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

►B

# REGULAMENTUL (CE) NR. 2074/2005 AL COMISIEI

## din 5 decembrie 2005

## de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

(JO L 338, 22.12.2005, p. 27)

Astfel cum a fost modificat prin:

| | | Jurnalul Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | NR. | Pagina | Data |
| ►M1 | Regulamentul (CE) nr. 1664/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006 | L 320 | 13 | 18.11.2006 |
| ►M2 | Regulamentul (CE) nr. 1244/2007 al Comisiei din 24 octombrie 2007 | L 281 | 12 | 25.10.2007 |
| ►M3 | Regulamentul (CE) nr. 1022/2008 al Comisiei din 17 octombrie 2008 | L 277 | 18 | 18.10.2008 |
| ►M4 | Regulamentul (CE) nr. 1250/2008 al Comisiei din 12 decembrie 2008 | L 337 | 31 | 16.12.2008 |
| ►M5 | Regulamentul (UE) nr. 15/2011 al Comisiei din 10 ianuarie 2011 | L 6 | 3 | 11.1.2011 |
| ►M6 | Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 809/2011 al Comisiei din 11 august 2011 | L 207 | 1 | 12.8.2011 |
| ►M7 | Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 1012/2012 al Comisiei din 5 noiembrie 2012 | L 306 | 1 | 6.11.2012 |
| ►M8 | Regulamentul (UE) nr. 218/2014 al Comisiei din 7 martie 2014 | L 69 | 95 | 8.3.2014 |
| ►M9 | Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/2295 al Comisiei din 9 decembrie 2015 | L 324 | 5 | 10.12.2015 |
| ►M10 | Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2016/759 al Comisiei din 28 aprilie 2016 | L 126 | 13 | 14.5.2016 |
| ►M11 | Regulamentul (UE) 2017/1973 al Comisiei din 30 octombrie 2017 | L 281 | 21 | 31.10.2017 |
| ►M12 | Regulamentul (UE) 2017/1980 al Comisiei din 31 octombrie 2017 | L 285 | 8 | 1.11.2017 |

rectificat prin:

►C1 Rectificare, JO L 214, 9.8.2013, p. 11 (1012/2012)

▼B

# REGULAMENTUL (CE) NR. 2074/2005 AL COMISIEI

**din 5 decembrie 2005**

**de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004**

**(Text cu relevanță pentru SEE)**

*Articolul 1*

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

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

*Articolul 2*

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

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

*Articolul 3*

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

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

*Articolul 4*

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

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

*Articolul 5*

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

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

▼M6

*Articolul 6*

**Modele de certificate de sănătate animală și documente pentru importurile de anumite produse de origine animală în sensul Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și 854/2004**

1. Modelele de certificate de sănătate animală și documente menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, care trebuie să fie utilizate la importul produselor de origine animală care figurează la anexa VI la prezentul regulament, sunt prevăzute în respectiva anexă.

2. Modelul de document care trebuie să fie semnat de căpitan, care poate înlocui documentul solicitat în temeiul articolului 14 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 în cazul în care produsele pescărești congelate sunt importate direct de pe o navă frigorifică, după cum se prevede la articolul 15 alineatul (3) din regulamentul respectiv, este stabilit în Anexa VI la prezentul regulament.

▼M1

*Articolul 6a*

**Metode de testare a laptelui crud și a laptelui tratat termic**

Autoritățile competente și, dacă este cazul, operatorii din sectorul alimentar utilizează metodele de analiză descrise în anexa VIa la prezentul regulament pentru a verifica respectarea limitelor stabilite în anexa III secțiunea IX capitolul I partea III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și pentru a se asigura de efectuarea în mod corespunzător a procesului de pasteurizare a produselor lactate în conformitate cu anexa III secțiunea IX capitolul II partea II la regulamentul menționat anterior.

▼M2

*Articolul 6b*

**Cerințe referitoare la controalele oficiale privind inspecția cărnii în temeiul Regulamentului (CE) nr. 854/2004**

Cerințele referitoare la controalele oficiale privind inspecția cărnii sunt stabilite în Anexa VIb.

▼M11

*Articolul 6c*

**Cerințe referitoare la controalele oficiale privind produsele pescărești capturate de nave care arborează pavilionul unui stat membru și introduse în Uniune după ce au fost transferate în țări terțe, cu sau fără depozitare**

(1) Produsele pescărești destinate consumului uman, capturate de nave care arborează pavilionul unui stat membru și descărcate în țări terțe, cu sau fără depozitare, înainte de a fi introduse pe teritoriul Uniunii printr-un alt mijloc de transport, trebuie să fie însoțite de un certificat de sănătate eliberat de autoritatea competentă din țara terță respectivă și completat în conformitate cu modelul de certificat de sănătate prevăzut în apendicele VIII la anexa VI.

(2) Țara terță în care are loc transferul trebuie să fie înscrisă pe o listă, astfel cum se prevede la articolul 11 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

▼M11

(3) În cazul în care produsele pescărești menționate la alineatul (1) sunt descărcate și transportate într-un spațiu de depozitare situat în țara terță menționată la alineatul respectiv, spațiul de depozitare respectiv trebuie să figureze pe o listă, astfel cum se prevede la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

(4) În cazul în care produsele pescărești menționate la alineatul (1) sunt încărcate pe o navă care arborează pavilionul unei țări terțe, țara terță respectivă trebuie să fie înscrisă pe o listă, astfel cum se prevede la articolul 11 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, iar nava trebuie să figureze pe o listă, astfel cum se prevede la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

Navele portcontainer folosite la transportul produselor pescărești containerizate sunt excluse de la această cerință.

▼B

*Articolul 7*

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

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

(a) sunt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau

(b) sunt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau

(c) sunt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare comunitară, națională, regională sau locală.

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

(a) la anexa II capitolul II punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, pentru localurile în care aceste produse sunt expuse unui mediu care contribuie la dezvoltarea caracteristicilor lor. Aceste localuri pot avea în special ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune și care au ziduri, plafoane și soluri naturale de origine geologică;

(b) la anexa II capitolul II punctul 1 litera (f) și capitolul V punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, în ceea ce privește natura materialelor care intră în compoziția instrumentelor și echipamentelor utilizate în mod specific pentru pregătirea, ambalarea și împachetarea acestor produse.

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

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

▼B

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

(a) descrie pe scurt dispozițiile care au fost adaptate;

(b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză și

(c) furnizează orice altă informație pertinentă.

*Articolul 8*

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

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

*Articolul 9*

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

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

*Articolul 10*

**Intrarea în vigoare și punerea în aplicare**

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

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

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

▼B

*ANEXA I*

## INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL PRODUCȚIEI ALIMENTARE

### SECȚIUNEA 1

### OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

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

### SECȚIUNEA II

### OBLIGAȚII ALE AUTORITĂȚILOR COMPETENTE

*CAPITOLUL 1*

***COMUNICAREA INFORMAȚIILOR PRIVIND LANȚUL ALIMENTAR***

1. Autoritatea competentă de la locul de expediție informează operatorul din sectorul alimentar responsabil cu expediția elementelor informative minime care sunt furnizate abatorului cu privire la lanțul alimentar, în conformitate cu anexa II secțiunea III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Autoritatea competentă de la abator verifică dacă:

   (a) informațiile privind lanțul alimentar sunt comunicate în mod sistematic și eficient operatorului abatorului de către operatorul responsabil cu creșterea animalelor sau păstrarea lor înaintea expediției;

   (b) informațiile privind lanțul alimentar sunt valabile și fiabile;

   (c) operatorului îi sunt comunicate, după caz, informațiile pertinente.

3. Atunci când animalele sunt trimise la un abator într-un alt stat membru, autoritățile competente de la locul de expediție și de la abator cooperează pentru ca informațiile furnizate de către operatorul din sectorul alimentar responsabil cu expediția să fie accesibile operatorului abatorului care reprezintă destinația lotului de animale.

*CAPITOLUL II*

***COMUNICAREA INFORMAȚIILOR CĂTRE EXPLOATAȚIA DE ORIGINE***

1. Medicul veterinar oficial poate utiliza modelul de document din apendicele I pentru a înregistra rezultatele inspecțiilor pertinente care trebuie comunicate unității în care animalele au fost crescute înainte de a fi trimise la abator în același stat membru, în conformitate cu anexa I secțiunea II capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

2. Atunci când animalele provin dintr-o unitate situată în alt stat membru, autoritatea competentă are obligația de a comunica rezultatele inspecțiilor pertinente; în acest scop, ea utilizează un model de document din apendice, în limba țării de expediție și în limba țării de destinație.

▼B

*Apendice la anexa I*

**MODEL DE DOCUMENT**

| | | |
|---|---|---|
| 1. | **Elemente de identificare** | |
| 1.1. | exploatație de origine (proprietar sau administrator, de exemplu) | |
| | nume/număr | |
| | adresă completă | |
| | număr de telefon | |
| 1.2. | numere de identificare (se anexează o listă separată) | |
| | număr total de animale (pe specii) | |
| | probleme de identificare (după caz) | |
| 1.3. | identificarea efectivului/cuștii (după caz) | |
| 1.4. | specia animală | |
| 1.5. | număr de referință al certificatului de sănătate animală | |
| 2. | **Observații *ante-mortem*** | |
| 2.1. | bunăstarea animalelor | |
| | numărul de animale în cauză | |
| | tip/clasă/vârstă | |
| | observații (de exemplu, codofagie) | |
| 2.2. | starea de murdărire a animalelor | |
| 2.3. | observații medicale (patologie) | |
| | numărul de animale în cauză | |
| | tip/clasă/vârstă | |
| | observații | |
| | data inspecției | |
| 2.4. | rezultatele de laborator ([1]) | |

([1]) Microbiologice, chimice, serologice etc. (se anexează rezultatele).

