



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 173 (XVII) — Nr. 94

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Vineri, 28 ianuarie 2005

SUMAR

<u>Nr.</u>		<u>Pagina</u>
	ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
100/2004.	— Ordin al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește condițiile suplimentare privind controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit, crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor, destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman	2-7
134/2004.	— Ordin al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor referitoare la importul de carne proaspătă în România din întreprinderi autorizate pentru export din Republica Federală Iugoslavia	7-8

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare care stabilește condițiile suplimentare privind controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit, crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor, destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman

În temeiul prevederilor art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată prin Legea nr. 215/2004,

în baza Hotărârii Guvernului nr. 308/2004 privind organizarea și funcționarea Agenției Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, modificată și completată prin Hotărârea Guvernului nr. 1.557/2004,

în baza prevederilor cap. V pct. II subpct. 1 alin. 2 din anexa la Norma sanitară veterinară privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 329/2002,

văzând Referatul de aprobare nr. 23.034 din data de 21 octombrie 2004, întocmit de Direcția generală veterinară din structura Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară care stabilește condițiile suplimentare privind controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit, crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor, destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezenta normă sanitară veterinară a fost elaborată în vederea implementării prevederilor cap. V pct. II subpct. 1 alin. 2 din anexa la Norma sanitară veterinară privind condițiile sanitare veterinare pentru producerea și comercializarea produselor din pescuit,

aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 329/2002.

Art. 3. — Institutele centrale de profil, direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 4. — Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor va controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 5. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,
Gabriel Vasile Drăgan

București, 9 noiembrie 2004.
Nr. 100.

ANEXĂ

NORMA SANITARĂ VETERINARĂ

care stabilește condițiile suplimentare privind controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit, crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor, destinate comercializării directe către consumatorul final sau procesării în alimente pentru consum uman

I. Controlul sanitar-veterinar al produselor din pescuit

Art. 1. — 1. *Produsele din pescuit*, în sensul normelor sanitare veterinare, sunt toate animalele marine sau de apă dulce ori părți ale acestora, inclusiv icrele lor, excluzând mamiferele acvatice, broaștele sau alte animale acvatice prevăzute de alte reglementări oficiale.

2. Formele de prezentare a produselor din pescuit pentru valorificare în scop alimentar sunt produse

proaspete, produse preparate, produse transformate și conservele din pește.

a) Formele de comercializare pentru produsele din pescuit proaspete destinate consumului uman sunt: în stare vie, refrigerate (la temperatura 0°C până la +4°C) sau congelate (la temperatura -18°C; pe timpul transportului se acceptă o fluctuație ascendentă de scurtă durată de până la 3°C).

b) Formele de comercializare pentru produsele din pescuit preparate, destinate consumului uman, sunt: desolzite, decapitate, eviscerate, jupuite, porționate, filetate. Produsele din pescuit preparate în stare refrigerată se depozitează la o temperatură de la 0°C până la +4°C, iar cele în stare congelată, la temperatura de -18°C, cu o eventuală fluctuație ascendentă de scurtă durată pe timpul transportului de până la 3°C.

c) Formele de comercializare pentru produsele din pescuit transformate, destinate consumului uman, sunt: sărate, afumate, fierte, prăjite, deshidratate, blanșate, marinate, în recipiente ermetic închise, precum și refrigerate sau congelate în amestec cu alte ingrediente alimentare (sosuri, oțet, condimente etc.). Produsele a căror conservabilitate este garantată un timp limitat, după aplicarea unui tratament ca: sărarea, marinarea, deshidratarea, afumarea, trebuie să poarte pe ambalaj o inscripție clară și vizibilă care să arate condițiile de depozitare, în conformitate cu prevederile legale în vigoare privind etichetarea produselor alimentare și reclama alimentelor.

