internă de 15 grade la începutul transportului dacă acestea urmează să fie transportate în același compartiment ca și carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care îndeplinesc cerința de temperatură de la punctul 1 (și anume,7 grade);

(vi) transportul este însoțit de o declarație a operatorului din sectorul alimentar; declarația respectivă trebuie să menționeze durata de refrigerare înainte de încărcare, ora exactă la care a început încărcarea carcaselor, a semicarcaselor, a sferturilor de carcase sau a semicarcaselor tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, temperatura la suprafață la momentul respectiv, temperatura maximă a aerului în timpul transportului la care pot fi expuse carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro, durata maximă permisă a transportului, data autorizației și numele autorității competente care tutelează derogarea;

(vii) operatorul din sectorul alimentar de la destinație trebuie să informeze autoritățile competente înainte să primească pentru prima dată carcasele, semicarcasele, sferturile de carcase sau semicarcasele tranșate în trei bucăți pentru vânzare angro care nu ating temperatura specificată la punctul 1 înainte de transport;

(viii) acest tip de carne este transportată în conformitate cu următorii parametri:

▼M20

— Pentru o perioadă maximă de transport ([1]) de șase ore:

Specie	Temperatura la suprafață ([2])	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ([3])	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ([4])	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ([5])
Ovine și caprine	7 °C	8 ore	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm^2
Bovine		20 de ore		$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm^2
Porcine		16 ore		$\log_{10}$ 4 cfu/cm^2

— Pentru o perioadă maximă de transport ([1]) de treizeci de ore:

Specie	Temperatura la suprafață ([2])	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ([3])	Temperatura internă ([6])	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ([4])	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ([5])
Porcine	7 °C	16 ore	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 cfu/cm^2

— Pentru o perioadă maximă de transport ([1]) de șaizeci de ore:

Specie	Temperatura la suprafață ([2])	Perioada maximă de timp pentru refrigerare la temperatura maximă permisă la suprafață ([3])	Temperatura internă ([6])	Temperatura maximă a aerului în timpul transportului ([4])	Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe per carcasă ([5])
Ovine și caprine	4 °C	12 ore	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 cfu/cm^2
Bovine		24 de ore			

▼M23

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

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

([1]) Perioada maximă permisă de la începutul încărcării cărnii în vehicul până la finalizarea livrării la destinație. Încărcarea cărnii în vehicul poate fi amânată dincolo de perioada maximă permisă pentru refrigerarea cărnii la temperatura la suprafață specificată. În acest caz, durata maximă a transportului trebuie să fie redusă cu aceeași durată cu care a fost amânată încărcarea. Autoritatea competentă a statului membru de destinație poate limita numărul de puncte de livrare.

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

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

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

([5]) Media zilnică maximă a numărului de colonii de bacterii aerobe a abatorului utilizând o perioadă rulantă de 10 săptămâni, autorizată pentru carcasele de specii relevante, astfel cum a fost evaluată de către operator într-un mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, în conformitate cu procedurile de prelevare de probe și de testare stabilite la punctele 2.1.1, 2.1.2 din capitolul 2 și la punctul 3.2 din capitolul 3 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).

([6]) Temperatura internă maximă a cărnii permisă la momentul încărcării și ulterior.

▼M23

(i) în cazul cărnii căreia i se aplică o dată limită de consum în conformitate cu articolul 24 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), înainte de expirarea datei respective;

(ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C;

(iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

(iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

(v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

▼B

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 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;

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

▼B

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

(i) asomarea și sângerarea;

(ii) deplumarea sau jumulirea și, eventual, opărirea

și

(iii) expedierea cărnii;

(d) să dispună de instalaţii care să împiedice contactul între carne și sol, pereţi și echipamente

și

(e) să dispună de linii de sacrificare (acolo unde acestea funcţionează) concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de sacrificare și a evita o contaminare încrucișată între diferitele părţi ale liniei. Atunci când în același spaţiu funcţionează 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 instalaţii pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puţin 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 instalaţii care se încuie pentru depozitarea frigorifică a cărnii reţinute și instalaţii separate care se încuie pentru depozitarea cărnii declarate improprii pentru consumul uman;

6. este necesar ca abatoarele să dispună de un spaţiu separat echipat cu instalaţii corespunzătoare pentru curăţarea, spălarea și dezinfectarea:

(a) echipamentelor de transport, de exemplu cuștile

și

(b) mijloacelor de transport.

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

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

CAPITOLUL III: CERINŢE CARE SE APLICĂ SECŢIILOR DE TRANȘARE

1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că secţiile 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 operaţiunilor

sau

(ii) prin separarea loturilor de producţie diferite;

(b) să dispună de spaţii care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea expusă, cu excepţia 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 cerinţele prevăzute de capitolul V;

▼B

(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 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;

▼B

7. după inspecţia veterinară *post mortem*:

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

   (b) carnea reţinută 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 părţile de viscere care rămân în carcasă, cu excepţia rinichilor, să fie înlăturate, în cazul în care este posibil, în întregime și cât mai repede posibil, cu excepţia cazului în care există o autorizaţie contrară din partea autorităţii competente;

8. după inspecţia veterinară și eviscerare, este necesar ca animalele sacrificate să fie curăţate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură care să nu fie mai mare de 4 °C, cu excepţia 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 dispoziţii:

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

   (b) este necesar ca echipamentul să fie golit în întregime, curăţat și dezinfectat de fiecare dată când acest lucru este necesar și cel puţin 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 excepţia 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 spaţiile să fie curăţate 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 cerinţe:

1. este necesar ca operaţiunile 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 funcţie de nevoie în spaţiul unde se lucrează;

   (b) în timpul operaţiunilor de tranșare, de dezosare, de fasonare, de feliere, de debitare, de împachetare și de ambalare, se menţine 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

   (c) atunci când spaţiile sunt autorizate pentru tranșarea cărnii care provine de la specii diferite de animale, se prevăd măsuri de precauţie în vederea evitării oricărei contaminări încrucișate, prin efectuarea separat în spaţiu și timp a operaţiunilor 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 secţia de tranșare se află în aceeași clădire cu abatoarele, cu condiţia transferării cărnii în sala de tranșare:

   (a) direct din spaţiile de sacrificare

   sau

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

▼M9

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

4. Carnea trebuie să ajungă la o temperatură care nu depășește 4 °C înainte de transport și să fie menținută la această temperatură în timpul transportului. Cu toate acestea, în cazul în care autoritatea competentă autorizează acest lucru, ficatul destinat producției de *foie gras* poate fi transportat la o temperatură care depășește 4 °C, 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 abatorul sau o sală de tranșare imediat și transportul să nu dureze mai mult de două ore.