▼B

| | |
|---|---|
| 3. **Observații *post-mortem*** | |
| 3.1. observații (macroscopice) numărul de animale în cauză | |
| tip/clasă/vârstă | |
| partea sau organul afectat al animalului sau ale animalelor | |
| data abatorizării | |
| 3.2. patologie [pot fi utilizate coduri (1)]. | |
| numărul de animale în cauză | |
| tip/clasă/vârstă | |
| partea sau organul afectat al animalului sau ale animalelor | |
| carcase declarate parțial sau total improprii consumului (motiv) | |
| data abatorizării | |
| 3.3. rezultatele de laborator (2) | |
| 3.4. alte rezultate (paraziți, corpuri străine etc.) | |
| 3.5. observații privind bunăstarea animalelor (de exemplu picioare rupte) | |
| 4. **Alte informații** | |
| 5. **Coordonate** | |
| 5.1. abator (numărul autorizației) | |
| nume | |
| adresă completă | |
| număr de telefon | |
| 5.2. adresa electronică, după caz | |
| 6. **Medic veterinar oficial (cu majuscule)** | |
| semnătura și ștampila | |
| 7. **Data** | |
| 8. **Număr de pagini anexate prezentului formular:** | |

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

(2) Microbiologice, chimice, serologice etc. (se anexează rezultatele).

▼B

*ANEXA II*

**PRODUSE PESCĂREȘTI**

SECȚIUNEA I

**OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR**

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

*CAPITOLUL I*

***DEFINIȚII***

1. Prin „parazit vizibil” se înțelege orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui.

2. Prin „control vizual” se înțelege un examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinare la lumină, după caz.

3. Prin „examinare la lumină” se înțelege, în cazul peștilor plați sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților.

*CAPITOLUL II*

***CONTROL VIZUAL***

1. Controlul vizual trebuie să aibă în vedere un număr reprezentativ de eșantioane. Persoanele responsabile de unitățile terestre și personalul calificat de la bordul navelor fabrică determină numărul și frecvența controalelor în funcție de natura produselor pescărești, de originea geografică a acestora și de uzul căruia îi sunt destinate. În cursul producției, controlul vizual al peștilor eviscerați este realizat de către persoane calificate și are în vedere cavitatea abdominală, ficatul, icrele și laptii destinați consumului uman. În funcție de sistemul de eviscerare utilizat, controlul vizual trebuie realizat:

   (a) în mod continuu de către manipulator în timpul eviscerării și spălării, în caz de eviscerare manuală;

   (b) prin sondaj asupra unui număr reprezentativ de eșantioane, de cel puțin zece pești pe lot, în caz de eviscerare mecanică.

2. Controlul vizual al fileurilor sau al tranșelor de pești se realizează de către persoane calificate în timpul fasonării și după tranșarea fileului sau porționare. În cazul în care un examen individual este imposibil din cauza mărimii fileurilor sau operațiunilor de tranșare a fileurilor, trebuie stabilit și pus la dispoziția autorității competente un plan de eșantionare, în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul II punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. În cazul în care examinarea la lumină a fileurilor se dovedește necesară din punct de vedere tehnic, trebuie inclusă în planul de eșantionare.

▼B

SECȚIUNEA II

**OBLIGAȚII ALE AUTORITĂȚILOR COMPETENTE**

*CAPITOLUL I*

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

▼M3

1. Produsele pescărești neprelucrate sunt considerate improprii consumului uman în cazul în care evaluarea organoleptică dă naștere la suspiciuni asupra prospețimii acestora, iar controlul chimic arată că sunt depășite următoarele valori limită pentru ABVT:

   (a) 25 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 1;

   (b) 30 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 2;

   (c) 35 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 3;

   (d) 60 mg de azot/100 g de produse pescărești integrale folosite direct la prepararea uleiului de pește pentru consum uman astfel cum se menționează în al doilea paragraf al părții B punctul 1 din capitolul IV al secțiunii VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004; totuși, atunci când materia primă se conformează literelor (a), (b) și (c) din partea B punctul 1 din capitolul respectiv, statele membre pot să stabilească valori limită la un nivel mai ridicat pentru anumite specii, până la adoptarea unei legislații comunitare specifice.

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

▼B

2. Distilarea menționată la alineatul (1) trebuie realizată cu ajutorul unui dispozitiv conform schemei prezentate la capitolul IV.

3. Metodele de rutină utilizabile pentru controlul valorii-limită de ABVT sunt următoarele:

   — microdifuziunea, descrisă de Conway și Byrne (1933);

   — distilarea directă, descrisă de Antonacopoulos (1968);

   — distilarea unui extras deproteinizat prin acid tricloracetic [Comitetul Codex Alimentarius pentru pești și produse pescărești (1968)].

4. Eșantionul trebuie să includă aproximativ 100 de grame de carne, prelevate în cel puțin trei locuri diferite și amestecate prin mărunțire.

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

*CAPITOLUL II*

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

1. *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis.*

▼B

2. Specii aparținând familiei *Pleuronectidae* (cu excepția halibutului: *Hippoglossus* spp.).

3. *Salmo salar*, specii aparținând familiei *Merlucciidae*, specii aparținând familiei *Gadidae*.

*CAPITOLUL III*

***DETERMINAREA CONCENTRAȚIEI DE ABVT ÎN PEȘTI ȘI PRODUSE PESCĂREȘTI***

**Procedură de referință**

1. *Obiect și sferă de aplicare*

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

2. *Definiție*

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

Se exprimă în mg/100 g.

3. *Scurtă descriere*

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

4. *Substanțe chimice*

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

(a) soluție de acid percloric = 6 g/100 ml;

(b) soluție de hidroxid de potasiu = 20 g/100 ml;

(c) soluție standard de acid clorhidric la 0,05 mol/l (0,05 N);

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

(d) soluție de acid boric = 3 g/100 ml;

(e) agent antispumant pe bază de silicon;

(f) soluție de fenoftaleină = 1 g/100 ml de etanol la 95 %;

(g) indicator (Tashiro Mixed Indicator): se dizolvă 2 g roșu de metil și 1 g de albastru de metil în 1 000 ml de etanol la 95 %.

5. *Instrumente și accesorii*

(a) Mașină de tranșat carne cu care se obține un fileu de pește suficient de omogen.

(b) Mixer de mare viteză, a cărui viteză de rotație este cuprinsă între 8 000 și 45 000 turații/minut.

(c) Filtru îndoit de 150 mm diametru cu filtrare rapidă.

(d) Biuretă de 5 ml gradată la sutime de mililitru.

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

▼B

6. *Executare*

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

(a) Pregătirea eșantionului

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

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

(b) Distilarea cu vapori de apă

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

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

pH-ul punctului-limită ar trebui să fie 5,0 ± 0,1.

(c) Titrare

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

(d) Test martor

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

7. *Calculul concentrației de ABVT*

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

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

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

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

M = masa eșantionului în g.

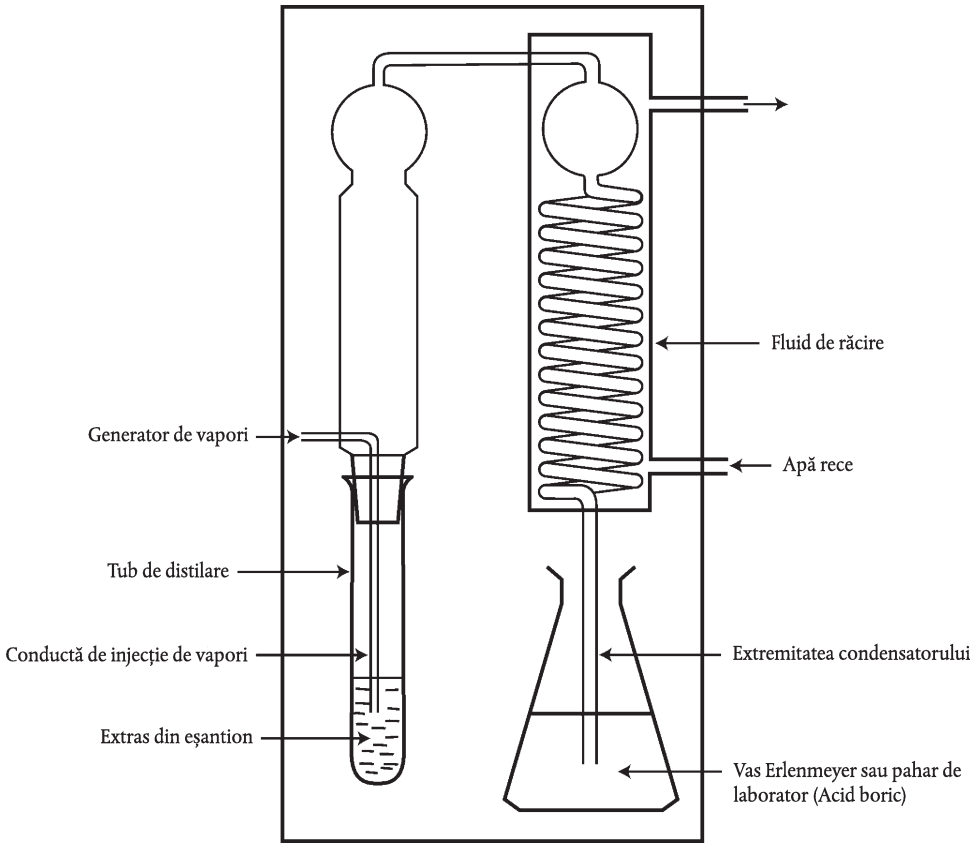
▼B

***Observații***

1. Analizele trebuie efectuate de două ori. Metoda aplicată este corectă în cazul în care diferența dintre cele două analize nu depășește 2 mg/100 g.
2. Se verifică echipamentul distilând soluții de $NH_4Cl$ echivalent la 50 mg de ABVT/100 g.
3. Deviație tip de reproductibilitate $S_r$ = 1,20 mg/100 g. Deviație tip de comparabilitate $S_R$ = 2,50 mg/100 g.