Art. 2. — Controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit urmărește: proveniența, condițiile de prelucrare, transport, depozitare, valorificare și salubritatea produselor din pescuit.

a) (1) La controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit proaspete se au în vedere următoarele:

1. Produsele din pescuit proaspete în stare vie trebuie să prezinte mișcări caracteristice de vitalitate, atât în bazinele și containerele de expunere pentru desfacere și cisternele de transport, cât mai ales după scoaterea din apă. Acestea se vor păstra în bazine special construite, cu apă limpede, la temperatura de +10°C...+ 15°C, fără mirosuri străine și care nu conține alte substanțe care pot pune în pericol sănătatea consumatorului. Volumul de apă din bazine trebuie să fie corelat avându-se în vedere cantitatea și speciile de pești din bazin. Pentru menținerea concentrației de oxigen, apa din bazin se va reînnoi periodic cu apă proaspătă ori va fi îmbogățită cu aer sau oxigen prin dispozitive speciale. Bazinele trebuie curățate și dezinfectate după fiecare folosire.

2. Produsele din pescuit proaspete în stare refrigerată trebuie păstrate în ambalaje corespunzătoare sub protecția gheții alimentare mărunțite de maximum 4 cm. Produsele din pescuit proaspete în stare refrigerată se conservă cu gheață mărunțită, sub formă de straturi succesive (un strat de pește, un strat de gheață). Inițial proporția de gheață trebuie să fie de cel puțin 3:1 (trei părți gheață și o parte pește). În această formă timpul scurs din momentul pescuitului și până la comercializarea efectivă va fi de maximum 48 de ore (în sezonul răcoros se poate prelungi la 72 de ore). În momentul vânzării cantitatea de gheață nu trebuie să scadă sub 25% din masa totală.

3.1. Produsele din pescuit congelate, cele cu greutate de peste 3 kg se conservă individual, cele mai mici de 3 kg, sub formă de brichete glazurate, se introduc în ambalaje corespunzătoare, care trebuie să poarte o

etichetă în care se specifică sortimentul, specia, data congelării. Produsele proaspete în stare congelată se păstrează în camere frigorifice la -18°C timp de 6 luni, iar la o temperatură de -12°C se pot păstra o perioadă de 10—15 zile.

3.2. În cazul în care produsele din pescuit după congelare se comercializează direct pe piață la o temperatură care nu îi asigură conservabilitatea, pe ambalaj se va menționa clar și vizibil că produsul a fost decongelat, cu respectarea prevederilor oficiale referitoare la etichetarea și reclama alimentelor.

(2) 1. Gradul de proapețime la produsele din pescuit se apreciază pe loturi, deschizându-se la întâmplare maximum 10% din ambalajele lotului, dar nu mai puțin de 3 ambalaje. Atunci când există suspiciuni privind gradul de proapețime, se examinează întregul lot.

2. Aprecierea gradului de proapețime se bazează în primul rând pe examenul organoleptic și ori de câte ori este necesar se va completa cu examenul fizico-chimic, bacteriologic. Produsele din pescuit congelate trebuie să întrunească aceiași parametri de proapețime ca și produsele din pescuit în stare vie sau refrigerată.

3. În cazul în care la controlul organoleptic se constată că produsele din pescuit sunt improprii pentru consumul uman, ele se retrag de pe piață și se denaturează astfel încât să nu mai poată fi reutilizate pentru consumul uman.