▼M23

5. Carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârzieri nejustificate.

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

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

   (ii) fără întârzieri nejustificate la o temperatură mai mică sau egală cu -18 °C;

   (iii) asigurarea documentării datei de congelare și a indicării acesteia fie pe etichetă, fie prin alte mijloace;

   (iv) excluderea cărnii care a fost congelată anterior (carne decongelată) și

   (v) în conformitate cu orice condiție stabilită de autoritățile competente pentru congelare și pentru utilizarea ulterioară ca aliment.

▼M9

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

▼B

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;

▼M23

_____

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

▼B

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

▼M23

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

▼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;

▼B

(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

▼M23

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

▼M10

3a. Prin derogare de la punctul 3 litera (j), autoritatea competentă poate autoriza includerea atestării privind efectuarea corectă a sacrificării și sângerării, precum și a datei și orei sacrificării numai în declarația operatorului din sectorul alimentar menționat la punctul 3 litera (i), cu condiția ca:

(a) exploatația să fie situată într-un stat membru sau într-o regiune, astfel cum sunt acestea definite la articolul 2 alineatul (2) litera (p) din Directiva 64/432/CEE, care nu se este supus(ă) unor restricții sanitare în conformitate cu legislația Uniunii sau legislația națională;

(b) operatorul din sectorul alimentar să fi demonstrat nivelul de competență adecvat pentru sacrificarea animalelor fără a provoca acestora niciun fel de durere, chin sau suferință evitabile în conformitate cu articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1099/2009 și fără a aduce atingere articolului 12 din respectivul regulament.

▼B

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

▼M23

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

▼B

CAPITOLUL 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.

▼B

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) comportamentul anormal și 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 și tehnicile corespunzătoare de manipulare, transport, eviscerare etc. a vânatului sălbatic după ucidere

   și

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

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

CAPITOLUL II: MANIPULAREA VÂNATULUI SĂLBATIC MARE

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

2. Persoana formată trebuie să efectueze o examinare a corpului și 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 piață numai în cazul în care corpul este transportat până la o unitate de prelucrare a vânatului de îndată ce este posibil după examinarea prevăzută la punctul 2. Așa cum precizează punctul 4, este necesar ca viscerele să însoțească animalul. Este necesar ca acestea să poată fi identificate ca aparținând unui animal dat.

▼M10

4. (a) În cazul în care, cu ocazia examinării prevăzute la punctul 2, nu este identificată nicio caracteristică anormală, în cazul în care nu a fost observat niciun comportament anormal înainte de ucidere și nu există suspiciunea niciunei contaminări a mediului înconjurător, persoana competentă trebuie să anexeze la corpul animalului o declarație numerotată care atestă această situație. De asemenea, declarația trebuie să indice data, ora și locul uciderii.

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

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

   Cu toate acestea, autoritatea competentă poate aproba trimiterea capetelor și viscerelor susceptibile de infestare cu *Trichinella* la o fabrică tehnică pentru producția de trofee de vânătoare, care a fost autorizată în conformitate cu articolul 18 din Regulamentul (CE) nr. 1774/2002. Fabrica tehnică se va indica în declarație de către persoana competentă. O copie a respectivei declarații va fi trimisă fabricii tehnice. În cazul în care rezultatele analizelor de identificare a prezenței *Trichinella* efectuate pe carcasă sunt pozitive, autoritatea competentă verifică în mod oficial manipularea adecvată a capului la fabrica tehnică.

▼M10

Cu toate acestea, este necesar ca vânătorii să respecte orice cerință suplimentară impusă de statul membru în care are loc vânătoarea, în special pentru a permite monitorizarea anumitor reziduuri și substanțe în conformitate cu Directiva 96/23/CE.

▼B

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

▼M23

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

▼B

5. Refrigerarea trebuie să înceapă într-un interval de timp rezonabil după uciderea animalului și carnea să aibă în întregime o temperatură care să nu fie mai mare de 7 °C. În cazul în care condițiile 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 unități de prelucrare a vânatului să fie prezentat autorității competente pentru inspecția veterinară.

▼M16

8. În plus, vânatul sălbatic mare nejupuit:

(a) poate fi jupuit și introdus pe piață numai dacă:

(i) înainte de jupuire, este depozitat și manipulat separat de alte produse alimentare și nu este congelat;

(ii) după jupuire, este supus unei inspecții finale într-o unitate de prelucrare a vânatului în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004;

▼M23

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

▼M16

În cazul în care unitatea de prelucrare a vânatului aflată în apropierea zonei de vânătoare este situată în alt stat membru, certificatul care însoțește transportul către această unitate de prelucrare a vânatului poate fi înlocuit de declarația persoanei formate menționate la punctul 2, astfel încât să se respecte articolul 3 alineatul (1) din Directiva 89/662/CEE, având în vedere starea de sănătate a animalelor din statul membru de origine.

▼B

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

▼M23

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

▼M23

(a) centrul de colectare să fie:

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

2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare;

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

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

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

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

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

▼B

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.

▼M23

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

▼B

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.

