

HOTĂRÎRE Nr. 435

din 28.05.2010

privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală

Publicat : 01.06.2010 în Monitorul Oficial Nr. 85-86 art Nr : 499 Data intrării în vigoare :
01.12.2011

MODIFICAT

[HG51](#) [din](#) [16.01.13,](#) [MO15-17/22.01.13](#) [art.89](#)

În scopul executării prevederilor Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr.51-54, art. 153), cu modificările ulterioare, și ale Legii nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art. 431), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală (se anexează).

2. Prezenta Hotărîre intră în vigoare după 18 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

3. Controlul asupra executării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

ministrul economiei

Ministrul

și industriei alimentare

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

Valeriu Lazar

agriculturii

Valeriu Cosarciuc

Nr. 435. Chișinău, 28 mai 2010.

Aprobate
prin Hotărîrea Guvernului nr.435
din 28 mai 2010

REGULI SPECIFICE DE IGIENĂ a produselor alimentare de origine animală

Regulile specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală (în continuare – Reguli) sînt armonizate cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și Consiliului Europei nr.853/2004 din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 139 din 30 aprilie 2004, pag.55 - 205), modificat și completat prin Regulamentul nr.2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 decembrie 2005, pag. 27), Regulamentul nr.2076/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 338 din 22 decembrie 2005, pag. 83), Regulamentul nr.1662 /2005 al Comisiei din 6 decembrie 2006 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L320 din 18 noiembrie 2006, pag.1), Regulamentul Consiliului Europei nr.1791/2006 din 20 noiembrie 2006 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 363 din 20 decembrie 2006, pag.1), Regulamentul Comisiei Europene nr.1243/2007 din 24 octombrie 2007 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 281 din 25 octombrie 2007, pag.8), Regulamentul Comisiei Europene nr.1020/2008 din 17 octombrie 2008 (Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 277 din 18 octombrie 2008, pag.8).

Capitolul I

Dispoziții generale

1. Prezentele Reguli stabilesc pentru agenții economici cu activitate în domeniul alimentar (în continuare – agenți economici) norme specifice de igienă a produselor alimentare de origine

animală procesate sau neprocesate. Aceste norme specifice completează Reguliile generale de igienă a produselor alimentare.

2. Prezentele Reguli nu se aplică produselor alimentare care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală procesate, cu excepția cazului în care există o indicație expres contrară. În același timp produsele alimentare de origine animală procesate, utilizate pentru prepararea acestor produse alimentare, trebuie să fie obținute și manipulate în conformitate cu prezentele Reguli.

3. Prezentele Reguli nu se aplică:

a) producției primare destinate utilizării în gospodăria privată;
b) producerii, manipulării și depozitării produselor alimentare pentru consum propriu;
c) vânzării directe de către producător a unor cantități mici de produse primare către consumatorul final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul, care aprovizionează direct consumatorul final;

d) vânzării directe, de către producător, a unor cantități mici de carne provenită de la păsări și animale lagomorfe sacrificate în fermă, către consumatorul final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul, care furnizează direct astfel de carne consumatorului final drept carne proaspătă;

e) vânzătorilor care vând cantități mici de vânat sălbatic sau carne de vânat sălbatic direct consumatorului final sau către o întreprindere locală de vânzare cu amănuntul, care aprovizionează direct consumatorul final.

4. Prezentele Reguli se aplică în comerțul cu amănuntul, în cazul operațiunilor efectuate în vederea vânzării produselor alimentare de origine animală unei alte întreprinderi, cu excepția cazurilor în care:

a) operațiunile se limitează la depozitare sau transport, însă în acest caz trebuie respectate cerințele specifice de temperatură, prevăzute la capitolele IV-XVI ale prezentelor Reguli;

b) vânzarea produselor alimentare de origine animală, care provin de la întreprinderea de vânzare cu amănuntul, este destinată altor întreprinderi de vânzare cu amănuntul și în cazul unei activități localizate și restrânse.

5. În sensul prezentelor Reguli, următorii termeni se definesc astfel:

carne – părți comestibile ale animalelor;

ungulate domestice – animale domestice din specia bovine (incluzând speciile Bubalus și Bison), porcine, ovine și caprine, precum și solipede domestice;

păsări de curte – păsări de crescătorie, incluzând păsări ce nu sînt considerate ca fiind domestice, dar care sînt crescute ca animale domestice, cu excepția acarinatelor;

lagomorfe – iepuri de casă, iepuri de crescătorie și rozătoare; vînat sălbatic;

ungulate sălbatice și animale lagomorfe, precum și alte mamifere terestre care sînt vîinate pentru consum uman și sînt considerate a fi vînat sălbatic, în baza legislației în vigoare, incluzînd mamifere care trăiesc în teritorii închise, în condiții de libertate similare cu cele ale vînatului sălbatic;

- păsări sălbatice ce sînt vîinate pentru consum uman;

vînat de crescătorie – acarinate de crescătorie și mamifere terestre de crescătorie;

vînat sălbatic mic – păsări de vînat sălbatic și animale lagomorfe care trăiesc în libertate;

vînat sălbatic mare – mamifere terestre sălbatice care trăiesc în libertate și nu se încadrează în definiția vînatului sălbatic mic;

carne proaspătă – carne care nu a fost supusă nici unui proces de conservare, altul decît refrigerarea, congelarea sau congelarea rapidă, incluzînd carnea care este ambalată în vid ori ambalată într-o atmosferă controlată;

carcasă – corpul unui animal după sacrificare și eviscerare;

organe comestibile – carne proaspătă, alta decît carcasa, inclusiv viscerele și sîngele;

viscere – organe din cavitatea toracică, abdominală sau pelvină, precum traheea și esofagul, iar pentru păsări – gușa;

carne tocată – carne dezosată ce a fost tocată în fragmente și conține mai puțin de 1% sare;

carne separată mecanic – produs obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oase, după dezosare, sau de pe carcasele de pasăre, utilizându-se mijloace mecanice și având ca rezultat pierderea sau modificarea structurii fibrei musculare;

carne procesată – carne proaspătă, incluzând carnea ce a fost tăiată în bucăți, la care s-au adăugat produse alimentare, condimente, aditivi sau care a fost supusă unui proces insuficient pentru modificarea structurii interne a fibrei musculare și eliminarea caracteristicilor cărnii proaspete;

abator – întreprindere utilizată pentru sacrificarea și eviscerarea animalelor a căror carne este destinată consumului uman;

unitate de tranșare – întreprindere destinată pentru dezosarea și/sau tranșarea cărnii;

întreprindere pentru manipularea vînatului – întreprindere unde vînatul și carnea de vînat obținute după vînătoare sînt pregătite pentru plasarea pe piață;

moluște bivalve – moluște lamelibranhiate care se hrănesc prin filtrare;

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 sînt recoltate moluște bivalve vii;

centru de expediție – unitate terestră sau plutitoare, rezervată recepției, condiționării, spălării, curățirii, calibrării, împachetării și ambalării moluștelor bivalve vii destinate consumului uman;

biotoxine marine – substanțe nocive acumulate de moluștele bivalve, în special în urma alimentării lor cu plancton ce conține toxine;

produse din pescuit – animale de apă dulce sau marine (cu excepția moluștelor bivalve vii, echinodermelor vii, tunicatelor vii și a gasteropodelor marine vii, a tuturor mamiferelor, reptilelor și broaștelor), fie sălbatice sau de crescătorie, incluzînd toate formele și părțile comestibile ale acestor animale;

vas-fabrică – navă la bordul căreia produsele din pescuit trec printr-una sau mai multe din următoarele operațiuni înainte de a fi împachetate sau ambalate și, în cazul în care este necesar, sînt refrigerate sau congelate: filetarea, tăierea, jupuirea, decojirea, îndepărtarea cochiliilor, tocarea sau procesarea;

vas-congelator – nava la bordul căreia se efectuează congelarea produselor din pescuit, iar cînd este cazul, congelarea după activități pregătitoare ca: sîngerarea, decapitarea, eviscerarea și îndepărtarea aripioarelor, urmată de ambalare sau împachetare, dacă este necesar;

produse din pescuit separate mecanic – produs obținut prin îndepărtarea cărnii din produsele din pescuit, utilizându-se mijloace mecanice și avînd ca rezultat pierderea sau modificarea structurii cărnii;

produse proaspete din pescuit – produse pescărești neprocesate, întregi sau preparate, incluzînd produsele împachetate în vid sau într-o atmosferă modificată, care nu au fost supuse unui tratament pentru a se asigura conservarea, cu excepția răcirii;

produse din pescuit preparate – produse din pescuit neprocesate care au fost supuse unor operații ce afectează integritatea anatomică a acestora, așa ca: eviscerarea, decapitarea, felierea, filetarea și porționarea;

lapte crud – lapte produs prin secreția glandei mamare a animalelor de fermă, care nu a fost încălzit peste 40 °C sau nu a fost supus unui tratament cu efect echivalent;

colostru – secreție a glandei mamare a animalelor producătoare de lapte apărută în primele trei-cinci zile după parturiție, bogat în anticorpi și minerale, și care precede producția de lapte;

exploatație de producție a laptelui – exploatație în care sînt ținute una sau mai multe animale de fermă, pentru a produce lapte, în vederea punerii pe piață a acestuia ca produs alimentar;

ouă – ouă în coajă, în afară de cele sparte, incubate sau gătite, care sînt produse de păsări din crescătorii și sînt proprii pentru consum uman direct sau pentru prepararea produselor din ouă;

ou lichid – conținutul oului neprocesat, după îndepărtarea cojii;

ouă crăpate – ouă cu coaja crăpată, dar cu membranele intacte;

centru de ambalare – întreprindere unde ouăle sînt clasate după calitate și greutate;

pulpe de broască – partea posterioară a corpului unei broaște eviscerate și jupuite din specia *Rana* spp. (familia *Ranidae*), separată printr-o secțiune transversală, efectuată în spatele membrelor anterioare;

melci de mare – gasteropode terestre din speciile *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* și specii din familia *Achatinidae*;

produse din carne – produse procesate care rezultă din procesarea cărnii sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate, astfel încât suprafața de tăiere să indice faptul că produsul nu mai are caracteristicile cărnii proaspete;

produse lactate – produse procesate ce rezultă din procesarea laptelui crud sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

produse pe bază de colostru – produse care rezultă din procesarea colostrului sau dintr-o nouă procesare a acestor produse;

produse din ouă – produse procesate ce rezultă din procesarea ouălor, a diferitelor componente sau amestecuri de ouă ori din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

produse din pescuit procesate – produse procesate care rezultă din procesarea produselor din pescuit sau din procesarea ulterioară a unor astfel de produse procesate;

grăsimi animale procesate – grăsimi rezultate din topirea cărnii, inclusiv a oaselor destinate consumului uman;

jumări – resturi de procesare care conțin proteină, după separarea parțială a grăsimii de apă;

gelatină – proteină naturală solubilă, sub formă gelatinoasă sau nu, obținută prin hidroliza parțială a colagenului produs din oase, piei prelucrate și neprelucrate, tendoane și sinovii de la animale;

colagen – produs pe bază de proteine, derivat din oase, piei prelucrate și neprelucrate și tendoane, fabricat în conformitate cu cerințele prezentelor Reguli; stomacuri, vezici urinare și intestine tratate – stomacuri, vezici urinare și intestine, după ce acestea au fost obținute și curățite, au fost supuse sărării, încălzirii sau uscării;

alte produse alimentare de origine animală – produse alimentare de origine animală, incluzând mierea și sângele, moluște bivalve vii, echinoderme și gasteropode marine vii, destinate consumului uman și livrării către consumatorul final;

tăbăcire – întărirea pieilor cu ajutorul agenților vegetali de tăbăcire, sărurilor de crom sau altor substanțe, cum sînt sărurile de aluminiu, sărurile ferice, sărurile de siliciu, aldehydele și chinonele sau alți agenți sintetici.

Capitolul II

Obligațiile agenților economici și condițiile de import a produselor alimentare de origine animală

Secțiunea 1

Obligațiile agenților economici

6. Agenții economici, indiferent de forma de proprietate:

1) pot exercita activitatea numai în baza autorizației sanitar-veterinară de funcționare, eliberată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – Agenția), ca urmare a unei inspecții la întreprindere;

[Pct.6 al.1) modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]

2) trebuie să utilizeze în exclusivitate apa potabilă pentru a îndepărta contaminarea suprafeței produselor alimentare de origine animală, cu excepția cazului în care Regulile generale de igienă a produselor alimentare sau prezentele Reguli permit utilizarea unei alte substanțe autorizate, în conformitate cu cerințele de utilizare a substanței respective și prevederile prezentelor Reguli;

3) trebuie să plaseze pe piață numai produse alimentare de origine animală autohtone, preparate și manipulate în exclusivitate la întreprinderile care:

a) respectă Regulile generale de igienă a produselor alimentare și cerințele prezentelor Reguli;

b) sînt autorizate de către Agenție;

4) cooperează cu Agenția în vederea efectuării controalelor oficiale privind produsele de

origine animală destinate consumului uman.

7. În cazul necorespunderii întreprinderii cerințelor sanitar-veterinare, Agenția retrage autorizația sanitar-veterinară, în conformitate cu legislația în vigoare, întocmind actele necesare.

Secțiunea 2

Marca de sănătate și identificare

8. Agenții economici:

a) nu trebuie să comercializeze produse alimentare de origine animală procesate într-o întreprindere supusă autorizării sanitar-veterinare, în cazul în care lipsește marca de sănătate;

b) pot aplica o marcă de identificare pe un produs alimentar de origine animală numai în cazul în care acesta a fost produs la întreprinderi autorizate;

c) pot retrage marca de sănătate aplicată, în conformitate cu procedurile controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman, în cazul tranșării, procesării sau efectuării altor operațiuni.

9. În cazul în care nu se prevede aplicarea mărcii de sănătate trebuie să existe o marcă de identificare, aplicată în conformitate cu secțiunea 1 a capitolului III al prezentelor Reguli.

Secțiunea 3

Importul produselor alimentare de origine animală

10. Agenții economici, care importă produse alimentare de origine animală, efectuează activități de import numai dacă:

1) țara de expediție este inclusă în lista țărilor din care sînt permise activități de import al acestui produs, conform prevederilor alin. (6) art. 24 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

2) întreprinderea din care a fost expedit, obținut și procesat produsul este inclusă în lista întreprinderilor din care se permite importul, întocmită în conformitate alin. (6) art. 24 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

3) produsul a fost fabricat din carne obținută în abatoare și unități de tranșare incluse în listele întocmite și actualizate în conformitate cu alin. (6) art. 24 al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, în cazul cărnii proaspete, cărnii tocate, cărnii preparate, produselor din carne și cărnii separate mecanic;

4) zona de producție este inclusă în lista întocmită de către Agenție, în cazul moluștelor bivalve, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine vii;

5) produsul corespunde:

a) cerințelor prezentelor Reguli, în special cerințelor referitoare la marca de sănătate și marca de identificare, prevăzute la secțiunea 1 a prezentului capitol;

b) cerințelor Regulilor generale de igienă a produselor alimentare;

c) cerințelor privind importul, prevăzute de legislația care reglementează controlul activităților de import al produselor de origine animală;

d) cerințelor privind certificatele și alte documente, prevăzute pentru produsele de origine animală destinate consumului uman.

11. Prin derogare de la pct.10 al prezentelor Reguli, importul de produse din pescuit poate să aibă loc, de asemenea, în conformitate cu dispozițiile speciale privind produsele de origine animală destinate consumului uman.