(3) Nu se admit comercializarea directă pentru consumul uman și nici procesarea următoarelor produse din pescuit proaspete:

— produsele care inițial au fost vii și ulterior au murit în apă;

— produsele introduse în ambalaje murdare, deteriorate, care pot deteriora caracteristicile organoleptice ale acestora sau care pot transmite substanțe nocive pentru sănătatea omului;

— produsele la care glazura de gheață nu este prezentă și continuă, are un aspect murdar și este netransparentă;

— produsele la care se observă aglomerarea de gheață sub formă de strat gros, compact, în partea declivă și nuanța roșiatică a acesteia;

— produsele care au fost decongelate și recongelate;

— produsele care au o consistență scăzută, cu suprafața murdară, cu aspect și culoare modificate, cu zone de deshidratare sau de îngălbenire (de oxidare);

— produsele la care, pe secțiune, musculatura este de consistență moale, alterată, flască și păstoasă, se desprinde foarte ușor, iar culoarea și mirosul sunt modificate;

— produsele la care se constată prezența de mușchi la suprafață, sub formă de colonii circumscrie sau difuze;

— produsele la care, în urma controlului vizual, au fost evidențiate forme parazitare, în viscere sau la nivelul musculaturii; peștele întreg sau părțile parazitare din acesta nu se comercializează pentru consum uman;

— produsele care prezintă leziuni traumatice produse în timpul transportului sau pescuitului (se vor retrage din consum porțiunile modificate sau în întregime);

— produsele care prezintă modificări anatomopatologice specifice bolilor infecțioase ale peștilor (septicemia hemoragică virală, viremia de primăvară a crapului, necroza hematopoietică infecțioasă, furunculoza, boala bacteriană a rinichiului, yersinioza, necroza pancreatică infecțioasă, mixosomiya etc.); în funcție de gravitatea și răspândirea leziunilor, precum și de rezultatul examenului fizico-chimic și bacteriologic, peștele sau produsele din pescuit respective pot fi acceptate în consum ori retrase integral sau parțial din consumul uman;

— produsele care prezintă modificări anatomopatologice produse de tulburări distrofice (periostite, scolioză, cifoză, atrofia maxilarelor sau tumori de diferite origini). În acest caz se vor retrage din consum porțiunile modificate sau în întregime;

— produsele care nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;

b) Produsele din pescuit preparate se obțin în unități autorizate de autoritatea veterinară competentă din produse din pescuit proaspete care îndeplinesc condițiile menționate la lit. a).

Controlul sanitar veterinar al produselor din pescuit preparate va avea în vedere aceleași precizări menționate la alin. (2) și (3).

Suplimentar nu se acceptă pentru comercializare icrele neprelucrate care:

— sunt congelate, iar brichetele au aspect neuniform, cu suprafețele și muchiile neregulate, acoperite cu glazură groasă sau discontinuă de gheață, cu zone netransparente, murdare, cu zone de deshidratare, „arsuri de congelare”, sau zone de oxidare;

— nu prezintă boabele întregi, elastice, cu aspect translucid strălucitor, de culoare și miros normale, specifice produsului proaspăt;

— după decongelare boabele nu sunt întregi, sunt murdare, cu consistență flască sau rigidă, cu resturi de alte viscere sau impurități;

— prezintă formațiuni de natură parazitară în masa boabelor de icre sau mirosuri și gusturi străine de ranced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezența de mucegai.

c) 1. Produsele din pescuit transformate se obțin în unități autorizate de autoritatea veterinară competentă din produse din pescuit proaspete sau preparate care îndeplinesc condițiile menționate la lit. a) și b).

2. Produsele din pescuit transformate prin sărare trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

— nu sunt curate, nu au culoarea caracteristică speciei, sunt îngălbenite. Abdomenul acestora nu este de consistență tare și elastică, branhiile nu sunt curate, iar la apăsarea pe operculi să exprime lichid sangvinolent, ochii sunt deteriorați; la peștele întreg se admit leziuni sau rupturi la 5% din exemplare dintr-un ambalaj; la peștele

marin de dimensiuni reduse se admite până la 20% din exemplare cu rupturi sau jupuituri ale pielii;

— musculatura nu este de consistență fermă sau nu este bine fixată de oase, prezența de sânge netransformat în jurul coloanei vertebrale, grăsimea cu semne de oxidare (râncezire). În situații de excepție, la peștele marin de dimensiuni reduse, cu conținut mare de grăsime, se poate accepta o ușoară îngălbenire a grăsimii subcutanate, cu condiția ca grăsimea musculară să nu prezinte modificări;