*CAPITOLUL IV*

***DISPOZITIV DE DISTILARE CU VAPORI ABVT***



▼B

*ANEXA III*

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

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

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

▼M12

CAPITOLUL I

**METODĂ DE DETECTARE A TOXINELOR PARALITICE ALE CRUSTACEELOR (PSP)**

1. Conținutul de toxine paralitice ale crustaceelor (PSP) din părțile comestibile ale moluștelor (corp întreg sau orice parte care poate fi consumată separat) trebuie să fie determinat în conformitate cu metoda de testare biologică sau cu orice altă metodă recunoscută la nivel internațional.

2. În cazul contestării rezultatelor, metoda de referință este așa-numita metodă Lawrence, astfel cum a fost publicată în Metoda oficială AOAC 2005.06 (Toxine paralitice ale crustaceelor).

▼M2

CAPITOLUL II

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

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

Cu toate acestea, în scopul depistării, metoda 2006.02 ASP ELISA, publicată în *The AOAC Journal* din iunie 2006, ar putea fi utilizată, de asemenea, pentru a detecta conținutul total de ASP în părțile comestibile ale moluștelor.

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

▼M5

CAPITOLUL III

**METODE DE DETECTARE A TOXINELOR LIPOFILE**

A. **Metode chimice**

1. Metoda LR-UE LC-MS/MS este metoda de referință pentru detectarea toxinelor marine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Această metodă determină cel puțin următoarele substanțe:

   — toxine din grupa acidului ocadaic: OA, DTX1, DTX2, DTX3, inclusiv esterii lor;

([1]) JO L 358, 18.12.1986, p. 1.

▼**M5**

— grupa pectenotoxine: PTX1 și PTX2;

— grupa iesotoxine: YTX, 45 OH YTX, homo YTX, și 45 OH homo YTX;

— grupa azaspiracidelor: AZA1, AZA2 și AZA3.

2. Echivalența toxică totală este calculată prin intermediul factorilor de echivalență toxică (*toxicity equivalent factors* – TEF) recomandați de EFSA.

3. În cazul în care sunt descoperiți noi analogi importanți pentru sănătatea publică, aceștia trebuie să fie incluși în analiză. Echivalența toxică totală este calculată prin intermediul factorilor de echivalență toxică (TEF) recomandați de EFSA.

4. Alte metode, cum ar fi metoda cromatografie lichidă (LC) – spectrometrie de masă (MS), cromatografia lichidă de înaltă performanță (HPLC) cu detectare adecvată, imunodozările și testele funcționale, precum testul de inhibare a fosfatazei, pot fi utilizate în locul metodei LR-UE LC-MS/MS sau pot să o completeze, cu condiția ca:

(a) singure sau combinate, acestea să permită detectarea cel puțin a analogilor menționați în partea A punctul 1 din prezentul capitol; dacă este necesar, se definesc criterii mai adecvate;

(b) să îndeplinească criteriile de performanță a metodei stabilite de LR-UE. Astfel de metode ar trebui să facă obiectul unei validări intralaborator și ar trebui să treacă cu succes testele efectuate în cadrul unui program recunoscut de teste de eficacitate. LR-UE susține activitățile care vizează validarea interlaboratoare a tehnicii pentru a permite o standardizare oficială;

(c) aplicarea acestora să asigure un grad echivalent de protecție a sănătății publice.

B. **Metode biologice**

1. Pentru a le permite statelor membre să își adapteze metodele la metoda LC-MS/MS definită în partea A punctul 1 din prezentul capitol, o serie de proceduri de dozare biologică pe șoarece, diferite prin partea de test (hepatopancreas sau corp întreg) și prin solvenți pentru extracție și purificare, pot fi încă utilizate până la 31 decembrie 2014 pentru detectarea toxinelor marine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Sensibilitatea și specificitatea acestora depind de alegerea solvenților utilizați pentru extracție și purificare și se recomandă să se țină seama de acestea la momentul alegerii metodei, pentru a acoperi gama completă de toxine.

3. Poate fi utilizată o singură dozare biologică pe șoarece cu extracție cu acetonă pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, azaspiracidele, pectenotoxinele și iesotoxinele. Acest test poate fi completat, după caz, prin operațiuni de separare lichid/lichid cu acetat de etil/apă sau diclorometan/apă pentru a elimina interfețele potențiale.

4. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extract echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg, trebuie considerată drept indiciu al prezenței, în proporții superioare limitelor stabilite, a uneia sau mai multor toxine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

▼**M5**

5. Dozarea biologică pe șoarece cu extracție cu acetonă urmată de o separare lichid/lichid cu eter dietilic poate fi utilizată pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, pectenotoxinele și azaspiracidele, dar nu poate fi utilizat pentru a detecta iesotoxinele, deoarece acestea pot fi eliminate în cursul fazei de separare. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extract echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg, trebuie considerată drept indiciu al prezenței acidului ocadaic, dinofisistoxinelor, pectenotoxinelor și azaspiracidelor în proporții superioare limitelor stabilite în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

6. O dozare biologică pe șobolan poate fi utilizată pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, pectenotoxinele și azaspiracidele. Trebuie utilizați trei șobolani pentru fiecare test. O reacție diareică la unul dintre cei trei șobolani este considerată drept indiciu al prezenței acidului ocadaic, dinofisistoxinelor și azaspiracidelor în proporții superioare limitelor stabilite în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

C. După perioada stabilită în partea B punctul 1 din prezentul capitol, dozarea biologică pe șoarece este utilizată doar în cursul monitorizării periodice a zonelor de producție și a zonelor de relocare în vederea detectării unor toxine marine noi sau necunoscute pe baza programelor de control naționale elaborate de statele membre.

▼B

*ANEXA IV*

**CONȚINUTUL DE CALCIU AL CĂRNII SEPARATE MECANIC**

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

1. mai mic sau egal cu 0,1 % (= 100 mg/100 g sau 1 000 ppm) de produs proaspăt;

2. determinat printr-o metodă standardizată la nivel internațional.

▼M9

*ANEXA V*

**Listele unităților autorizate**

CAPITOLUL I

**ACCESUL LA LISTELE UNITĂȚILOR AUTORIZATE**

Pentru a ajuta statele membre să pună la dispoziția altor state membre și a publicului liste actualizate ale unităților autorizate din sectorul alimentar, Comisia creează un site web pentru care fiecare stat membru furnizează un link către site-ul său național sau informează în cazul în care aceste liste sunt publicate prin intermediul sistemului TRACES.

CAPITOLUL II

**STRUCTURA SITE-URILOR WEB NAȚIONALE**

A. **Index**

1. Fiecare stat membru furnizează Comisiei un link către un site național unic pe care figurează indexul listelor unităților din sectorul alimentar autorizate pentru produsele de origine animală în sensul anexei I punctul 8.1 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

2. Indexul menționat la punctul 1 constă într-o pagină, prezentată în una sau mai multe limbi oficiale ale Uniunii.

B. **Schema operațională**

1. Site-ul web care conține indexul este dezvoltat de către autoritatea competentă sau, după caz, de către una dintre autoritățile competente menționate la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004.

2. Indexul include linkuri:

   (a) către alte pagini ale aceluiași site;

   (b) către site-uri gestionate de către alte autorități competente, unități sau, după caz, organisme competente, în cazul în care anumite liste de unități autorizate din sectorul alimentar nu sunt administrate de către autoritatea competentă menționată la punctul 1.

C. **Înscrierea pe liste prin intermediul sistemului TRACES**

Prin derogare de la părțile A și B, statele membre pot furniza listele prin intermediul sistemului TRACES.

CAPITOLUL III

**PREZENTARE ȘI CODURI PENTRU LISTELE UNITĂȚILOR AUTORIZATE**

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

CAPITOLUL IV

**SPECIFICAȚII TEHNICE**

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

▼M1

*ANEXA VI*

▼M6

**MODELE DE CERTIFICATE DE SĂNĂTATE ȘI DOCUMENTE PENTRU IMPORTURILE DE ANUMITE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ**

SECȚIUNEA I

▼M10

_____

▼M6

**CAPITOLUL IV**

*PRODUSE PESCĂREȘTI*

Certificatul de sănătate animală menționat la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmit pentru importurile de produse pescărești, este conform cu modelul prezentat în apendicele IV la prezenta anexă.

**CAPITOLUL V**

*MOLUȘTE BIVALVE VII*

Certificatul de sănătate animală menționat la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmit pentru importurile de moluște bivalve vii, este conform cu modelul prezentat în apendicele V la prezenta anexă.

▼M10

_____

▼M6

SECȚIUNEA II

*MODEL DE DOCUMENT CARE TREBUIE SĂ FIE SEMNAT DE CĂPITAN*

Documentul care trebuie să fie semnat de căpitan, care poate înlocui documentul solicitat în temeiul articolului 14 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 în cazul produselor pescărești congelate care sunt importate direct de pe o navă frigorifică, după cum se prevede la articolul 15 alineatul (3) din regulamentul respectiv, este conform cu modelul de document prezentat în apendicele VII la prezenta anexă.