▼M23

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

(a) centrul de colectare să fie:

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

2. aprobat de autoritatea competentă ca operator din sectorul alimentar în conformitate cu articolul 4 alineatul (2), când primește corpuri de la alte centre de colectare;

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

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

(d) să se respecte condițiile de temperatură prevăzute la punctul 4;

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

(f) corpurile, inclusiv viscerele, ale vânatului sălbatic mic să nu fie manipulate în niciun alt mod; cu toate acestea, examinarea de către o persoană calificată și îndepărtarea viscerelor pot avea loc în condițiile prevăzute la punctele 1 și 2

▼B

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

   și

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

▼B

2. următoarele cerinţe se aplică producţiei de carne tocată și de preparate din carne:

(a) cu excepţia 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 producţie, 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 condiţii de temperatură trebuie să fie menţinute în timpul depozitării și transportului;

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

(a) materiile prime de dezosat care provin dintr-un abator aflat la faţa 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 obţinută, 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 menţinute 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 unităţi autorizate în conformitate cu prezentul regulament;

▼B

4. următoarele cerinţe se aplică producţiei și utilizării cărnii separate mecanic (CSM) produse cu alte tehnici decât cele menţionate la punctul 3:

   (a) atunci când provin dintr-un abator aflat la faţa 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) 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 obţinerii, 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 producţiei 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 menţinută 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 unităţile 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 cerinţele prevăzute de Directiva 2000/13/CE ([1]), operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure conformitatea cu cerinţa de la punctul 2 dacă și în măsura în care o cer normele naţionale ale statului membru pe teritoriul căruia este introdus pe piaţă produsul.

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

SECŢIUNEA 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 excepţia testiculelor;

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

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

   (d) ochii și pleoapele;

   (e) canalul auditiv extern;

   (f) ţesuturile corneene

   și

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

([1]) Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislaţiilor 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. 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

▼M19

1. Prezenta secțiune se aplică moluștelor bivalve vii. Cu excepția dispozițiilor privind purificarea, aceasta se aplică, de asemenea, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii. Dispozițiile privind clasificarea zonelor de producție prevăzute în capitolul II partea A din secțiunea respectivă nu se aplică gasteropodelor marine și echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare.

▼M23

1a. În sensul prezentei secțiuni, „operator intermediar” înseamnă un operator din sectorul alimentar care poate fi și comerciant, este diferit de primul furnizor, poate să aibă sau nu sedii și își desfășoară activitățile între zone de producție, zone de relocare sau alte unități.

▼B

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.

▼M23

3. Atunci când un operator din sectorul alimentar transferă un lot de moluște bivalve vii între zonele de producție, zonele de relocare sau alte unități, lotul trebuie să fie însoțit de un document de înregistrare.

▼B

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;

▼B

(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.

▼M23

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

(i) numele și adresa operatorului intermediar;

(ii) în cazul condiționării sau în cazul reimersării în scopul depozitării, data de începere, data de încheiere și locul de condiționare sau de reimersare;

(iii) în cazul în care s-a efectuat o condiționare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc condiționarea a fost încadrat la momentul condiționării ca zonă de producție din clasa A deschisă pentru recoltare;

(iv) în cazul în care a avut loc o reimersare într-un sit natural, operatorul intermediar trebuie să confirme că situl natural în care a avut loc reimersarea a fost încadrat la momentul reimersării în aceeași clasă precum zona de producție din care au fost recoltate moluștele bivalve vii;

(v) în cazul în care s-a efectuat o reimersare într-o unitate, operatorul intermediar trebuie să confirme că unitatea era aprobată la momentul reimersării. Reimersarea nu trebuie să cauzeze o contaminare suplimentară a moluștelor bivalve vii;

(vi) în cazul grupării, specia, data de începere a grupării, data de încheiere a grupării, starea zonei din care au fost recoltate moluștele bivalve vii și lotul grupării, care cuprinde întotdeauna aceeași specie capturată la aceeași dată și în aceeași zonă de producție.

▼B

5. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care expediază loturi de moluște bivalve vii să completeze în mod lizibil și de nește rs secțiunile pertinente din documentul de înregistrare. Operatorii din sectorul alimentar care primesc loturi trebuie să aplice pe document o ștampilă care indică data de primire a lotului sau să înregistreze data de primire în alt fel.

▼B

6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să păstreze un exemplar din documentul de înregistrare privind fiecare lot expediat și primit, timp de cel puțin 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 moluștele bivalve vii operează și la centrul de expediere, la centrul de purificare, la zona de relocare sau la unitatea de prelucrare care primește moluștele bivalve vii

și

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

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

▼M23

8. Operatorii intermediari trebuie să fie:

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

(b) aprobați de autoritatea competentă ca operatori din sectorul alimentar, în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) dacă, în plus față de desfășurarea activităților menționate la litera (a), dețin un depozit frigorific sau grupează sau fracționează loturi de moluște bivalve vii sau efectuează operațiuni de condiționare sau reimersare.

9. Operatorii intermediari pot primi moluște bivalve vii din zonele de producție încadrate în clasele A, B sau C, din zonele de relocare sau de la alți operatori intermediari. Operatorii intermediari pot trimite moluște bivalve vii:

(a) din zone de producție încadrate în clasa A la centre de expediere sau la un alt operator intermediar;

(b) din zone de producție încadrate în clasa B doar la centre de purificare, la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar;

(c) din zone de producție încadrate clasa C la unități de prelucrare sau la un alt operator intermediar care deține sedii.

▼B

CAPITOLUL II: CERINȚE PRIVIND IGIENA CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI ȘI RECOLTĂRII MOLUȘTELOR BIVALVE VII

A. CERINȚE CARE SE APLICĂ ZONELOR DE PRODUCȚIE

1. Producătorii pot recolta moluște bivalve vii numai în zonele de producție ale căror situare și limite sunt fixe și 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 piață, în vederea consumului uman direct, moluște bivalve vii care provin dintr-o zonă de producție din clasa A în cazul în care respectă standardele stabilite în capitolul V.