12. Agenții economici care importă produse alimentare de origine animală trebuie să se asigure că:

a) produsele sînt disponibile pentru control la import în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind stabilirea anumitor principii fundamentale de organizare a controalelor sanitar-veterinare la importul și comercializarea produselor de origine animală, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr.1408 din 10 decembrie 2008;

b) importul se efectuează în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind stabilirea cerințelor de sănătate animală care reglementează producția, procesarea, distribuția și plasarea pe piață a unor produse de origine animală, destinate consumului uman, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr.1408 din 10 decembrie 2008;

c) operațiunile care au loc după import sînt efectuate în conformitate cu cerințele prevăzute la capitolele IV-XVI ale prezentelor Reguli.

13. Agenții economici care importă produse alimentare obținute din produse de origine vegetală, precum și produse de origine animală procesate, trebuie să se asigure că produsele de origine animală procesate corespund cerințelor prevăzute la pct. 10-12 ale prezentelor Reguli.

Capitolul III

Cerințe referitoare la unele produse alimentare de origine animală

Secțiunea 1

Marca de identificare

14. În cazurile prevăzute la pct. 4-10 și 27-165 ale prezentelor Reguli, agenții economici trebuie să se asigure că pe produsele alimentare de origine animală a fost aplicată o marcă de identificare, în conformitate cu dispozițiile prezentului capitol.

15. Aplicarea mărcii de identificare:

a) marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte de ieșirea produsului din întreprindere;
b) aplicarea unei noi mărci pe un produs este necesară numai în cazul îndepărtării materialului de împachetare și/sau de ambalare sau dacă este supus unei procesări ulterioare într-o altă întreprindere. În astfel de cazuri noua marcă trebuie să indice numărul autorizației întreprinderii care a efectuat aceste operațiuni;

c) nu este necesară o marcă de identificare pentru ouă, dacă se aplică codul centrului de ambalare în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr.1208 din 27 octombrie 2008;

d) agenții economici trebuie să aibă implementate sisteme și proceduri de identificare a agenților economici de la care au primit și cărora le-au fost livrate produse alimentare de origine animală.

16. Cerințe față de marca de identificare:

a) marca de identificare trebuie să fie lizibilă și de neșters, iar caracterele utilizate trebuie să fie descifrabile;

b) marca de identificare trebuie să indice denumirea țării în care este situată întreprinderea, scrisă în întregime sau sub forma codului din două litere, în conformitate cu standardul național GOST 7.67-2003 (ISO 3166-1997) pentru Republica Moldova este MD;

c) marca de identificare trebuie să indice numărul de autorizare al întreprinderii.

17. Marca de identificare se aplică:

a) în funcție de modul de prezentare a diferitelor produse alimentare de origine animală – direct pe produs, pe materialul de împachetare sau pe materialul de ambalare ori poate fi tipărită pe o etichetă aplicată pe produs, pe materialul de împachetare sau pe materialul de ambalare al acestuia. Marca de identificare poate fi o placă fixă realizată dintr-un material rezistent;

b) pe pachetele cu carne tranșată sau organe comestibile – pe o etichetă fixată sau imprimată pe materialul de ambalare, astfel încît să fie distrusă la deschidere. Această măsură nu este necesară în cazul distrugerii ambalajului la deschidere. În cazul în care împachetarea oferă aceeași protecție ca și ambalajul, marca poate fi aplicată pe materialul de împachetare;

c) pe produsele alimentare de origine animală plasate în containere de transport sau în ambalaje mari și care sînt destinate pentru manevrare, procesare, împachetare sau ambalare ulterioară în altă întreprindere – pe suprafața exterioară a containerului sau ambalajului;

d) pe produsele alimentare de origine animală sub formă lichidă, granulată sau praf sau produsele din pescuit transportate în vrac – nu se aplică marca de identificare dacă documentele de însoțire conțin informațiile prevăzute de prezentele Reguli;

e) pe produsele alimentare de origine animală ambalate, destinate pentru vânzări directe – pe suprafața exterioară a ambalajului.

Coloranții utilizați pentru marca de identificare aplicată direct pe produsele alimentare de origine animală trebuie să corespundă cerințelor față de coloranții alimentari.

Secțiunea 2
Exigențele procedurilor de abatorizare bazate
pe principiile Analizei Riscului și Punctului Critic
de Control (HACCP)

18. Agenții economici care se ocupă de abatorizarea animalelor trebuie să se asigure că procedurile pe care le pun în aplicare respectă cerințele a căror necesitate este evidențiată de principiile Analizei Riscului și Punctului Critic de Control (în continuare – HACCP).

19. Procedurile de abatorizare trebuie să garanteze că fiecare animal sau, după caz, fiecare lot de animale, acceptat la abator:

a) este identificat corect;

b) este însoțit de informații relevante despre exploatarea de origine, menționată în secțiunea 3 a prezentului capitol;

c) nu provine din exploatarea sau zone unde este interzisă circulația animalelor sau se aplică alte restricții din motive privind sănătatea animală sau publică, cu excepția cazurilor permise de Agenție;

d) este curat;

e) este însoțit de documentele necesare și este examinat de către medicul veterinar de liberă practică împuternicit;

f) se află într-o stare satisfăcătoare în ceea ce privește protecția și buna stare a animalelor.

20. În cazul în care una din cerințele menționate mai sus nu este respectată, agentul economic și medicul veterinar de liberă practică împuternicit de la întreprindere, prezenți la fața locului, trebuie să ia măsuri în conformitate cu Legea nr. 231-XVI din 20 iulie 2006 privind identificarea și înregistrarea animalelor și cu cerințele specifice privind sacrificarea animalelor la abator.

Secțiunea 3
Informații privind circuitul alimentar

21. Agenții economici care se ocupă cu abatorizarea animalelor:

a) trebuie să solicite, să primească și să verifice, după caz, informațiile despre circuitul alimentar și să procedeze în conformitate cu prezenta secțiune, cu referire la toate animalele, altele decât vânat sălbatic, expediate sau destinate a fi expediate la abator;

b) nu trebuie să accepte animale la abator fără să solicite și să obțină informații relevante privind circuitul alimentar, conform registrelor ținute în exploatarea de origine;

c) trebuie să obțină informațiile cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalelor la abator, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct. 24 din prezentele Reguli.

22. Informațiile relevante privind circuitul alimentar trebuie să vizeze, în special:

a) statutul exploatarea de origine sau statutul privind sănătatea animalelor la nivel regional;

b) starea sănătății animalelor;

c) medicamentele de uz veterinar sau alte 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 afecta siguranța cărnii;

e) rezultatele oricărei analize de probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru diagnosticarea bolilor care pot influența siguranța cărnii, inclusiv probele prelevate în cadrul supravegherii și controlului zoonozelor și reziduurilor;

f) rapoartele relevante privind rezultatele anterioare ale inspecțiilor veterinare antemortem și post-mortem efectuate în cazul unor animale care provin din aceeași exploatarea, inclusiv rapoartele medicului veterinar de liberă practică împuternicit al întreprinderii;

g) datele privind producția, în cazul în care acestea ar putea indica prezența unei boli;

h) numele și adresa medicului veterinar de liberă practică împuternicit care deservește animalele din exploatarea de origine.

23. Agenților economici care se ocupă cu abatorizarea animalelor nu li se pun la dispoziție informațiile:

a) prevăzute la lit. a), b), f) și h) pct. 25 din prezentele Reguli, dacă agentul economic deține

deja aceste informații prin intermediul unui dispozitiv permanent sau printr-un sistem de asigurare al calității;

b) prevăzute la lit. a), b), f) și g) pct. 27 din prezentele Reguli, dacă producătorul declară că nu există informații relevante de raportat.

Informațiile nu trebuie să fie transmise sub forma unui extras, cuvânt cu cuvânt, din registrele exploatației de origine. Acestea pot fi comunicate printr-un schimb electronic de date sau sub forma unei declarații standardizate, semnată de producător.

24. Agenții economici care decid să accepte animale la abator, după evaluarea informațiilor relevante privind circuitul alimentar, trebuie:

a) să le pună la dispoziția medicului veterinar de liberă practică împuternicit, cu excepția circumstanțelor prevăzute la pct. 25 din prezentele Reguli, cu cel puțin 24 de ore înaintea sosirii animalului sau a lotului de animale;

b) să notifice medicului veterinar de liberă practică împuternicit orice informație în legătură cu aspectele ce pot pune în pericol sănătatea animală, înainte de inspecția antemortem a animalului;

c) să notifice imediat medicul veterinar de liberă practică împuternicit despre sosirea la abator a unui animal fără informații privind circuitul alimentar. Se interzice sacrificarea animalului până la primirea autorizației de la medicul veterinar de liberă practică împuternicit.

25. După o coordonare anticipată cu agentul economic din abator, Agenția permite mișcarea animalelor spre abator, însoțite de informațiile privind circuitul alimentar:

a) animalelor din specia porcinelor, păsărilor sau vînatului de crescătorie, care au fost supuse unei inspecții veterinare antemortem în exploatația de origine, dacă sînt însoțite de un certificat semnat de medicul veterinar, prin care acesta indică faptul că a examinat animalele în exploatație și le consideră sănătoase;

b) solipedelor domestice;

c) animalelor care au fost sacrificate de urgență, dacă acestea sînt însoțite de o declarație semnată de medicul veterinar de liberă practică împuternicit, care înregistrează rezultatele favorabile ale inspecției veterinare antemortem;

d) animalelor care nu sînt livrate direct de către exploatația de origine.

26. În cazul solipedelor domestice, agenții economici trebuie:

a) să controleze prezența mijloacelor de identificare care însoțesc animalele pentru a se asigura că acestea sînt destinate sacrificării în vederea consumului uman;

b) să predea medicului veterinar de liberă practică împuternicit mijloacele de identificare a animalelor acceptate pentru sacrificare.

Capitolul IV

Carne de unghate domestice

Secțiunea 1

Transportul animalelor vii la abator

27. Agenții economici care colectează și transportă animale vii la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

a) să manipuleze cu grijă și să evite orice suferință inutilă a animalelor;

b) să transporte la abator animale care prezintă simptome de boală sau care provin din efective despre care s-a stabilit că sînt contaminate cu agenți periculoși pentru sănătatea omului numai cu autorizarea Agenției.

Secțiunea 2

Cerințe care se aplică abatoarelor

28. Agenții economici trebuie să se asigure că construcția, configurația și echipamentele abatoarelor în care sînt sacrificate unghate domestice întrunesc următoarele cerințe:

a) dispun de spații de cazare adecvate și igienice sau, dacă clima permite, de boxe de așteptare pentru animale, ușor de curățat și dezinfectat, echipate cu adăpătoare, și, în caz de necesitate, cu hrănitore. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța produselor;

b) sînt dotate cu spații separate, care se încuie sau, dacă clima permite, boxe pentru animale bolnave sau suspecte de boală, echipate cu un dispozitiv de evacuare separat a dejecțiilor și construite astfel încît să se evite orice contaminare a celorlalte animale, cu excepția cazului în care Agenția consideră că nu sînt necesare astfel de amenajări;

c) spațiile de cazare trebuie să aibă dimensiuni suficiente pentru a asigura respectarea bunăstării animalelor, amenajate astfel încît să faciliteze inspecția veterinară antemortem, inclusiv identificarea animalelor sau a grupurilor de animale;

d) dispun de instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem cu un efect echivalent;

e) dispun de echipamente pentru spălarea mâinilor personalului angajat, în manipularea nemijlocită cu carnea, de robinete proiectate pentru prevenirea răspîndirii contaminării;

f) există instalații care se încuie, pentru depozitarea la frig a cărnii reținute și instalații separate care se încuie, pentru depozitarea cărnii declarate impropriei pentru consum uman;

g) există un spațiu separat, cu amenajări corespunzătoare, pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport utilizate pentru animale vii. Dacă în apropiere există spații și amenajări autorizate oficial de Agenție și utilizate de abator, ultimul nu trebuie să dispună de astfel de spații și amenajări;

h) dispun de încăperi care se încuie, destinate sacrificării animalelor bolnave sau suspecte de boală. Aceste încăperi nu sînt necesare în cazul în care sacrificarea se efectuează la sfîrșitul zilei de lucru sau într-o altă întreprindere autorizată în acest scop de către Agenție;

i) sînt dotate cu o zonă sau un loc special pentru depozitarea gunoiului de grajd și conținutului tractului digestiv, în cazul în care depozitarea este necesară;

j) dețin, în mod obligatoriu, capacități de prelucrare a deșeurilor animaliere sau încheie contract cu o întreprindere de prelucrare a deșeurilor;

i) dispun de o instalație echipată corespunzător care se încuie sau, după caz, de un spațiu rezervat exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

29. Pentru evitarea contaminării cărnii, abatoarele trebuie:

1) să aibă un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor efectuate;

2) să dispună de o încăpere separată pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazurilor în care Agenția autorizează, după caz, ca aceste operațiuni să fie efectuate separat în timp și într-un abator determinat;

3) să se asigure că următoarele operațiuni sînt efectuate separat în spațiu și timp:

a) asomarea și sîngerarea;

b) în cazul sacrificării porcilor – opărirea, depilarea, curățarea și flambarea;

c) eviscerarea și prepararea ulterioară a cărnii;

d) manipularea intestinelor și a stomacurilor curățate;

e) prepararea și curățarea altor organe comestibile, în special manipularea capetelor jupuite, dacă aceste operațiuni nu se efectuează la linia de sacrificare;

f) ambalarea organelor comestibile;

g) livrarea cărnii;

4) să aibă instalații care previn contactul cărnii cu pardoseala, pereții și dispozitivele de fixare;

5) să dispună de linii de sacrificare care permit desfășurarea continuă a sacrificării și evită contaminarea încrucișată între diferitele părți ale liniei. În cazul în care funcționează mai mult de o linie de sacrificare în aceeași clădire, trebuie să existe o separare corespunzătoare, pentru a se preveni contaminarea încrucișată.

Secțiunea 3

Cerințe pentru unitățile de tranșare

30. Agenții economici trebuie să se asigure că unitățile de tranșare unde se manipulează carnea de ungulate domestice:

a) sînt construite astfel încît să se evite contaminarea cărnii, să se permită desfășurarea continuă a operațiunilor, și să se asigure separarea diferitelor loturi de producție;

b) dispun de încăperi care permit depozitarea cărnii ambalate separat de carnea neambalată, cu excepția cazului în care carnea este depozitată în perioade diferite sau materialul de ambalare și modul de depozitare nu poate constitui o sursă de contaminare pentru carne;

c) dispun de săli de tranșare dotate cu echipamente care să asigure conformitatea cu cerințele prevăzute de secțiunea 5 a prezentului capitol;

d) dispun, pentru personalul care manipulează carnea, de un echipament pentru spălarea mâinilor, de robinete proiectate pentru prevenirea răspândirii contaminării;

e) dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un alt sistem care are un efect similar.