▼M10

_____

▼M7

*Apendicele IV la Anexa VI*

**Model de certificat de sănătate animală pentru importul de produse pescărești destinate consumului uman**

**Certificat veterinar către UE**

**Partea I: Detalii referitoare la transportul expediat**

| | |
|---|---|
| I.1. Expeditor<br>Nume<br>Adresa<br>Tel. | I.2. Numărul de referință al certificatului — I.2.a.<br>I.3. Autoritatea competentă centrală<br>I.4. Autoritatea competentă locală |
| I.5. Destinatar<br>Nume<br>Adresa<br>Codul poștal<br>Tel. | I.6. |
| I.7. Țara de origine — Codul ISO<br>I.8. Regiunea de origine — Codul | I.9. Țara de destinație — Codul ISO<br>I.10. |
| I.11. Locul de origine<br>Nume<br>Adresa<br>Număr de aprobare | I.12. |
| I.13. Loc de încărcare | I.14. Data plecării |
| I.15. Mijlocul de transport<br>Aeronavă ☐ Vapor ☐ Vagon de tren ☐<br>Vehicul Rutier ☐ Altele ☐<br>Identificare<br>Referințe documentare | I.16. PCF de intrare în UE<br>I.17. |
| I.18. Descrierea mărfurilor | I.19. Codul produsului (cod SA)<br>I.20. Cantitate |
| I.21. Temperatura produsului<br>Temperatură ambientală ☐ Refrigerat ☐ Congelat ☐ | I.22. Numărul de pachete |
| I.23. Numărul sigiliului/containerului | I.24. Tipul ambalajului |
| I.25. Mărfuri certificate pentru:<br>Consum uman ☐ | |
| I.26. | I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐ |

▶(1) I.28. Identificarea mărfurilor

| Specie (denumire științifică) | Natura mărfurilor | Tip de tratament | Numărul de aprobare al unităților Unitate producătoare | Numărul de pachete | Greutate netă ◀ |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

▶(1) C1

▼M7

**ȚARĂ** **Produse pescărești**

| II. | Informații sanitare | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|---|

**Partea II: Certificare**

II.1. ([1]) **Certificat de sănătate publică**

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante din Regulamentele (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific că produsele pescărești descrise anterior au fost produse în conformitate cu aceste cerințe și în special că ele:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program întemeiat pe principiile HACCP, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

— au fost capturate și manipulate la bordul navelor, aduse la țărm, manipulate și preparate, atunci când a fost necesar, procesate, congelate și decongelate în condiții igienice, conforme cu cerințele stabilite în secțiunea VIII, capitolele I-IV din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— îndeplinesc standardele de sănătate stabilite în secțiunea VIII capitolul V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, precum și criteriile stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice care se aplică produselor alimentare;

— au fost ambalate, depozitate și transportate în conformitate cu secțiunea VIII capitolele VI-VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost marcate în conformitate cu secțiunea I din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— sunt îndeplinite garanțiile pentru animalele vii și produsele care provin de la aceste animale, dacă provin din acvacultură, prevăzute de planurile privind reziduurile, prezentate în conformitate cu Directiva 96/23/CE, în special articolul 29; precum și

— au fost supuse cu succes controalelor oficiale stabilite în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

II.2. ([2]) ([4]) **Certificat de sănătate animală pentru pești și crustacee proveniți din acvacultură**

II.2.1. ([3]) ([4]) **[Cerințe pentru specii receptive la necroză hematopoietică epizootică (NHE), sindromul Taura și boala «cap galben»**

Subsemnatul, inspector oficial, certific faptul că animalele de acvacultură sau produsele obținute din aceste animale menționate în partea I a prezentului certificat:

([5]) provin dintr-o țară/dintr-un teritoriu, zonă sau compartiment declarate indemne de ([4]) [NHE] ([4]) [sindromul Taura] ([4]) [boala «cap galben»] în conformitate cu capitolul VII din Directiva 2006/88/CE sau standardul relevant al OIE, de către autoritatea competentă din țara mea,

(i) pentru care bolile relevante sunt cu declarare obligatorie la autoritatea competentă și rapoartele privind suspiciunile de infectare cu boala relevantă trebuie investigate imediat de către autoritatea competentă,

(ii) orice introducere de specii receptive la bolile relevante provine dintr-o zonă declarată indemnă de boală și

(iii) speciile receptive la bolile relevante nu sunt vaccinate împotriva bolilor relevante]

II.2.2. ([3]) ([4]) **Cerințe pentru specii receptive la septicemie hemoragică virală (SHV), necroză hematopoietică infecțioasă (NHI), anemie infecțioasă a somonului (AIS), virus herpetic al crapului koi (KHV) și boală a petelor albe destinate unui stat membru, zonă sau compartiment declarate indemne de boală sau care fac obiectul unui program de supraveghere sau eradicare pentru boala relevantă**

Subsemnatul, inspector oficial, certific faptul că animalele de acvacultură sau produsele obținute din aceste animale menționate în partea I a prezentului certificat:

([6]) provin dintr-o țară/dintr-un teritoriu, zonă sau compartiment declarate indemne de ([4]) [septicemie hemoragică virală] ([4]) [necroză hematopoietică infecțioasă] ([4]) [anemie infecțioasă a somonului] ([4]) [virus herpetic al crapului koi] ([4]) [boala petelor albe] în conformitate cu capitolul VII din Directiva 2006/88/CE sau standardul relevant al OIE de către autoritatea competentă din țara mea,

(i) pentru care bolile relevante sunt cu declarare obligatorie la autoritatea competentă și rapoartele privind suspiciunile de infectare cu boala relevantă trebuie investigate imediat de către autoritatea competentă,

(ii) orice introducere a unor specii receptive la bolile relevante provine dintr-o zonă declarată indemnă de boală și

(iii) speciile receptive la bolile relevante nu sunt vaccinate împotriva bolilor relevante]

II.2.3. **Cerințe privind transportul și etichetarea**

Subsemnatul, inspector oficial, certific faptul că:

II.2.3.1. animalele de acvacultură menționate mai sus sunt introduse în condiții, inclusiv cu o calitate a apei, care nu dăunează stării lor de sănătate;

II.2.3.2. containerul de transport sau nava cu vivieră sunt curate și dezinfectate înainte de transport sau sunt neutilizate anterior; precum și

▼M7

**ȚARĂ** **Produse pescărești**

| II. | Informații sanitare | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|---|

II.2.3.3. Iotul este identificat printr-o etichetă lizibilă pe exteriorul containerului sau, în cazul în care este transportat într-o navă cu vivieră, în manifestul navei, cu informațiile relevante menționate în rubricile I.7-I.11 din partea I a prezentului certificat și următoarea mențiune:

„(4) **[Pește]** (4) **[Crustacee] destinat (destinate) consumului uman pe teritoriul Uniunii”**.

**Note**

**Partea I:**

— Rubrica I.8: Regiunea de origine: Pentru moluște bivalve congelate sau prelucrate, se indică zona de producție.

— Rubrica I.11: Locul de origine numele și adresa unității de expediere.

— Rubrica I.15: Numărul de înregistrare (vagoane de tren sau container și camioane), numărul zborului (aeronavă) sau denumirea (vapor). În cazul descărcării și reîncărcării, se furnizează informații separate.

— Rubrica I.19: Folosiți codurile corespunzătoare din Sistemul armonizat (SA) al Organizației Mondiale a Vămilor, din următoarele rubrici: 0301, 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 05.11, 15.04, 1516, 1518., 1603, 1604, 1605 sau 2106.

— Rubrica I.23: Identificarea containerului/numărul sigiliului: dacă sigiliul are un număr de serie, acesta trebuie să fie indicat.

— Rubrica I.28: *Natura mărfurilor:* Specificați dacă este vorba despre acvacultură sau origine sălbatică.

*Tipul de tratament:* Specificați dacă este vorba despre un produs viu, refrigerat sau congelat sau procesat.

*Unitatea de producție:* include nava fabrică, nava congelator, depozitul frigorific, unitatea de procesare.

**Partea II:**

(1) Partea II.1 a prezentului certificat nu se aplică în țări cu cerințe speciale pentru certificatele de sănătate publică, stabilite prin acorduri de echivalare sau alte documente legislative ale Uniunii.

(2) Partea II.2 a prezentului certificat nu se aplică pentru:

(a) crustacee neviabile, ceea ce înseamnă crustacee care nu mai pot să supraviețuiască dacă sunt readuse în mediul din care au fost obținute;

(b) pești sacrificați și eviscerați înainte de expediere;

(c) animale de acvacultură și produse provenite din acestea, introduse pe piață pentru consumul uman fără procesare ulterioară, cu condiția să fie ambalate în ambalaje pentru vânzarea cu amănuntul care respectă prevederile pentru astfel de ambalaje din Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

(d) crustacee destinate unităților de procesare autorizate în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) al Directivei 2006/88/CE, sau centrelor de expediere, centrelor de purificare sau unor întreprinderi de aceeași categorie echipate cu un sistem de tratare a reziduurilor care să neutralizeze agenții patogeni respectivi sau în care reziduurile sunt supuse altor tipuri de tratare care reduc la un nivel acceptabil riscul de răspândire a bolilor la sistemul hidrografic natural;

(e) crustacee destinate unei procesări suplimentare înainte de consumul uman fără depozitare temporară la locul de procesare și împachetate și etichetate în scopul respectiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(3) Părțile II.2.1 și II.2.2 ale prezentului certificat se aplică numai speciilor receptive la una sau mai multe boli menționate în titlu. Speciile receptive sunt enumerate în anexa IV la Directiva 2006/88/CE.