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

▼B

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

5. După purificare sau relocare, moluștele bivalve vii care provin din zone de producție din clasa B sau C trebuie să respecte toate cerințele din capitolul V. Cu toate acestea, moluștele 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 aceeași unitate sau în alta). Metodele de tratament autorizate sunt următoarele:

   (a) sterilizare în recipiente închise ermetic

   și

   (b) tratamente termice care cuprind:

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

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

      și

      (iii) fierberea în aburi sub presiune într-un spațiu închis unde sunt respectate cel puțin cerințele privind timpul și temperatura internă a cărnii moluștelor prevăzute la punctul (i). Este 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;

▼B

(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

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

(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:

▼M23

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

▼B

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. 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;

▼B

3. moluștele bivalve vii trebuie să provină:

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

(b) dintr-o zonă de relocare;

(c) dintr-un centru de purificare

sau

(d) dintr-un alt centru de expediere;

4. obligaţiile menţionate 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 producţie din clasa A sau dintr-o zonă de relocare.

CAPITOLUL V: STANDARDE SANITARE CARE SE APLICĂ MOLUȘTELOR BIVALVE VII

Pe lângă asigurarea conformităţii 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 prospeţime și viabilitate, inclusiv absenţa murdăriilor pe cochilie, un răspuns corespunzător la percuţie 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:

▼M23

(a) pentru toxina paralitică a crustaceelor (PSP), 800 de micrograme de echivalent saxitoxină dihidroclorură per kilogram;

▼B

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

▼M23

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

▼M14

(d) pentru iesotoxine, 3,75 miligrame de echivalent iesotoxine la kilogram

▼B

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.

▼M9

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

▼B

CAPITOLUL VII: MARCAJUL DE IDENTIFICARE ȘI ETICHETAREA

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

▼B

2. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispoziţiile generale privind marcajul de identificare menţionate de anexa II, precum și următoarele informaţii:

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

și

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

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 puţin 60 de zile de către vânzătorul cu amănuntul după fracţionarea conţinutului lotului.

CAPITOLUL VIII: ALTE DISPOZIŢII

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

▼M23

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

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

1. pectinidele, gasteropodele marine și organismele din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare pot fi introduse pe piaţă numai în cazul în care sunt recoltate și manipulate în conformitate cu partea B din capitolul II și îndeplinesc standardele stabilite în capitolul V, astfel cum se dovedește printr-un sistem de autocontrol pus în aplicare de către operatorii din sectorul alimentar care administrează licitaţii de pește, centre de expediere sau unităţi de prelucrare;

2. în plus faţă de punctul 1, atunci când datele care provin de la programele de monitorizare oficiale permit autorităţii competente să clasifice locurile de pescuit – după caz, în colaborare cu operatorii din sectorul alimentar –, pectinidelor li se aplică, prin analogie, dispoziţiile din partea A a capitolului II;

3. pectinidele, gasteropodele marine și organismele din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare pot fi introduse pe piaţă în vederea consumului uman numai prin intermediul vânzărilor de pește prin licitaţie, al unui centru de expediere sau al unei unităţi de prelucrare. Atunci când manipulează pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau organisme din clasa *Holothuroidea*, operatorii din sectorul alimentar care administrează astfel de unităţi trebuie să informeze autoritatea competentă în acest sens și, în ceea ce privește centrele de expediere, să respecte cerinţele relevante din capitolele III și IV;

4. operatorii din sectorul alimentar care manipulează pectinide, gasteropode marine și organisme din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare trebuie să respecte:

▼M23

(a) cerințele privind documentația prevăzute în capitolul I punctele 3-7, după caz. În acest caz, în documentul de înregistrare trebuie să se indice clar locul zonei de recoltare a pectinidelor și/sau a gasteropodelor marine vii și/sau a organismelor vii din clasa *Holothuroidea*, cu menționarea sistemului utilizat pentru descrierea coordonatelor; sau

(b) cerințele prevăzute în capitolul IV punctul 2 cu privire la închiderea tuturor ambalajelor conținând pectinide vii, gasteropode marine vii și organisme vii din clasa *Holothuroidea* expediate în vederea vânzării cu amănuntul, precum și cerințele din capitolul VII cu privire la marcajul de identificare și la etichetare.

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

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

Partea I – Furnizorul

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

▼M23

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

	Data	Numele semnatarului	Semnătură
Partea II – Operatorul destinatar	**II.1 Numărul de referință intern (la destinatar)**		
	II.2 Declarația operatorului din sectorul alimentar destinatar Subsemnatul, operator din sectorul alimentar responsabil cu primirea transportului, declar că transportul a sosit la [DATA] la sediul meu. Numele semnatarului Semnătura		

Note explicative

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

▼M23

Casetă	Descriere
	Atunci când se realizează gruparea moluștelor bivalve vii, lotul trebuie să se refere la bivalvele din aceeași specie, recoltate în aceeași zi și provenind din aceeași zonă de producție. Se elimină, după caz.
I.6	**Din zona de relocare** În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expediat dintr-o zonă de relocare, se indică zona de relocare autorizată de AC și durata relocării (data de începere și de încheiere).
I.7	**De la centrul de purificare/centrul de expediere sau de licitație a peștelui** În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expediat dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al organismelor din clasa *Holothuroidea* care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o hală de licitație, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a halei de licitație. În cazul expedierii de la un centru de purificare, durata purificării, data de intrare și data de ieșire a lotului în/din centrul de purificare. Se elimină, după caz.
I.8	**De la operatorul intermediar** Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării operatorului intermediar. După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare și activitatea.
I.9	**Declarația furnizorului** Se adaugă data, numele semnatarului și semnătura.

