REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2022/2258 AL COMISIEI

din 9 septembrie 2022

de modificare și rectificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală în ceea ce privește produsele pescărești, ouăle și anumite produse înalt rafinate și de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2019/624 al Comisiei în ceea ce privește anumite moluște bivalve

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ([1]), în special articolul 10 alineatul (1) al doilea paragraf literele (d), (e) și (g),

având în vedere Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) ([2]), în special articolul 18 alineatul (7) litera (g),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice privind igiena alimentelor de origine animală care trebuie respectate de operatorii din sectorul alimentar.

(2) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 permite sacrificarea în fermă a păsărilor de curte sub rezerva respectării anumitor cerințe, inclusiv a cerinței ca animalele sacrificate să fie însoțite de un certificat în conformitate cu modelul prevăzut în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei ([3]). Cu toate acestea, anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se referă la un certificat greșit și, prin urmare, este necesar ca trimiterea respectivă să fie corectată.

(3) Regulamentul (UE) 2017/625, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2021/1756 ([4]), extinde posibilitatea de derogare de la cerința de clasificare a zonelor de producție și de relocare la toate echinodermele care nu se hrănesc prin filtrare, și nu doar la *Holothuroidea*. Prin urmare, pentru a se ține seama de această posibilitate, este necesară modificarea capitolelor IX și X din secțiunea VII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

([1]) JO L 139, 30.4.2004, p. 55.

([2]) JO L 95, 7.4.2017, p. 1.

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

([4]) Regulamentul (UE) 2021/1756 al Parlamentului European și al Consiliului din 6 octombrie 2021 de modificare a Regulamentului (UE) 2017/625 în ceea ce privește controalele oficiale efectuate asupra animalelor și produselor de origine animală exportate din țări terțe către Uniune pentru a asigura respectarea interdicției privind anumite utilizări ale antimicrobienelor și a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 în ceea ce privește aprovizionarea directă cu carne de pasăre și de lagomorfe (JO L 357, 8.10.2021, p. 27).

(4) În plus, anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințele de temperatură și condițiile de transport pentru produsele pescărești. El prevede, printre altele, că produsele pescărești trebuie transportate la temperatura de topire a gheții, dacă sunt refrigerate, sau la -18 °C, dacă sunt congelate. În prezent sunt disponibile noi tehnici de transport, care implică scăderea temperaturii peștilor la o temperatură situată între punctul inițial de congelare a peștelui și una cu aproximativ 1-2 °C mai mică și permiterea transportării în cutii fără gheață, precum și suprarefrigerarea. Este necesar ca aceste noi tehnici să fie prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, iar utilizarea lor să fie permisă ținând seama de Avizul științific al Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) din 28 ianuarie 2021 privind utilizarea așa-numitei tehnici de „suprarefrigerare" pentru transportarea produselor pescărești proaspete ([5]).

(5) În conformitate cu secțiunea VIII capitolul III partea A din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, produsele pescărești proaspete trebuie depozitate sub gheață în facilități corespunzătoare, iar reînnoirea gheții trebuie să fie efectuat ori de câte ori este necesar. În plus, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și depozitate în apă răcită până la sosirea la prima unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea.

(6) Operatorii din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în sectorul produselor pescărești au solicitat ca anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificată pentru a permite transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în apă răcită după sosirea lor la prima unitate terestră. Este necesar ca acest transport să fie efectuat în „lăzi", mai exact cutii de polietilenă cu trei straturi, umplute cu apă și gheață.

(7) La 19 martie 2020, EFSA a adoptat un Aviz științific privind utilizarea lăzilor pentru transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete ([6]). În avizul respectiv, EFSA a concluzionat că nu există diferențe substanțiale în ceea ce privește sănătatea publică între depozitarea și transportul produselor pescărești proaspete în conformitate cu cerințele prevăzute în secțiunea VIII capitolul III partea A din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și utilizarea lăzilor și a formulat unele recomandări pentru utilizarea lor. Prin urmare, este necesar ca anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificată pentru a permite utilizarea lăzilor pentru transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în apă și gheață după sosirea lor la prima unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea.

(8) Secțiunea VIII capitolul VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme detaliate pentru transportul produselor pescărești. În particular, produsele pescărești proaspete trebuie menținute în timpul transportului la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire, iar produsele pescărești congelate trebuie menținute în timpul transportului la o temperatură care să nu fie mai mare de -18 °C în toată masa produsului, fiind permise scurte fluctuații ascendente de maximum 3 °C.