(4) Se păstrează mențiunea corespunzătoare.

(5) Pentru loturile care conțin specii receptive la necroză hematopoietică epizootică, sindrom Taura și/sau boala «cap galben», această declarație trebuie să se păstreze pentru autorizarea lotului în oricare parte a Uniunii.

▼M7

**ȚARĂ** **Produse pescărești**

| II. Informații sanitare | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|

(6) Pentru autorizarea într-un stat membru, zonă sau compartiment (rubricile I.9 și I.10 ale părții I a certificatului) declarate indemne de septicemie hemoragică virală, necroză hematopoietică infecțioasă, anemie infecțioasă a somonului, virus herpetic al crapului koi și boala petelor albe sau în care se aplică un program de supraveghere sau eradicare stabilit în conformitate cu articolul 44 alineatul (1) sau alineatul (2) din Directiva 2006/88/CE, trebuie să se păstreze una dintre aceste declarații în cazul în care lotul conține specii receptive la boala (bolile) pentru care se aplică indemnitatea sau programul (programele). Date cu privire la starea de sănătate a fiecărei ferme și a fiecărei zone de cultivare a moluștelor din Uniune se pot găsi la următoarea adresă internet http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm.

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a celorlalte mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Calificarea și titlul:

Data: Semnătura:

Ștampila:

▼M4

*Apendicele V la Anexa VI*

PARTEA A

**MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MOLUȘTE BIVALVE, ECHINODERME, TUNICATE ȘI GASTEROPODE MARINE VII DESTINATE CONSUMULUI UMAN**

**ȚARA** **Certificat veterinar către UE**

**Partea I: Detalii referitoare la lotul expediat**

| | | |
|---|---|---|
| I.1. Expeditor<br>Nume<br><br>Adresa<br>Cod poştal<br>Nr. tel | | I.2. Numărul de referință al certificatului / I.2.a |
| | | I.3. Autoritate competentă centrală |
| | | I.4. Autoritate competentă locală |
| I.5. Destinatar<br>Nume<br><br>Adresa<br>Cod poştal<br>Nr. tel | | I.6. |
| I.7. Țara de origine / Codul ISO | I.8. Regiunea de origine / Cod | I.9. Țara de destinație / Codul ISO / I.10. |
| I.11. Locul de origine<br>Nume / Numar de aprobare<br>Adresa | | I.12. |
| I.13. Locul de îmbarcare | | I.14. Data plecării |
| I.15. Mijlocul de transport<br>Avion ☐ Vapor ☐ Vagon de cale ferată ☐<br>Vehicul rutier ☐ Altele ☐<br>Identificare:<br>Referințe documentare | | I.16. PCF de intrare în UE<br>I.17. |
| I.18. Descrierea mărfurilor | I.19. Codul produsului (Cod SH) **03 07** | I.20. Cantitate |
| I.21. Temperatura produselor<br>Ambiental ☐ Refrigerat ☐ Congelat ☐ | | I.22. Număr de ambalaje |
| I.23. Numărul de sigilii şi de containere | | I.24. Tipul de ambalare |
| I.25. Produse certificate pentru:<br>Consum uman ☐ | | |
| I.26. | | I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐ |

I.28. Identificarea produselor

| Specii (nume ştiinţific) | Număr de aprobare a unităților unitate producătoare | Număr de ambalaje | Greutate netă |
|---|---|---|---|
| | | | |

▼M4

**ȚARA** **Moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii**

**Partea II: Certificare**

| II. Atestare de sănătate | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|

II.1 (1)**Atestare de sănătate publică pentru moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii**

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante din Regulamentele (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific că (4)[moluștele bivalve vii] (4)[echinodermele vii] (4)[tunicatele vii] (4)[gasteropodele marine vii] descrise anterior au fost produse în conformitate cu aceste cerințe, și în special că acestea:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program întemeiat pe principiile HACCP, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

— au fost recoltate și, dacă a fost cazul, relocate și transportate în conformitate cu secțiunea VII, capitolele I și II din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost manipulate și, dacă a fost cazul, purificate și ambalate în conformitate cu secțiunea VII, capitolele III și IV din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— îndeplinesc standardele de sănătate stabilite în secțiunea VII capitolul V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, precum și criteriile stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice care se aplică produselor alimentare;

— au fost ambalate, depozitate și transportate în conformitate cu secțiunea VII capitolele VI și VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost marcate și etichetate în conformitate cu secțiunea I din anexa II și secțiunea VII capitolul VII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— în cazul *pectinidelor* recoltate în afara zonelor de producție clasate, respectă cerințele specifice stabilite în secțiunea VII, capitolul IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr 853/2004 și

— au fost supuse cu succes controalelor oficiale stabilite în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

II.2 (2)(4)**Atestare de sănătate animală pentru moluște bivalve vii provenite din acvacultură**

II.2.1 (3)(4)**[Cerințe pentru specii receptive la *Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus* și *Microcytos mackini***

Subsemnatul, inspector oficial, certific că moluștele bivalve vii menționate în partea I a prezentului certificat:

(5)provin dintr-o țară/dintr-un teritoriu, zonă sau compartiment declarate indemne de (4)[*Bonamia exitiosa*] (4)[*Perkinsus marinus*] (4)[*Mikrocytos mackini*] în conformitate cu capitolul VII din Directiva 2006/88/CE sau standardul relevant al OIE de către autoritatea competentă din țara mea,

— în care bolile relevante trebuie să fie declarate la autoritatea competentă iar raportările unor suspiciuni de infectare cu o boală relevantă trebuie să fie investigate imediat de către serviciile oficiale și

— orice introducere a unor specii receptive la bolile relevante se face provenind dintr-o zonă declarată indemnă de boală.]

II.2.2 (3)(4)**[Cerințe pentru specii receptive la *Marteilia refringens* și *Bonamia ostreae* destinate pentru un stat membru, zonă sau compartiment declarat indemn de boală sau care face obiectul unui program de supraveghere sau eradicare pentru boala relevantă**

Subsemnatul, inspector oficial, certific că moluștele bivalve vii menționate mai sus:

(6)provin dintr-o țară/dintr-un teritoriu, zonă sau compartiment declarate indemne de (4)[*Marteilia refringens*] (4)[*Bonamia ostreae*] în conformitate cu capitolul VII din Directiva 2006/88/CE sau standardul relevant al OIE de către autoritatea competentă din țara mea,

(i) în care bolile relevante trebuie să fie declarate la autoritatea competentă iar raportările unor suspiciuni de infectare cu o boală relevantă trebuie să fie investigate imediat de către serviciile oficiale și

(ii) orice introducere a unor specii receptive la bolile relevante se face provenind dintr-o zonă declarată indemnă de boală.]

II.2.3 **Cerințe de transport și etichetare**

Subsemnatul, inspector oficial, certific faptul că:

II.2.3.1 moluștele bivalve vii menționate mai sus sunt ținute în condiții, inclusiv de calitate a apei, care nu le afectează starea de sănătate,

II.2.3.2 înainte de încărcare, containerul de transport (viviera) este curat(ă) și dezinfectat(ă) sau nu a mai fost folosit(ă) anterior; și

II.2.3.3 contingentul este identificat printr-o etichetă lizibilă atașată la exteriorul microcontainerului sau în manifestul navei, atunci când transportul se face cu o navă cu vivieră, care conține toate informațiile relevante menționate în rubricile I.7–I.11 din partea I a prezentului certificat și prin următoarea mențiune:

«Moluște bivalve vii destinate consumului uman pe teritoriul Comunității».

▼**M4**

**ȚARA** **Moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii**

| II. Atestare de sănătate | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|

**Note**

**Partea I:**

— Rubrica I.8: Regiunea de origine: se indică zona de producție.

— Rubrica I.11: Locul de proveniență: numele și adresa unității de expediere.

— Rubrica I.15: Numărul de înregistrare (vagoane de tren sau containere și camioane), numărul zborului (aeronave) sau denumirea (vapor). În cazul descărcării și încărcării, se aduc informații suplimentare.

— Rubrica I.23: Identificarea containerului/numărul sigiliului: Dacă sigiliul are un număr de serie, acesta trebuie să fie indicat.

— Rubrica I.28: Unitatea de producție: include centru de expediere, centru de purificare.

**Partea II:**

(1) Partea II.1 nu se aplică în țări cu cerințe speciale pentru certificatele de sănătate publică, stabilite prin acorduri de echivalare sau alte documente legislative comunitare.

(2) Partea II.2 nu se aplică pentru:

(a) moluște neviabile, ceea ce înseamnă moluște care nu mai pot să supraviețuiască dacă sunt readuse în mediul din care au fost obținute,

(b) moluște bivalve vii introduse pe piață pentru consumul uman fără procesare ulterioară, cu condiția să fie ambalate în ambalaje pentru vânzarea cu amănuntul care respectă prevederile pentru astfel de ambalaje din Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

(c) moluște bivalve vii destinate unităților de procesare autorizate în conformitate cu articolul 4 alineatul (2) al Directivei 2006/88/CE, sau centrelor de expediere, centrelor de purificare sau unor întreprinderi de aceeași categorie echipate cu un sistem de tratare a reziduurilor care să neutralizeze agenții patogeni respectivi sau în care reziduurile sunt supuse altor tipuri de tratare care reduc la un nivel acceptabil riscul de răspândire a bolilor la sistemul hidrografic natural.

(d) moluște bivalve vii destinate unei procesări suplimentare înainte de consumul uman fără depozitare temporară la locul de procesare și împachetate și etichetate în scopul respectiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(3) Părțile II.2.1 și II.2.2 se aplică numai speciilor receptive la una sau mai multe boli menționate în titlu. Speciile receptive sunt enumerate în anexa IV la Directiva 2006/88/CE.