Partea II – Operatorul din sectorul alimentar destinatar

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

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

▼B

SECȚIUNEA VIII: PRODUSE PESCĂREȘTI

▼M9

1. Prezenta secțiune nu se aplică moluștelor bivalve, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine în cazul în care sunt încă vii în momentul introducerii pe piață. Cu excepția capitolelor I și II, ea 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.

   Ea se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu legislația adecvată a Uniunii.

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

▼M6

(c) În cazul sursei de apă, acestea completează cerinţele prevăzute de anexa II capitolul VII la regulamentul menţionat; apa de mare curată se poate folosi pentru manipularea și spălarea produselor pescărești, producţia 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 angajaţi 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 activităţile pentru perioade mai scurte de 24 de ore.

▼B

4. În ceea ce privește produsele pescărești:

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

și

(b) operaţiunile conexe cuprind următoarele operaţiuni, cu condiţia 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 substanţial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, în ferme piscicole situate la sol

și

2. transportul produselor pescărești a căror natură nu a fost substanţial modificată, inclusiv produsele pescărești vii, de la locul de producţie până la prima unitate de destinaţie.

CAPITOLUL I: CERINŢE CARE SE APLICĂ NAVELOR

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

▼M23

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

▼B

2. operaţiunile efectuate la bordul navelor au loc cu respectarea condiţiilor stabilite în partea II.

I. CERINŢE STRUCTURALE ȘI PRIVIND ECHIPAMENTUL

A. CERINŢE 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 substanţe nocive.

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

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

▼M23

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

▼B

B. CERINŢE 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 maşinilor și de spaţiile rezervate echipajului prin pereţi care permit îndepărtarea oricărui risc de contaminare a produselor pescărești depozitate. Recipientele utilizate pentru depozitarea produselor pescărești trebuie să poată asigura conservarea acestora în condiţii de igienă satisfăcătoare și, după caz, să permită o evacuare adecvată astfel încât apa provenită din topirea gheţii 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 peşti 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.

▼C1

C. CERINŢE CARE SE APLICĂ VASELOR CONGELATOR

Este necesar ca vasele congelator:

▼M23

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

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

▼B

3. să respecte cerinţele, 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. CERINŢE CARE SE APLICĂ VASELOR FABRICĂ

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

▼B

(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;

(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.

▼M23

E. Cerințe care se aplică navelor frigorifice

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

▼B

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.

▼B

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 ascuţite pentru a deplasa peștii mari sau peștii care i-ar putea răni, cu condiţia 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

———————

▼M23

6. Atunci când peștii sunt decapitaţi și/sau eviscerați la bord, astfel de operaţiuni trebuie să fie efectuate în mod igienic de îndată ce este posibil după capturare, iar produsele pescărești trebuie să fie spălate imediat. Viscerele și părţile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai repede și păstrate separat de produsele pescărești destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapţii destinaţi consumului uman trebuie să fie refrigeraţi sau conservaţi cu gheaţă, la o temperatură apropiată de cea a gheţii care se topește~~,~~ sau să fie congelaţi.

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

▼B

CAPITOLUL II: CERINŢE 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 curăţat și de dezinfectat și este ţinut în bună stare de întreţinere și curăţenie

și

(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 părţile comestibile ale produselor pescărești.

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

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

▼B

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

(b) în momentul expunerii sau depozitării produselor pescărești:

(i) spaţiile 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 spaţii;

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

și

(iv) spaţiile 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 gheţii care se topește.

4. Operatorii din sectorul alimentar cooperează cu autorităţile 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: CERINŢE CARE SE APLICĂ UNITĂŢILOR, INCLUSIV NAVELOR, CARE MANIPULEAZĂ PRODUSELE PESCĂREȘTI

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

A. CERINŢE 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 gheaţă 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 gheţii care se topește.

▼M6

2. Este necesar ca operaţiuni cum sunt decapitarea și eviscerarea să fie efectuate în condiţii 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 debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operaţiuni.

▼B

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

▼M23

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

▼B

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.

▼M23

B. CERINȚE CARE SE APLICĂ PRODUSELOR CONGELATE

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

▼B

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.

▼M11

D. CERINȚE PRIVIND PARAZIȚII

1. Operatorii din sectorul alimentar care introduc pe piață următoarele produse pescărești derivate din pești sau moluște cefalopode:

   (a) produse pescărești destinate a fi consumate crude; sau

   (b) marinate, sărate și orice alte produse pescărești tratate, dacă tratamentul nu este suficient pentru a distruge parazitul viabil,

   trebuie să se asigure că materia primă sau produsul finit este supus unui tratament de congelare pentru a distruge paraziții viabili care ar putea constitui un pericol pentru sănătatea consumatorului.

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

   (a) – 20 °C timp de cel puțin 24 de ore; sau

   (b) – 35 °C timp de cel puțin 15 ore.

3. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să realizeze tratamentul de congelare prevăzut la punctul 1 pentru produsele pescărești:

▼M11

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

(b) care au fost conservate ca produse pescărești congelate pentru o perioadă de timp suficient de îndelungată pentru a distruge paraziții viabili;

(c) din capturi sălbatice, cu condiția:

(i) să existe date epidemiologice disponibile care să indice că zonele de pescuit de origine nu prezintă un pericol privind sănătatea în ceea ce privește prezența paraziților; și

(ii) ca autoritatea competentă să autorizeze acest lucru;

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

(i) au fost crescute exclusiv într-un mediu care este indemn de paraziți viabili; sau

(ii) operatorul din sectorul alimentar verifică prin proceduri aprobate de autoritatea competentă că produsele pescărești nu reprezintă un pericol pentru sănătate în ceea ce privește prezența paraziților viabili.

4. (a) Atunci când sunt introduse pe piață, cu excepția cazului în care sunt furnizate consumatorului final, produsele pescărești menționate la punctul 1 trebuie să fie însoțite de un document eliberat de către operatorul din sectorul alimentar care realizează tratamentul de congelare, indicând tipul de tratament de congelare la care au fost supuse produsele.

