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

►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

▼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)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ([1]), în special articolul 13 alineatul (2),

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 ([2]), în special articolele 9, 10 și 11,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman ([3]), în special articolele 16, 17 și 18,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor ([4]), în special articolul 63,

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește norme specifice de igienă care se aplică produselor alimentare de origine animală. Este necesar să se stabilească măsuri de aplicare pentru carne, moluște bivalve vii, produse de pescuit, lapte, ouă, pulpe de broască și melci de mare, precum și pentru produsele rezultate din prelucrarea acestora.

(2) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 stabilește norme specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman. Este necesar să se precizeze anumite norme și să se definească alte cerințe.

(3) Regulamentul (CE) nr. 882/2004 stabilește, la nivel comunitar, un cadru armonizat de norme generale pentru organizarea de controale oficiale. Este necesar să se precizeze anumite norme și să se definească alte cerințe.

(4) Decizia 20XX/2005/CE a Comisiei ([5]) abrogă anumite decizii de aplicare a măsurilor prevăzute de directivele abrogate prin Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena

([1]) JO L 139, 30.4.2004, p. 1. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 3.
([2]) JO L 139, 30.4.2004, p. 55. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 22.
([3]) JO L 139, 30.4.2004, p. 206. Rectificat prin JO L 226, 25.6.2004, p. 83.
([4]) JO L 165, 30.4.2004, p. 1. Rectificat prin JO L 191, 28.5.2004, p. 1.
([5]) Nepublicată încă în Jurnalul Oficial.

▼B

alimentară și normele sanitare referitoare la producția și comercializarea anumitor produse de origine animală destinate consumului uman și de modificare a Directivelor 89/662/CEE și 92/118/CEE ale Consiliului, precum și a Deciziei 95/408/CE a Consiliului ([1]). Prin urmare, anumite părți ale deciziilor în cauză trebuie menținute în prezentul regulament.

(5) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004, operatorii din sectorul alimentar trebuie să țină registre și să le păstreze și să pună informațiile pertinente care figurează în aceste registre la dispoziția autorității competente și a operatorilor din sectorul alimentar destinatari, în cazul în care aceștia solicită acest lucru.

(6) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004, operatorii de abatoare trebuie, de asemenea, să solicite, să primească și să verifice informațiile despre lanțul alimentar și să intervină în consecință pentru toate animalele, altele decât vânatul sălbatic, care sunt trimise sau care sunt destinate să fie trimisela abator. De asemenea, acestea au obligația de a se asigura că informațiile privind lanțul alimentar includ toate elementele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(7) Informațiile privind lanțul alimentar ajută operatorii de abatoare să organizeze operațiunile de abatorizare și contribuie la determinarea de către medicul veterinar oficial a procedurilor de inspecție cerute. Este necesar ca aceste informații să fie analizate de către medicul veterinar oficial și utilizate ca parte integrantă a procedurilor de inspecție.

(8) Sistemele de informație existente ar trebui să fie utilizate în măsura în care este posibil și adaptate astfel încât să îndeplinească cerințele privind informațiile despre lanțul alimentar stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

(9) Pentru a îmbunătăți gestionarea animalelor la nivelul exploatațiilor și în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004, medicul veterinar oficial trebuie să înregistreze orice stare patologică sau boală detectată la abator la un animal sau un efectiv și care poate să afecteze sănătatea publică sau animală sau să prejudicieze bunăstarea animalelor și, după caz, să informeze operatorul din sectorul alimentar responsabil de exploatația de origine și medicul veterinar care se ocupă de animalele din respectiva unitate sau oricare autoritate competentă în cauză.

(10) Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 stabilesc cerințele aplicabile detectării paraziților în cursul manipulării produselor pescărești la sol și la bordul navelor. Operatorilor din sectorul alimentar le revine obligația de a efectua controalele solicitate în toate etapele producției de produse pescărești, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea VIII capitolul V litera D din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pentru ca produsele pescărești infestate în mod evident de paraziți să nu fie introduse pe piață în vederea consumului uman. Adoptarea unor norme detaliate privind controalele vizuale implică determinarea conceptelor de paraziți vizibili și control vizual, precum și a tipului și frecvenței acestor controale.

(11) Controalele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 pentru a evita introducerea pe piață a produselor pescărești improprii consumului uman pot implica anumite controale chimice, printre care controlul azotului bazic volatil total (ABVT). Este necesar să se stabilească conținuturi-limită de ABVT pentru anumite categorii de specii, precum și metodele de analiză care trebuie utilizate. Metodele de analiză recunoscute în mod științific pentru controlul ABVT trebuie să fie utilizate în continuare în mod sistematic, dar este necesar să se elaboreze o metodă de

([1]) JO L 157, 30.4.2004, p. 33. Rectificat prin JO L 195, 2.6.2004, p. 12.

▼B

referință utilizabilă în caz de îndoială în ceea ce privește rezultatele sau în caz de litigiu.

(12) Limitele pentru toxinele paralizante (Paralytic Shellfish Poison – PSP), toxinele amneziante (Amnesic Shellfish Poison – ASP) și toxinele lipofile sunt stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Dozarea biologică constituie metoda de referință pentru a detecta anumite toxine și a preveni recolta de crustacee toxice. Limitele maxime și metodele de analiză trebuie să fie armonizate și aplicate de către statele membre pentru a proteja sănătatea umană. În afară de metodele de analiză biologice, alte metode de detectare, precum metodele chimice și testele *in vitro*, trebuie autorizate în cazul în care s-a demonstrat că metodele selectate sunt cel puțin la fel de eficiente ca și metodele biologice și că aplicarea acestora asigură un grad echivalent de protejare a sănătății publice. Limitele maxime propuse pentru toxinele lipofile au la bază date provizorii și ar trebui reexaminate atunci când vor fi disponibile noi date științifice. Dată fiind absența materialului de referință, utilizarea exclusivă a testelor nebiologice nu ar permite, în prezent, în ceea ce privește totalitatea toxinelor specificate, asigurarea unui nivel de protecție a sănătății publice echivalent celui pe care îl oferă testele biologice. Este necesar să se ia măsurile necesare pentru înlocuirea testelor biologice în cel mai scurt timp.

(13) Este necesar să se facă distincție între carnea separată mecanic (CSM), prin intermediul tehnicilor care nu afectează structura oaselor utilizate pentru producerea ei, și CSM produsă prin intermediul tehnicilor care afectează structura oaselor.

(14) În primul caz, utilizarea CSM produsă în condiții specifice și având o compoziție precisă trebuie să fie autorizată în preparatele din carne care nu sunt destinate consumului înainte de a fi supuse unui tratament termic. Aceste condiții fac referire în special la conținutul de calciu al CSM, care va trebui precizat în conformitate cu articolul 11 punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Conținutul maxim de calciu autorizat de regulamentul menționat anterior va putea fi adoptat de îndată ce vor fi disponibile informații detaliate privind variațiile observate în funcție de tipul de materie primă utilizată.