— pe secțiuni, musculatura prezintă formațiuni parazitare, insecte în orice stadiu de dezvoltare;

— la peștele marin de dimensiuni reduse, sărat, exemplarele sunt în proporție de peste 20% rupte, prezintă jupuituri ale pielii, cu suprafața murdară și culoarea modificată. La peștele mic de apă dulce conservat prin sărare uscată, proporția exemplarelor cu deteriorarea integrității nu va depăși 5%;

— la care se constată miros și gust de ranced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezență de mucegai;

— saramura nu este curată, prezintă flocoane în suspensie, cu depunere de sediment abundent, cu spumă sau aspect filant și nu prezintă mirosul și gustul caracteristice, plăcute, specifice produsului;

— înroșirea pronunțată a musculaturii, asemănătoare cu fuxina, produsă de bacterii specifice;

— îngălbenirea musculaturii sau a grăsimii, consecință a oxidării;

— la peștele întreg sărat viscerele nu sunt întregi și nu sunt bine individualizate sau sunt transformate în masă informă cu aspect de magmă;

— icrele sărate sunt murdare, ambalate necorespunzător în ambalaje deteriorate, care prezintă scurgeri de conținut, care nu au înscrisă data fabricației și/sau termenul de valabilitate și care sunt păstrate necorespunzător la altă temperatură decât cea cuprinsă între 0°C până la +4°C;

— icrele prezintă boabe sparte, neindividualizate, de mărime neuniformă, cu aspect mat, cu aspectul de masă neuniformă, casante, neelastice, cu separare de lichid, cu resturi de membrane ovariene, solzi, oase, resturi de viscere sau alte impurități;

— icrele care prezintă formațiuni de natură parazitară sau mirosuri străine de ranced, gust de acru, putrefacție, fermentație, prezență de mucegai;

— nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;

— prezintă ambalaje necorespunzătoare, neetichetate sau etichetate necorespunzător cu etichete care prezintă ștersături, modificări sau completări ale informațiilor înscrise sau care nu prezintă toate informațiile conform reglementărilor în vigoare.

3. Produsele din pescuit transformate prin afumare trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

— nu sunt curate, zvântate, prezintă rupturi sau cristale de sare exsudată în cantitate mare. Se admite ca 5% din produse să prezinte mici rupturi ale pielii, peretelui abdominal sau musculaturii;

— sunt transformate prin afumare și au fost obținute din produse eviscerate care prezintă resturi de viscere sau urme de sânge;

— nu prezintă suprafața cutanată și cea musculară de culoare galbenă aurie specifică de afumare uniformă. Pentru produsele din pescuit transformate prin afumare la cald, musculatura va fi succulentă și fragedă, desprinzându-se ușor de pe oase. Pentru produsele din pescuit transformate prin afumare la rece, musculatura este fermă și se desprinde relativ greu de pe oase;

— nu prezintă mirosul și gustul caracteristice de pește afumat și prezintă miros sau gust particular (rânced, acru, de putrefacție sau de fermentație acidă, de mucegai, amar etc.);

— nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare;

— este prezentă îngălbenirea musculaturii sau a grăsimii, consecință a oxidării;

— prezintă ambalaje necorespunzătoare, neetichetate sau etichetate necorespunzător cu etichete care prezintă ștersături, modificări sau completări ale informațiilor înscrise sau care nu prezintă toate informațiile conform reglementărilor în vigoare.

d) Produsele din pescuit introduse în recipiente ermetic închise trebuie să fie retrase din consumul uman dacă în urma controlului sanitar veterinar se constată că:

— recipientele nu sunt închise etanș, prezintă deformarea capacelor, cu semne de bombaj sau cu scurgere de conținut, lovituri sau înfundări ale tablei în special în zona falțului, pete de rugină, sunt incorect și vizibil ștanțate, litografiate sau etichetate;