(4) A se păstra mențiunea corespunzătoare.

(5) Pentru contingente din specii receptive la *Bonamia exitiosa, Perkinsus marinus* și *Microcytos mackini*, această declarație trebuie să se păstreze pentru autorizarea contingentului în oricare parte a Comunității.

(6) Pentru autorizarea într-un stat membru, zonă sau compartiment (rubricile I.9 și I.10 ale părții I a certificatului) declarate indemne de *Marteilia refringens* sau *Bonamia ostreae* sau în care se aplică un program de supraveghere sau eradicare stabilit în conformitate cu articolul 44 alineatul (1) sau alineatul (2) din Directiva 2006/88/CE, trebuie să se păstreze una dintre aceste declarații în cazul în care contingentul conține specii receptive la boala (bolile) pentru care se aplică indemnitatea sau programul (programele). Accesul la date cu privire la starea de sănătate a fiecărei ferme și a fiecărei zone de cultivare a moluștelor din Comunitate se poate face la adresa http://ec.europa.eu/food/animal/liveanimals/aquaculture/index_en.htm

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să difere de cea a celorlalte mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Funcția și titlul:

Data: Semnătura:

Ștampila:

▼M1

PARTEA B

**MODEL SUPLIMENTAR DE ATESTARE SANITARĂ VETERINARĂ PENTRU MOLUȘTE BIVALVE PROCESATE DIN SPECIA *ACANTHOCARDIA TUBERCULATUM***

Inspectorul oficial certifică faptul că moluștele bivalve procesate din specia *Acanthocardia tuberculatum,* menționate în certificatul de sănătate animală cu numărul de referință: .....

1. au fost recoltate în zone de producție în mod clar identificate, monitorizate și autorizate de către autoritatea competentă în sensul Deciziei 2006/766/CE ([1]) a Comisiei și unde nivelul de toxine PSP în părțile comestibile ale acestor moluște este mai mic de 300 μg la 100 g;

2. au fost transportate în containere sau vehicule sigilate de către autoritatea competentă direct către unitatea:

   .....

   .....
   (Numele și numărul de autorizare ale unității autorizate în mod expres de către autoritatea competentă în vederea procesării acestora);

3. în timpul transportului către unitatea respectivă, au fost însoțite de un document, emis de autoritatea competentă care autorizează transportul și care atestă natura și cantitatea produsului, zona de origine și unitatea de destinație;

4. au fost supuse tratamentului termic definit în anexa la Decizia 96/77/CE;

5. nu conțin toxine PSP în cantități detectabile prin metoda de analiză biologică, astfel cum atestă raportul (rapoartele) de analiză anexat(e), privind testele efectuate pe fiecare lot inclus în transportul la care se referă prezenta atestare.

Inspectorul oficial certifică faptul că autoritatea competentă a verificat aplicarea „autocontroalelor sanitare” instituite în unitatea menționată la punctul 2, în special în ceea ce privește tratamentul termic menționat la punctul 4.

Subsemnatul, inspector oficial, declar că am luat cunoștință de dispozițiile Deciziei 96/77/CE și că raportul (rapoartele) de analiză anexat(e) corespund(e) testelor efectuate pe produse după procesare.

| | |
|---|---|
| Inspector oficial | |
| Nume (cu majuscule): | Titlu și calitate: |
| Data: | Semnătura: |
| Ștampila: | |

▼M10

([1]) JO L 320, 18.11.2006, p. 53.

▼M6

*Apendicele VII la anexa VI*

**MODEL DE DOCUMENT CARE TREBUIE SĂ FIE SEMNAT DE CĂPITAN, DE ÎNSOȚIRE A IMPORTURILOR ÎN CAZUL PRODUSELOR PESCĂREȘTI CONGELATE CARE SUNT IMPORTATE ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ DIRECT DE PE O NAVĂ FRIGORIFICĂ**

**Partea I: Detalii privind lotul expediat**

I.1. Expeditor
Nume
Adresă
Cod poștal
Tel.

I.2. Numărul de referință al certificatului | I.2.a.

I.3.

I.4.

I.5. Destinatar
Nume
Adresă
Cod poștal
Tel.

I.6.

I.7. Țara de origine | Cod ISO | I.8.

I.9. Țara de destinație | Cod ISO | I.10.

I.11. Locul de origine
Nume | Numărul de autorizare

I.12.

I.13.

I.14.

I.15.

I.16. PCF de intrare în UE

I.17.

I.18.

I.19. Codul mărfurilor (cod SA)

I.20. Cantitate

I.21.

I.22. Numărul de pachete

I.23.

I.24. Tipul ambalajului

I.25. Mărfuri certificate pentru:
Consum uman ☐

I.26.

I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea mărfurilor

| Specie (denumire științifică) | Numărul de pachete | Greutate netă |
|---|---|---|
| | | |

▼M6

**ȚARA** **Produse pescărești**

**Partea II: Certificare**

| | | | |
|---|---|---|---|
| I.(bis) | **Alte informații**<br><br>Zonă (zone) de pescuit<br><br>Numărul OMI/Lloyd's (dacă a fost emis) sau indicativul de apel al navei:<br><br>Perioada de pescuit: Data începerii: .../.../... Data terminării: .../.../... | | |
| II. | Atestare sanitară | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |

II.1. **Atestare de sănătate publică**

Subsemnatul/ (a), declar că:

— nava figurează pe lista navelor din care sunt autorizate importurile în Uniunea Europeană (fiind «înscrisă pe lista UE»);

— nava are un program de control al accidentelor bazat pe principiile analizei riscurilor și a punctelor critice de control;

— partea navei unde sunt manipulate produsele pescărești, echipamentul, containerele și spațiul de refrigerare a produselor pescărești sunt menținute curate și în stare bună;

— produsele pescărești au fost ferite de contaminare și de acțiunea soarelui sau a oricărei alte surse de căldură în cel mai scurt timp posibil după ce au fost aduse la bord și au fost manipulate în așa fel încât să se evite deteriorarea acestora.

— produsele pescărești nu au fost contaminate cu combustibil, apă de santină sau dăunători;

— sacrificarea, sângerarea, decapitarea, eviscerarea, îndepărtarea înotătoarelor au fost efectuate în mod igienic și în cel mai scurt timp posibil după capturare, iar produsele au fost spălate imediat și temeinic. Viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică au fost îndepărtate cât mai rapid posibil și au fost păstrate separat de produsele destinate consumului uman;

— pentru manipularea și spălarea produsului pescăresc a fost folosită doar apă de mare curată, ca alternativă la apa potabilă;

— produsele pescărești au fost examinate vizual pentru a se detecta dăunătorii vizibili, iar produsele pescărești contaminate, în mod vizibil, cu dăunători nu au fost introduse pe piață pentru consumul uman;

— congelarea a fost efectuată în mod igienic și în cel mai scurt timp posibil după capturare;

— produsele pescărești congelate au fost ținute la o temperatură care nu a depășit – 18 °C în toată masa produsului, cu excepția peștilor întregi congelați inițial în saramură și destinați fabricării conservelor, care pot fi ținuți la o temperatură care să nu depășească – 9 °C;

— blocurile congelate au fost ambalate în mod adecvat și igienic înainte de descărcare;

— ambalajele poartă o marcă de identificare indicând numărul de autorizare al navei frigorifice și statul de pavilion;

— materialul folosit la ambalare nu constituie o sursă de contaminare și a fost depozitat în așa fel încât nu a fost expus riscului contaminării.

**Note partea I:**

— Rubrica de referință I.1: Nume și adresă (stradă, oraș și regiune/provincie/țară, după caz), numere de telefon și de fax sau adresa e-mail a proprietarului/persoanei responsabile pentru navă.

— Rubrica de referință I.2: Un număr unic de document conform propriei dumneavoastră clasificări.

— Rubrica de referință I.5:

Numele și adresa (strada, orașul și codul poștal) al

— persoanei fizice sau juridice care importă lotul direct în statul membru de destinație.

▼M6

**ȚARA** **Produse pescărești**

— Rubrica de referință I.7: Țara sub al cărei pavilion navighează nava care eliberează documentul.

— Rubrica de referință I.11: Numele și numărul de autorizare ale navei frigorifice înscrise pe lista vizată la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004, de pe care sunt importate în mod direct produsele pescărești.

— Rubrica de referință I.19: Folosiți codul corespunzător din Sistemul armonizat (SA) al Organizației Mondiale a Vămilor, din capitolul 03.03.

— Rubrica de referință I.20: Greutate totală netă în kilograme (suma de la I.28).

— Rubrica de referință I.22: Suma de la I.28.

— Rubrica de referință I.25: Bifați căsuța «Consum uman».

— Rubrica de referință I.27: Bifați căsuța dacă destinația finală este UE.

— Rubrica de referință I.28: Enumerați diferitele specii indicând denumirea științifică, numărul de pachete și greutatea netă.