(15) Articolul 31 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 882/2004 prevede că statele membre dețin o listă actualizată a unităților autorizate. Este necesar să se elaboreze un cadru comun pentru prezentarea informațiilor pertinente celorlalte state membre și publicului.

(16) Dispozițiile anexei III secțiunea XI din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilesc cerințele aplicabile preparării pulpelor de broască și melcilor de mare destinați consumului uman. De asemenea, este necesar să se stabilească cerințe specifice, de exemplu modele de certificate de sănătate animală, pentru importul din țări terțe de pulpe de broaște și de melci de mare destinați consumului uman.

(17) Secțiunile XIV și XV din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilesc normele aplicabile producției și introducerii pe piață a gelatinei și colagenului destinate consumului uman. De asemenea, este necesar să se stabilească cerințe specifice, de exemplu modele de certificate de sănătate animală, pentru importul din țări terțe de gelatină și colagen destinate consumului uman, precum și de materii prime folosite pentru producția acestora.

(18) Este necesară o anumită flexibilitate pentru a permite continuarea producției de produse alimentare care prezintă caracteristici tradiționale. Statele membre au acordat deja derogări pentru numeroase produse alimentare de acest tip în aplicarea legislației în vigoare înainte de 1 ianuarie 2006. Operatorii din sectorul

▼B

alimentar trebuie să aibă posibilitatea de a aplica în continuare practicile existente după această dată. Regulamentele (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 stabilesc o procedură care permite statelor membre să dea dovadă de flexibilitate. În cea mai mare parte a cazurilor care au făcut deja obiectul unei derogări, se perpetuează practici stabilite; o procedură de notificare completă, care implică o analiză de risc exhaustivă poate reprezenta, în consecință, o sarcină inutilă și disproporționată pentru statele membre. Prin urmare, este necesar să se definească produsele alimentare care prezintă caracteristici tradiționale și să se stabilească condiții generale care se aplică prin derogare de la cerințele structurale prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 852/2004, ținând seama în același timp și în mod corespunzător de obiectivele de salubritate ale produselor alimentare.

(19) Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și 854/2004, fiind adoptate înainte de extinderea Uniunii de la 1 mai 2004, nu fac trimitere la noile state membre. Prin urmare, codurile ISO care corespund acestor state membre și abrevierile pentru „Comunitatea Europeană” în limbile respective trebuie adăugate în dispozițiile în cauză ale regulamentelor menționate anterior.

(20) Anexa III secțiunea I din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele aplicabile producției și introducerii pe piață a cărnii care provine de la ongulate domestice. Derogările de la jupuirea completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman sunt stabilite în capitolul IV punctul 8 din secțiunea menționată anterior. Este necesar să se extindă aceste derogări la picioarele de bovine adulte, cu condiția să fie îndeplinite aceleași condiții ca și în cazul picioarelor de viței.

(21) Anumite practici pot induce în eroare consumatorul în ceea ce privește compoziția anumitor produse. În special pentru a nu înșela așteptările consumatorilor, trebuie interzisă comercializarea sub formă de carne proaspătă de pasăre tratată cu agenți de retenție de apă.

(22) Avizul adoptat la 30 august 2004 de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor a arătat că produsele pescărești din familia *Gempylidae,* în special *Ruvettus pretiosus*și *Lepidocybium flavobrunneum,* pot provoca tulburări gastrointestinale, în cazul în care sunt consumate în anumite condiții. Prin urmare, comercializarea produselor rezultate din această familie trebuie să respecte anumite criterii.

(23) Anexa III secțiunea IX din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele de igienă specifice pentru laptele crud și produsele lactate. În temeiul dispozițiilor capitolului I secțiunea II punctul B punctul 1 litera (e), tratamentele prin imersiunea ugerelor sau utilizarea altor produse de curățare a ugerului fac obiectul aprobării de către autoritatea competentă. Cu toate acestea, nici un dispozitiv de autorizare detaliat nu este reglementat de punctul menționat anterior. În consecință, pentru a asigura armonizarea practicilor statelor membre, este necesar să se clarifice procedurile de acordare de autorizații.

(24) În temeiul Regulamentului (CE) nr. 853/2004, operatorii din sectorul alimentar sunt obligați să se asigure că tratamentele termice utilizate pentru procesarea laptelui crud și a produselor lactate corespund unui standard recunoscut la nivel internațional. Cu toate acestea, este necesar, având în vedere specificitatea anumitor tratamente termice utilizate în acest sector și influența acestora asupra siguranței alimentelor și a sănătății animalelor, ca operatorii din sectorul alimentar să primească orientări mai clare în această privință.

▼B

(25) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește o nouă definiție care include produsele derivate din ouă care, după îndepărtarea cojii, nu au fost încă prelucrate. Prin urmare, este necesar să se clarifice normele aplicabile acestor produse și să se modifice în consecință anexa III secțiunea X capitolul II din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(26) Anexa III secțiunea XIV din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele de sănătate specifice aplicabile gelatinei. Aceste dispoziții reglementează în special materiile prime care pot fi utilizate, precum și transportul și antrepozitarea acestora din urmă. Ele stabilesc, de asemenea, norme aplicabile fabricării gelatinei. Cu toate acestea, trebuie stabilite, de asemenea, norme pentru etichetarea gelatinei.

(27) Progresul științific a determinat adoptarea standardului ISO 16649-3 ca metodă de referință recunoscută pentru analiza *E. coli* la moluștele bivalve. Această metodă de referință este deja utilizată pentru moluștele bivalve vii care provin din zone de producție de clasa A, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare ([1]). Prin urmare, metoda ISO 16649-3 trebuie, de asemenea, să constituie metoda de referință a NCP (numărul cel mai probabil) pentru analiza *E. coli* la moluștele bivalve care provin din zonele de clasele B și C. Utilizarea altor metode trebuie autorizată numai în cazul în care acestea sunt considerate echivalente cu metoda de referință.

(28) Prin urmare, este necesar să se modifice Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004.

(29) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

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

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

▼B

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.

▼M1

Articolul 6

Modele de certificat de sănătate animală pentru importul anumitor produse de origine animală în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004

Modelele de certificat de sănătate animală menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, care sunt utilizate la importul produselor de origine animală a căror listă este inclusă în anexa VI la prezentul regulament, sunt prevăzute în respectiva anexă VI.

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.

▼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

(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.

(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.

▼B

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.

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:

▼M3

(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.*

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.

▼B

3. *Scurtă descriere*

Bazele azotate volatile sunt extrase dintr-un eşantion cu ajutorul unei soluţii acide perclorice la 0,6 mol/l. După alcalinizare, extrasul este supus unei distilări cu vapori şi constituenţii bazici volatili sunt absorbiţi de către un receptor acid. Concentraţia de ABVT se determină prin titrarea bazelor absorbite.