(b) Înainte de introducerea pe piață a produselor pescărești menționate la punctul 3 literele (c) și (d) care nu au fost supuse unui tratament de congelare sau care nu sunt destinate a fi supuse, înaintea consumului, unui tratament care distruge paraziții viabili care prezintă un pericol pentru sănătate, un operator din sectorul alimentar trebuie să se asigure că produsele pescărești provin dintr-o zonă de pescuit sau piscicultură în conformitate cu condițiile specifice menționate la unul dintre aceste puncte. Această dispoziție poate fi îndeplinită prin informații în documentul comercial sau prin orice alte informații de însoțire a produselor pescărești.

▼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;

▼M6

(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.

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.

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

▼B

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.

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;

▼M9

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

▼B

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;

▼M9

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

▼B

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;

▼M3

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

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

(i) de la vaci sau bivoliţe care aparţin 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 aparţin unei exploataţii oficial indemne sau indemne de bruceloză în sensul Directivei 91/68/CEE ([2]) sau

(iii) de la femele din alte specii care aparţin, 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 priveşte tuberculoza, laptele crud şi colostrul trebuie să provină:

(i) de la vaci sau bivoliţe care aparţin 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 aparţin, pentru speciile sensibile la tuberculoză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă.

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

3. Cu toate acestea, laptele crud care provine de la animale care nu respectă cerinţele de la punctul 2 poate fi utilizat cu autorizaţia autorităţii competente:

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

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

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

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

(c) în cazul femelelor altor specii care nu prezintă o reacţie pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei şi nici un simptom al acestor boli, dar care aparţin unui efectiv în care a fost detectată bruceloza sau tuberculoza în urma controalelor menţionate 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 siguranţa acestuia.

([1]) Directiva 64/432/CEE a Consiliului din 26 iunie 1964 privind problemele de inspecţie veterinară care afectează schimburile intracomunitare cu bovine şi 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 şi 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

4. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerinţele de la punctele 1-3 – și anume orice animal care prezintă individual o reacţie 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 menţionate 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 PRODUCŢIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI

A. **Cerinţe care se aplică spaţiilor și echipamentelor**

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

3. Este necesar ca suprafaţa 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 curăţat și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreţinută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

4. După utilizare, aceste suprafeţe trebuie să fie curăţate 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 puţin o dată pe zi, este necesar ca recipientele și cisternele utilizate pentru transportul laptelui crud să fie curăţate 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 condiţii de igienă, asigurând în special:

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

(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 obţinerea 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 indicaţiile 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

▼M3

(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 piaţă 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 spaţiu 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 menţinută, iar la sosirea în unitatea de destinaţie temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10 °C.

4. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligaţi să respecte cerinţele privind temperatura menţionate 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 spaţiilor de muls să fie amplasate instalaţii adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe braţe.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI

1. (a) Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislaţii mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud.

(b) Până la adoptarea unei legislaţii comunitare specifice sunt aplicabile criteriile naţionale pentru colostru, în ceea ce privește conţinutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice.

2. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploataţii de producţie a laptelui și prelevate prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu punctele 3 și 4, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naţionale existente menţionate 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;

([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

(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

(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.

([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

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

▼M3

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

(b) să respecte cerinţele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privinţă atunci când autorizează unităţi 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 conţinutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30 ^{o}C; precum și

(b) că laptele de vacă tratat termic utilizat pentru prepararea produselor lactate are conţinutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30 ^{o}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 situaţia.

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 cerinţele prevăzute de Directiva 2000/13/CE, cu excepţia cazurilor menţionate 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 producţie 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. Cerinţele de la punctul 1 se aplică produselor destinate comerţului cu amănuntul. Termenul „etichetaj” include orice ambalaj, document, plăcuţă, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.

▼M3

CAPITOLUL V: MARCAJUL DE IDENTIFICARE

Prin derogare de la cerinţele prevăzute în anexa II secţiunea I:

1. marca de identificare poate conţine o trimitere la locul de origine pe înveliș sau pe ambalaj unde este indicat numărul autorizaţiei unităţii, în loc să indice numărul autorizaţiei unităţii;

2. în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate indica numai codul ţării de expediere și numărul autorizaţiei unităţii.

▼B

SECŢIUNEA X: OUĂ ȘI PRODUSE DIN OUĂ

CAPITOLUL I: OUĂ

1. În spaţiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ţinute curate, uscate, ferite de mirosuri străine, protejate eficient contra loviturilor și ferite de acţiunea directă a soarelui.

▼M6

2. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferinţă constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităţilor acestora legate de igienă, cu excepţia cazului în care autoritatea competentă impune norme naţionale de temperatură pentru instalaţiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalaţii 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. CERINŢE CARE SE APLICĂ UNITĂŢILOR

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unităţile care fabrică produse din ouă sunt construite, proiectate și echipate astfel încât să asigure efectuarea următoarelor operaţiuni în mod separat:

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

2. spargerea ouălor, colectarea conţinutului acestora și îndepărtarea fragmentelor de coajă și de membrană

și

3. alte operaţiuni decât cele menţionate 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 cerinţe:

▼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 producţie sau un centru de ambalare le livrează direct unei unităţi aprobate pentru fabricarea ouălor lichide sau unei unităţi de prelucrare unde trebuie ca acestea să fie sparte cât mai repede posibil.

▼B

2. ouăle lichide obţinute într-o unitate autorizată în acest sens pot fi utilizate ca materii prime. Este necesar ca ouăle lichide să fie obţinute în conformitate cu cerinţele de la punctele 1, 2, 3, 4 și 7 din titlul III.

▼B

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 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.

▼B

V. ETICHETAREA ȘI MARCAJUL DE IDENTIFICARE

1. Pe lângă cerinţele generale care se aplică marcajului de identificare prevăzut de anexa II, secţiunea 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 menţinute produsele din ouă și perioada în care conservarea acestora poate fi asigurată astfel.