Secțiunea 4 **Igiena sacrificării**

31. Agenții economici care abatorizează animale ungulate domestice asigură respectarea următoarelor cerințe:

1) după sosirea la abator, sacrificarea animalelor nu trebuie să fie întârziată fără motiv, cu excepția cazurilor în care cerințele privind bunăstarea animală impune odihnirea animalelor înainte de sacrificare;

2) carnea provenită de la animale, altele decât cele prevăzute la subpct. 3) și 4) ale prezentului punct, se interzice să fie utilizată pentru consum uman, dacă acestea au pierit în alt mod decât prin sacrificare în abator;

3) la abator pot fi introduse numai animale vii destinate sacrificării, cu excepția:

a) animalelor care au fost sacrificate de urgență în afara abatorului, în conformitate cu secțiunea 6 a prezentului capitol;

b) animalelor sacrificate la locul de producție, în conformitate cu capitolul VI al prezentelor Reguli;

4) carnea provenită de la animale sacrificate în urma unui accident într-un abator poate fi utilizată pentru consum uman dacă, după inspecția veterinară, nu sînt constatate alte leziuni grave, cu excepția celor provocate de accident;

5) animalele sau, după caz, fiecare lot de animale, expediate pentru sacrificare trebuie să fie identificate astfel încît să se poată stabili originea acestora;

6) animalele trebuie să fie curățate;

7) să se respecte instrucțiunile medicului veterinar desemnat de Agenție, pentru a se asigura că inspecția antemortem a fiecărui animal înainte de sacrificare este efectuată în condiții corespunzătoare;

8) să se efectueze jupuirea completă a carcasei și a altor părți ale corpului destinate consumului uman, cu excepția animalelor din specia porcine, a capetelor și picioarelor de la animale din speciile ovine, caprine și viței. Capetele și picioarele trebuie să fie manipulate astfel încît să se evite contaminarea cărnii;

9) cînd porcinele nu sînt jupuite, trebuie să li se îndepărteze imediat părul, să se reducă la minimum riscul contaminării cărnii cu apa pentru opărire, utilizînd numai aditivi autorizați, apoi să fie dușate bine cu apă potabilă;

10) carcasele nu trebuie să conțină contaminări vizibile cu fecale. Orice contaminare vizibilă trebuie să fie îndepărtată fără întârziere prin fasonare sau printr-o metodă alternativă care are un efect echivalent;

11) carcasele și organele nu trebuie să vină în contact cu pardoseala, cu pereții sau cu platformele de lucru;

12) să se respecte instrucțiunile Agenției, pentru a se asigura că inspecția post-mortem a tuturor animalelor sacrificate este efectuată conform normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman;

13) pînă la finalizarea inspecției post-mortem, părțile unui animal sacrificat trebuie:

a) să rămîină identificabile ca aparținînd unei anumite carcuse;

b) să nu vină în contact cu alte carcase, organe comestibile sau viscere, inclusiv cu cele care au fost deja supuse inspecției post-mortem. Penisul trebuie îndepărtat imediat, cu condiția ca acesta să nu prezinte nici o leziune patologică;

14) ambii rinichi trebuie degajați din grăsimea ce îi acoperă. În cazul animalelor din speciile bovine, porcine și solipede trebuie îndepărtată capsula perirenală;

15) dacă sângele sau alte organe interne ale mai multor animale sînt colectate în același container înainte de terminarea inspecției post-mortem, întregul conținut trebuie declarat impropriu pentru consum uman, în cazul în care carcasa unui sau a mai multor animale a fost declarată improprie pentru consum uman;

16) după inspecția veterinară post-mortem:

a) tonsilele animalelor din speciile bovine, porcine și solipede trebuie îndepărtate în mod igienic;

b) părțile improprie pentru consumul uman trebuie îndepărtate imediat din zona curată a întreprinderii;

c) carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman și subprodusele necomestibile nu trebuie să vină în contact cu carnea declarată proprie pentru consum uman;

d) visceralele și părțile de viscere care rămîn în carcasă, cu excepția rinichilor, trebuie îndepărtate în întregime cît mai curînd posibil, cu excepția cazului în care există o autorizație contrară din partea Agenției;

17) după sacrificare și inspecția veterinară post-mortem, carnea trebuie depozitată în conformitate cu cerințele privind depozitarea și transportul prevăzute la secțiunea 7 a prezentului capitol;

18) organele destinate pentru prelucrare ulterioară:

a) stomacurile trebuie opărite sau curățate;

b) intestinele trebuie golite și curățate;

c) capetele și picioarele trebuie jupuite sau opărite și depilate.

32. Asomarea, sîngerarea, jupuirea, eviscerarea și orice altă pregătire pentru tranșare trebuie efectuate fără întîrziere nejustificată și într-o manieră care să evite contaminarea cărnii, și anume:

1) traheea și esofagul trebuie să rămînă intacte în timpul sîngerării, cu excepția cazului în care este vorba despre o sacrificare conform unui ritual religios;

2) la îndepărtarea pieilor, firelor de păr și a lînii:

a) trebuie evitat contactul dintre suprafața externă a pielii și carcasă;

b) personalul și echipamentele care vin în contact cu suprafața externă a pielii, firelor de păr și a lînii nu trebuie să intre în contact cu carnea;

3) trebuie luate măsuri pentru a se:

a) preveni scurgerea conținutului tractului digestiv în timpul și după eviscerare;

b) asigura că eviscerarea va fi finalizată cît mai curînd posibil după asomare;

4) îndepărtarea ugerului nu trebuie să genereze contaminarea carcasei cu lapte sau colostru.

33. În cazul în care întreprinderile sînt autorizate pentru sacrificarea unor diferite specii de animale sau pentru manipularea carcaselor de vînat de crescătorie și de vînat sălbatic, trebuie luate măsuri de precauție pentru a se preveni contaminarea încrucișată, prin separarea în timp și în spațiu a operațiunilor efectuate la diferite specii. Trebuie să existe spații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor nejupte de vînat de crescătorie tăiat la fermă și pentru vînat sălbatic.

34. În lipsa încăperilor care pot fi încuiate și rezervate pentru sacrificarea animalelor bolnave sau suspecte de boală, instalațiile utilizate pentru sacrificarea acestor animale trebuie curățate, spălate și dezinfectate sub supraveghere oficială, înainte de sacrificarea altor animale.

Secțiunea 5

Igiena în timpul tranșării și dezosării

35. Agenții economici trebuie să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de ungulate domestice are loc în conformitate cu următoarele cerințe:

1) în abatoare, carcacele de ungulate domestice pot fi secționare în semicarcace sau sferturi de carcace, iar semicarcacele în cel mult trei bucăți. Tranșarea și dezosarea ulterioară trebuie efectuate într-o unitate de tranșare;

2) prelucrarea cărnii trebuie organizată astfel încât să se prevină sau să se reducă la minimum contaminarea. În acest scop, agenții economici trebuie să se asigure, că:

a) carnea destinată tranșării este introdusă în spațiile de lucru în mod ritmic, după necesitate;

b) în timpul tranșării, dezosării, fasonării, tăierii, ambalării și împachetării carnea este menținută la o temperatură sub 3 °C pentru organe și 7 °C pentru altă carne, la o temperatură ambientală ce nu depășește 12 °C;

c) în cazul în care spațiile sînt autorizate pentru tranșarea cărnii diferitelor specii de animale, se iau măsuri de precauție pentru evitarea contaminării încrucișate, efectuînd aceste operațiuni în timp și spațiu diferit;

3) carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a ajunge la o temperatură sub 3 °C pentru organe și 7 °C pentru altă carne;

4) carnea poate fi dezosată și tranșată înainte să atingă o temperatură sub 3 °C pentru organe și 7 °C pentru altă carne, dacă sala de tranșare este situată în același loc cu abatorul. În acest caz, carnea trebuie transferată în sala de tranșare, fie direct din spațiile de sacrificare, fie după o perioadă de așteptare într-o încăpăre de răcire sau refrigerare. Imediat după tranșare și, după necesitate, împachetare, carnea trebuie răcită la o temperatură sub 3 °C pentru organe și 7 °C pentru altă carne.

Secțiunea 6

Sacrificarea de urgență în afara abatorului

36. Agenții economici trebuie să se asigure că, carnea provenită de la ungulate domestice, care sînt supuse sacrificării de urgență în afara abatorului, poate fi utilizată pentru consum uman, numai dacă aceasta corespunde următoarelor cerințe:

1) a fost obținută de la un animal sănătos care a suferit un accident ce a împiedicat transportarea acestuia la abator;

2) medicul veterinar a efectuat o inspecție antemortem a animalului;

3) animalul sacrificat și sîngerat a fost transportată spre abator în condiții igienice și fără întîrziere nejustificată. Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, dar fără o altă toaletare, poate fi realizată la fața locului, sub supravegherea unui medic veterinar. Toate viscerele îndepărtate trebuie să însoțească animalul sacrificat pînă la abator și trebuie identificate ca aparținînd acelui animal;

4) dacă de la sacrificare și pînă la sosirea la abator trec mai mult de două ore, animalul trebuie refrigerat. În cazul în care condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară refrigerarea activă;

5) animalul sacrificat trebuie însoțit de o declarație întocmită de către agentul economic care a crescut animalul, indicînd identitatea animalului, orice produs veterinar sau alt tratament care i-a fost administrat animalului respectiv, precum și datele de administrare și perioadele de așteptare;

6) animalul sacrificat trebuie însoțit pînă la abator de declarația emisă de medicul veterinar, indicînd rezultatul favorabil al inspecției antemortem, data, ora și motivul sacrificării de urgență, precum și natura oricărui tratament administrat animalului de către medicul veterinar;

7) animalul sacrificat trebuie declarat propriu pentru consum uman ca urmare a inspecției veterinare post-mortem, efectuată în abator, conform procedurii efectuării controalelor oficiale a produselor de origine animală destinate consumului uman, inclusiv după orice test suplimentar, necesar în cazul unei sacrificări de urgență.

37. Agenții economici:

a) trebuie să respecte orice instrucțiuni privind utilizarea cărnii, pe care medicul veterinar oficial le poate furniza în urma inspecției post-mortem;

b) nu trebuie să plaseze pe piața exterioară, cu excepția celei locale, carne provenită de la animale ce sînt supuse sacrificării de urgență, în cazul în care aceasta nu are o marcă specială de sănătate, care nu poate fi confundată nici cu marca de sănătate, nici cu marca de identificare.

Secțiunea 7

Depozitare și transport

38. Agenții economici trebuie să se asigure că depozitarea și transportul cărnii de ungulate domestice au loc în conformitate cu următoarele cerințe:

1) după inspecția veterinară postmortem carnea trebuie imediat refrigerată, pentru a asigura, în toată carnea, o temperatură nu mai mare de 3 °C pentru organele comestibile și 7 °C pentru altă carne, cu excepția cazului în care există dispoziții contrare. Carnea poate fi tranșată și dezosată în timpul refrigerării. În timpul procesului de refrigerare trebuie să existe o ventilație corespunzătoare pentru a se evita condensul la suprafața cărnii;

2) carnea trebuie păstrată la o temperatură nu mai mare de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru altă carne, înainte și în timpul depozitării acesteia;

3) o temperatură nu mai mare de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru altă carne menținută înainte de transport și în timpul acestuia. Transportul poate avea loc dacă autoritatea competentă autorizează aceasta, iar pentru a permite obținerea de produse specifice trebuie respectate următoarele condiții:

a) un astfel de transport să aibă loc în conformitate cu cerințele pe care Agenția le specifică în ceea ce privește transportul de la o întreprindere la alta;

b) carnea să părăsească imediat abatorul sau o sală de tranșare situată în aceeași clădire cu abatorul, iar transportul să nu dureze mai mult de două ore;

4) carnea destinată congelării trebuie congelată fără întârziere nejustificată, ținîndu-se cont de perioada de stabilizare înainte de congelare;

5) în timpul depozitării și transportului, carnea neambalată trebuie separată de carnea ambalată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în perioade diferite sau în așa fel încît materialul de împachetare și modul de depozitare ori transportare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

Capitolul V

Carne provenită de la păsări și de la animale lagomorfe

Secțiunea 1

Transportul animalelor vii la abator

39. Agenții economici care transportă animale vii pînă la abator trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

a) în timpul colectării și transportului animalele trebuie manipulate cu grijă, fără să li se cauzeze suferințe inutile;

b) animalele care prezintă simptome de boală sau sînt originare din efective cunoscute a fi contaminate cu agenți periculoși pentru sănătatea omului pot fi transportate spre abator numai cu autorizarea Agenției;

c) cuștile și modulele utilizate pentru transportul animalelor la abator trebuie confecționate dintr-un material rezistent la coroziune, ușor de curățat și de dezinfectat. Immediat după descărcare și înainte de reutilizare echipamentul utilizat pentru colectarea și livrarea animalelor vii trebuie curățat, spălat și dezinfectat.

Secțiunea 2

Cerințe pentru abatoare

40. Agenții economici trebuie să se asigure că construcția, configurarea și echipamentul abatoarelor unde se sacrifică păsări sau animale lagomorfe sînt în conformitate cu următoarele cerințe:

- 1) dispun de o încăpere sau un spațiu acoperit pentru recepția animalelor și pentru inspecția veterinară înainte de sacrificare;
- 2) pentru a se evita contaminarea cărnii, abatoarele:
 - a) dispun de un număr suficient de încăperi corespunzătoare operațiunilor efectuate;
 - b) dispun de o încăpere separată pentru eviscerare și pregătirea cărnii, inclusiv adăugarea de condimente la carcasele întregi de pasăre, cu excepția cazului în care Agenția autorizează ca aceste operațiuni să se efectueze separat în timp sau într-un anumit abator;
 - c) asomarea, sîngerarea, deplumarea sau jupuirea și eventual opărirea și expedierea cărnii se efectuează separat în spațiu și timp;
 - d) dispun de instalații care să prevină contactul direct al cărnii cu pardoseala, pereții și echipamentele;
 - e) dețin linii de sacrificare care asigură efectuarea succesivă a procedurilor de sacrificare, pentru a se evita contaminarea încrucișată a diferitelor părți ale liniei de sacrificare. În cazul în care funcționează mai mult de o linie de tăiere în aceleași clădiri, există o separare adecvată a liniilor, pentru a se preveni contaminarea de la o linie la alta;
- 3) dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82°C sau un sistem alternativ care să aibă un efect echivalent;
- 4) echipamentele utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat care intră în contact direct cu carnea, dispun de robinete proiectate astfel încît să se prevină răspîndirea contaminării;
- 5) dispun de instalații ce se pot încuia, pentru depozitarea frigorifică a cărnii suspecte și instalații separate ce se pot încuia, pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consum uman;
- 6) dispun de un loc separat, echipat cu instalații corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea echipamentelor de transport, cum ar fi cuștile și mijloacele de transport, cu excepția cazurilor dacă există și sînt utilizate spațiile și instalațiile autorizate din apropiere;
- 7) dețin o instalație ce se poate încuia, echipată corespunzător, sau, după caz, de o încăpere rezervată exclusiv utilizării de către serviciul veterinar.

Secțiunea 3

Cerințe pentru unitățile de tranșare

41. Agenții economici trebuie să se asigure că unitățile de tranșare unde se manipulează carne de pasăre sau de animale lagomorfe:
 - a) sînt construite astfel încît să evite contaminarea cărnii, prin desfășurarea succesivă a operațiunilor sau prin separarea diferitelor loturi de producție;
 - b) dispun de încăperi pentru depozitarea cărnii ambalate separat de cea neambalată, cu excepția cazului în care carnea este depozitată în perioade diferite sau astfel încît materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne;
 - c) dispun de săli de tranșare echipate;
 - d) dispun, pentru personalul angajat în manipularea cărnii neambalate, de un echipament pentru spălarea mâinilor prevăzut cu robinete proiectate pentru prevenirea răspîndirii contaminării;
 - e) dispun de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82 °C sau de un sistem alternativ care are un efect echivalent.
42. Agenții economici trebuie să se asigure că sînt disponibile încăperi separate la efectuarea într-o unitate de tranșare a următoarelor operațiuni:
 - a) eviscerarea găștelor și rațelor, crescute pentru producția de “ficat gras”, care au fost asomate, sîngerate și deplumate la ferma de îngrășare;
 - b) eviscerarea păsărilor cu întîrziere.