4. *Substanţe 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 şi de puritate cel puţin echivalentă. În cazul în care nu se prevede altfel, prin „soluţie" se înţelege o soluţie apoasă care corespunde următoarelor caracteristici:

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

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

(c) soluţie 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 soluţie standard de acid clorhidric la 0,01 mol/l (0,01 N);

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

(e) agent antispumant pe bază de silicon;

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

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

5. *Instrumente şi accesorii*

(a) Maşină de tranşat carne cu care se obţine un fileu de peşte suficient de omogen.

(b) Mixer de mare viteză, a cărui viteză de rotaţie este cuprinsă între 8 000 şi 45 000 turaţii/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 şi să se producă un volum constant de vapori într-o anumită perioadă. Acesta trebuie conceput astfel încât, în timpul adăugării substanţelor alcalinizante, bazele libere care rezultă să nu poată ieşi.

6. *Executare*

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

(a) Pregătirea eşantionului

Se mărunţeşte cu grijă eşantionul de analiză într-o maşină de tocat, în conformitate cu specificaţiile de la punctul 5 litera (a). Se prelevează 10 g ± 0,1 g din eşantionul mărunţit şi se plasează prelevarea într-un recipient adaptat. Această prelevare se amestecă cu 90,0 ml dintr-o soluţie de acid percloric în conformitate cu specificaţiile de la punctul 4 litera (a), omogenizat timp de două minute cu ajutorul unui mixer, în conformitate cu specificaţiile de la punctul 5 litera (b), apoi se filtrează.

Extrasul astfel obţinut poate fi conservat timp de cel puţin şapte zile la o temperatură cuprinsă între aproximativ + 2 şi + 6 °C.

(b) Distilarea cu vapori de apă

Se pun 50,0 ml din extrasul obţinut 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 soluţie de sodă caustică [punctul 4 litera (b)] şi se începe imediat distilarea cu vapori.

▼B

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

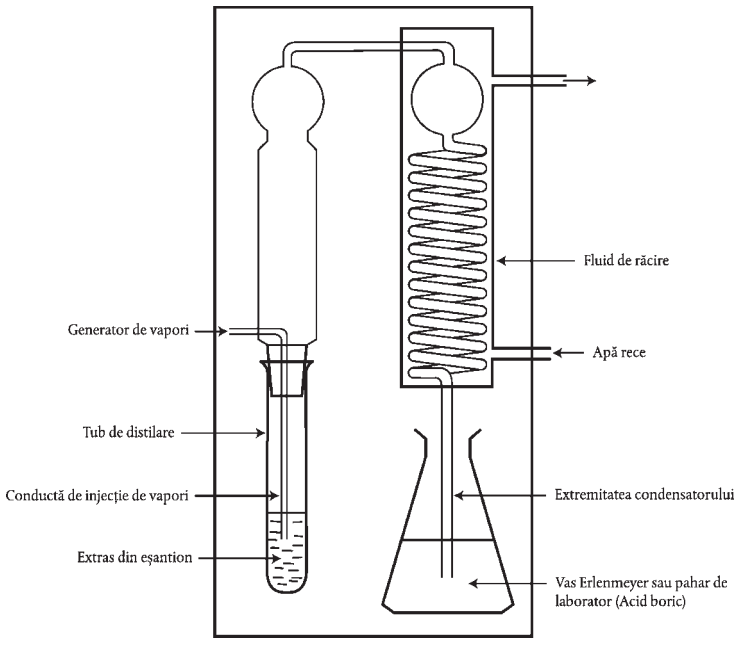
M = masa eșantionului în g.

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.

▼M1

CAPITOLUL I

METODĂ DE DETECTARE A TOXINELOR PARALIZANTE (PSP)

1. Conținutul de toxine paralizante (*paralytic shellfish poison* – PSP) al părților comestibile ale moluștelor (corp întreg sau orice parte care poate fi consumată separat) se determină în conformitate cu metoda de analiză biologică sau cu orice altă metodă recunoscută la nivel internațional. De asemenea, se poate utiliza așa-numita metodă Lawrence, publicată ca metodă oficială 2005.06 a AOAC (*Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish*).

2. În cazul contestării rezultatelor, metoda de referință este metoda biologică.

3. Punctele 1 și 2 se revizuiesc în momentul în care laboratorul comunitar de referință pentru biotoxine marine a finalizat armonizarea protocolului metodei Lawrence.

▼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.

▼B

CAPITOLUL III

METODE DE DETECTARE DE ANALIZĂ A TOXINELOR LIPOFILE

A. **Metode biologice**

1. Pentru a detecta toxinele marine menționate în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c), (d) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, pot fi aplicate diverse proceduri de dozare biologică pe șoarece, diferite prin partea de test (hepatopancreas sau corp întreg) și prin solvenți pentru extracție și purificare. 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.

2. Poate fi utilizat un singur test biologic pe șoarece cu extracție cu acetonă pentru a detecta acidul ocadaic, dinofisistoxinele, 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. Detectarea azaspiracidelor prin intermediul acestei proceduri în scopul respectării reglementărilor necesită utilizarea corpului întreg ca parte de test.

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

▼B

3. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a cel puțin doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extras echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg trebuie să fie considerată drept indiciu al prezenței, în proporții superioare limitelor stabilite, a unei 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.

4. Dozarea biologică pe șoarece cu extracție la 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 iesotoxine, care pot fi eliminate în cursul fazei de separare. Trebuie utilizați trei șoareci pentru fiecare test. Moartea a cel puțin doi șoareci din trei în cele douăzeci și patru de ore care urmează inoculării unui extras echivalent cu 5 g de hepatopancreas sau 25 g de corp întreg trebuie considerată drept indiciu al prezenței acidului ocadaic, dinofisistoxinelor, pectenotoxinelor și azaspiracidului în proporții superioare limitelor stabilite în anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

5. 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, pectenotoxinelor și azaspiracidelor în proporții superioare limitelor stabilite la anexa III secțiunea VII capitolul V punctul 2 literele (c) și (e) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

B. **Alte metode de detectare**

1. O serie de metode, precum cromatografia lichidă de înaltă performanță (CLHP) cu detectare fluorimetrică, cromatografia lichidă (CL), spectrometria de masă (SM), imunotestele și testele funcționale, precum testul de inhibare a fosfatazei, pot fi utilizate în locul metodelor biologice sau pot să le completeze, cu condiția ca, singure sau combinate, acestea să permită detectarea cel puțin a analogilor menționați în cele ce urmează, să fie cel puțin la fel de eficiente ca metodele biologice, iar punerea în aplicare a acestora să asigure un grad echivalent de protejare a sănătății publice:

   — acid ocadaic și dinofisistoxine: poate fi necesară o hidroliză pentru a detecta prezența DTX3;

   — pectenotoxine: PTX1 și PTX2;

   — iesotoxine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX și 45 OH Homo YTX;

   — azaspiracide: AZA1, AZA2 și AZA3.