— în conținutul lor sunt aripioare, solzi, resturi de viscere sau cheaguri de sânge;

— la interior, lacul este discontinuu, neaderent la tablă, prezintă zone de exfoliere sau de corodare a tablei, urme de exudare a masei de etanșare din falț;

— nu se încadrează în parametrii de salubritate impuși de legislația în vigoare.

e) Controlul produselor din pescuit transformate, care au fost obținute prin fierbere, prăjire, deshidratare sau prin alte procedee, precum și al produselor refrigerate ori congelate, asociate sau nu cu alte ingrediente alimentare, va urmări depistarea modificărilor în conformitate cu prevederile prezentului articol și ale art. 3, având în vedere tehnologia de fabricație a acestora.

f) Este interzisă comercializarea directă către consumatorul final a cărnii de pește recuperate mecanic.

Art. 3. — Comercializarea directă către consumatorul final a produselor din pescuit se face numai în unități și spații supuse autorizării și controlului de către autoritatea sanitară veterinară competentă.

1. Unitățile și spațiile autorizate pentru desfacerea produselor din pescuit trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie acoperite și să aibă pereții ușor de curățat, pardoseala să fie construită din material rezistent, impermeabil și ușor lavabil, prevăzută cu un sistem care

să permită scurgerea cu ușurință a apei și să dispună de un dispozitiv pentru evacuarea igienică a apelor reziduale;

b) să fie dotate cu instalații sanitare, cu un număr suficient de spălătoare de mâini dotate corespunzător și toalete cu apă curentă;

c) să fie dotate cu sisteme de iluminat corespunzătoare, care să faciliteze controlul produselor;

d) să aibă în dotare dulapuri frigorifice, congelatoare și vitrine frigorifice, pentru păstrare și expunere spre comercializare a peștelui la o temperatură de până la +4°C;

e) să fie dotate cu bazine pentru păstrarea peștelui viu și a celui refrigerat (cu gheață), confecționate din materiale corespunzătoare, care vor fi prevăzute cu facilități pentru evacuarea apei;

f) să dispună de recipiente speciale, închise etanș, confecționate din materiale rezistente la coroziune, destinate colectării produselor din pescuit improprii consumului uman.

2. Prin aceste unități se pot comercializa și gasteropode, crustacee și pui de baltă.

Art. 4. — Expunerea și comercializarea produselor din pescuit în unitățile sau spațiile supuse controlului și supravegherii sanitare veterinare se vor realiza în următoarele condiții:

a) produsele din pescuit proaspete în stare vie se expun și se comercializează în bazine cu apă curentă, special amenajate în acest scop, numai în unități autorizate supuse controlului sanitar veterinar;

b) produsele din pescuit în stare refrigerată sau congelată se vor expune în cantități mici pe suprafețe igienizabile special destinate acestui scop, numai în vitrină frigorifică.

Este interzisă expunerea produselor din pescuit, congelate sub formă de blocuri, brichete etc., pe mese, pe vitrine sau în vitrine în exteriorul unității, în tăvi, ligheane sau alte vase, la o temperatură necorespunzătoare. De asemenea, este interzisă expunerea produselor din pescuit în stare refrigerată în lăzi sau bazine fără gheață, chiar când această expunere este de scurtă durată;

c) produsele din pescuit transformate, sărate sau afumate la rece, trebuie expuse pe platouri în vitrinele frigorifice;

d) produsele din pescuit transformate, afumate la cald sau marinate, ambalate corespunzător, trebuie expuse spre vânzare numai în vitrine frigorifice, la o temperatură de la 0°C până la 8°C;

e) conservele de pește se vor expune pentru comercializare în rafturi la temperatura camerei și vor fi ferite de umezeală.