▼M1

2. Pentru ouăle lichide, eticheta menţionată la punctul 1 trebuie, de asemenea, să cuprindă menţiunea: „ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinaţie” și să indice data și ora spargerii ouălor.

▼B

SECŢIUNEA 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 cerinţe:

1. este necesar ca puii de baltă și melcii de mare să fie sacrificaţi într-o unitate construită, amenajată și echipată în acest sens;

2. este necesar ca unităţile în care sunt preparate pulpele de pui de baltă să dispună de un spaţiu rezervat depozitării și spălării puilor de baltă vii, sacrificării și sângerării acestora. Este necesar ca acest spaţiu 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 preparaţi 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 utilizaţi pentru consumul uman;

5. de îndată după preparare, este necesar ca pulpele de pui de baltă să fie spălate din abundenţă cu apă potabilă curentă apoi refrigerate fără întâziere la o temperatură apropiată de cea a gheţii 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.

▼M23

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

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

▼B

SECŢIUNEA XII: GRĂSIMI ANIMALE TOPITE ȘI JUMĂRI

CAPITOLUL I: CERINŢE CARE SE APLICĂ UNITĂŢILOR DE COLECTARE SAU DE PRELUCRARE A MATERIILOR PRIME

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să se asigure că unităţile de colectare sau de prelucrare a materiilor prime destinate producţiei de grăsimi animale topite și de jumări respectă următoarele cerinţe:

1. centrele care răspund de colectarea materiilor prime și ulterior de transportul acestora la unităţile de prelucrare trebuie să fie dotate cu instalaţii 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) instalaţii de refrigerare;

▼B

(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;

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	Comestibile	Pentru rafinare
	Seu de saturația I ([1])	Altele		Untură ([2])	Altele			
FFA (m/m% acid oleic) maxim	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid maxim	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impurități insolubile totale	Maximum 0,15 %			Maximum 0,5 %				
Miros, gust, culoare	Normale							

([1]) Grăsimi animale topite obținute prin topirea la temperaturi joase a grăsimilor proaspete din jurul inimii, al prapurelui, al rinichilor și mezenterului bovinelor și grăsimi care provin din secții de tranșare.
([2]) Grăsimi animale topite obținute din țesuturi adipoase de porcine.

▼M23

_____

▼B

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.

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:

▼M9

   (a) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]);

▼B

   (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.

([1]) JO L 147, 31.5.2001, p. 1.

▼**M18**

4. (a) Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepţia refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unităţi înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament,

(b) Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

(i) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, care provin din unităţi aflate sub controlul autorităţii competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

— zdrobite în bucăţi de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puţin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puţin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puţin 10 minute și apoi separate, spălate și uscate ulterior timp de cel puţin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură iniţială de minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură iniţială de peste 700 °C;

— uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puţin 20 °C;

— tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menţinut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puţin o oră înainte de uscare;

(ii) pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte și pieile de vânat sălbatic care provin din unităţi aflate sub controlul autorităţii competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

— tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmată de o sărare timp de cel puţin șapte zile;

— uscarea timp de cel puţin 42 de zile la o temperatură de cel puţin 20 °C;

— tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menţinut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puţin o oră;

— tratament alcalin menţinând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puţin 8 ore;

(iii) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la punctul (i) sau (ii) și care provin din unităţi înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament.

În scopurile de la litera (b) punctul (ii) prima și a doua liniuţă, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

Materiile prime tratate menţionate la litera (b) punctele (i) și (ii) trebuie să fie obţinute:

▼M18

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

— de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecţiei *post-mortem*.

▼B

5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producţia gelatinei destinate consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autorităţile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerinţe:

(a) este necesar să dispună de spaţii de depozitare dotate cu podele tari și pereţi netezi, ușor de curăţat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalaţii frigorifice;

(b) este necesar ca spaţiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreţinere și igienă astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

(c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerinţele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spaţii, este necesar ca acestea să fie ţinute separat de materiile prime care respectă cerinţele din prezentul capitol pe toată perioada recepţiei, depozitării, prelucrării și expedierii.

CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

1. În locul mărcii de identificare prevăzută de anexa II secţiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoţite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producţie a gelatinei de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informaţiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă.

2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepţia 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.

▼M18

3. După controalele veterinare prevăzute în Directiva 97/78/CE și fără a aduce atingere condiţiilor stabilite la articolul 8 alineatul (4) din directiva respectivă, materiile prime utilizate pentru producţia de gelatină destinată consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătăţii animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinaţie.

Trebuie să se ia toate măsurile de precauţie, inclusiv de eliminare în condiţii de siguranţă a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.

▼M5

CAPITOLUL III: CERINŢE 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 ţări sau regiuni cu risc controlat sau nedeterminat de ESB, în conformitate cu legislaţia 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 concentraţie minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puţin două zile. Acest tratament este urmat fie de:

— un tratament alcalin cu soluţie saturată de lapte de var (pH > 12,5) timp de cel puţin 20 de zile cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puţin 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 puţin patru secunde; fie de

▼M5

— 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.

▼M18

CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că gelatina respectă limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor:

Reziduu	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H_2O_2 (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

▼M5

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

▼M18

1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică colagen trebuie să asigure respectarea cerințelor din prezenta secțiune. Fără a aduce atingere altor dispoziții, produse derivate din colagen trebuie să fie fabricate din colagen care respectă cerințele din prezenta secțiune.

▼B

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

▼M9

1. Următoarele materii prime pot fi utilizate pentru producția de colagen care urmează să fie utilizat în produse alimentare:

(a) oasele, altele decât materialele cu risc specificat, astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001;

(b) pielea de rumegătoare de crescătorie;

(c) pielea de porc;

(d) pielea de păsări de curte;

▼M9

(e) tendoanele și nervii;

(f) pielea de vânat sălbatic; și

(g) pielea și oasele de pește.