(9) La 10 decembrie 2020, EFSA a adoptat un Aviz științific privind utilizarea așa-numitei tehnici de „suprarefrigerare" pentru transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete ([7]). În avizul respectiv, EFSA a făcut o comparație între temperatura produselor pescărești proaspete suprarefrigerate în cutii fără gheață și cea a produselor care fac obiectul practicii autorizate în prezent, care implică cutii cu gheață. EFSA a concluzionat că, în condiții adecvate, nu există diferențe din punctul de vedere al sănătății publice între temperaturile din cursul transportului tradițional și cele rezultate prin aplicarea tehnicilor de suprarefrigerare. În ceea ce privește metodele analitice capabile să detecteze dacă un pește congelat anterior este prezentat comercial ca suprarefrigerat, EFSA a identificat cinci metode care ar putea fi considerate adecvate scopului urmărit. Prin urmare, este necesar ca utilizarea tehnicii de suprarefrigerare să fie permisă în anumite condiții pentru transportul produselor pescărești proaspete menționate în secțiunea VIII capitolul VIII punctul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

([5]) *EFSA Journal* 2021;19(1):6378.
([6]) *EFSA Journal* 2020;18(4):6091.
([7]) *EFSA Journal* 2021;19(1):6378.

(10) Secțiunea X capitolul 1 din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme de igienă pentru producția ouălor. Principalul agent patogen care prezintă un risc major de boală transmisă prin ouă, în Uniune, este *Salmonella Enteritidis*, iar creșterea sa în ouă este influențată pozitiv de temperatura din timpul depozitării și transportului ouălor. Întrucât în multe state membre nu există cerințe privind condițiile de timp și temperatură în timpul depozitării și transportării ouălor, este important ca o „dată a durabilității minimale", astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (2) litera (r) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([8]) pentru ouă, să fie stabilită în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pentru a oferi o bază uniformă astfel încât consumatorii finali să poată face alegeri în cunoștință de cauză și să utilizeze în cel mai sigur mod produsele lor alimentare. Avizul EFSA din 10 iulie 2014 privind riscurile pentru sănătatea publică prezentate de ouăle pentru consum din cauza deteriorării și a dezvoltării agenților patogeni ([9]) concluzionează că este necesar ca data durabilității minimale a ouălor produse de găinile din specia *Gallus gallus* să fie stabilită la maximum 28 de zile, deoarece orice creștere a perioadei de păstrare a acestor ouă peste 28 de zile conduce la o creștere a riscului relativ de îmbolnăvire. Cerința actuală prevăzută în secțiunea X capitolul I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, conform căreia ouăle trebuie livrate consumatorului în termen de maximum 21 de zile de la ouare, este un standard de comercializare cu o influență limitată asupra siguranței ouălor, contribuind în același timp la risipa de alimente la nivelul comerțului cu amănuntul. O creștere a acestei perioade de la 21 de zile la 28 de zile ar reduce semnificativ această risipă alimentară, în special pentru ouăle produse de găinile din specia *Gallus gallus*, deoarece aceste ouă ar fi retrase din vânzare în același timp cu expirarea datei durabilității lor minimale.

(11) Secțiunea XVI din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe specifice pentru producția de anumite produse înalt rafinate destinate consumului uman atunci când un tratament al materiei prime elimină orice risc pentru sănătatea publică sau animală. Anumiți derivați de grăsime, cum ar fi colesterolul și vitamina D3 derivată din lanolină, sunt, de asemenea, supuși unor tratamente specifice, eliminând astfel de riscuri și, prin urmare, este necesar să fie considerați produse înalt rafinate.

(12) Aromatizanții sunt utilizați în alimente în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ([10]). Procesul lor de fabricație include un proces fizic, enzimatic sau microbiologic complex care elimină, pe baza dovezilor științifice disponibile, orice risc pentru sănătatea publică sau animală. Prin urmare, este necesar ca aromatizanții derivați din produse de origine animală să fie considerați produse înalt rafinate.

(13) Prin urmare, este necesar ca anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 să fie modificată în consecință.

(14) Regulamentul delegat (UE) 2019/624 al Comisiei ([11]) stabilește norme specifice privind efectuarea controalelor oficiale menționate în articolul 18 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2017/625. În particular, articolul 1 punctul (v) și articolul 11 din regulamentul delegat respectiv se referă la norme privind derogări de la articolul 18 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2017/625 în ceea ce privește clasificarea zonelor de producție și de relocare pentru *Pectinidae*, gasteropode marine și *Holothuroidea*. Articolul 18 din Regulamentul (UE) 2017/625, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2021/1756, extinde posibilitatea de derogare de la cerința de clasificare a zonelor de producție și de relocare la toate echinodermele care nu se hrănesc prin filtrare, și nu doar la *Holothuroidea*. În consecință, este necesar ca Regulamentul delegat (UE) 2019/624 să fie modificat astfel încât clasificarea zonelor de producție și de relocare să nu fie necesară în ceea ce privește recoltarea echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare.