2. În cazul în care sunt descoperiți noi analogi importanți pentru sănătatea publică, aceștia trebuie să fie incluși în analiză. Este obligatoriu să fie disponibile standarde înainte ca analiza chimică să poată fi realizată. Toxicitatea totală se va calcula cu ajutorul factorilor de conversie, pe baza datelor de toxicitate disponibile pentru fiecare toxină.

3. Caracteristicile de performanță ale acestor metode trebuie să fie definite după validare pe baza unui protocol recunoscut la nivel internațional.

4. Metodele biologice vor fi înlocuite de alte metode de detectare de îndată ce materialul de referință privind detectarea toxinelor menționate în anexa III secțiunea VI capitolul V din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 va fi ușor accesibil, de îndată ce aceste metode vor fi validate, iar prezentul capitol va fi modificat în consecință.

▼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.

▼B

ANEXA V

LISTELE UNITĂȚILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR AUTORIZATE

CAPITOLUL I

ACCESUL LA LISTELE UNITĂȚILOR AUTORIZATE DIN SECTORUL ALIMENTAR

Pentru a ajuta statele membre să pună la dispoziția altor state membre și a publicului o listă actualizată a unităților autorizate din sectorul alimentar, Comisia creează un site web pe care fiecare stat membru plasează o legătură către site-ul său național.

CAPITOLUL II

STRUCTURA SITE-URILOR WEB NAȚIONALE

A. **Index**

1. Fiecare stat membru furnizează Comisiei o legătură 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 Comunității.

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 legături:

   (a) către alte pagini ale aceluiași site;

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

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

MODELE DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL ANUMITOR PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ DESTINATE CONSUMULUI UMAN

SECȚIUNEA I

PUI DE BALTĂ ȘI MELCI

Certificatele de sănătate animală menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmite pentru importul de pui de baltă și melci, sunt conforme cu modelele prezentate în părțile A și B din apendicele I la prezenta anexă.

SECȚIUNEA II

GELATINĂ

Fără a aduce atingere altor dispoziții comunitare specifice, în special dispozițiilor privind encefalopatiile spongiforme transmisibile și hormonii, certificatele de sănătate animală menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmite pentru importul de gelatină și de materii prime necesare fabricării acesteia, sunt conforme cu modelele prezentate în părțile A și B din apendicele II la prezenta anexă.

SECȚIUNEA III

COLAGEN

Fără a aduce atingere altor dispoziții comunitare specifice, în special dispozițiilor privind encefalopatiile spongiforme transmisibile și hormonii, certificatele de sănătate animală menționate la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmite pentru importul de colagen și de materii prime necesare fabricării acestuia, sunt conforme cu modelele prezentate în părțile A și B din apendicele III la prezenta anexă.

SECȚIUNEA IV

PRODUSE DE PESCĂRIE

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

SECȚIUNEA V

MOLUȘTE BIVALVE VII

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

SECȚIUNEA VI

MIERE ȘI ALTE PRODUSE DE APICULTURĂ

Certificatul de sănătate animală menționat la articolul 6 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, întocmit pentru importul de miere și de alte produse de apicultură, este conform cu modelul prezentat în apendicele VI la prezenta anexă.

▼M1

Apendicele I la anexa VI

PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE PUI DE BALTĂ REFRIGERAȚI, CONGELAȚI SAU PREPARAȚI DESTINAȚI CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

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

I.3. Autoritatea centrală competentă

I.4. Autoritatea locală competentă

I.5. Destinatar
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

I.6.

I.7. Țara de origine | Cod ISO | I.8.

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

I.11. Loc de origine
Nume | Număr de autorizare
Adresă

I.12.

I.13. Loc de încărcare

I.14. Data plecării

I.15. Mijloace de transport
Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐
Autovehicul ☐ Altele ☐
Identificare:
Referințe documentare:

I.16. PIF de intrare în UE

I.17.

I.18. Descrierea produselor

I.19. Cod produs (cod SA)
0208 20

I.20. Cantitate

I.21. Temperatura produsului
Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐

I.22. Tip de ambalare

I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu

I.24. Tip de ambalare

I.25. Produse certificate pentru:
Consum uman ☐

I.26.

I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Tip de tratament	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Pui de baltă**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a.	Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că puii de baltă menționați anterior au fost obținuți în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că aceștia provin:

— dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004

și

— de la broaște care au fost sângerate, preparate și, după caz, refrigerate, congelate sau procesate ambalate și antrepozitate în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XI la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Note

Partea I:

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: tip de tratament: refrigerare, congelare, prelucrare.

Partea II:

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

PARTEA B

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MELCI REFRIGERAȚI, CONGELAȚI, DECOCHILIAȚI, GĂTIȚI, PREPARAȚI SAU CONSERVAȚI, DESTINAȚI CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.2. Numărul de referință al certificatului	I.2.a
		I.3. Autoritatea centrală competentă	
		I.4. Autoritatea locală competentă	
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.6.	
I.7. Țara de origine	Cod ISO / I.8.	I.9. Țara de destinație	Cod ISO / I.10.
I.11. Loc de origine Nume Adresă	Număr de autorizare	I.12.	
I.13. Loc de încărcare		I.14. Data plecării	
I.15. Mijloace de transport Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐ Autovehicul ☐ Altele ☐ Identificare: Referințe documentare:		I.16. PIF de intrare în UE	
		I.17.	
I.18. Descrierea produselor		I.19. Cod produs (cod SA)	
		I.20. Cantitate	
I.21. Temperatura produsului Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐		I.22. Număr de pachete	
I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu		I.24. Tip de ambalare	
I.25. Produse certificate pentru: Consum uman ☐			
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐	

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Tip de tratament	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Melci**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că melcii menționați anterior au fost obținuți în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004

și

— au fost manipulați și, după caz, supuși unui proces de decochiliere, opărire, preparare, conservare, congelare, ambalare și antrepozitare în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XI la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Note

Partea I:

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.19: a se utiliza codurile SA corespunzătoare: 03.07.60, 16.05.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: tip de tratament: refrigerare, congelare, decochiliere, opărire, preparare, conservare.