Art. 5. — Sunt interzise următoarele operațiuni:

— comercializarea produselor din pescuit în afara spațiului clădit (în fața magazinului, pe cărucioare, platforme etc.) al unităților supuse controlului și supravegherii sanitare veterinare;

— comercializarea altor produse de origine animală sau vegetală, indiferent de felul ambalajului, în unitățile sau

spațiile special amenajate pentru comercializarea produselor din pescuit;

— folosirea alternativă a personalului de la unitățile sau spațiile specializate pentru comercializarea produselor din pescuit la unitățile sau spațiile pentru comercializarea altor produse alimentare;

— folosirea gheții produse din apa nepotabilă pentru păstrarea produselor din pescuit în stare refrigerată în unitățile de desfacere;

— recondiționarea produselor din pescuit cu modificări organoleptice;

— dirijarea produselor din pescuit cu modificări organoleptice la unitățile de fabricație sau la alte unități pentru recondiționare, prelucrare sau valorificare.

Art. 6. — Personalul responsabil din unitățile în care se comercializează produse din pescuit are următoarele obligații:

a) să asigure depozitarea și expunerea pentru comercializare a produselor din pescuit în condițiile prevăzute de prezenta normă sanitară veterinară;

b) să oprească de la comercializare produsele din pescuit cu modificări organoleptice. În acest caz, va anunța de urgență medicul veterinar oficial, care va dispune măsuri privind destinația produsului;

c) să oprească de la comercializare produsele din pescuit cu termenul de valabilitate depășit;

d) să asigure în permanență evacuarea ambalajelor din unitate, pe măsură ce acestea sunt golite, și depozitarea lor în afara spațiului de comercializare și de păstrare a produselor din pescuit;

e) să mențină în permanență în unitate o stare de igienă corespunzătoare prin curățenie mecanică, spălare zilnică și dezinfecție periodică a spațiului și a echipamentelor utilizate.

II. Controlul sanitar veterinar al crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor

Art. 7. — Crustaceele, moluștele, gasteropodele și batracienii admiși pentru consum uman se pot valorifica prin unitățile specializate pentru comercializarea produselor din pescuit sau în spațiile amenajate, numai după ce au fost supuse controlului sanitar veterinar.

Controlul sanitar veterinar al crustaceelor, moluștelor, gasteropodelor și batracienilor urmărește: proveniența, condițiile de prelucrare, transport, depozitare, valorificare și salubritatea acestora.

Art. 8. — 1. Crustaceele (raci, homari, languste etc.) se prelucrează sau se comercializează în stare vie, iar homarul și langusta se pot comercializa și în stare congelată.

2. În cazul prelucrării sub formă de cozi, prin congelare sau saramurare, acestea trebuie să fie întregi, cu aspect curbat, dovadă că exemplarele au fost introduse la fiert în stare vie. De asemenea, fiecare bucată trebuie să prezinte urma inciziei dorsale prin care s-a scos intestinul. Suprafața trebuie să fie curată, de culoare roșiatică, mai pronunțată în regiunea dorsală.

3. Consistența musculaturii trebuie să fie fermă și elastică, compactă, iar pe secțiune, de culoare albă.

4. Mirosul și gustul trebuie să fie plăcute, specifice produsului proaspăt și tipului de conservare (congelat sau în saramură). În cazul conservării în saramură, faza lichidă trebuie să fie curată, limpede sau ușor opalescentă, fără spumă, flocoane în suspensie sau cu depunere de sediment abundent, fără aspect filant sau modificări de miros și de gust.

5. În cazul în care homarul sau langusta este conservată prin congelare, după decongelare musculatura cozii scoasă din carapace trebuie să fie fermă și elastică, succulentă, de culoare albă cu nuanță cenușiu-albăstruie, iar mirosul normal, fără modificări.

a) Racii vii se vor păstra și expune la comercializare numai în interiorul unităților. Este interzisă comercializarea racilor morți și a celor cu mișcări slabe, agonice.

b) Racii se pot valorifica și sub formă de cozi de raci congelate, cozi de raci în saramură sau în suc propriu ori clești de raci în saramură — păstrați și expuși la comercializare sub protecția frigului.