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

([9]) *EFSA Journal* 2014;12(7):3782.

([10]) Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1601/91 al Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 2232/96 și (CE) nr. 110/2008 și a Directivei 2000/13/CE (JO L 354, 31.12.2008, p. 34).

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

(15) Este necesar ca Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și Regulamentul delegat (UE) 2019/624 să fie modificate printr-un singur regulament delegat, deoarece o serie de modificări care urmează să le fie aduse sunt legate de modificările recente aduse Regulamentului (UE) 2017/625 prin Regulamentul (UE) 2021/1756. În plus, modificarea care urmează să fie adusă Regulamentului delegat (UE) 2019/624 în ceea ce privește echinodermele are un caracter auxiliar, deoarece este doar o aliniere la o modificare adusă Regulamentului (UE) 2017/625 prin Regulamentul (UE) 2021/1756. În plus, din motive de asigurarea a coerenței normelor Uniunii, este necesar ca modificările care urmează să fie aduse Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și Regulamentului delegat (UE) 2019/624 să intre în vigoare la aceeași dată.

(16) Prin urmare, este necesar ca Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și Regulamentul delegat (UE) 2019/624 să fie modificate în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Modificări și rectificări ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004

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

Articolul 2

Modificări ale Regulamentului delegat (UE) 2019/624

Regulamentul delegat (UE) 2019/624 se modifică după cum urmează:

1. La articolul 1, litera (a) punctul (v) se înlocuiește cu următorul text:

„(v) derogări de la articolul 18 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2017/625 în ceea ce privește clasificarea zonelor de producție și de relocare pentru *Pectinidae*, gasteropode marine și echinoderme;”.

2. Articolul 11 se înlocuiește cu următorul text:

„*Articolul 11*

Controalele oficiale vizând *Pectinidae*-le, gasteropodele marine și echinodermele, care nu se hrănesc prin filtrare, care sunt recoltate din zone de producție care nu sunt clasificate în conformitate cu articolul 18 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2017/625

Prin derogare de la articolul 18 alineatul (6) din Regulamentul (UE) 2017/625, clasificarea zonelor de producție și de relocare nu este obligatorie în ceea ce privește recoltarea *Pectinidae*-lor, a gasteropodelor marine și a echinodermelor, care nu se hrănesc prin filtrare, în situația în care autoritățile competente efectuează controale oficiale vizând aceste animale în cadrul licitațiilor de pește, al centrelor de expediere și al unităților de prelucrare.

Astfel de controale oficiale verifică respectarea:

(a) standardelor de sănătate vizând moluștele bivalve vii, menționate în capitolul V din secțiunea VII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

(b) cerințelor specifice referitoare la *Pectinidae*, gasteropode marine și echinoderme, care nu se hrănesc prin filtrare, care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, stabilite în capitolul IX din secțiunea respectivă.”

Articolul 3

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

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

Adoptat la Bruxelles, 9 septembrie 2022.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

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

1. În secțiunea II capitolul VI, punctul 7 se înlocuiește cu următorul text:

„7. pe lângă informațiile privind lanțul alimentar care trebuie transmise în conformitate cu secțiunea III din anexa II la prezentul regulament, certificatul de sănătate animală prevăzut în capitolul 2 din anexa IV la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 trebuie să însoțească animalul sacrificat până la abator sau până la unitatea de tranșare sau să fie trimis în avans, în orice format;".

2. Secțiunea VII se modifică după cum urmează:

(a) Capitolul IX se înlocuiește cu următorul text:

„CAPITOLUL IX: CERINȚE SPECIFICE PENTRU PECTINIDE, GASTEROPODE MARINE ȘI ECHINODERME CARE NU SE HRĂNESC PRIN FILTRARE, RECOLTATE ÎN AFARA ZONELOR DE PRODUCȚIE CLASIFICATE

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

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

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

3. pectinidele, gasteropodele marine și echinodermele care nu se hrănesc prin filtrare trebuie introduse pe piață în vederea consumului uman numai prin licitație, prin intermediul unui centru de expediere sau al unei unități de prelucrare. Atunci când manipulează pectinide și/sau astfel de gasteropode marine și/sau echinoderme, operatorii din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în astfel de unități trebuie să informeze autoritatea competentă în acest sens și, în ceea ce privește centrele de expediere, să respecte cerințele relevante din capitolele III și IV;

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

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

(b) cerințele din capitolul VI punctul 2 privind închiderea tuturor pachetelor conținând pectinide vii, gasteropode marine vii și echinoderme vii expediate în vederea vânzării cu amănuntul, precum și cerințele din capitolul VII privind marcajul de identificare și etichetarea."