Secțiunea 4

Igiena sacrificării

43. Agentul economic al abatorului în care sînt sacrificate păsările ori animalele lagomorfe trebuie să respecte următoarele cerințe:

1) să nu utilizeze pentru consum uman carnea provenită de la animale, altele decît cele menționate la subpct. 2) al prezentului punct, dacă animalele în cauză mor în alt mod decît prin sacrificare în abator;

2) să introducă în spațiile de sacrificare numai animale vii destinate sacrificării, cu excepția:

a) păsărilor eviscerate cu întârziere, a găștelor și a rațelor crescute pentru producția de “ficat gras” și a păsărilor care nu sînt considerate ca fiind domestice, dar care sînt crescute ca animale domestice de fermă, sacrificate în fermă în conformitate cu prezentele Reguli;

b) vînatului de crescătorie sacrificat la locul de producție în conformitate cu prezentele Reguli;

c) vînatului sălbatic mic în conformitate cu prezentele Reguli;

3) să asigure efectuarea inspecției veterinare antemortem în conformitate cu instrucțiunile Agenției;

4) în cazul în care este autorizat pentru sacrificarea diferitelor specii de animale sau pentru manipularea ratitelor de fermă și a vînatului sălbatic mic, să ia măsuri de precauție pentru a preveni contaminarea încrucișată, prin separarea în timp și în spațiu a operațiunilor efectuate la diferitele specii, să dispună de instalații separate pentru recepția și depozitarea carcaselor de ratite sacrificate în fermă și pentru vînatul sălbatic mic;

5) să sacrifice fără întârziere nejustificată animalele în sala de sacrificare;

6) să efectueze fără întârziere nejustificată asomarea, sîngerarea, jupuirea sau deplumarea, eviscerarea și orice altă pregătire, astfel încît să se evite orice contaminare a cărnii, să ia măsuri pentru a preveni scurgerea conținutului tractului digestiv în timpul eviscerării;

7) să asigure efectuarea inspecției veterinare post-mortem în conformitate cu instrucțiunile Agenției;

8) după inspecția veterinară post-mortem:

a) să îndepărteze cît mai curînd posibil din sectorul curat al întreprinderii părțile improprie pentru consum uman;

b) să excludă intrarea în contact a cărnii declarate proprie pentru consum uman cu carnea suspectă sau declarată improprie pentru consum uman și subprodusele necomestibile;

c) să îndepărteze în întregime, cît mai curînd posibil, viscerele și părțile de viscere care rămîn în carcasă, cu excepția rinichilor și cazurilor în care Agenția autorizează altfel;

9) după inspecția veterinară și eviscerare, animalele sacrificate sînt curățate și refrigerate, de îndată ce acest lucru este posibil, la o temperatură ce nu depășește 4 °C, cu excepția cazului în care carnea este tranșată la cald;

10) în cazul în care carcasele sînt supuse unui proces de răcire prin imersie:

a) se iau toate măsurile de precauție, pentru a se evita contaminarea carcaselor, ținîndu-se cont de greutatea carcusei, temperatura apei, volumul și direcția fluxului apei și timpul de răcire;

b) echipamentele trebuie să fie golite în întregime, curățate și dezinfectate, ori de cîte ori este necesar, dar cel puțin o dată pe zi;

11) nu se sacrifică în întreprindere animalele bolnave sau suspecte de boală și animalele supuse sacrificării în cadrul programelor de eradicare ori luptă împotriva unei boli, cu excepția cazului în care Agenția permite. În acest caz, sacrificarea este efectuată sub controlul medicului veterinar oficial și se iau măsuri pentru prevenirea oricărei contaminări. Spațiile se curăță și se dezinfectează înainte de a fi reutilizate.

Secțiunea 5

Igiena în timpul și după tranșare și dezosare

44. Agenții economici trebuie să se asigure că tranșarea și dezosarea cărnii de pasăre și de animale lagomorfe se efectuează în conformitate cu următoarele cerințe:

1) procesarea cărnii trebuie organizată astfel încât să se prevină sau să se reducă la minimum contaminarea. În acest scop, trebuie să se asigure că:

a) carnea destinată tranșării este introdusă în spațiile de lucru, în funcție de necesități;
b) în timpul tranșării, dezosării, fasonării, felierii, porționării, ambalării și împachetării temperatura cărnii este menținută la cel mult 4 °C, la o temperatură ambientală de 12 °C;

c) în cazul în care clădirile sînt autorizate pentru tranșarea cărnii diferitelor specii de animale, sînt luate măsuri de precauție pentru a se evita contaminarea încrucișată, prin separarea în timp și spațiu a operațiunilor privind diferitele specii;

2) carnea poate fi dezosată și tranșată înainte de a atinge o temperatură de cel mult 4°C, în cazul în care sala de tranșare este situată în același loc cu spațiile de sacrificare, cu condiția ca aceasta să fie transferată în sala de tranșare:

a) direct din spațiile de sacrificare;

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

3) imediat după ce este tranșată și, după caz, împachetată, carnea trebuie să fie răcită la o temperatură de cel mult 4°C;

4) în timpul depozitării și transportului, carnea împachetată trebuie separată de carnea neîmpachetată, cu excepția cazului în care aceasta este depozitată sau transportată în perioade diferite sau astfel încât materialul de împachetare și modul de depozitare sau de transportare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne.

Secțiunea 6

Sacrificarea în exploatație

45. Agenții economici pot sacrifica în fermă gîștele și rațele crescute pentru producția de “ficat gras”, precum și păsările care nu sînt considerate ca fiind domestice, dar care sînt crescute ca animale domestice de fermă, numai cu autorizarea sanitar-veterinară și cu respectarea următoarele cerințe:

a) exploatația trebuie supusă unui control sanitar-veterinar;

b) să informeze, în prealabil, subdiviziunea teritorială a Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor despre data și ora sacrificării;

[Pct.45 lit.b) modificată prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]

c) să dispună de spații pentru plasarea animalelor, ceea ce ar permite efectuarea unei inspecții veterinare antemortem asupra grupului;

d) să dispună de spații corespunzătoare pentru sacrificarea animalelor în condiții igienice și pentru manipularea ulterioară a păsărilor;

e) să respecte cerințele privind protecția și bunăstarea animalelor;

f) să transporte spre abator păsările sacrificate însoțite de o declarație întocmită de agentul economic care le-a crescut, indicînd orice produs veterinar sau alt tratament care le-a fost administrat, datele administrării și perioadele de așteptare, precum și data și ora sacrificării;

g) să transporte spre abator animalul sacrificat însoțit de un certificat emis de medicul veterinar oficial sau medicul veterinar de liberă practică împuternicit;

h) să transporte la abator sau la unitatea de tranșare păsările crescute pentru producția de “ficat gras”, precum și carcasele neeviscerate. Dacă este necesar să fie refrigerate, eviscerarea trebuie efectuată în decurs de 24 de ore după sacrificare, sub controlul medicului veterinar oficial sau de liberă practică împuternicit;

i) păsările obținute în exploatația de producție și eviscerate în abator sau unitatea de tranșare se păstrează timp de cel mult 15 zile la o temperatură ce nu depășește 4 °C.

46. Se interzice plasarea pe piață a cărnii de pasăre tratată în scopul retenției apei, ca fiind carne proaspătă, însă poate fi utilizată în producția de produse procesate sau preparate.

Capitolul VI
Carne de vînat
Secțiunea 1

Carne de vînat de crescătorie

47. La producere și plasarea pe piață a cărnii de ratite se aplică și dispozițiile capitolului V al prezentelor Reguli.

La producerea și plasarea pe piață a cărnii de vînat de crescătorie se aplică și dispozițiile capitolului IV al prezentelor Reguli.

Agenții economici trebuie să prevadă instalații corespunzătoare, adaptate dimensiunii animalelor.

48. Agenții economici pot sacrifica ratite de crescătorie cu autorizarea Agenției, în cazul în care:

a) este exclus riscul pentru persoana care le manipulează și este garantată bunăstarea animalelor;

b) efectivul este supus unor inspecții sanitar-veterinare;

c) proprietarul animalelor prezintă subdiviziunii teritoriale a Agenției pentru Siguranța Alimentelor, în prealabil, o cerere în care se indică data și ora sacrificării animalelor;

[Pct.48 lit.c) modificată prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]

d) se aplică o procedură de plasare a animalelor, pentru a permite realizarea unei inspecții veterinare antemortem asupra grupului;

e) există instalații corespunzătoare pentru sacrificarea, sîngerarea și, în caz de necesitate, deplumarea animalelor;

f) se respectă cerințele privind protecția și bunăstarea animalelor;

g) animalele sacrificate și sîngerate sînt transportate spre abator în condiții igienice și fără întîrzieri nejustificate. Dacă transportul durează mai mult de două ore, animalele sînt, dacă este necesar, refrigerate. Eviscerarea poate fi efectuată la fața locului, sub supravegherea medicului veterinar de liberă practică împuternicit;

h) animalele sacrificate și transportate pînă la abator sînt însoțite de o declarație întocmită de agentul economic care a crescut animalele, în care se indică identitatea acestora, orice produs de uz veterinar sau alt tratament administrat animalelor respective, precum și datele de administrare a acestor tratamente și perioadele de așteptare;

i) animalele sacrificate sînt însoțite în timpul transportului către întreprinderea autorizată de un certificat emis și semnat de medicul veterinar oficial sau de medicul veterinar de liberă practică împuternicit, care atestă rezultatul pozitiv al inspecției veterinare antemortem, efectuarea corectă a sacrificării și sîngerării și care indică data și ora sacrificării.

Secțiunea 2

Manipularea vînatului sălbatic mic

49. Persoana instruită trebuie:

a) să efectueze de îndată ce este posibil după ucidere o examinare, pentru a identifica orice caracteristici care prezintă risc pentru sănătatea animală;

b) să informeze medicul veterinar despre caracteristicile anormale, comportamentul anormal înainte de ucidere sau suspiciunea unei contaminări a mediului înconjurător depistate.

50. Carne de vînat sălbatic mic poate fi pusă pe piață numai dacă animalul este transportat pînă la întreprinderea de manipulare a vînatului, de îndată ce este posibil după examinare.

51. Refrigerarea trebuie să înceapă după uciderea animalului și pînă la atingerea temperaturii care să nu fie mai mare de 4°C în tot corpul. În cazul în care condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară refrigerarea activă.

52. Eviscerarea trebuie efectuată sau terminată fără o întîrziere nejustificată la sosirea în întreprinderea de manipulare a vînatului.

53. Vînatul sălbatic mic livrat la o întreprindere de manipulare a vînatului trebuie prezentat pentru inspecție medicului veterinar.

54. Normele prevăzute la secțiunea 5 a capitolului V al prezentelor Reguli se aplică tranșării și dezosării vînatului sălbatic mic.

Capitolul VII
Carne tocată, carne preparată și carne
separată mecanic

Secțiunea 1

Cerințe pentru întreprinderile de producție

55. Agentul economic care produce carne tocată, carne preparată sau carne separată mecanic trebuie să se asigure că întreprinderile:

a) sînt construite astfel încît să se evite contaminarea cărnii și a produselor, în special prin permiterea unei înaintări succesive a operațiunilor și asigurarea unei separări între diferite loturi de producție;

b) dispun de încăperi pentru depozitarea cărnii și a produselor ambalate separat de produsele neambalate, cu excepția cazului în care acestea sînt depozitate în perioade diferite sau astfel încît materialul de ambalare și modul de depozitare să nu poată constitui o sursă de contaminare pentru carne și produse;

c) au încăperi echipate pentru crearea și menținerea regimului termic;

d) dispun, pentru personalul care manipulează carnea și produsele neambalate, de un echipament pentru spălarea mîinilor, dotat cu robinete proiectate, pentru a preveni răspîndirea contaminării;

e) dispun de instalații pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă fierbinte la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem alternativ care are un efect echivalent.

Secțiunea 2

Cerințe pentru materia primă

56. Agentul economic care produce carne tocată, carne preparată sau carne separată mecanic trebuie să se asigure că materia primă utilizată corespunde următoarelor cerințe:

1) pentru prepararea cărnii tocate:

a) corespunde cerințelor pentru carnea proaspătă;

b) provine din mușchii scheletici, inclusiv din țesuturile grase aderente acestora;

c) carnea separată mecanic, carnea care conține fragmente de oase ori piele și carnea care provine de la cap (cu excepția maseterilor), partea nemusculară de la "linia alba", carnea din regiunea carpiană și tarsiană, bucățile de carne curățate de pe oase și musculatura diafragmei (cu excepția cazului în care membrana seroasă a fost îndepărtată) nu prezintă resturi de tranșare sau fasonare (cu excepția bucăților tăiate din mușchii întregi);

2) pentru obținerea cărnii preparate se utilizează următoarea materie primă:

a) carnea proaspătă;

b) carnea care corespunde cerințelor pentru carnea proaspătă și provine din mușchii scheletici, inclusiv din țesuturile grase aderente acestora, bucățile tăiate din mușchii întregi, maseterii, musculatura diafragmei cu membrana seroasă îndepărtată;

c) carnea provenită de la tocarea sau fragmentarea cărnii, în conformitate cu cerințele menționate la subpct. 1) al prezentei secțiuni, cu excepția celor prevăzute la lit. c) subpct. 1) al prezentei secțiuni, privind resturile de la tranșare sau fasonare și carnea separată mecanic, dacă corespunde criteriilor microbiologici pentru carnea tocată, în cazul în care carnea preparată necesită a fi supusă unui tratament termic înainte de consum;

3) materia primă utilizată pentru producerea cărnii separate mecanic trebuie să întrunească cerințele pentru carnea proaspătă;

4) se interzice la producerea cărnii separate mecanic utilizarea picioarelor, pielii de pe gît și a capului de păsări, oaselor capului, cozilor, femurului, tibiei, fibulei, humerusului, radiusului și ulnei.