Partea II:

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

Apendicele II la Anexa VI

PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE GELATINĂ DESTINATĂ CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.2. Numărul de referință al certificatului / I.2.a I.3. Autoritatea centrală competentă I.4. Autoritatea locală competentă
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.6.
I.7. Țara de origine / Cod ISO / I.8.		I.9. Țara de destinație / Cod ISO / I.10.
I.11. Loc de origine Nume / Număr de autorizare Adresă		I.12.
I.13. Loc de încărcare		I.14. Data plecării
I.15. Mijloace de transport Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐ Autovehicul ☐ Altele ☐ Identificare: Referințe documentare:		I.16. PIF de intrare în UE I.17.
I.18. Descrierea produselor		I.19. Cod produs (cod SA) **35.03** I.20. Cantitate
I.21. Temperatura produsului Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐		I.22. Număr de pachete
I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu		I.24. Tip de ambalare
I.25. Produse certificate pentru: Consum uman ☐		
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Tip de tratament	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Gelatină destinată consumului uman**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a.	Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că gelatina menționată anterior a fost obținută în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provine dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,

— a fost produsă din materii prime în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea XIV capitolele I și II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— a fost fabricată în conformitate cu condițiile anexei III secțiunea XIV capitolul III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— îndeplinește criteriile prevăzute în anexa III secțiunea XIV capitolul IV la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și respectă dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare

și [1]

— în cazul în care provine de la rumegătoare, nu conține și nu este derivată:

nici [1]

din materiale cu riscuri specificate, definite în anexa XI litera A la Regulamentul (CE) nr. 999/2001, produse după 31 martie 2001, nici din carne separată mecanic obținută din oase de bovine, de ovine sau de caprine, produsă după 31 martie 2001. După 31 martie 2001, bovinele, ovinele și caprinele din care este derivat acest produs nu au fost abatorizate după asomare prin injectare de gaz în cutia craniană, nici sacrificate prin aceeași metodă și nu au fost abatorizate, după asomare, prin lacerația țesutului nervos central prin intermediul unui instrument alungit, în formă de tijă, introdus în cavitatea craniană,

nici

din materiale provenite de la bovine, ovine și caprine, altele decât cele care provin de la animale născute, crescute fără întrerupere și sacrificate în/la/.....[2] [3].

Note

Partea I:

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/numărul de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: tip de tratament: data de fabricare (zz/ll/aaaa).

Partea II:

[1] A se tăia mențiunile inutile.

[2] A se introduce numele țării.

[3] În conformitate cu lista din anexa XI punctul 15 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 999/2001, astfel cum a fost modificat.

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Medic veterinar oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

PARTEA B

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MATERII PRIME PENTRU PRODUCȚIA DE GELATINĂ DESTINATĂ CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

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

I.3. Autoritatea centrală competentă

I.4. Autoritatea locală competentă

I.5. Destinatar
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

I.6.

I.7. Țara de origine | Cod ISO | Regiunea de origine | Cod

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

I.11. Loc de origine
Nume | Număr de autorizare
Adresă

I.12.

I.13. Loc de încărcare

I.14. Data plecării

I.15. Mijloace de transport
Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐
Autovehicul ☐ Altele ☐
Identificare:
Referințe documentare:

I.16. PIF de intrare în UE

I.17.

I.18. Descrierea produselor

I.19. Cod produs (cod SA)

I.20. Cantitate

I.21. Temperatura produsului
Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐

I.22. Număr de pachete

I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu

I.24. Tip de ambalare

I.25. Mărfuri certificate pentru:
Consum uman ☐

I.26.

I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea mărfurilor

Specie (denumire științifică)	Natura produsului	Număr de autorizație al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Materii prime pentru producția de gelatină destinată consumului uman**

Partea II: Certificare

II. **Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că materiile prime menționate anterior sunt conforme cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— oasele și pielile animalelor rumegătoare domestice și de crescătorie, pieile porcilor, precum și pieile păsărilor de curte și tendoanele descrise anterior provin de la animale care au fost abatorizate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate corespunzătoare pentru consumul uman în urma inspecțiilor ante- și *post-mortem* (1)

și/sau

— pieile de vânat sălbatic descrise mai sus provin de la animale ucise, ale căror carcase au fost considerate proprii consumului uman în urma inspecției *post- mortem* (1)

și/sau

— pielea și oasele de pește descrise mai sus provin de la instalații care fabrică produse pe bază de pește destinate consumului uman și autorizate pentru export (1)

și (1)

— în cazul în care provin de la rumegătoare, nu conțin și nu sunt derivate:

nici (1)

din materiale specificate cu grad ridicat de risc, definite în anexa XI litera A la Regulamentul (CE) nr. 999/2001, produse după 31 martie 2001, nici din carne separată mecanic, obținută din oase de bovine, de ovine sau de caprine, produse după 31 martie 2001. După 31 martie 2001, bovinele, ovinele și caprinele din care este derivat acest produs nu au fost abatorizate după asomare prin injectare de gaz în cutia craniană, nici sacrificate prin aceeași metodă și nu au fost abatorizate, după asomare, prin lacerația țesutului nervos central prin intermediul unui instrument alungit, în formă de tijă, introdus în cavitatea craniană,

nici

din materiale provenite de la bovine, ovine și caprine, altele decât cele care provin de la animale născute, crescute fără întrerupere și sacrificate în/la/..... (2) (3).

Note

Partea I:

— Rubrica I.8: regiunea de origine: dacă este cazul.
— Rubrica I.11: loc de origine: numele și adresa unității de expediere.
— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă).
Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.
— Rubrica I.19: a se utiliza codurile SA corespunzătoare: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.
— Rubrica I.28: natura produsului: (piei), (oase) și (tendoane);
atelier de fabricare: inclusiv abatoare, nave fabrică, secții de tranșare, unități de tratament al vânatului și întreprinderi de procesare.

Partea II:

(1) A se tăia mențiunile inutile.
(2) A se introduce numele țării.
(3) În conformitate cu lista din anexa XI punctul 15 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 999/2001, astfel cum a fost modificat.
— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Medic veterinar oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

Apendicele III la Anexa VI

PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE COLAGEN DESTINAT CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Cod poștal Telefon	I.2. Numărul de referință al certificatului	I.2.a
	I.3. Autoritatea centrală competentă	
	I.4. Autoritatea locală competentă	
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poștal Telefon	I.6.	
I.7. Țara de origine Cod ISO	I.8.	I.9. Țara de destinație Cod ISO / I.10.
I.11. Loc de origine Nume Număr de autorizare Adresă	I.12.	
I.13. Loc de încărcare	I.14. Data plecării	
I.15. Mijloace de transport Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐ Autovehicul ☐ Altele ☐ Identificare: Referințe documentare:	I.16. PIF de intrare în UE I.17.	
I.18. Descrierea produselor	I.19. Cod produs (cod SA) **35.04**	
	I.20. Cantitate	
I.21. Temperatura produsului Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐	I.22. Număr de pachete	
I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu	I.24. Tip de ambalare	
I.25. Produse certificate pentru: Consum uman ☐		
I.26.	I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐	

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Tip de tratament	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Colagen destinat consumului uman**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că obținerea colagenului menționat anterior s-a făcut în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provine dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,

— a fost produs pe bază de materii prime conforme cu dispozițiile anexei III secțiunea XV capitolele I și II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— a fost fabricat în conformitate cu condițiile anexei III secțiunea XV capitolul III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

și

— îndeplinește criteriile prevăzute în anexa III secțiunea XV capitolul IV la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și respectă dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare.