Căpitanul navei frigorifice

Numele (cu majuscule):

Data: Semnătura:

Ștampila:

▼M11

*Apendicele VIII la anexa VI*

**Model de certificat de sănătate pentru produsele pescărești destinate consumului uman, capturate de nave care arborează pavilionul unui stat membru și transferate în țări terțe, cu sau fără depozitare**

**Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

**Partea I: Detalii privind transportul expediat**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| I.1. Expeditorul<br>Numele<br>Adresa<br><br>Tel. | | | I.2. Numărul de referință al certificatului | I.2.a. |
| | | | I.3. Autoritatea competentă centrală | |
| | | | I.4. Autoritatea competentă locală | |
| I.5. Destinatarul<br>Numele<br>Adresa<br><br>Codul poștal<br>Tel. | | | I.6. | |
| I.7. Țara de origine / Codul ISO | | I.8. Regiunea de origine / Codul | I.9. Țara de destinație / Codul ISO | I.10. |
| I.11. Locul de origine<br><br>Numele<br>Numărul de aprobare/înregistrare<br>Adresa | | | I.12. | |
| I.13. Locul de încărcare<br>Adresa | | | I.14. Data plecării | |
| I.15. Mijlocul de transport<br><br>Avion ☐ Navă ☐ Vagon de cale ferată ☐<br>Vehicul rutier ☐ Altele ☐<br>Identificare:<br>Referințe documentare: | | | I.16. PIF de intrare în UE | |
| | | | I.17. | |
| I.18. Descrierea mărfii | | | | I.19. Codul mărfii (codul SA) |
| | | | | I.20. Cantitatea |
| I.21. Temperatura produsului<br><br>Ambientală ☐ | De refrigerare ☐ | De congelare ☐ | | I.22. Numărul de pachete |

▼**M11**

| I.23. Numărul sigiliului/containerului | | | | I.24. Tipul de ambalaj |
|---|---|---|---|---|
| I.25. Mărfuri certificate pentru:<br><br>Consum uman ☐ | | | | |
| I.26. | | I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐ | | |
| I.28. Identificarea mărfii | | | | |
| Specie (denumirea științifică) | Tip de tratament | Numărul (numerele) de aprobare/înregistrare al(e) navei (navelor) (*) | Numărul de pachete | Greutatea netă |

▼**M11**

**ȚARA** **Produse pescărești transferate în țări terțe**

| II. Informații sanitare | II.a. Numărul de referință al certificatului | II.b. |
|---|---|---|

II.1. Certificat de sănătate publică

Subsemnatul, inspector oficial, declar că am luat la cunoștință dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific că produsele pescărești descrise anterior:

— au fost debarcate și descărcate în condiții igienice din nava (navele) aprobată (aprobate)/înregistrată (înregistrate) ..... [a se indica numărul (numerele) de aprobare/înregistrare și denumirea statului membru (statelor membre) de pavilion], în conformitate cu cerințele relevante prevăzute în capitolul II din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost depozitate, dacă este cazul, într-unul sau mai multe depozite frigorifice aprobat(e) .....[a se indica numărul (numerele) de aprobare], în conformitate cu cerințele relevante prevăzute în capitolul VII din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost încărcate, dacă este cazul, în condiții igienice pe nava (navele) aprobată (aprobate) ..... [a se indica numă-rul (numerele) de aprobare din statul membru (statele membre) sau din țara terță (țările terțe), precum și denumirea statului membru (statelor membre) sau a țării (țărilor) terțe de pavilion], în conformitate cu cerințele relevante prevăzute în capitolele I și VIII din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— au fost încărcate, dacă este cazul, într-un container ..... (a se indica numărul containerului) sau într-un camion ..... (a se indica numărul de înmatriculare al camionului și cel al remorcii) sau într-un avion ..... (a se indica numărul zborului), în conformitate cu cerințele prevăzute în capitolul VIII din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

— sunt însoțite de exemplarul tipărit (exemplarele tipărite) (**) al(e) jurnalului (jurnalelor) de pescuit sau de părți relevante ale acestuia (acestora) (**)

(**) Este acceptat și formatul electronic.

Note

Partea I:

— Rubrica I.7: a se indica numele țării terțe de expediere.

— Rubrica I.11: Locul de origine: a se indica denumirea, adresa și numărul de aprobare al depozitului frigorific din țara terță de expediere sau, în cazul în care marfa nu este depozitată într-un depozit frigorific, a se indica denumirea și numărul de aprobare sau de înm

— Rubrica I.15: a se indica mijloacele de transport care părăsesc țara terță de expediere. În cazul unui vas congelator/unei nave frigorifice, a se indica denumirea navei, numărul de aprobare și statul de pavilion, iar în cazul unei nave de pescuit, numărul de înmatriculare și statul de pavilion. În cazul în care mijloacele de transport sunt containere, camioane sau avioane, trebuie oferite aceleași indicații care figurează în partea II.1 a patra liniuță.

— Rubrica I.19: a se utiliza codurile corespunzătoare din Sistemul armonizat (SA) al Organizației Mondiale a Vămilor, de la următoarele rubrici: 0302, 0303, 0304, 0305, 0306, 0307, 0308, 1504, 1516, 1518, 1603, 1604, 1605 și 2106.

— Rubrica I.23: Identificarea containerului/numărul sigiliului: numărul de serie al sigiliului trebuie să fie indicat doar în cazul în care sigiliul a fost aplicat pe container sub supravegherea autorității competente care eliberează certificatul.

— Rubrica I.28: Tip de tratament: a se specifica dacă este vorba despre produse refrigerate, congelate sau prelucrate.

(*) include nave de pescuit, vase fabrică, vase congelator și nave frigorifice, după caz.

Inspector oficial

Numele (cu majuscule): Calificarea și titlul:

Data: Semnătura:

Ștampila:

▼M1

*ANEXA VIa*

## METODE DE TESTARE A LAPTELUI CRUD ȘI A LAPTELUI TRATAT TERMIC

### CAPITOLUL I

### DETERMINAREA NUMĂRULUI DE GERMENI ȘI A NUMĂRULUI DE CELULE SOMATICE

1. Atunci când se efectuează controalele în funcție de criteriile prevăzute în anexa III secțiunea IX capitolul I partea III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, trebuie aplicate următoarele standarde ca metode de referință:

   (a) EN/ISO 4833 pentru numărul de germeni la 30 °C;

   (b) ISO 13366-1 pentru numărul de celule somatice.

2. Se acceptă utilizarea altor metode de analiză:

   (a) pentru numărul de germeni la 30 °C, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită la punctul 1 litera (a), în conformitate cu protocolul stabilit de standardul EN/ISO 16140 sau cu alte protocoale analoge recunoscute pe plan internațional.

   În special, relația de conversie dintre o altă metodă și metoda de referință definită la punctul 1 litera (a) se stabilește în conformitate cu standardul ISO 21187;

   (b) pentru numărul de celule somatice, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită la punctul 1 litera (b), în conformitate cu protocolul prevăzut de standardul ISO 8196 și atunci când sunt aplicate în conformitate cu standardul ISO 13366-2 sau cu alte protocoale analoge recunoscute pe plan internațional.

### CAPITOLUL II

### DETERMINAREA ACTIVITĂȚII FOSFATAZEI ALCALINE

1. Atunci când se determină activitatea fosfatazei alcaline, trebuie aplicat standardul ISO 11816-1 ca metodă de referință.

2. Activitatea fosfatazei alcaline se exprimă în miliunități de activitate enzimatică pe litru (mU/l). O unitate de activitate a fosfatazei alcaline este cantitatea de enzimă a fosfatazei alcaline care catalizează transformarea unui micromol de substrat pe minut.

3. Se consideră că un test de activitate a fosfatazei alcaline dă un rezultat negativ în cazul în care activitatea măsurată în laptele de vacă nu depășește 350 mU/l.

4. Se acceptă utilizarea altor metode de analiză atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită la punctul 1, în conformitate cu protocoalele recunoscute pe plan internațional.

▼M2

*ANEXA VIb*

**CERINȚE APLICABILE CONTROALELOR OFICIALE PRIVIND INSPECȚIA CĂRNII**

1. În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții:

   (a) „condiții controlate de adăpost și sisteme de producție integrate” înseamnă un sistem de creștere a animalelor în care animalele sunt ținute în condiții conforme cu cerințele prevăzute în apendice;

   (b) „animal tânăr din specia bovină” înseamnă un animal din specia bovină de orice sex, în vârstă de până la 8 luni;

   (c) „animal tânăr din specia ovină” înseamnă un animal din specia ovină de orice sex, fără incisivi permanenți și în vârstă de până la 12 luni;

   (d) „animal tânăr din specia caprină” înseamnă un animal din specia caprină de orice sex, în vârstă de până la 6 luni;

   (e) „efectiv” înseamnă un animal sau un grup de animale care trăiesc într-o exploatație și constituie o unitate epidemiologică; dacă exploatația cuprinde mai multe efective de animale, fiecare dintre acestea constituie o unitate epidemiologică distinctă;

   (f) „exploatație” reprezintă orice unitate, construcție sau, în cazul unei exploatații în spațiu deschis, orice loc de pe teritoriul unui stat membru în care sunt deținute, crescute sau manipulate animale;

   (g) „unitate care nu desfășoară activități continue de abatorizare sau de prelucrare a vânatului” reprezintă un abator sau o unitate de prelucrare a vânatului desemnată de autoritatea competentă pe baza unei analize a riscului, în care nu se desfășoară, în mod special, activități de abatorizare și de prelucrare a vânatului în decursul unei zile lucrătoare întregi sau pe parcursul a câtorva zile lucrătoare consecutive din săptămână.