Secțiunea 3

Igiena în timpul și după producție

57. La producerea cărnii tocate, cărnii preparate și cărnii separate mecanic agentul economic trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

- 1) să prevină sau să reducă la minimum orice contaminare a cărnii utilizate cu carnea utilizată:
 - a) să se mențină o temperatură ce nu depășește 4°C pentru carnea de pasăre, de 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru altă carne;
 - b) să introducă carnea în încăperea de preparare, în funcție de necesități;
- 2) la producerea cărnii tocate și cărnii preparate:
 - a) se utilizează carnea congelată sau congelată rapid, dezosată înainte de congelare, cu excepția cazului în care Agenția autorizează dezosarea cărnii înainte de tocare și poate fi depozitată numai pentru o perioadă limitată;
 - b) carnea de pasăre trebuie obținută în cel mult 3 zile de la sacrificarea acestora, carnea altor animale – în cel mult 6 zile de la sacrificarea acestora, carnea de vită și mînzat dezosată și ambalată în vid – în cel mult 15 zile de la sacrificarea animalelor, în cazul utilizării cărnii refrigerate;
 - c) imediat după producere, carnea tocată și carnea preparată trebuie ambalată și/sau împachetată și refrigerată la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C pentru carnea tocată 4°C – pentru carnea preparată congelată la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C pentru carnea preparată. Aceste condiții de temperatură trebuie să fie menținute în timpul depozitării și transportului;
- 3) la producerea și utilizarea cărnii separate mecanic, obținute prin utilizarea unor tehnici ce nu modifică structura oaselor, trebuie respectate următoarele cerințe:
 - a) materia primă pentru dezosare, provenită dintr-un abator aflat la fața locului, nu trebuie să fie mai veche de 7 zile, în alte cazuri materia primă pentru dezosare nu trebuie să fie mai veche de 5 zile, carcacele de pasăre nu trebuie să fie mai vechi de 3 zile;
 - b) separarea mecanică trebuie să aibă loc imediat după dezosare;
 - c) în cazul în care nu este utilizată imediat după ce a fost obținută, carnea separată mecanic trebuie să fie ambalată și împachetată, iar apoi refrigerată la o temperatură ce nu depășește 2°C, iar dacă este congelată, la o temperatură internă ce nu depășește minus 18°C. Aceste temperaturi trebuie menținute în timpul depozitării și transportului;
 - d) dacă carnea separată mecanic corespunde criteriilor microbiologice pentru carnea tocată, ea poate fi utilizată pentru carnea preparată și produsă din carne, cu condiția unui tratament termic înainte de consum;
 - e) carnea separată mecanic care nu respectă criteriile microbiologice pentru carnea tocată, poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate, în conformitate cu prezentele Reguli;
- 4) la producerea și utilizarea cărnii separate mecanic cu alte tehnici, decît cele menționate la subpct. 3) al prezentei secțiuni, se aplică următoarele cerințe:
 - a) materia primă pentru dezosare, provenită dintr-un abator aflat la fața locului, nu trebuie să fie mai veche de 7 zile, în celelalte cazuri materia primă pentru dezosare nu trebuie să fie mai veche de 5 zile, carcacele de pasăre nu trebuie să fie mai vechi de 3 zile;
 - b) imediat după dezosare, oasele cu carne trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește 2°C, iar dacă sînt congelate, la o temperatură ce nu depășește minus 18°C;
 - c) oasele cu carne obținute din carcace congelate nu trebuie să fie recongelate;
 - d) dacă nu este utilizată într-o oră după ce a fost obținută, carnea separată mecanic trebuie să fie răcită imediat la o temperatură ce nu depășește 2°C;
 - e) dacă, după răcire, carnea separată mecanic nu este prelucrată în 24 de ore, aceasta trebuie să fie congelată în primele 12 ore de la producere și să atingă în decurs de 6 ore o temperatură în interiorul produsului ce nu depășește minus 18°C;

f) carnea separată mecanic și congelată trebuie ambalată sau împachetată înainte de depozitare ori transportare, dar nu trebuie să fie depozitată mai mult de 3 luni și trebuie menținută la o temperatură ce nu depășește minus 18°C în timpul depozitării și transportării;

g) carnea separată mecanic poate fi utilizată numai pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în întreprinderi autorizate, în conformitate cu prezentele Reguli;

5) carnea tocată, carnea preparată și carnea separată mecanic decongelată nu poate fi recongelată.

Secțiunea 4

Etichetarea

58. Etichetarea se efectuează în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr.996 din 20 august 2003.

59. Pachetele care conțin carne tocată provenită de la păsări sau solipede, carnea preparată și carnea separată mecanic, destinată pentru livrare consumatorului final, trebuie să poarte o precizare ce indică faptul că asemenea produse trebuie să fie gătite prin tratare termică înainte de consum.

Secțiunea 5

Produse din carne

60. Agenții economici trebuie să se asigure că la obținerea produselor din carne, următoarele elemente nu sînt utilizate:

a) organele genitale ale femelelor și masculilor, cu excepția testiculelor;

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

c) cartilajul laringelui, traheea și bronhiile extralobulare;

d) ochii și pleoapele;

e) conductul auditiv extern;

f) țesuturile corneene;

g) de la păsări capul (cu excepția crestei, urechilor și bărbițelor), esofagul, inclusiv intestinalele și organele genitale.

61. Toate tipurile de carne, inclusiv carnea tocată și carnea preparată, utilizată pentru obținerea produselor din carne, trebuie să întrunească cerințele pentru carnea proaspătă. Carnea tocată și carnea preparată, utilizată pentru obținerea produselor din carne, nu trebuie să satisfacă alte cerințe specifice decît cele stabilite în secțiunile 1- 4 ale prezentului capitol.

Capitolul VIII

Moluște bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii în cazul comerțului cu amănuntul

Secțiunea 1

Standarde de sănătate pentru moluștele bivalve vii

62. Agenții economici trebuie să asigure conformitatea moluștelor vii comercializate pentru consumul uman cu:

1) criteriile microbiologice;

2) caracteristicile organoleptice legate de prospețime și viabilitate, inclusiv cochilii fără murdărie, un răspuns adecvat la percuție și cantitatea normală de lichid intravalvular;

3) cantitatea totală de biotoxine marine (măsurate în întreg corpul sau, separat, în orice parte comestibilă), care nu trebuie să depășească următoarele limite:

a) pentru toxina paralică a crustaceelor „Paralytic Shellfish Poison” (PSP) – 800 micrograme per kg;

b) pentru toxina amnezică a crustaceelor „Amnesic Shellfish Poison” (ASP) – 20 miligrame de acid domoic per kg;

c) pentru acidul okadaic, dinophysitoxine și pectenotoxine luate împreună – 160 micrograme de echivalent acid okadaic per kg;

d) pentru iesotoxine – 1 miligram de echivalent iesotoxine per kg;

e) pentru azasparacizi – 160 micrograme echivalent azaspiracide per kg.

Secțiunea 2

Ambalarea și împachetarea moluștelor bivalve vii.

Marca de identificare și etichetare

63. Stridiile trebuie împachetate și ambalate cu cochilia concavă în jos.

64. Pachetele individuale cu moluște bivalve vii trebuie închise și să rămână astfel pînă la prezentarea acestora spre vânzare către consumatorul final.

65. Eticheta, inclusiv marca de identificare, trebuie să fie rezistente la apă.

66. Pe etichetă trebuie să fie prevăzute dispoziții generale privind marca de identificare, precum și următoarele informații:

a) specia de moluște bivalve (denumirea comună și denumirea științifică);

b) data împachetării, care cuprinde cel puțin ziua și luna.

Prin derogare, cerințele privind termenul minim de valabilitate pot fi înlocuite cu formularea „aceste animale trebuie să fie vii la momentul vânzării”.

67. Mărcile de identificare stabilite pentru loturile de moluște bivalve vii, care nu sînt ambalate, destinate direct consumatorului, trebuie păstrate de către vânzător cel puțin 60 de zile după divizarea conținutului lotului.

68. Agenții economici care depozitează și transportă moluștele bivalve vii trebuie să se asigure că acestea sînt ținute la o temperatură care nu afectează siguranța alimentelor și viabilitatea acestora.

69. Moluștele bivalve vii nu trebuie reintroduse în apă sau pulverizate cu apă după ce au fost împachetate și au părăsit centrul de expediție.

Capitolul IX

Produse din pescuit

Secțiunea 1

Cerințe generale privind produsele de pescuit

70. Cerințele din prezentul capitol se referă la:

a) întreprinderile, inclusiv vasele, care se ocupă de producția primară și operațiunile conexe;

b) celelalte întreprinderi, inclusiv vasele, completînd cerințele prevăzute de capitolul III al prezentelor Reguli.

71. Prevederile prezentului capitol reglementează următoarele genuri de activitate legate de produsele din pescuit:

1) producția primară din pescuit, care include creșterea, pescuitul și colectarea produselor vii, precum și plasarea pe piață;

2) operațiunile conexe, cu condiția ca acestea să fie efectuate la bordul vaselor de pescuit:

a) sacrificarea, sîngerarea, decapitarea, eviscerarea, îndepărtarea înotătoarelor, refrigerarea și împachetarea;

b) transportul și depozitarea produselor de pescuit ale căror caracteristici nu au fost modificate, în mod substanțial, inclusiv produsele de pescuit vii, în cadrul fermelor piscicole pe uscat;

c) transportarea produselor de pescuit ale căror caracteristici nu au fost modificate în mod substanțial, inclusiv produsele din pescuit vii, de la locul de producție pînă la prima întreprindere de destinație.

72. Prezentul capitol nu se aplică moluștelor bivalve vii, echinodermelor, tunicatelor și gasteropodelor marine, în cazul în care sînt plasate pe piață vii. Cu excepția secțiunilor 2-3 ale prezentului capitol, se aplică la astfel de animale cînd nu sînt plasate pe piață vii, dar obținute în conformitate cu capitolul VIII al prezentelor Reguli .

Secțiunea 2

Cerințe față de vase și echipament

73. Agenții economici trebuie să se asigure că:

a) vasele utilizate pentru recoltarea produselor din pescuit în mediul natural al acestora sau pentru manipularea sau procesarea acestor produse după recoltare corespund condițiilor structurale și de echipament;

b) operațiunile efectuate la bordul vaselor au loc cu respectarea condițiilor stabilite în prezentul capitol.

74. Vasele trebuie proiectate și construite astfel încât să nu se producă contaminarea produselor cu apa de santină, apa menajeră, fum, combustibil, ulei, grăsimi sau alte substanțe nocive.

75. Suprafețele cu care vin în contact cu produsele din pescuit trebuie construite dintr-un material adecvat, rezistent la coroziune, neted și ușor de curățat, durabil și netoxic.

76. Echipamentele și materialul utilizat pentru prelucrarea produselor din pescuit trebuie confecționate din material rezistent la coroziune, ușor de curățat și de dezinfectat.

77. În cazul în care vasele dispun de o sursă de apă destinată produselor din pescuit, aceasta trebuie să se afle într-un loc care să evite contaminarea apei.

78. Vasele proiectate și echipate pentru conservarea produselor din pescuit mai mult de douăzeci și patru de ore trebuie echipate cu cale, cisterne sau containere pentru depozitarea produselor din pescuit la temperaturile stabilite în secțiunea 7 a prezentului capitol.

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

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

81. Vasele-congelator trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

a) să dispună de echipamente de congelare cu capacitate suficientă pentru ca în interior produsele să ajungă repede la o temperatură care să nu fie mai mare de minus 18°C;

b) să dispună de echipamente de refrigerare cu o capacitate suficientă pentru menținerea produselor din pescuit în calele de depozitare la o temperatură de cel mult minus 18°C. Calele de depozitare trebuie să fie echipate cu un dispozitiv de înregistrare a temperaturii, amplasat într-un loc ușor vizibil. Senzorul de temperatură al aparatului de înregistrare trebuie să fie situat într-o zonă unde temperatura din cală este cea mai ridicată;

c) să corespundă cerințelor aplicate vaselor proiectate și echipate pentru asigurarea conservării produselor din pescuit proaspete mai mult de douăzeci și patru de ore.

82. Vasele-fabrică trebuie să dispună de:

a) un spațiu de primire rezervat aducerii produselor din pescuit la bord, proiectat pentru a permite separarea tranșelor care se aduc succesiv, care 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) un sistem de transportare a produselor din pescuit de la spațiul de primire spre locul operațiunilor, respectând regulile de igienă;

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

d) 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) un spațiu pentru depozitarea materialului de ambalat, separat de locurile de pregătire și prelucrare a produselor;
- f) 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 din pescuit necorespunzătoare pentru consumul uman; dacă aceste deșeuri sînt depozitate și procesate la bord pentru a fi epurate, în acest scop trebuie prevăzute spații separate;
- g) un orificiu de pompare a apei situat într-un loc care să evite contaminarea apei;
- h) dispozitive pentru spălarea mîinilor pentru personalul care manipulează produsele din pescuit expuse, care să fie prevăzute cu robinete proiectate pentru evitarea propagării contaminării;
- i) utilaj corespunzător metodei de tratare sau procesare în cazul în care la bordul vasului-fabrică se practică fierberea, refrigerarea și împachetarea crustaceelor și a moluștelor;
- j) echipament pentru crearea și menținerea regimului de temperatură stipulat în prezentele Reguli, în cazul în care la bordul vasului-fabrică se practică congelarea produselor din pescuit.

Secțiunea 3

Cerințe privind igiena

83. Părțile vasului sau containerele rezervate pentru depozitarea produselor din pescuit trebuie menținute curate și în stare bună de întreținere și nu trebuie contaminate cu combustibil sau cu apă de santină.

84. Produsele din pescuit preluate la bord trebuie:

- a) protejate, îndată ce este posibil, de contaminare și de efectele soarelui sau de orice altă sursă de căldură;
- b) manipulate și depozitate, astfel încît să se prevină strivirea acestora. Persoanele care efectuează manipularea pot folosi instrumente ascuțite pentru a manipula peștii mari sau peștii care i-ar putea răni, cu condiția să nu se producă nici o deteriorare a cărnii produselor;
- c) supuse răcirii cît mai curînd posibil după încărcare, cu excepția celor păstrate vii, iar în cazul în care nu este posibil, trebuie debarcate cît mai repede.

85. În cazul în care peștii sînt decapitați și/sau eviscerați la bord:

- a) operațiunile trebuie efectuate în mod igienic și de îndată ce este posibil după capturare;
- b) produsele trebuie spălate imediat și bine cu apă potabilă sau cu apă curată;
- c) visceralele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie îndepărtate cît mai curînd posibil și ținute separat de produsele alimentare destinate consumului uman;
- d) ficatul și icrele destinate pentru consumul uman trebuie conservate cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a topirii gheții sau congelate.

86. În cazul în care este practică congelarea în saramură a peștelui întreg destinat pentru obținerea de conserve, temperatura în interiorul produsului trebuie să nu depășească minus 9°C.

Saramura nu trebuie să constituie o sursă de contaminare a peștelui.

Secțiunea 4

Cerințe în timpul și după debarcare în cazul comerțului cu amănuntul

87. Agenții economici care răspund de descărcarea și debarcarea produselor de pescuit trebuie:

- 1) să se asigure că echipamentele de descărcare și de debarcare care vin în contact cu produsele din pescuit sînt confecționate dintr-un material ușor de curățat și de dezinfectat și menținut în stare bună de întreținere și curățenie;
- 2) să evite contaminarea produselor din pescuit în timpul descărcării și debarcării, prin:
 - a) efectuarea rapidă a operațiunilor de debarcare și descărcare;
 - b) plasarea fără întîrziere a produselor din pescuit într-un mediu protejat, la o temperatură nu mai mare de minus 20°C în interiorul produsului, pentru cel puțin 24 de ore;
 - c) neutilizarea echipamentelor și a practicilor care provoacă pagube inutile părților comestibile ale produselor din pescuit.

88. Piețele de licitație și de vânzare angro care comercializează produse din pescuit trebuie să se conformeze următoarelor cerințe:

a) să dispună de instalații care se pot încuia, pentru depozitarea la frig a produselor din pescuit reținute;

b) să dispună de instalații separate care se pot încuia, pentru depozitarea produselor de pescuit declarate improprii pentru consum uman;

c) să existe instalații echipate adecvat care se pot încuia, după necesitate;

d) să dispună de o încăpere pentru utilizarea exclusivă a serviciului veterinar.

89. În timpul expunerii sau depozitării produselor din pescuit:

a) spațiile nu trebuie utilizate pentru alte scopuri;

b) vehiculele care emit gaze de eșapament de natură să deterioreze calitatea produselor de pescuit nu trebuie să aibă acces în aceste spații;

c) persoanele care au acces în aceste spații nu trebuie să introducă alte animale;

d) spațiile trebuie bine iluminate, pentru a facilita controalele oficiale.

90. În cazul în care nu este posibilă refrigerarea la bordul vasului, produsele din pescuit proaspete, altele decât cele păstrate vii, trebuie refrigerate cât mai repede posibil după debarcare și depozitate la o temperatură apropiată de cea a topirii gheții.