Note

Partea I:

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: tip de tratament: data fabricării (zz/ll/aaaa).

Partea II:

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Medic veterinar oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

PARTEA B

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MATERII PRIME PENTRU PRODUCȚIA DE COLAGEN DESTINAT CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.2. Numărul de referință al certificatului	I.2.a.
		I.3. Autoritatea centrală competentă	
		I.4. Autoritatea locală competentă	
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poștal Telefon		I.6.	
I.7. Țara de origine Cod ISO	I.8.Regiunea de origine Cod	I.9. Țara de destinație Cod ISO	I.10.
I.11. Loc de origine Nume Număr de autorizare Adresă		I.12.	
I.13. Loc de încărcare		I.14. Data plecării	
I.15. Mijloace de transport Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐ Autovehicul ☐ Altele ☐ Identificare: Referințe documentare:		I.16. PIF de intrare în UE I.17.	
I.18. Descrierea produselor		I.19. Cod produs (cod SA)	
		I.20. Cantitate	
I.21. Temperatura produsului Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐		I.22. Număr de pachete	
I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu		I.24. Tip de ambalare	
I.25. Produse certificate pentru: Consum uman ☐			
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐	

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Natura produsului	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Materii prime pentru producția de gelatină destinată consumului uman**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile pertinente ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că materiile prime menționate anterior sunt conforme cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— pieile animalelor rumegătoare domestice și de crescătorie, pieile, oasele și intestinele porcilor, precum și pieile și oasele păsărilor de curte și tendoanele descrise anterior provin de la animale care au fost abatorizate într-un abator și ale căror carcase au fost considerate corespunzătoare pentru consumul uman în urma inspecțiilor ante- și *post-mortem* (1)

și/sau

— pieile de vânat sălbatic descrise mai sus provin de la animale sacrificate, ale căror carcase au fost considerate corespunzătoare pentru consumul uman în urma inspecției *post- mortem* (1)

și/sau

— pielea și oasele de pește descrise mai sus provin de la instalații care fabrică produse pe bază de pește destinate consumului uman și autorizate pentru export (1).

Note

Partea I:

— Rubrica I.8: regiunea de origine: dacă este cazul.

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă).
Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.19: a se utiliza codurile SA corespunzătoare: 05.04, 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: natura produsului: (piei), (oase), (intestine) și (tendoane);
atelier de fabricare: inclusiv abatoare, nave fabrică, secții de tranșare, unități de tratament al vânatului și întreprinderi de procesare.

Partea II:

(1) A se tăia mențiunile inutile.

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Medic veterinar oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

Apendicele IV la Anexa VI

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE PRODUSE PESCĂREȘTI DESTINATE CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

I.2. Numărul de referință al certificatului

I.2.a.

I.3. Autoritatea centrală competentă

I.4. Autoritatea locală competentă

I.5. Destinatar
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

I.6.

I.7. Țara de origine Cod ISO

I.8. Regiunea de origine Cod

I.9. Țara de destinație Cod ISO

I.10.

I.11. Loc de origine
Nume
Adresă
Număr de autorizare

I.12.

I.13. Loc de încărcare

I.14. Data plecării

I.15. Mijloace de transport
Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐
Autovehicul ☐ Altele ☐
Identificare:
Referințe documentare:

I.16. PIF de intrare în UE

I.17.

I.18. Descrierea produselor

I.19. Cod produs (cod SA)

I.20. Cantitate

I.21. Temperatura produsului
Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐

I.22 Număr de pachete

I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu

I.24. Tip de ambalare

I.25. Produse certificate pentru:
Consum uman ☐

I.26.

I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea produselor

Număr de autorizare al unităților

Specie (denumire științifică)	Natura produsului	Tip de tratament	Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Produse pescărești**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

II.1. **Aviz de sănătate publică**

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că produsele pescărești menționate anterior au fost obținute în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,

— au fost capturate și manipulate la bordul navelor, debarcate, manipulate și, dacă este cazul, preparate, procesate, congelate și decongelate în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea VIII capitolele I-IV la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— sunt conforme cu standardele sanitare prevăzute în anexa III secțiunea VIII capitolul V la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și respectă dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare,

— au fost ambalate, antrepozitate și transportate în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea VIII capitolele VI-VIII la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— au fost marcate în conformitate cu dispozițiile anexei II secțiunea I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— sunt îndeplinite garanțiile care vizează animalele vii și produsele derivate din acestea, în cazul în care provin din acvacultură, prevăzute în planurile privind reziduurile prezentate în conformitate cu Directiva 96/23/CE, în special articolul 29

și

— au fost supuse în mod satisfăcător controalelor oficiale prevăzute în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

II.2. (1) **[Aviz de sănătate animală pentru produsele de acvacultură**

Subsemnatul, declar că produsele pescărești menționate anterior provin de la pești sau de la crustacee sănătoase din punct de vedere clinic la data recoltării și că au fost transportate în condiții care să nu le afecteze starea de sănătate și în special, faptul că:

— (1)[(2)în cazul în care produsele aparțin unei specii sensibile (3) la AIS și/sau la NHE, acestea:

  — (1) [provin de la o sursă (4) considerată indemnă de AIS sau de NHE în conformitate cu legislația UE sau cu standardele OIE aplicabile (5)],

  — (1) [au fost sacrificate și eviscerate]];

— (1)[(6)în cazul în care produsele aparțin unei specii sensibile (3) la SHV și/sau la NHI, acestea:

  — (1) [provin de la o sursă (4) considerată indemnă de (1) SHV/ (1) NHI în conformitate cu legislația UE sau cu standardele OIE aplicabile (5)],

  — (1) [au fost sacrificate și eviscerate]]].

▼M1

Note

Partea I:

— Rubrica I.8: regiunea de origine: pentru produsele de acvacultură se indică, după caz, zonele care figurează în listele prevăzute de deciziile 2002/308/CE și 2003/634/CE ale Comisiei. Pentru moluștele bivalve congelate sau procesate se indică zona de producție.

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă).
Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.19: a se utiliza codurile SA corespunzătoare: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: natura produsului: a se preciza dacă este vorba de produse de acvacultură sau sălbatice.
Tip de tratament: produse vii, refrigerate, congelate, procesate. Atelier de fabricare: inclusiv nave fabrică, nave frigorifice, antrepozite frigorifice, întreprinderi de procesare.

Partea II:

— Partea II.2 nu se aplică loturilor destinate vânzării cu amănuntul, cu condiția ca acestea să fie conforme cu normele de ambalare și de etichetare prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(1) A se tăia mențiunile inutile.