Racii, homarii și langustele se pot valorifica și sub formă de conserve sau preparate speciale, fabricate după un procedeu autorizat.

c) În unitățile de alimentație publică racii vor fi valorificați numai fierți.

d) Racii, indiferent de forma de prezentare, sunt admiși pentru consum dacă sunt salubri și nu prezintă modificări organoleptice.

e) Controlul sanitar veterinar efectuat în unitățile de valorificare și consum se face în funcție de modul de prezentare pentru valorificare.

La racii vii se urmărește viabilitatea lor, observându-se mișcările cozii și ale membrilor.

La racii fierți întregi se controlează aspectul și culoarea carapacei, aspectul, culoarea, consistența, mirosul și gustul musculaturii, care trebuie să fie caracteristice crustaceelor.

La cozile de raci congelate sau în saramură se controlează dacă aspectul este curbat, semn caracteristic al fierberii racilor în stare vie; suprafața lor este de culoare roșiatică, mai pronunțată pe partea dorsală; pe secțiune musculatura este succulentă, de culoare albă sau slab nuanțată roșu.

Conservele din cozi de raci, langustă și homari trebuie să fie ermetic închise, fără bombaje, turtiri, înfundări sau pete de rugină, să aibă imprimată pe capac ștanța cu sortimentul și data fabricației; la interior, cutia nu trebuie să aibă pete negre sau de corodare.

f) Nu se admit în consum:

— racii morți și racii în stare agonice;

— racii fierți care au modificări organoleptice și semne de alterare;

— cozile de raci, homari și languste, congelate sau în saramură, cu modificări organoleptice de alterare;

— conservele de cozi de raci, homari și languste, care au defecte de ermeticitate, pete de rugină, bombaje, semne de alterare etc;

— crustaceele care nu se încadrează în parametrii de salubritate prevăzuți de legislația în vigoare.

Art. 9. — Moluștele și gasteropodele (scoici, midii, stridii, melci) comestibile se procesează sau se comercializează ca atare, numai în stare vie.

1. Melcii care prezintă deschiderea cochiliei la bază fără mucus și cu miros de putrefacție se scot din consum.

2. Nu se admite în consum carnea de melc care prezintă impurități, mirosuri străine de ranced, acru, fermentat, porțiuni de cochilie sau hepatopancreasul neîndepărtat în totalitate.

3. Scoicile, midiile și stridiile ale căror valve sunt deschise și nu se închid repede sau rămân deschise la atingere se scot din consum, fiind considerate în agonie sau moarte.

4. Carnea moluștelor se poate valorifica și congelată sub formă de brichete.

5. La controlul sanitar veterinar al moluștelor și cărnii obținute de la acestea se vor observa:

— modul de închidere a cochiliilor și valvelor, eliminându-se din consum cele care sunt moarte, în stare de agonie sau care prezintă mirosuri străine ori din care este eliminat un lichid negricios, tulbure, cu miros respingător;

— să aibă culoare brun-roșcat-închis, cu miros specific;

— se elimină din consum moluștele și gasteropodele care nu se încadrează în parametrii fizico-chimici stabiliți la art. 2 alin. (2).

Art. 10. — De la batracieni se valorifică numai membrele posterioare, secționate la nivelul centurii pelviene și articulației tarsiene, după jupuirea prealabilă de piele. Speciile de batracieni admise în consum sunt: *Rana esculenta* și *Rana ridibunda*. Valorificarea acestor produse se face sub formă de brichete congelate.

a) Prin controlul sanitar veterinar se urmărește verificarea salubrității produsului prin apreciere organoleptică, completată atunci când este cazul cu examen fizico-chimic, microbiologic sau pentru depistarea reziduurilor.