▼B

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.

▼M18

4. (a) Este necesar ca materiile prime care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide să provină din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament.

(b) Pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:

(i) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente și incluse pe o listă de către aceasta și care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:

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

— uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C;

— tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare;

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

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

— uscarea timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C;

— tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră;

— tratament alcalin menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore;

(iii) oasele, altele decât materialele cu risc specificat astfel cum sunt definite la articolul 3 alineatul (1) litera (g) din Regulamentul (CE) nr. 999/2001, pieile de rumegătoare de crescătorie, pieile de porc, pieile de păsări de curte, pieile de pește și pieile de vânat sălbatic care au fost supuse oricărui alt tratament decât cele precizate la punctul (i) sau (ii) și care provin din unități înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în conformitate cu prezentul regulament.

▼M18

În scopurile de la litera (b) punctul (ii) prima și a doua liniuţă, durata tratamentelor poate include timpul de transport.

Materiile prime tratate menţionate la litera (b) trebuie să fie obţinute:

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

— de la vânat sălbatic ucis, ale cărui carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecţiei *post-mortem*.

▼B

5. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot, de asemenea, livra materii prime pentru producţia colagenului destinat consumului uman în cazul în care sunt autorizate în mod expres de către autorităţile competente pentru aceasta și respectă următoarele cerinţe:

(a) este necesar să dispună de spaţii de depozitare dotate cu podele tari și pereţi netezi, ușor de curăţat și de dezinfectat și, după caz, echipate cu instalaţii frigorifice;

(b) este necesar ca spaţiile de depozitare să fie păstrate în bună stare de întreţinere și igienă, astfel încât să nu existe riscul contaminării materiilor prime;

(c) în cazul în care materiile prime care nu respectă cerinţele prezentului capitol sunt depozitate și/sau prelucrate în aceste spaţii, este necesar ca acestea să fie ţinute separat de materiile prime care respectă cerinţele din prezentul capitol pe toată perioada recepţiei, depozitării, prelucrării și expedierii.

CAPITOLUL II: TRANSPORTUL ȘI DEPOZITAREA MATERIILOR PRIME

1. În locul mărcii de identificare prevăzute de anexa II secţiunea I, este necesar ca materiile prime să fie însoţite în timpul transportului și în momentul livrării la centrul de colectare, la tăbăcărie sau la unitatea de producţie a colagenului de un document care să indice unitatea de origine și care să cuprindă informaţiile prevăzute de apendicele la prezenta anexă.

2. Este necesar ca în timpul transportului și depozitării materiile prime să fie refrigerate sau congelate, cu excepţia 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.

▼M18

3. După controalele veterinare prevăzute în Directiva 97/78/CE și fără a aduce atingere condiţiilor stabilite la articolul 8 alineatul (4) din directiva respectivă, materiile prime utilizate pentru producţia de colagen destinat consumului uman, pentru care este necesară o certificare a sănătăţii animale, trebuie să fie transportate direct la unitatea aflată la locul de destinaţie.

Trebuie să se ia toate măsurile de precauţie, inclusiv de eliminare în condiţii de siguranţă a subproduselor de origine animală, a deșeurilor, a materialului neutilizat sau în surplus, pentru a evita riscul răspândirii bolilor la animale.

▼B

CAPITOLUL III: CERINŢE CARE SE APLICĂ FABRICĂRII COLAGENULUI

▼M18

1. Procesul de producţie a colagenului trebuie să garanteze că:

(a) toate oasele de rumegătoare care provin de la animale născute, crescute sau sacrificate în ţări sau regiuni prezentând un risc de ESB controlat sau nedeterminat în conformitate cu articolul 5 din Regulamentul (CE) nr. 999/2001 sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele

▼M18

sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile; acest tratament trebuie să fie urmat de adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat:

(i) fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

— filtrare;

— măcinare;

— extrudare;

(ii) fie de orice procedeu echivalent autorizat;

(b) materiile prime altele decât cele menționate la litera (a) sunt supuse unui tratament care constă în spălare și adaptarea pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat:

(i) fie de una sau mai multe clătiri și cel puțin unul dintre următoarele procedee:

— filtrare;

— măcinare;

— extrudare;

(ii) fie de orice procedeu echivalent autorizat.

▼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.

▼M18

CAPITOLUL IV: CERINȚE PENTRU PRODUSELE FINITE

Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că limitele de reziduuri prevăzute în tabelul următor sunt respectate în colagen:

Reziduu	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	50 ppm
H_2O_2 (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție)	10 ppm

▼B

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.

▼M18

SECȚIUNEA XVI: SULFAT DE CONDROITINĂ, ACID HIALURONIC, ALTE PRODUSE PE BAZĂ DE CARTILAGII HIDROLIZATE, CHITOSAN, GLUCOZAMINĂ, CHEAG, IHTIOCOL ȘI AMINOACIZI ÎNALT RAFINAȚI

1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică următoarele produse înalt rafinate de origine animală:

(a) sulfat de condroitină;

▼**M18**

(b) acid hialuronic;

(c) alte produse pe bază de cartilagii hidrolizate;

(d) chitosan;

(e) glucozamină;

(f) cheag;

(g) ihtiocol;

(h) aminoacizi autorizați ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]);

trebuie să se asigure că tratamentul materiilor prime utilizate elimină toate riscurile pentru sănătatea publică și animală.

2. Materiile prime utilizate pentru fabricarea produselor înalt rafinate menţionate la punctul 1 trebuie să fie obţinute:

(a) de la animale, inclusiv pene ale acestora, care au fost sacrificate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecţiilor *ante-* și *post-mortem*; sau

(b) de la produse pescărești care respectă secţiunea VIII.

Părul uman nu poate fi utilizat ca sursă pentru fabricarea aminoacizilor.

([1]) Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16).

▼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: .....

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.