91. Agenții economici cooperează cu Agenția, pentru ca aceasta să poată efectua controale oficiale privind procedurile de notificare a debarcării produselor din pescuit.

Secțiunea 5

Cerințe pentru agenții economici, inclusiv navele care manipulează produse din pescuit

92. Cerințe pentru produsele proaspete din pescuit:

a) în cazul în care produsele răcite și neambalate nu sînt distribuite, expediate, prelucrate sau procesate imediat după ce au ajuns într-o întreprindere trebuie depozitate sub gheață într-un loc corespunzător, adăugînd gheață după necesitate;

b) produsele proaspete din pescuit ambalate trebuie răcite la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții;

c) decapitarea și eviscerarea trebuie efectuate în condiții sanitare;

d) eviscerarea trebuie efectuată cât mai repede posibil, după ce produsele au fost capturate sau debarcate, dacă tehnic și comercial este posibil;

e) produsele trebuie spălate bine cu apă potabilă sau cu apă curată, imediat după eviscerare;

f) filetarea și tranșarea trebuie efectuate astfel încît să se evite contaminarea ori deteriorarea fileurilor sau a feliilor de carne;

g) fileurile și feliile de carne nu trebuie să rămîna pe mesele de lucru mai mult decît este necesar pentru procesarea acestora;

h) fileurile și feliile de carne trebuie ambalate și, în cazul în care este necesar, împachetate și răcite cât mai repede posibil după procesare;

i) produsele proaspete din pescuit preparate, neambalate și depozitate sub gheață în containerele pentru expediere sau depozitare sub gheață nu trebuie să rămîna în contact cu apa rezultată din topirea gheții;

j) produsele din pescuit întregi proaspete și eviscerate pot fi transportate și depozitate în apă răcită la bordul vaselor și pot fi transportate în apă răcită după debarcare de la întreprinderile de acvacultură pînă la sosirea acestora la prima întreprindere de pe uscat, care efectuează orice activitate, alta decît transportul sau sortarea.

93. Întreprinderile de pe uscat, care congelează produse din pescuit, trebuie să aibă echipamente care satisfac cerințele pentru vasele-congelator.

94. Agenții economici care produc produse din pescuit separate mecanic trebuie să asigure conformitatea cu următoarele cerințe:

1) materia primă:

a) trebuie utilizați numai pești întregi și carnea care rămîne pe oase după filetare;

b) trebuie lipsită de intestine;
2) procesul de fabricare trebuie să întrunească următoarele cerințe:
a) separarea mecanică trebuie să aibă loc imediat după filetare;
b) pești întregi utilizați trebuie, în prealabil, eviscerați și spălați;
c) după procesare, produsele din pescuit separate mecanic trebuie congelate cât mai repede posibil, ori încorporate într-un produs destinat congelării sau supuse unui tratament de stabilizare.

95. Cerințe referitoare la paraziți:

1) următoarele produse din pescuit, crude sau produse finite, trebuie congelate la o temperatură de cel mult minus 20°C în interiorul produsului, pentru cel puțin 24 de ore:
a) produsele din pescuit care urmează să fie consumate crude sau semicrude;
b) produsele din pescuit provenite din următoarele specii (hering, macrou, șprot, somon (sălbatic) de Atlantic și de Pacific), dacă acestea urmează să fie supuse unui proces de afumare la rece, în timpul căruia temperatura internă a produselor din pescuit nu este mai mare de 60°C;
c) produsele din pescuit marinate și/sau sărate, dacă procesul este insuficient pentru distrugerea larvelor de nematode;
2) nu este necesară congelarea la o temperatură mai mare de minus 20°C în interiorul produsului, pentru cel puțin 24 de ore, dacă:
a) sînt disponibile datele epidemiologice care indică faptul că fondul piscicol de origine nu prezintă un risc pentru sănătatea publică, cu referire la prezența paraziților;
b) Agenția autorizează acest lucru;
3) în cazul plasării pe piață a produselor din pescuit menționate la subpct. 1) al prezentului punct, acestea trebuie să fie însoțite de un document de la producător, care indică metoda de procesare la care au fost supuse produsele din pescuit.

Secțiunea 6

Cerințe pentru produsele din pescuit procesate

96. Agenții economici care manipulează anumite produse din pescuit procesate trebuie să respecte cerințele față de întreprinderile respective.

97. Crustaceele și moluștele trebuie să corespundă următoarelor cerințe:
a) fierberea trebuie urmată de o răcire rapidă. În cazul în care nu este utilizată nici o altă metodă de conservare, răcirea trebuie să continue pînă cînd este atinsă temperatura apropiată de cea a topirii gheții;
b) decochilierea trebuie efectuată în condiții igienice, evitîndu-se contaminarea produsului. În cazul în care asemenea operațiuni sînt efectuate manual, personalul trebuie să se spele bine pe mîini;

c) după decochiliere, produsele gătitе trebuie congelate sau răcite cît mai curînd posibil la temperatura prevăzută la pct. 95 al prezentelor Reguli.

98. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie:
a) să provină din întreprinderi, inclusiv nave, înregistrate sau autorizate;
b) să provină din produse din pescuit proprii consumului uman și să corespundă prevederilor prezentului capitol;
c) transportate și depozitate în condiții sanitare;
d) refrigerate cît mai repede posibil și să rămîină la temperaturile stabilite la pct. 95 al prezentelor Reguli.

99. Prin derogare de la lit.d) pct. 98 al prezentelor Reguli agenții economici pot să renunțe la refrigerarea produselor din pescuit în cazul în care folosesc direct produse din pescuit întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se procesează în cel mult 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de prospețime și rezultatele controlului chimic să nu depășească următoarele limite de azot bazic volatil total (ABVT):

a) la speciile *Sebastes* spp., *Helicolenus dactyloptenus*, *Sebastichthys capensis* – 25mg de azot/100g de carne;
b) la speciile din familia *Pleuronectidae* (cu excepția halibutului: *Hippoglossus* spp.) – 30mg

de azot/100g de carne;
c) la speciile *Salmo salar*, speciile din familiile Merlucciidae și Gadidae – 35mg de azot/100g carne.
de

100. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că materia primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, în caz de necesitate, stadii de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare, înainte de plasarea pe piață pentru consumatorul final.

101. În cazul în care materia primă și procesul de producție corespund cerințelor cu privire la uleiul de pește destinat consumului uman, agenții economici pot să producă și să depoziteze în aceeași întreprindere din sectorul alimentar atât ulei de pește destinat consumului uman, cât și ulei de pește și făină de pește nedestinate consumului uman.

Secțiunea 7

Standarde de sănătate pentru produsele din pescuit

102. Agenții economici, în funcție de natura produsului sau a speciei, trebuie:

- a) să se asigure că produsele din pescuit sînt conforme cu criteriile microbiologice;
- b) să efectueze o evaluare organoleptică a produselor din pescuit, care va asigura conformarea cu criteriile de prospețime;
- c) să se asigure că nu sînt depășite limitele cu privire la histamină;
- d) să se asigure că produsele din pescuit sînt supuse, înainte de a fi plasate pe piață, unei examinări vizuale, în scopul detectării paraziților vizibili;
- e) să plaseze pe piață produse din pescuit derivate din moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine numai în cazul în care au fost produse în conformitate cu prevederile capitolului VIII al prezentelor Reguli.

103. Se interzice plasarea pe piață a produselor din pescuit:

- a) neprocesate, dacă testele chimice relevă faptul că au fost depășite limitele de TVB-N (azot bazic ușor hidrolizabil) sau de TMA-N (azot trimetilamină);
- b) care în mod evident sînt contaminate cu paraziți;
- c) provenite de la pești toxici din următoarele familii: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae și Canthigasteridae;
- d) proaspete, congelate și procesate din familia Gempylidae, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavo-brunneum*, neambalate sau neîmpachetate, precum și în lipsa etichetei speciale pe care trebuie să se indice denumirea comună, inclusiv denumirea științifică a produselor din pescuit, metodele de fabricare și/sau de fierbere, precum și prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale;
- e) care conțin biotoxine ca ciguatoxina sau toxine paralizante musculare.

104. Cerințele prevăzute la lit. c) și d) pct. 101, lit. b) pct. 102 din prezentele Reguli nu se aplică produselor din pescuit întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman.

Secțiunea 8

Ambalarea, împachetarea și depozitarea produselor din pescuit

105. Recipientele în care sînt păstrate sub gheață produsele din pescuit proaspete trebuie să fie rezistente la apă și să asigure că apa rezultată din gheața topită nu rămîne în contact cu produsele.

106. Blocurile congelate și pregătite la bordul vaselor trebuie ambalate adecvat înainte de debarcare.

107. În cazul în care produsele din pescuit sînt ambalate la bordul vaselor de pescuit, agenții economici trebuie să se asigure că materialul de ambalat:

- a) nu constituie o sursă de contaminare;
- b) este depozitat astfel încît acesta să nu fie expus unui risc de contaminare;
- c) fiind destinat reutilizării, este ușor de curățat și, în caz de necesitate, de dezinfectat.

108. Agenții economici care depozitează produse din pescuit trebuie să asigure respectarea

următoarelor

cerințe:

- a) produsele din pescuit proaspete, produsele din pescuit neprocesate decongelate și produsele gătitе și refrigerate, provenite de la crustacee și moluște, trebuie menținute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții;
- b) produsele din pescuit congelate trebuie păstrate la o temperatură nu mai mare de minus 18°C în interiorul produsului. Peștele întreg congelat în saramură și destinat fabricării de produse alimentare conservate poate fi păstrat la o temperatură nu mai mare de minus 9°C;
- c) produsele din pescuit păstrate vii trebuie ținute la o temperatură și într-un mod care nu afectează inofensivitatea produselor și viabilitatea acestora.

Secțiunea 9

Transportarea produselor din pescuit

109. Agenții economici care transportă produse din pescuit trebuie să asigure respectarea următoarelor

cerințe:

- 1) în timpul transportării, produsele din pescuit trebuie menținute la temperaturi stabilite, în special:
 - a) produsele din pescuit proaspete, produsele din pescuit decongelate neprocesate și produsele din crustacee și moluște gătitе și refrigerate trebuie menținute la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții;
 - b) produsele din pescuit congelate, cu excepția peștelui congelat în saramură, destinat fabricării de alimente conservate, trebuie menținute la o temperatură constantă nu mai mare de minus 18°C în interiorul produsului, cu permiterea unor scurte fluctuații ascendente care să nu depășească 3°C;
- 2) nu este necesar ca agenții economici să se conformeze cu prevederile lit.b) subpct.1) al prezentului punct, în cazul în care produsele din pescuit congelate sînt transportate de la un depozit frigorific la o întreprindere autorizată, pentru a fi decongelate la sosire, în scopul preparării și/sau procesării, cu permisiunea Agenției;
- 3) dacă produsele din pescuit sînt ținute sub gheață, apa rezultată din gheața topită nu trebuie să rămîna în contact cu acestea;
- 4) produsele din pescuit care urmează a fi puse pe piață vii trebuie transportate astfel încît să nu afecteze inofensivitatea produselor alimentare și viabilitatea acestora.

Capitolul X

Lapte crud, colostru, produse lactate și produse pe bază de colostru

Secțiunea 1

Cerințe de sănătate pentru producerea laptelui crud și colostrului

110. Laptele crud și colostrul trebuie să provină de la animale:

- a) care nu prezintă nici un simptom de boală infecțioasă transmisibilă la om prin lapte și colostru;
- b) care sînt într-o stare bună de sănătate și nu prezintă nici un semn de boală care ar putea conduce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de nici o infecție a aparatului genital, însoțită de secreții, enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;
- c) care nu prezintă răni ale ugerului, ce pot altera laptele și colostrul;
- d) cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau nu au fost supuse unui tratament ilegal, conform cerințelor actelor normative în vigoare privind măsurile de supraveghere și control ale unor substanțe și ale reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele acestora;
- e) care au fost tratate cu produse sau substanțe autorizate și s-a respectat perioada de așteptare, prescrisă pentru aceste produse sau substanțe.

111. În ceea ce privește bruceloza și tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină de la:

- 1) în cazul brucelozei:

a) vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv liber sau oficial liber de bruceloză, în conformitate cu Norma sanitar-veterinară privind problemele de sănătate a animalelor, ce afectează comerțul Republicii Moldova cu animale din speciile bovine și porcine;

b) oi sau capre care aparțin unei exploatații oficial libere sau libere de bruceloză, în conformitate cu cerințele sanitar-veterinare referitoare la certificarea veterinară pentru comerțul și exportul ovinelor și caprinelor;

c) femele din alte specii, sensibile la bruceloză, care aparțin unor efective controlate cu regularitate pentru această boală, în baza unui plan de control, aprobat de Agenție;

2) în cazul tuberculozei:

a) vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv oficial liber de tuberculoză, în conformitate cu cerințele sanitar-veterinare prevăzute la subpct. 1) al prezentului punct;

b) femele din alte specii, sensibile la tuberculoză, care aparțin unor efective controlate cu regularitate pentru această boală, în baza unui plan de control, aprobat de Agenție;

c) în cazul în care caprele sînt ținute împreună cu vacile, acestea trebuie inspectate și testate la tuberculoză.

112. Laptele crud provenit de la animale care nu îndeplinesc cerințele pct. 111 al prezentelor Reguli poate fi utilizat cu autorizarea Agenției:

1) în cazul vacilor sau al bivolițelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru tuberculoză sau bruceloză și nici simptome ale acestor boli, după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încît să prezinte o reacție negativă la testul fosfatazei;

2) în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru bruceloză sau care au fost vaccinate împotriva bruculozei, în cadrul unui program de eradicare aprobat, și care nu prezintă nici un simptom al bolii respective:

a) pentru fabricarea brînzeturilor cu o perioadă de maturare de cel puțin două luni;

b) după ce a fost supus unui tratament termic, astfel încît să prezinte o reacție negativă la testul fosfatazei;

3) în cazul femelelor din alte specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele pentru tuberculoză sau bruceloză și nici un simptom al acestor boli, dar care aparțin unui efectiv în care a fost detectată bruceloză sau tuberculoza în timpul controalele prevăzute în prezenta secțiune, dacă acesta a fost tratat pentru a se garanta inofensivitatea lui.

113. Se interzice utilizarea pentru consum uman a laptelui crud și colostrului provenit de la animalele care nu îndeplinesc cerințele prezentei secțiunii și, în special, animalele care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice pentru tuberculoză sau bruceloză.

114. Izolarea animalelor infectate sau suspecte trebuie să fie eficientă, pentru a se evita orice efect nefavorabil asupra laptelui și a colostrului celorlalte animale.

Secțiunea 2

Cerințe pentru spații și echipamente

115. Echipamentele pentru muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul trebuie situate și construite astfel încît să se limiteze riscul de contaminare a produselor respective.

116. Spațiile pentru depozitarea laptelui și colostrului trebuie protejate împotriva dăunătorilor, să aibă o separare adecvată de orice spații în care sînt ținute animale și, în caz de necesitate, să întrunească cerințele prevăzute la secțiunea 3 a prezentului capitol și să aibă echipament de refrigerare adecvat.

117. Suprafețele echipamentelor destinate să intre în contact cu laptele și colostrul (ustensile, containere, tancuri etc., destinate mulsului, colectării sau transportării) trebuie să fie ușor de curățat, dezinfectat și menținute în stare bună. Aceasta implică utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

118. După utilizare astfel de suprafețe trebuie curățate și, în caz de necesitate, dezinfectate. După fiecare transportare sau după fiecare serie de transportări, în cazul în care există o perioadă foarte mică între descărcare și următoarea încărcare, dar în toate cazurile, cel puțin o dată pe zi,

containerelor și tancurile utilizate pentru transportarea laptelui crud, trebuie curățate și dezinfectate în mod corespunzător, înainte de folosire.