Brichetele de pulpe de broască trebuie să fie cu conturul regulat, glazura uniformă și continuă, fără arsuri de congelare sau zone de deshidratare.

Pulpele, după decongelare, trebuie să aibă suprafața curată, umedă, nelipicioasă și fără înnegrirea suprafețelor osoase articulare. Musculatura trebuie să fie fermă și elastică, succulentă, fără însă a exprima lichid la presare moderată, de culoare alb-gălbuie sau alb-roză, uneori cu slabă nuanță cenușie.

b) La valorificarea batracienilor sunt interzise:

— obținerea pulpelor de la broaștele moarte;

— punerea în consum a pulpelor de broască la care se constată modificări de consistență, culoare pronunțată cenușie, înnegrirea oaselor sau suprafețelor articulare, miros de putrefacție sau mucegai ori care prezintă formațiuni parazitare în musculatură.

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor referitoare la importul de carne proaspătă în România din întreprinderi autorizate pentru export din Republica Federală Iugoslavia

În temeiul art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată și modificată prin Legea nr. 215/2004, văzând Referatul de aprobare nr. 23.837 din 10 decembrie 2004, întocmit de Direcția generală siguranța alimentelor din structura Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor referitoare la importul de carne proaspătă în România din întreprinderi autorizate pentru export din Republica Federală Iugoslavia, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, institutele veterinare centrale și direcțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Prezentul ordin constituie transpunerea oficială a Deciziei Comisiei 1998/8/CE privind listele de întreprinderi din Republica Federală Iugoslavia, publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene (JOCE) nr. L 2 din 6 ianuarie 1998, pag. 12.

Art. 4. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 15 zile de la publicare.

Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,
Liviu Harbuz

București, 16 decembrie 2004.
Nr. 134.

**NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
referitoare la importul de carne proaspătă în România din întreprinderi autorizate pentru export
din Republica Federală Iugoslavia**

Art. 1. — (1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor autorizează întreprinderi din Republica Federală Iugoslavia pentru activități de import de carne proaspătă în România, în conformitate cu art. 2.

(2) Activitățile de import de carne proaspătă din întreprinderile la care se referă alin. (1) rămân supuse prevederilor naționale transpuse din legislația comunitară, stabilite deja prin alte acte normative, și în special cele referitoare la protecția sănătății publice.

Art. 2. — Importul în România de carne proaspătă din Republica Federală Iugoslavia va fi autorizat numai din întreprinderi ce se află pe lista oficială întocmită de Comisia Europeană și publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.

Art. 3. — (1) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor poate pune în aplicare acte normative, reglementări și prevederi administrative necesare pentru conformarea cu prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, le va transmite Comisiei Europene, prin intermediul Ministerului Integrării Europene și al Misiunii României pe lângă Uniunea Europeană, împreună cu tabelele de concordanță, în vederea evaluării

conformității transpunerii legislative, și va stabili măsurile necesare pentru implementarea corectă și la timp a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor.

(2) Atunci când Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor adoptă cele menționate la alin. (1) trebuie să facă o referire expresă la prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor. Procedura privind realizarea referirii menționate rămâne în responsabilitatea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor.

(3) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor va lua măsurile necesare și va sancționa, potrivit legii, orice încălcare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor. De asemenea, va facilita întocmirea documentelor necesare pentru sancționarea încălcării legislației veterinare și pentru siguranța alimentelor ce constituie infracțiuni.

(4) Prezenta normă sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor constituie transpunerea oficială a Deciziei Comisiei 1998/8/CE.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București,
IBAN: RO75RNCB5101000000120001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București
(alocat numai persoanelor juridice bugetare)

Tel. 224.09.71/150, fax 225.00.43, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro
Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 410.47.30, tel./fax 410.77.36 și 410.47.23
Tiparul: Regia Autonomă „Monitorul Oficial”



5 948368 001732