(2) Prezenta parte din certificatul de sănătate animală se aplică numai în cazul în care lotul include specii considerate sensibile la AIS și/sau la NHE. Această dispoziție vizează exporturile către toate statele membre; este necesar să se păstreze una din cele două declarații, cu excepția cazului în care lotul este destinat unei procesări suplimentare într-un centru de import autorizat.

(3) Specii sensibile cunoscute:

Boala	**Speciile gazdă sensibile**
NHE	Biban (*Perca fluviatilis*), păstrăv curcubeu (*Oncorhynchus mykiss*).
AIS	Somon de Atlantic (*Salmo salar*), păstrăv curcubeu (*Oncorhynchus mykiss*), păstrăv de mare (*Salmo trutta*).
SHV	Cod de Atlantic (*Gadus morhua*), hering de Atlantic (*Clupea harengus*), păstrăv de mare (*Salmo trutta*), specii de somon de Pacific (*Oncorhynchus tshawytscha, O. kisutch*), lipan (*Thymallus thymallus*), eglefin (*Melanogrammus aeglefinus*), cod de Pacific Gadus macrocephalus, hering de Pacific (*Clupea harengus pallasi*), știucă (*Esox lucius*), păstrăv curcubeu (*Oncorhynchus mykiss*), *Rhinonemus cimbrius*, șprot (*Sprattus sprattus,*) calcan-mare (*Scophthalmus maximus*), coregon (*Coregonus* sp.).
NHI	Păstrăv curcubeu (*Oncorhynchus mykiss*), specii de somon de Pacific (*Oncorhynchus tshawytscha, O. nerka, O. keta, O. masou, O. rhodurus, O. kisutch*) și somon de Atlantic (*Salmo salar*).

(4) Sursa poate fi o țară, o zonă sau o exploatație.

(5) „Indemn" în sensul dispozițiilor anexei B sau C la Directiva 91/67/CEE și în sensul deciziilor 2001/183/CE și 2003/466/CE ale Comisiei. Se recunoaște, de asemenea, absența bolii în sensul ediției celei mai recente a codului și a manualului OIE.

(6) Prezenta parte din certificatul de sănătate animală se aplică numai în cazul în care lotul include specii considerate sensibile la SHV și/sau la NHI. Pentru a autoriza intrarea lotului într-un stat membru sau într-o parte a unui stat membru (rubricile I.9 și I.10 din partea I a certificatului) declarată indemnă de SHV și/sau de NHI sau care face obiectul unui program prin care să devină indemnă la aceste boli, trebuie să se păstreze una dintre cele două declarații, cu excepția cazului în care lotul este destinat unei procesări suplimentare într-un centru de import autorizat.

În deciziile 2002/308/CE și 2003/634/CE ale Comisiei este prevăzută o listă a statelor membre și a zonelor respective.

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
Data: Semnătura:
Ștampila:

▼M1

Apendicele V la Anexa VI

PARTEA A

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MOLUŞTE BIVALVE VII DESTINATE CONSUMULUI UMAN

ŢARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informaţii privind lotul expediat

I.1. Expeditor Nume Adresă Cod poştal Telefon		I.2. Numărul de referinţă al certificatului	I.2.a.
		I.3. Autoritatea centrală competentă	
		I.4. Autoritatea locală competentă	
I.5. Destinatar Nume Adresă Cod poştal Telefon		I.6.	
I.7. Ţara de origine Cod ISO	I.8.Regiunea de origine Cod	I.9. Ţara de destinaţie Cod ISO	I.10.
I.11.Loc de origine Nume Număr de autorizare Adresă		I.12.	
I.13. Loc de încărcare		I.14. Data plecării	
I.15. Mijloace de transport Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐ Autovehicul ☐ Altele ☐ Identificare: Referinţe documentare:		I.16. PIF de intrare în UE I.17.	
I.18. Descrierea produselor		I.19.Cod produs (cod SA) 03 07	
			I.20. Cantitate
I.21.			I.22. Număr de pachete
I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu			I.24. Tip de ambalare
I.25. Produse certificate pentru: Consum uman ☐			
I.26.		I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐	

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire ştiinţifică)	Natura produsului	Număr de autorizare al unităţilor Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA **Moluște bivalve vii**

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

II.1. **Aviz de sănătate publică**

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004, (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 și certific faptul că moluștele bivalve vii menționate anterior au fost obținute în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,

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

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

— sunt conforme cu standardele sanitare prevăzute în anexa III secțiunea VII capitolul V la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și cu criteriile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare,

— au fost ambalate, antrepozitate și transportate în conformitate cu dispozițiile anexei III secțiunea VII capitolele VI și VIII la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— au fost marcate și etichetate în conformitate cu dispozițiile anexei II secțiunea I și ale anexei III secțiunea VII capitolul VII la Regulamentul (CE) nr. 853/2004,

— în cazul pectinidelor recoltate în afara zonelor de producție clasificate, acestea sunt conforme cu cerințele speciale enunțate în anexa III secțiunea VII capitolul IX la Regulamentul (CE) nr. 853/2004

și

— au fost supuse în mod satisfăcător controalelor oficiale prevăzute în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

II.2. (1) [**Aviz de sănătate animală**

Subsemnatul, declar că moluștele vii menționate anterior provin dintr-o sursă (2) indemnă de mortalitate anormală inexplicabilă a moluștelor. Certific, în special, faptul că:

— în cazul în care aparțin unei specii sensibile (4) la infecțiile cu bonamioză (*Bonamia exitiosa*), marteilioză (*Marteilia sydneyi*), microcitoză (*Mikrocytos roughleyi*, *Mikrocytos mackini*), perkinsoză (*Perkinsus marinus*, *P. olseni/atlanticus*), boala MSX (*Haplosporidium nelsoni*), boala SSO (*H. costale*) și sindromul de deshidratare al speciilor Haliotis (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), acestea:

  — [provin de la o sursă (2) considerată indemnă de infecțiile cu bonamioză (*Bonamia exitiosa*), marteilioză (*Marteilia sydneyi*), microcitoză (Mikrocytos roughleyi, Mikrocytos mackini), perkinsoză (*Perkinsus marinus*, *P. olseni/atlanticus*), boala MSX (*Haplosporidium nelsoni*, boala SSO (*H. costale*) și sindromul de deshidratare al speciilor Haliotis (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*) în conformitate cu legislația UE sau cu standardele aplicabile ale OIE (5)],

  — (1) [sunt expediate sub formă de produse procesate sau neprocesate]],

— (1)[(6)în cazul în care aparțin unei specii sensibile (3) la infecțiile cu marteilioză (*Marteilia refringens*) sau bonamioză (*Bonamia ostrea*), acestea:

  — [provin de la o sursă (2) considerată indemnă de (1) marteilioză (*Marteilia refringens*)/ (1) bonamioză (*Bonamia ostrea*) în conformitate cu legislația UE sau cu standardele aplicabile ale OIE (5)],

  — (1) [au fost expediate sub formă de produse procesate sau neprocesate]].]