Secțiunea 3

Igiena în timpul mulsului, colectării și transportării.

Igiena personalului

119. Mulsul trebuie efectuat cu respectarea cerințelor sanitare. Persoanele care efectuează mulsul și/sau manipularea laptelui crud și al colostrului trebuie:

- a) să poarte îmbrăcăminte specială curată;
- b) să respecte un nivel înalt de igienă personală;
- c) să utilizeze instalații adecvate disponibile la locul de lucru pentru spălarea mâinilor și brațelor.

Colostrul se mulge separat și nu se amestecă cu laptele crud.

120. Laptele și colostrul trebuie supuși controlului în scopul depistării unor anomalii organoleptice sau fizico-chimice.

121. Se interzice utilizarea pentru consum uman a laptelui și colostrului care prezintă:

- a) semne clinice ale unei afecțiuni a ugerului;
- b) anumite riscuri cauzate de reziduurile de medicamente din lapte în urma nerespectării perioadei de așteptare prescrise. Animalele supuse unui astfel de tratament trebuie identificate;
- c) urme ale spray-urilor pentru mameloane sau ale dispozitivelor pentru imersia mamelonului neautorizate și într-un mod care nu produce niveluri inacceptabile de reziduuri.

122. Imediat după muls laptele și colostrul trebuie să fie păstrat într-un loc curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite contaminarea:

- 1) laptele trebuie răcit imediat la o temperatură:
 - a) nu mai mare de 8°C – în cazul colectării zilnice;
 - b) nu mai mare de 6°C – dacă laptele nu este colectat zilnic;
- 2) colostrul trebuie imediat adus și depozitat separat la o temperatură nu mai mare de:
 - a) 8°C – dacă se colectează în fiecare zi;
 - b) 6°C – dacă colectarea nu se efectuează în fiecare zi.

123. În timpul transportării trebuie să fie menținută temperatura astfel încât la sosirea la întreprinderea de destinație temperatura laptelui să nu depășească 10°C.

124. Nu este necesar ca agenții economici să respecte regimul de temperatură, dacă laptele nu întrunește criteriile prevăzute la secțiunea 4 a prezentului capitol și în cazul în care:

- a) este prelucrat în decurs de două ore de la mulgere;
- b) este necesară o temperatură mai ridicată din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate.

Secțiunea 4

Criteriile care se aplică laptelui crud și colostrului

125. Controlul trebuie efectuat pe un număr reprezentativ de probe de lapte crud, colectat din exploatațiile de producere a laptelui și prelevate prin probe aleatorii. Controalele pot fi efectuate de către sau în numele:

- a) agentului economic care produce laptele;
- b) agenților economici care colectează sau procesează laptele;
- c) unui grup de agenți economici;
- d) în contextul unui program de control la nivel național sau raional.

126. Agenții economici trebuie să pună în aplicare proceduri, pentru a se asigura că laptele crud întrunește următoarele criterii:

- 1) pentru laptele crud de la vaci:
 - a) numărul total de germeni per ml (N.T.G.) la 30°C - < 100.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună;
 - b) numărul celulelor somatice per ml - < 400.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de 3 luni, cu cel puțin o probă pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea specifică o altă metodologie, pentru a se ține cont de variațiile sezoniere ale nivelurilor de

producție;

2) pentru laptele crud provenit de la alte specii: N.T.G. per ml la 30°C - < 1.500.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună;

3) în cazul în care laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, este destinat pentru fabricarea produselor obținute din lapte crud printr-un proces care nu implică nici un tratament termic, agenții economici trebuie să ia toate măsurile necesare pentru a se asigura că laptele crud utilizat întrunește următoarele criterii: N.T.G. la 30°C (per ml) < 500.000, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două probe pe lună;

4) agenții economici trebuie să pună în aplicare proceduri pentru evitarea plasării pe piață a laptelui crud:

a) al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul autorizat;

b) în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o limită maximă admisibilă.

127. În cazul în care laptele crud nu corespunde prevederilor prezentei secțiunii, agenții economici trebuie să:

a) informeze Agenția;

b) ia măsuri pentru remedierea situației.

Secțiunea 5

Cerințe referitoare la produsele lactate și cele pe bază de colostru

128. Agenții economici la livrarea laptelui și colostrului în întreprinderea de procesare trebuie să asigure următoarele cerințe de temperatură:

a) laptele trebuie răcit rapid la o temperatură nu mai mare de 6°C și menținut la această temperatură până la procesare;

b) colostrul trebuie răcit rapid la o temperatură nu mai mare de 6°C sau congelat și este menținut la această temperatură până la procesare.

129. Agenții economici pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai ridicată, în cazul în care:

a) procesarea începe imediat după muls sau în decurs de patru ore de la recepția la întreprinderea de procesare;

b) Agenția autorizează o temperatură mai ridicată din motive tehnologice referitoare la fabricarea anumitor produse lactate sau a celor pe bază de colostru.

130. În cazul în care laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sînt supuse unui tratament termic trebuie respectate regulile generale de igienă ale produselor alimentare, în special utilizarea următoarelor procedee:

1) pasteurizarea se efectuează printr-un tratament:

a) la o temperatură nu mai scăzută de 72°C timp de 15 secunde;

b) la o temperatură nu mai scăzută de 63°C timp de 30 de minute;

c) orice altă îmbinare a duratei de timp și temperaturii, pentru a se obține un efect echivalent, astfel încît produsele să prezinte, după caz, imediat după un astfel de tratament, o reacție negativă la testul de fosfatază;

2) tratamentul de ultrapasteurizare (UTH) se realizează printr-un tratament:

a) care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un timp scurt (nu mai puțin de 135°C în îmbinare cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încît să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat;

b) suficient pentru a garanta că produsele rămîn stabile din punct de vedere microbiologic pe 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.

131. În cazul în care agenții economici supun laptele crud și colostrul unui tratament termic, trebuie:

a) să respecte procedurile elaborate în conformitate cu principiile HACCP;

b) să se conformeze oricăror cerințe pe care Agenția le-ar putea formula în această privință.

132. Agenții economici care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare procedurile bazate pe principiile HACCP prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil:

a) laptele de vacă, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300.000 per ml la o temperatură de 30°C;

b) laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C.

133. În cazul în care laptele crud nu corespunde prevederilor prezentei secțiunii, agenții economici trebuie să:

- a) informeze Agenția;
- b) ia măsuri pentru remedierea situației.

Secțiunea 6

Ambalarea și etichetarea.

Marca de identificare

134. Sigilarea ambalajelor destinate consumatorului trebuie să se efectueze imediat după umplere, prin intermediul dispozitivelor de sigilare care previn contaminarea, la întreprinderea în care are loc ultimul tratament termic al produselor lactate lichide.

Sistemul de sigilare trebuie confecționat astfel încât, după deschidere, dovada deschiderii să fie evidentă și ușor de verificat.

135. Pe etichetele produselor alimentare destinate pentru comerțul cu amănuntul trebuie să se indice în mod clar:

a) în cazul laptelui crud destinat consumului uman direct – cuvintele „lapte crud”;

b) în cazul produselor obținute din lapte crud, printr-un proces de fabricație care nu include nici un tratament termic, fizic sau chimic – cuvintele „produs cu lapte crud”;

c) în cazul colostrului – cuvântul “colostru”;

d) în cazul produselor pe bază de colostru – cuvintele „pe bază de colostru”.

136. Prin derogare de la cerințele secțiunii 1 capitolul III al prezentelor Reguli:

a) pe ambalaj sau pe pachet în locul indicării numărului de autorizare al întreprinderii, marca de identificare poate conține o trimitere la locul de origine, unde este înscris numărul de autorizare al întreprinderii;

b) în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate să indice numai codul țării expeditoare și numărul de autorizare al întreprinderii.

Capitolul XI

Ouă și produse din ouă

Secțiunea 1

Ouă

137. În spațiile producătorului și pînă la vînzarea către consumator, ouăle trebuie să fie ținute curate, uscate, fără miros străin, protejate eficient contra loviturilor și ferite de expunere directă la soare.

138. Ouăle trebuie depozitate și transportate, pînă la vînzarea către consumatorul final, la o temperatură, preferabil, constantă, corespunzătoare pentru asigurarea conservării optime a proprietăților igienice ale acestora.

Ouăle trebuie livrate către consumator în termen de cel mult 21 de zile de la ouat.

Secțiunea 2

Produse din ouă

139. Agenții economici trebuie să se asigure că:

1) întreprinderile pentru fabricarea produselor din ouă sînt construite, proiectate și echipate astfel încît să se efectueze în mod separat următoarele operațiuni:

a) spălarea, uscarea și dezinfectarea ouălor murdare, după caz;

b) spargerea ouălor, colectarea conținutului acestora și îndepărtarea părților de coajă și membrane;

c) alte operațiuni, decît cele prevăzute în prezentul punct;

2) materia primă utilizată la fabricarea produselor din ouă respectă următoarele cerințe:
a) cojile ouălor utilizate pentru fabricarea produselor din ouă sînt complet dezvoltate și nu prezintă crăpături;

b) ouăle crăpate se utilizează pentru fabricarea produselor din ouă, dacă întreprinderea de producție sau centrul de ambalare le livrează direct întreprinderilor de procesare, unde acestea trebuie sparte cît mai curînd posibil;

c) ouăle lichide obținute în conformitate cu cerințele prezentei secțiunii într-o întreprindere autorizată în acest scop pot fi utilizate ca materie primă;

3) toate operațiunile se efectuează astfel încît să se evite orice contaminare în timpul producției, manipulării și depozitării produselor din ouă, în special, prin asigurarea următoarelor cerințe:

a) ouăle pot fi sparte numai dacă sînt curate și uscate;

b) ouăle sînt sparte astfel încît să se reducă la minimum contaminarea, în special prin asigurarea unei separări adecvate de alte operațiuni;

4) ouăle crăpate sînt procesate cît mai curînd posibil;

5) ouăle, altele decît cele de găină, de curcă sau de bibilică, sînt manipulate și procesate separat; tot echipamentul este curățat și dezinfectat înainte să fie reluată procesarea ouălor de găină, curcă și bibilică;

6) conținutul ouălor nu este obținut prin centrifugarea ori zdrobirea ouălor, centrifugarea nu este utilizată nici pentru obținerea resturilor de albuș de ou din cojile goale pentru consum uman;

7) după spargere, oul lichid este supus integral procesării cît mai curînd posibil, pentru a se elimina riscurile microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil;

8) lotul care a fost prelucrat insuficient este supus imediat unei noi procesări în aceeași întreprindere, dacă aceasta îl face propriu pentru consum uman;

9) lotul impropriu pentru consum uman este denaturat astfel încît să se asigure că nu este utilizat pentru consum uman;

10) nu este necesară procesarea pentru albușul de ou destinat fabricării de albumină deshidratată sau cristalizată, care ulterior este supusă unui tratament termic;

11) dacă procesarea nu este efectuată imediat după spargere, ouăle lichide sînt depozitate, fie congelate, fie la o temperatură nu mai mare de 4°C, pentru o perioadă ce nu depășește 48 de ore, cu excepția produselor din care urmează să se extragă zaharurile;

12) produsele, care nu au fost stabilizate astfel încît să fie păstrate la temperatura camerei, sînt răcite la o temperatură nu mai mare de 4°C sau, în caz de necesitate, congelate imediat după procesare.

140.

Specificații

analitice:

a) concentrația de acid 3 hidroxibutiric nu trebuie să depășească 10 mg/kg în substanța uscată a produsului din ouă nemodificat;

b) conținutul de acid lactic în materia primă utilizată pentru fabricarea produselor din ouă nu trebuie să depășească 1 g/kg de substanță uscată. Pentru produsele fermentate această valoare trebuie să fie determinată înaintea procesului de fermentație;

c) cantitatea de resturi de coji de ouă, membrane de ouă și orice alte părți care ar putea fi în produsul din ouă procesat nu trebuie să depășească 100 mg/kg din produsul din ouă.

141

Etichetarea

și

marca

de

identificare:

1) loturile de produse din ouă care nu sînt destinate vînzării cu amănuntul, ci utilizării ca ingrediente la fabricarea unui alt produs li se aplică:

a) cerințele generale pentru marca de identificare prevăzute la secțiunea 1 capitolul III al prezentelor Reguli;

b) o etichetă ce indică temperatura la care produsele din ouă trebuie să fie păstrate și perioada în care poate fi asigurată conservarea;

2) în cazul ouălor lichide, eticheta prevăzută la subpct. 1) al prezentului punct trebuie să includă formularea „produse din ouă nepasteurizate – pentru a fi tratate la locul de destinație”, precum și data și ora spargerii.

Capitolul XII

Pulpe de broaște și melci de mare

142. Agenții economici care procesează pulpe de broaște sau melci de mare pentru consum uman trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

a) broaștele și melcii de mare trebuie sacrificați într-o întreprindere construită, proiectată și echipată în acest scop;

b) întreprinderea în care sînt procesate pulpele de broaște trebuie să aibă o încăpere rezervată pentru depozitarea și spălarea broaștelor vii și pentru sacrificarea și sîngerarea acestora. Această încăpere trebuie separată fizic de încăperea de procesare;

c) broaștele și melcii de mare care au murit altfel decît prin sacrificare în întreprindere nu trebuie utilizați pentru consum uman;

d) broaștele și melcii de mare trebuie supuși unei examinări organoleptice efectuate prin prelevare de probe. Dacă în urma examinării se constată faptul că broaștele și melcii de mare pot prezenta un pericol, aceștia nu trebuie utilizați pentru consum uman;

e) imediat după procesare pulpele de broască trebuie spălate complet cu un jet de apă potabilă și răcite imediat la o temperatură apropiată de cea de topire a gheții, congelate sau procesate;

f) după sacrificare hepato-pancreasul melcilor de mare trebuie îndepărtat și nu trebuie utilizat pentru consum uman.

Capitolul XIII

Grăsimi de origine animală procesate și jumări

Secțiunea 1

Cerințe aplicabile pentru întreprinderile care colectează sau procesează materie primă

143. Agenții economici trebuie să se asigure că întreprinderile care colectează sau procesează materie primă pentru obținerea de grăsimi de origine animală procesate și jumări respectă următoarele cerințe:

1) centrele destinate colectării de materie primă și transportării ulterioare către întreprinderile de procesare trebuie dotate cu instalații pentru depozitarea materiei prime la o temperatură nu mai mare de 7°C;

2) fiecare întreprindere de procesare trebuie să aibă:
a) instalații pentru refrigerare;

b) un spațiu pentru expediere, cu excepția cazului în care întreprinderea expediază grăsime animală procesată numai în containere;

c) dacă este necesar, echipament potrivit pentru procesarea produselor din grăsimi animale procesate amestecate cu alte produse și/sau condimente;

3) instalații de refrigerare nu sînt necesare, dacă protocoalele pentru furnizarea de materie primă asigură că aceasta nu a fost depozitată sau transportată fără refrigerare activă, dacă va fi procesată în decurs de 12 ore în ziua în care a fost obținută.