2. Inspecțiile *post-mortem* în unitățile care nu desfășoară activități continue de abatorizare sau de prelucrare a vânatului

   (a) În conformitate cu secțiunea III capitolul II punctul 2 litera (b) din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004, autoritatea competentă poate decide că nu este necesar ca medicul veterinar oficial să fie prezent întotdeauna în timpul inspecțiilor *post-mortem*, cu condiția îndeplinirii următoarelor cerințe:

      (i) unitatea în cauză este o unitate care nu desfășoară activități continue de abatorizare sau de prelucrare a vânatului și dispune de suficiente instalații pentru a depozita carnea care prezintă anomalii până când medicul veterinar oficial poate efectua o inspecție *post-mortem* finală;

      (ii) un membru al personalului auxiliar oficial efectuează inspecția *post-mortem*;

      (iii) medicul veterinar este prezent la sediul unității cel puțin o dată pe zi, atunci când au loc sau au avut loc activități de abatorizare;

      (iv) autoritatea competentă a pus în aplicare o procedură de evaluare periodică a performanței personalului auxiliar oficial în unitățile respective, inclusiv:

         — monitorizarea performanței individuale;

         — verificarea documentației privind concluziile inspecției și efectuarea unei comparații cu carcasele corespunzătoare;

         — controlul carcaselor în spațiul de depozitare;

▼M2

(b) Analiza riscului efectuată de autoritatea competentă în conformitate cu punctul 1 litera (g) pentru a identifica unitățile care pot beneficia de derogarea prevăzută la punctul 2 litera (a) trebuie să țină seama cel puțin de următoarele elemente:

(i) numărul de animale sacrificate sau prelucrate pe oră sau pe zi;

(ii) speciile și categoriile de animale sacrificate sau prelucrate;

(iii) capacitatea unității;

(iv) antecedentele unității privind activitățile de abatorizare sau de prelucrare;

(v) eficiența măsurilor suplimentare la nivelul lanțului alimentar privind aprovizionarea cu animale destinate sacrificării menite să asigure siguranța alimentară;

(vi) eficiența sistemului existent, bazat pe analiza riscului și punctele critice de control;

(vii) rapoartele de audit;

(viii) antecedentele autorității competente în ceea ce privește inspecțiile *ante-mortem* și *post-mortem*.

3. Cerințe privind inspecția cărnii bazată pe evaluarea riscului și care nu include incizii

▼M8

_____

▼M2

(b) Cu titlu de derogare de la cerințele specifice prevăzute la secțiunea IV capitolele I și II din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004, procedurile de inspecție *post-mortem* pentru animalele tinere din speciile bovină, ovină și caprină se pot limita la o examinare vizuală însoțită de palpare limitată, cu condiția îndeplinirii următoarelor cerințe:

(i) operatorul din sectorul alimentar garantează că animalele tinere din specia bovină sunt ținute în condiții controlate de adăpost și într-un sistem de producție integrat, în conformitate cu apendicele la prezenta anexă;

(ii) operatorul din sectorul alimentar garantează că bovinele sunt crescute într-un efectiv declarat oficial indemn de tuberculoză bovină;

(iii) operatorul din sectorul alimentar nu beneficiază de pe urma dispozițiilor tranzitorii referitoare la informațiile privind lanțul alimentar prevăzute la articolul 8 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005;

▼**M2**

(iv) autoritatea competentă efectuează sau dispune efectuarea monitorizării serologice și/sau microbiologice periodice a unui număr de animale alese pe baza unei analize a riscului pentru siguranța alimentară pe care îl prezintă animalele vii și care sunt relevante la nivel de exploatație;

(v) inspecția *post-mortem* a animalelor tinere din specia bovină include întotdeauna palparea ganglionilor limfatici retrofaringieni, bronhici și mediastinali.

(c) În cazul în care se detectează o anomalie, carcasa și organele comestibile se supun unei inspecții *post-mortem*, în conformitate cu dispozițiile secțiunii IV capitolele I și II din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004. Cu toate acestea, autoritatea competentă poate să decidă, pe baza unei analize a riscului, că acea carne care prezintă anumite anomalii minore, astfel cum sunt prevăzute de autoritatea competentă în cauză, care nu prezintă riscuri pentru sănătatea animală sau cea a oamenilor, nu trebuie supusă obligatoriu unei inspecții *post-mortem* complete.

(d) Animalele tinere din specia bovină, ovină și caprină și porcii pentru îngrășat care nu sunt duși direct de la exploatația de origine la abator, pot fi mutați o dată într-o altă exploatație (pentru creștere sau îngrășare) înainte de a fi trimiși la abator. În cazul acesta:

(i) pentru animalele tinere din specia bovină, ovină sau caprină, se pot utiliza centre de colectare agreate între exploatația de origine și exploatația destinată creșterii sau îngrășării, precum și între aceste exploatații și abator;

(ii) se asigură trasabilitatea pentru fiecare animal sau lot de animale.

4. Cerințe suplimentare pentru inspecția *post-mortem* a solipedelor

(a) Carnea proaspătă provenită de la solipede crescute în țări care nu sunt indemne de morvă, în conformitate cu articolul 2.5.8.2 din *Codul internațional de sănătate a animalelor terestre* al Organizației Mondiale pentru Sănătatea Animală nu se introduce pe piață, cu excepția cazurilor în care această carne provine de la solipede examinate pentru identificarea morvei în conformitate cu secțiunea IV capitolul IX partea D din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

(b) Carnea proaspătă de solipede diagnosticate cu morvă se declară improprie pentru consumul uman în conformitate cu secțiunea IV capitolul IX partea D din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

▼M2

*Apendice la anexa VIb*

În sensul prezentei anexe, „condiții controlate de adăpost și sisteme de producție integrate” înseamnă că operatorul din sectorul alimentar trebuie să respecte următoarele condiții:

(a) toate furajele trebuie să provină dintr-o unitate care produce hrană pentru animale în conformitate cu cerințele prevăzute la articolele 4 și 5 din Regulamentul (CE) nr. 183/2005 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]); în cazul în care animalele sunt hrănite cu furaje grosiere sau vegetale, acestea se prelucrează corespunzător și, în măsura în care este posibil, sunt uscate și/sau aglomerate;

(b) în măsura în care este posibil, se aplică sistemul „totul plin-totul gol”. Atunci când animalele sunt integrate într-un efectiv, acestea sunt ținute în izolare pe parcursul unei perioade stabilite de serviciile veterinare pentru a preveni introducerea bolilor;

(c) niciunul dintre animale nu are acces la instalații exterioare, cu excepția cazului în care operatorul din sectorul alimentar poate demonstra printr-o analiză a riscului, în mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, că perioada de timp, instalațiile și circumstanțele accesului la instalațiile exterioare nu prezintă niciun risc de introducere a bolii în efectivul de animale;

(d) există informații detaliate privind animalele, începând cu nașterea lor și până la sacrificare, precum și privind condițiile de gestionare prevăzute în secțiunea III din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

(e) în cazul în care este prevăzut așternut pentru animale, trebuie evitată prezența sau introducerea bolii prin prelucrarea adecvată a materialului din care este făcut așternutul;

(f) personalul exploatației respectă dispozițiile generale privind igiena prevăzute în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004;

(g) există proceduri de control al accesului în spațiile în care sunt deținute animalele;

(h) exploatația nu are prevăzute infrastructuri de primire a turiștilor sau de camping, cu excepția cazului în care operatorul din sectorul alimentar poate demonstra printr-o analiză a riscului, în mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, că respectivele dotări sunt suficient de bine separate de unitățile de creștere a animalelor, astfel încât nu este posibil niciun contact direct sau indirect între oameni și animale;

(i) animalele nu au acces la locurile pentru depozitarea gunoaielor sau la deșeurile menajere;

(j) există un plan de control și de gestionare a dăunătorilor;

(k) nu se utilizează alimente însilozate, cu excepția cazului în care operatorul din sectorul alimentar poate demonstra printr-o analiză a riscului, în mod satisfăcător pentru autoritatea competentă, că alimentele în cauză nu prezintă niciun risc pentru animale;

(l) efluentele și sedimentele provenite de la instalațiile de prelucrare a apelor reziduale nu sunt eliminate în zonele accesibile animalelor și nu sunt utilizate ca îngrășăminte pentru pășunile pe care cresc culturile folosite ca hrană pentru animale, cu excepția cazului în care prelucrarea apelor se face în mod corespunzător și satisfăcător pentru autoritatea competentă.

([1]) JO L 35, 8.2.2005, p. 1.

▼B

*ANEXA VII*

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

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

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

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

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

(b) punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:

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

2. Anexa III se modifică după cum urmează:

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

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

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

„CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI

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

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

„1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae*și *Canthigasteridae*. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus*și *Lepidocybium flavobrunneum,* nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă trebuie să figureze, lângă denumirea comună, numele științific.”

(d) Secțiunea X se modifică după cum urmează:

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

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

(*) JO L 123, 24.4.1998, p. 1.”;

▼B

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

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

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

(i) o temperatură ridicată în timpul unei perioade scurte (cel puțin 72 °C timp de 15 secunde);

(ii) o temperatură moderată în timpul unei perioade lungi (cel puțin 63 °C timp de 30 de minute) sau

(iii) orice altă combinație timp-temperatură care permitE să se obțină un efect echivalent, astfel încât produsele dau, după caz, un rezultat negativ la testul de fosfatază alcalină imediat după ce au suferit un asemenea tratament.

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

(i) care necesită un flux termic continuu și o temperatură ridicată pentru o perioadă scurtă (cel puțin 135 °C în timpul unei perioade corespunzătoare) pentru a elimina orice microorganism sau spor viabil, capabil să se dezvolte în produsul tratat în cazul în care este menținut într-un recipient închis aseptic la temperatura mediului ambiant și

(ii) care asigură stabilitatea microbiologică a produselor după o perioadă de incubație de 15 zile la 30 °C sau 7 zile la 55 °C într-un recipient închis sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.”

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

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

„5. După spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman.”;

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

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

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

„CAPITOLUL V: ETICHETARE

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

▼B

*ANEXA VIII*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

   „1. produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae*și *Canthigasteridae*. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus*și *Lepidocybium flavobrunneum,* nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific.”