(b) În capitolul X, în modelul de document de înregistrare a moluștelor bivalve vii, a echinodermelor vii, a tunicatelor vii și a gasteropodelor marine vii, notele explicative se modifică după cum urmează:

(i) conținutul secțiunii I.3 se înlocuiește cu următorul text:

„**Furnizor**

Se indică numele și adresa (strada, orașul și regiunea/provincia/statul, după caz), țara și codul ISO al țării unității de origine. În cazul zonelor de producție, se indică zona autorizată de autoritățile competente (AC). În cazul pectinidelor, gasteropodelor marine sau echinodermelor vii, se indică locul zonei de recoltare.

După caz, se precizează numărul de înregistrare sau de aprobare al unității. Se indică activitatea (culegător, centru de purificare, centru de expediere, hală de licitații sau activități intermediare).

În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expediat dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o vânzare prin licitație a peștelui, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a licitației de pește.";

(ii) conținutul secțiunii I.7 se înlocuiește cu următorul text:

„**De la centrul de purificare/centrul de expediere sau de licitație a peștelui**

În cazul în care lotul de moluște bivalve vii este expediat dintr-un centru de purificare/centru de expediere sau, în cazul pectinidelor, al gasteropodelor marine și al echinodermelor care nu se hrănesc prin filtrare și care sunt recoltate în afara zonelor de producție clasificate, de la o hală de licitație, se indică numărul aprobării și adresa centrului de purificare/centrului de expediere sau a halei de licitației.

În cazul expedierii de la un centru de purificare, durata purificării, data de intrare și data de ieșire a lotului în/din centrul de purificare. A se elimina după caz."

3. Secțiunea VIII se modifică după cum urmează:

(a) În partea introductivă, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

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

În sensul prezentei secțiuni, „suprarefrigerare" înseamnă un proces prin care temperatura produsului pescăresc proaspăt este redusă la o temperatură cuprinsă între cea inițială de congelare a peștelui și una cu aproximativ 1-2 °C mai mică.

Prezenta secțiune se aplică produselor pescărești neprelucrate decongelate și produselor pescărești proaspete la care s-au adăugat aditivi alimentari în conformitate cu legislația relevantă a Uniunii."

(b) În capitolul III, punctul A se înlocuiește cu următorul text:

„A. CERINȚE PENTRU PRODUSELE PESCĂREȘTI PROASPETE

1. Produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate și păstrate în apă refrigerată la bordul navelor. În plus, ele pot fi transportate mai departe în apă refrigerată și după debarcare și pot fi transportate de la unități de acvacultură până la sosirea într-o unitate terestră care desfășoară orice altă activitate decât transportul sau sortarea. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, produsele pescărești proaspete întregi și eviscerate pot fi transportate după sosirea la o unitate terestră care desfășoară alte activități decât transportul cu condiția respectării cerințelor de la capitolul VIII punctul 1 litera (a).

2. În cazul în care produsele refrigerate, neambalate nu sunt distribuite, expediate, preparate sau prelucrate imediat după ce au ajuns la o unitate terestră, ele trebuie depozitate sub gheață în facilități corespunzătoare sau, în cazul produselor pescărești proaspete întregi sau eviscerate, în recipiente de polietilenă cu trei straturi, confecționate din material izolant, umplute cu gheață și apă.

3. Împrospătarea gheții trebuie efectuată ori de câte ori este necesar. Atunci când se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață, ele trebuie să fie curate și nedeteriorate. Apa trebuie să aibă o temperatură cât mai apropiată de 0 °C și să acopere toți peștii. Gheața trebuie să acopere întreaga suprafață a apei din containere, asigurându-se faptul că toți peștii se află sub stratul de gheață.

4. Produsele pescărești proaspete ambalate trebuie să fie refrigerate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire.

5. Operațiuni precum decapitarea și eviscerarea trebuie să fie efectuate în condiții igienice. Atunci când eviscerarea este posibilă din punct de vedere tehnic și comercial, aceasta trebuie să fie efectuată cât mai repede posibil după capturare sau debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni.