Secțiunea 2

Cerințe de igienă pentru prepararea grăsimii de origine animală procesate și a jumărilor

144. Agenții economici care procesează grăsimi de origine animală procesate și jumări trebuie să asigure respectarea următoarelor cerințe:

1) materia primă:

a) să provină de la animale sacrificate într-un abator și care au fost considerate proprii pentru consum uman ca urmare a inspecției antemortem și post-mortem;

b) să fie constituită din țesuturi adipoase sau oase cu un conținut cît mai mic de sînge și impurități;

c) să provină din întreprinderi înregistrate sau autorizate;

d) să fie transportată și depozitată pînă la procesare în condiții sanitare și la o temperatură internă nu mai mare de 7 °C. Materia primă poate fi depozitată și transportată fără refrigerare activă, dacă va fi procesată în decurs de 12 ore în ziua în care a fost obținută;

- 2) în timpul procesării se interzice utilizarea solvenților;
- 3) grăsimile animale procesate și preparate conform prevederilor prezentului punct pot fi rafinate în aceeași întreprindere sau în altă întreprindere în scopul îmbunătățirii calităților fizico-chimice ale acestora, în cazul în care grăsimile destinate rafinării întrunesc standardele prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele Reguli;
- 4) grăsimile animale topite, în funcție de tipul acestora, trebuie să respecte standardele prevăzute în anexa nr.1 la prezentele Reguli;
- 5) jumările destinate consumului uman trebuie:
- a) procesate la o temperatură de cel mult 70°C – la o temperatură de cel mult 7°C, pentru o perioadă ce nu depășește 24 de ore, sau la o temperatură de cel mult minus 18°C;
- b) procesate la o temperatură mai mare de 70°C și care au un procent de umiditate mai mare sau egal cu 10% - la o temperatură nu mai mare de 7°C, pentru o perioadă ce nu depășește 48 de ore sau în orice îmbinare de timp și temperatură care să ofere o garanție echivalentă, la o temperatură nu mai mare de minus 18°C;
- c) procesate la o temperatură mai mare de 70°C și care au un procent de umiditate sub 10% - în condiții de temperatură nestabile.

Capitolul XIV

Stomacuri, vezici urinare și intestine tratate

145. Intestinele, vezicile urinare și stomacurile de animale pot fi plasate pe piață numai dacă:
- a) provin de la animale sacrificate într-un abator și care s-au dovedit a fi proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției antemortem și post-mortem;
- b) sînt sărate, tratate termic sau uscate; și
- c) după sărare, tratare termică sau uscare sînt luate măsuri eficiente pentru a se preveni recontaminarea.
146. Stomacurile, vezicile urinare și intestinele tratate, care nu pot fi ținute la o temperatură ambientală, trebuie depozitate pînă la livrare în stare refrigerată, utilizîndu-se instalații destinate pentru acest scop. În special, produsele care nu sînt sărate sau uscate trebuie ținute la o temperatură de cel mult 3°C.

Capitolul XV

Gelatină

Secțiunea 1

Cerințe pentru materia primă

147. Pentru producerea gelatinei pot fi folosite următoarele materii prime, destinate utilizării în alimentație:
- a) oase;
- b) piei prelucrate și neprelucrate de la animale rumegetoare de fermă;
- c) piei de porc;
- d) piei de pasăre;
- e) tendoane și sinovii;
- f) piei prelucrate și neprelucrate de vînat sălbatic;
- g) piei și oase de pește.
148. Se interzice utilizarea pieilor prelucrate și neprelucrate care au fost supuse oricărui proces de tăbăcire finalizat sau nefinalizat.
149. Materia primă de la animalele de fermă trebuie să provină de la animale sacrificate într-un abator și ale căror carcase s-au dovedit a fi proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției antemortem și post-mortem, sau în cazul pieilor prelucrate și neprelucrate provenite de la vînat sălbatic – proprii pentru consum uman.
150. Materia primă trebuie să provină din întreprinderile înregistrate sau autorizate.
151. Centrele de colectare și tăbăcăriile pot să furnizeze materie primă pentru producerea gelatinei destinate consumului uman, dacă Agenția autorizează aceste operațiuni, cu condiția că:
- a) dispun de încăperi de depozitare cu pardoseli solide și pereți netezi, care sînt ușor de curățat și de dezinfectat, iar în caz de necesitate, utilizate cu instalații pentru refrigerare;

- b) încăperile de depozitare sînt păstrate în stare bună de curăţenie şi întreţinere, astfel încît acestea să nu constituie o sursă de contaminare pentru materia primă;
- c) materia primă, care nu este în conformitate cu prezenta secţiune, este depozitată şi/sau procesată în aceste spaţii separată de materia primă conformă, pe toată durata recepţiei, depozitării, procesării şi expedierii.

Secţiunea 2

Transportarea şi depozitarea materiei prime

152. În locul mărcii de identificare materia primă trebuie să fie însoţită pe durata transportării şi în timpul livrării unui centru de colectare, unei tăbăcării sau unei întreprinderi de prelucrare a gelatinei, de un document în care se indică întreprinderea de origine şi informaţiile prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele Reguli.

153. În timpul transportării şi depozitării materia primă trebuie să fie răcită sau congelată, cu excepţia cazului în care sînt procesate în decurs de 24 de ore de la livrare. Pot fi transportate şi depozitate la o temperatură ambientală oasele degresate şi uscate sau oseina, pieile sărate, uscate şi tratate cu apă de var, precum şi pieile tratate cu acizi ori baze.

Secţiunea 3

Cerinţe pentru fabricarea gelatinei

154. Procesul de producţie a gelatinei trebuie să asigure că:

1) toată materia osoasă de la rumegătoare, provenită de la animale fătate, crescute sau sacrificate în ţări ori în regiuni clasificate ca avînd o incidenţă redusă de encefalopatie spongiformă bovină, este supusă unui proces de zdrobire fină şi degresare cu apă fierbinte, apoi de tratare cu acid clorhidric diluat (în concentraţie minimă de 4% şi $\text{pH} < 1,5$), pentru o perioadă de cel puţin două zile. Acest tratament este urmat, fie de:

a) un tratament alcalin cu soluţie saturată de hidroxid de calciu ($\text{pH} > 12,5$), pentru o perioadă de cel puţin 20 de zile, cu o etapă de sterilizare la $138\text{-}140^\circ\text{C}$ timp de 4 secunde;

b) un tratament cu acid ($\text{pH} < 3,5$) timp de minimum 10 ore, cu un tratament termic de minimum 138°C timp de cel puţin 4 secunde;

c) un proces de încălzire şi presare pentru cel puţin 20 de minute cu abur saturat la 133°C , la o presiune de cel puţin 3 bari;

d) sau de un proces echivalent autorizat;

2) altă materie primă este supusă unui tratament cu acizi sau baze, urmat de una sau mai multe clătiri. PH-ul trebuie să fie ulterior ajustat. Gelatina trebuie să fie extrasă prin încălzire, o dată sau de mai multe ori consecutiv, urmată de purificare prin intermediul filtrării şi sterilizării.

155. Agenţii economici pot fabrica şi depozita în aceeaşi întreprindere atît gelatină destinată consumului uman, cît şi gelatină nedestinată consumului uman, cu condiţia ca materia primă şi procesul de fabricare să fie în conformitate cu cerinţele aplicabile gelatinei destinate consumului uman.

156. Gelatina trebuie să corespundă limitelor de reziduuri prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele Reguli.

157. Pachetele şi ambalajele care conţin gelatină trebuie să conţină formularea „Gelatină proprie consumului uman”, precum şi să indice termenul de valabilitate.

Capitolul XVI

Colagen

Secţiunea 1

Cerinţe pentru materia primă

158. Pentru producerea colagenului destinat utilizării în produse pot fi folosite următoarele materii prime:

a) piei prelucrate şi neprelucrate de la animale rumegătoare de fermă;

b) piei şi oase de porc;

c) piei şi oase de pasăre;

d) tendoane;

e) piei prelucrate şi neprelucrate de vînat sălbatic;

f) piei și oase de pește.

159. Este interzisă utilizarea pieilor prelucrate și neprelucrate, dacă acestea au fost supuse oricărui proces de tăbăcire, indiferent dacă acest proces a fost finalizat sau nu.

160. Materia primă de la animalele de fermă trebuie să provină de la animale sacrificate într-un abator și ale căror carcase sînt proprii pentru consum uman, ca urmare a inspecției antemortem și post-mortem sau, în cazul pieilor prelucrate și neprelucrate de vînat sălbatic – de la vînat sălbatic propriu pentru consumul uman.

161. Materia primă trebuie să provină din întreprinderile înregistrate.

162. Centrele de colectare și tăbăcirile pot să furnizeze materie primă pentru producerea de colagen destinat consumului uman, dacă Agenția autorizează aceste operațiuni, cu condiția că:

a) dispun de încăperi de depozitare cu pardoseli solide și pereți netezi care sînt ușor de curățat și de dezinfectat și, după caz, prevăzute cu instalații pentru refrigerare;

b) încăperile de depozitare sînt păstrate în stare bună de întreținere și igienă, astfel încît să nu constituie o sursă de contaminare pentru materia primă;

c) materia primă, care nu este în conformitate cu prezenta secțiune, este depozitată și/sau procesată în aceste spații, fiind separată, pe toată perioada recepției, depozitării, procesării și expedierii, de materia primă, care este în conformitate cu prezenta secțiune.

Secțiunea 2

Transportarea și depozitarea materiei prime

163. În locul mărcii de identificare materia primă trebuie să fie însoțită pe durata transportării și în timpul livrării unui centru de colectare, unei tăbăcirii sau unei întreprinderi de procesare a colagenului de un document care indică întreprinderea de origine și conține informațiile prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele Reguli.

164. În timpul transportării și depozitării materia primă trebuie răcită sau congelată, cu excepția cazului în care va fi procesată în decurs de 24 de ore de la livrare. Pot fi transportate și depozitate la o temperatură ambientală oasele degresate și uscate sau oseina, pieile sărate, uscate și tratate cu apă de var, precum și pieile tratate cu acizi ori baze.

Secțiunea 3

Cerințe pentru fabricarea colagenului

165. Colagenul trebuie:

a) produs printr-un proces care asigură că materia primă este supusă unui tratament ce include spălarea, ajustarea pH-ului, utilizîndu-se acizi sau baze, urmat de una ori mai multe clătiri, filtrare și extragere sau de un proces echivalent autorizat. Extragerea poate să nu fie efectuată în cazul în care se produce colagen cu masă moleculară mică din materia primă provenită de la animale nerumegătoare;

b) supus unui proces de uscare.

166. Agenții economici pot produce și depozita în aceeași întreprindere atît colagen destinat consumului uman, cît și colagen care nu este destinat consumului uman, cu condiția ca materia primă și procesul de producție să fie în conformitate cu cerințele aplicabile colagenului destinat consumului uman.

Secțiunea 4

Cerințe pentru produsele finite.

Etichetarea

167. Agenții economici trebuie să se asigure că sînt respectate limitele reziduurilor pentru colagen prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele Reguli.

168. Ambalajele și pachetele care conțin colagen trebuie să conțină formularea „Colagen propriu consumului uman”, precum și data preparării.

Capitolul XVII

Cerințe suplimentare

169. La înaintarea propunerilor de modificare a capitolelor III-XVI ale prezentelor Reguli, se va ține cont:

1) de regulile de transportare a cărnii calde;

- 2) de conținutul de calciu în carnea separată mecanic, care este necesar să nu-l depășească pe cel din carnea tocată;
- 3) de alte tratamente ce pot fi aplicate moluștelor bivalve vii și care nu au fost supuse unui tratament de purificare sau de reimersie;
- 4) de metodele de testare recunoscute pentru depistarea biotoxinelor marine;
- 5) de standardele suplimentare de sănătate pentru moluștele bivalve vii, în cooperare cu laboratoarele comunitare de referință, incluzând:
- a) valorile -limită și metodele de analiză pentru alte biotoxine marine;
- b) procedurile de testare virusologică și standardele virusologice;
- c) planurile de prelevare de probe, metodele și toleranțele analitice ce trebuie să fie aplicate, pentru a se verifica conformitatea cu standardele de sănătate;
- 6) de standardele sau controalele de sănătate, în cazul în care există date științifice care demonstrează că acestea sînt necesare pentru a proteja sănătatea omului;
- 7) de criteriile pentru determinarea prezenței paraziților, cînd datele epidemiologice indică faptul că un fond piscicol nu prezintă un risc pentru sănătate cu referire la prezența de paraziți și, în consecință, pentru determinarea momentului cînd autoritatea competentă poate autoriza agenții economici să nu congeleze produsele de pescuit, în conformitate cu capitolul IX al prezentelor Reguli;
- 8) de criteriile de prospețime și limitele cu referire la histamină și azotul total ușor hidrolizabil, pentru produsele de pescuit;
- 9) de utilizarea, fabricarea anumitor produse lactate, de laptele crud care nu întrunește criteriile prevăzute la capitolul X al prezentelor Reguli, cu referire la numărul total de germeni și numărul de celule somatice;
- 10) de valoarea maximă permisă pentru cantitatea totală de reziduuri de substanțe antibiotice în laptele crud;
- 11) de procesele echivalente pentru producerea de gelatină sau colagen.

Anexa nr.1
la Regulile specifice de igienă
a produselor alimentare
de origine animală

Standarde pentru grăsimile animale topite

	Rumegătoare			Animale din specia porcine			Alte grăsimi de origine animală	
	Seu comestibil		Seu pentru rafinare	Grăsimi comestibilă		Untură și alte grăsimi de porc pentru rafinare	Comestibile	Pentru rafinare
	Primul lichid ¹⁾	Alte		Untură ²⁾	Alte grăsimi			
FFA (m/m% acid oleic) maximum	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxid maximum	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 totale insolubile	Maximum 0,15%					Maximum 0,5%		
Miros, gust, culoare	Specifică produsului respectiv							

¹⁾ Grăsimia de origine animală procesată, obținută prin procesarea la o temperatură joasă a grăsimii proaspete provenite de la nivelul cordului, epiplonului, rinichilor și mezenterului animalelor din specia bovine, și grăsimia provenită din sălile de tranșare.

²⁾ Grăsimia de origine animală procesată, obținută din țesuturile adipoase de la animale din specia porcine.

Anexa nr.2
la Regulile specifice de igienă
a produselor alimentare
de origine animală

Limitele de reziduuri pentru gelatină și colagen

Reziduuri	Limită
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

Anexa nr.3
la Regulile specifice de igienă
a produselor alimentare
de origine animală

**Document-model
ce trebuie să însoțească materia primă destinată
pentru producerea gelatinei sau colagenului**

MODEL DOCUMENT TO ACCOMPANY RAW MATERIAL DESTINED FOR THE
PRODUCTION OF GELATINE OR COLLAGEN

I. Identificarea of materieii prime
I. Identification of raw material

Tipul de produse
Type of products

Data fabricării
Date of manufacture

Tipul materialului de împachetare
Type of packaging

Numărul de pachete
Number of packages

Perioada de depozitare garantată
Guaranteed storage period

Greutatea netă (kg)
Net weight (kg)

II. Originea materieii prime

II. Origin of raw material

Adresa/adresele și numărul/numerele de înregistrare al/ale întreprinderii/întreprinderilor de producție autorizate

Address(es) and registration number(s) of the approved production establishment(s)

.....

III. Destinația materiei prime

III. Destination of raw material

Materia primă este expedită:

The raw material will be sent:

De la (locul încărcării)

from (place of loading)

la (țara și locul de destinație)

to(country and place of destination)

cu următoarele mijloace de transport

by the following means of transport

Numele și adresa expeditorului

Name and address of consignor

Numele și adresa destinatarului

Name and address of consignee