▼M1

Note

Partea I:

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

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

— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă).
Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.

— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

— Rubrica I.28: atelier de fabricare: inclusiv centrele de expediere și centrele de purificare.

Partea II:

— Partea II.2 nu se aplică loturilor destinate vânzării cu amănuntul, cu condiția ca acestea să fie conforme cu normele de ambalare și de etichetare prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(1) A se tăia mențiunile inutile.

(2) Sursa poate fi o țară, o zonă sau o exploatație.

(3) Prezenta dispoziție se aplică exporturilor către toate statele membre. Cu toate acestea, nu produce efecte decât în cazul în care lotul include specii sensibile la infecția cu: bonamioză (*Bonamia exitiosa*), marteilioză (*Marteilia sydneyi*), microcitoză (*Mikrocytos mackini, Mikrocytos roughleyi*), perkinsoză (*Perkinsus marinus, P. olseni/atlanticus*), boala MSX (*Haplosporidium nelsoni, H. costale*) și sindromul de deshidratare al speciilor de Haliotis (*Candidatus Xenohaliotis californiensis*), caz în care se păstrează unul din cele două documente.

(4) Specii sensibile cunoscute:

Boala (infecție cu)	**Speciile gazdă sensibile**
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis* și *Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas; C. virginica: Ostrea edulis; O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* și *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates; H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum* și *R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* și *C. gigas*
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	Specii de Haliotis (*Haliotis cracherodii, H. rufescens, H. corrugata, H. fulgens* și *H. sorenseni*)

(5) „Indemn" în sensul dispozițiilor anexei B sau C la Directiva 91/67/CEE și în sensul Deciziei 2002/878/CEE ale Comisiei.
Se recunoaște, de asemenea, absența bolii în sensul ediției celei mai recente a codului și manualului OIE.

(6) Prezenta parte din certificatul de sănătate animală se aplică numai în cazul în care lotul include specii considerate sensibile la infecțiile cu marteilioză (*Marteilia refringens*) sau cu bonamioză (*Bonamia ostrea*). Pentru a autoriza intrarea lotului într-un stat membru sau într-o parte a statului membru (rubricile I.9 și I.10 din partea I a certificatului) declarată indemnă de marteilioză (Marteilia refringens) și/sau de bonamioză (*Bonamia ostrea*) sau care face obiectul unui program în scopul dobândirii statutului de indemnă cu privire la aceste boli, trebuie să se păstreze una din cele două declarații. În Deciziile 2002/300/CE și 1994/722/CEE ale Comisiei este prevăzută o listă a statelor membre și a zonelor respective.

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferită de cea a altor mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
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): Data: Ștampila:	Titlu și calitate: Semnătura:

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

▼M1

Apendicele VI la Anexa VI

MODEL DE CERTIFICAT DE SĂNĂTATE ANIMALĂ PENTRU IMPORTUL DE MIERE ȘI DE ALTE PRODUSE DE APICULTURĂ DESTINATE CONSUMULUI UMAN

ȚARA **Certificat sanitar-veterinar pentru UE**

Partea I: Informații privind lotul expediat

I.1. Expeditor
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

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

I.3. Autoritatea centrală competentă

I.4. Autoritatea locală competentă

I.5. Destinatar
Nume
Adresă
Cod poștal
Telefon

I.6.

I.7. Țara de origine | Cod ISO | I.8.

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

I.11. Loc de origine
Nume
Adresă

I.12.

I.13. Loc de încărcare

I.14. Data plecării

I.15. Mijloace de transport
Avion ☐ Navă ☐ Vagon de tren ☐
Autovehicul ☐ Altele ☐
Identificare:
Referințe documentare:

I.16. PIF de intrare în UE

I.17.

I.18. Descrierea produselor

I.19. Cod produs (cod SA)

I.20. Cantitate

I.21. Temperatura produsului
Ambientală ☐ Refrigerată ☐ Congelată ☐

I.22. Număr de pachete

I.23. Identificarea containerului/număr de sigiliu

I.24. Tip de ambalare

I.25. Produse certificate pentru:
Consum uman ☐

I.26.

I.27. Pentru import sau admitere în UE ☐

I.28. Identificarea produselor

Specie (denumire științifică)	Tip de tratament	Număr de autorizare al unităților: Atelier de fabricare	Număr de pachete	Greutate netă

▼M1

ȚARA

Miere și produse de apicultură

Partea II: Certificare

II.	**Atestare sanitară veterinară**	II.a. Număr de referință al certificatului	II.b.

Subsemnatul, declar că am luat cunoștință de dispozițiile relevante ale Regulamentelor (CE) nr. 178/2002, (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 și certific faptul că mierea și produsele de apicultură menționate anterior au fost obținute în conformitate cu dispozițiile respective, în special faptul că:

— provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile analizei riscurilor și punctelor de control decisiv, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004,

— au fost manipulate și, dacă este cazul, preparate, ambalate și antrepozitate în mod igienic, în conformitate cu dispozițiile anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

și

— sunt îndeplinite garanțiile care vizează animalele vii și produsele derivate din acestea, prevăzute de planurile privind reziduurile prezentate în conformitate cu Directiva 96/23/CE, în special articolul 29.

Note

Partea I:

— Rubrica I.11: loc de origine: numele și adresa unității de expediere.
— Rubrica I.15: număr de înmatriculare (vagon sau container și camion), număr de zbor (avion) sau nume (navă). Sunt necesare informații distincte în cazul descărcării și reîncărcării.
— Rubrica I.19: a se utiliza codurile SA corespunzătoare: 04.09, 04.10.
— Rubrica I.23: identificarea containerului/număr de sigiliu: numai în cazul în care este necesar.

Partea II:

— Culoarea ștampilei și a semnăturii trebuie să fie diferite de cea a altor mențiuni din certificat.

Inspector oficial

Nume (cu majuscule): Titlu și calitate:
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;

   (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;

▼M2

(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

(a) În conformitate cu secțiunea IV capitolul IV partea B punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004, autoritatea competentă poate decide să limiteze inspecțiile *post-mortem* ale porcilor pentru îngrășare la o examinare vizuală, cu condiția îndeplinirii următoarelor cerințe:

(i) operatorul din sectorul alimentar garantează că animalele sunt ținute în condiții controlate de adăpost și în sisteme de producție integrate, în conformitate cu apendicele la prezenta anexă;

(ii) 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 al Comisiei;

(iii) 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.

(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;

(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:

▼M2

(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.”;

   (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);

▼B

(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."