6. Operațiuni precum filetarea sau tranșarea trebuie să fie realizate astfel încât să se evite contaminarea sau deteriorarea fileurilor și a feliilor. Fileurile și feliile trebuie să nu rămână pe mesele de lucru mai mult timp decât este necesar pentru prepararea lor. Fileurile și feliile trebuie să fie înfoliate și, dacă este necesar, ambalate și apoi refrigerate cât mai repede posibil după prepararea lor.

7. Containerele utilizate pentru expedierea sau depozitarea produselor pescărești proaspete preparate neambalate și păstrate la gheață trebuie să permită scurgerea apei topite astfel încât aceasta să nu rămână în contact cu produsele pescărești."

(c) La capitolul VIII, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. În timpul transportului, produsele pescărești trebuie să fie păstrate la temperatura necesară. În particular:

(a) produsele pescărești proaspete, produsele pescărești neprelucrate și decongelate, precum și produsele din crustacee și din moluște preparate termic și refrigerate trebuie să fie păstrate la o temperatură apropiată de cea a gheții în curs de topire. În cazul în care se utilizează recipiente din polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață pentru transportul produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate, gheața trebuie să fie prezentă pe parcursul întregii perioade de depozitare/transport, la o temperatură controlată. Transportul și depozitarea produselor pescărești proaspete întregi și eviscerate în recipiente de polietilenă cu trei straturi umplute cu apă și gheață trebuie să nu depășească 3 zile;

(b) produsele pescărești congelate, cu excepția peștilor întregi congelați inițial în saramură și destinați industriei conservelor, trebuie să fie păstrate în timpul transportului la o temperatură uniformă care să nu depășească -18 °C în toată masa produsului, fiind tolerate scurte fluctuații ascendente de cel mult 3 °C;

(c) în cazul în care procesul de suprarefrigerare este utilizat pentru transportul produselor pescărești proaspete, transportul în cutii fără gheață este permis cu condiția ca respectivele cutii să indice în mod clar faptul că ele conțin produse pescărești suprarefrigerate. În timpul transportului, produsele pescărești suprarefrigerate trebuie să respecte cerințele de temperatură incluse într-un interval cuprins între -0,5 °C și -2 °C în partea centrală a produsului. Transportul și depozitarea produselor pescărești suprarefrigerate trebuie să nu depășească 5 zile."

4. Secțiunea X se modifică după cum urmează:

(a) În capitolul I, punctul 3 se înlocuiește cu următorul text:

„3. Ouăle trebuie să fie livrate consumatorului în termen de cel mult 28 de zile de la ouare."

(b) În capitolul I, se adaugă următorul punct 4:

„4. Pentru ouăle produse de găinile din specia *Gallus gallus*, „data durabilității minimale", astfel cum este definită la articolul 2 alineatul (2) litera (r) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, se stabilește la cel mult 28 de zile de la ouare. În cazul în care se indică perioada de ouare, această dată se stabilește începând cu prima zi a perioadei respective."

5. Secțiunea XVI se înlocuiește cu următorul text:

„SECȚIUNEA XVI: PRODUSE ÎNALT RAFINATE

1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică următoarele produse înalt rafinate de origine animală trebuie să asigure faptul că tratarea materiilor prime utilizate elimină orice risc pentru sănătatea animală sau publică:

(a) sulfat de condroitină;

(b) acid hialuronic;

(c) alte produse pe bază de cartilaje hidrolizate;

(d) chitosan;

(e) glucozamină;

(f) cheag;

(g) ihtiocol;

(h) aminoacizi autorizați ca aditivi alimentari în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (*);

(i) aromatizanți alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (**);

(j) derivați de grăsimi.

2. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor înalt rafinate menționate la punctul 1 trebuie să fie derivate de la:

(a) animale, inclusiv din penele acestora, care au fost sacrificate într-un abator și a căror carne a fost constatată ca fiind adecvată consumului uman în urma inspecțiilor ante- și post-mortem sau

(b) produse pescărești care respectă secțiunea VIII sau

(c) grăsimi topite și jumări conforme cu secțiunea XII sau lână, în cazul în care aceste produse sunt supuse unuia dintre următoarele procese:

1. transesterificare sau hidroliză la temperaturi de cel puțin 200 °C, în condiții de presiune corespunzătoare, timp de cel puțin 20 de minute (glicerol, acizi grași și esteri);

2. saponificare cu NaOH 12M:

— într-un proces secvențial la 95 °C timp de trei ore; sau

— într-un proces continuu la 140 °C, la o presiune de 2 bari (2 000 hPa), timp de opt minute; sau

3. hidrogenare la 160 °C, la o presiune de 12 bari (12 000 hPa), timp de 20 de minute.

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

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

(**) Regulamentul (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare (JO L 354, 31.12.2008, p. 34).”