



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XIV — Nr. 808

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Joi, 7 noiembrie 2002

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
LEGI ȘI DECRETE		HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI	
586. — Lege pentru modificarea art. 1 lit. c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice	2	1.177. — Hotărâre pentru aprobarea amendamentului convenit la București la 25 iulie 2002 și la Paris la 30 iulie 2002 între Guvernul României și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei la Acordul-cadru de împrumut dintre România și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei, semnat la Paris la 3 august 2000 și la București la 14 august 2000	4
849. — Decret privind promulgarea Legii pentru modificarea art. 1 lit. c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice	2	ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
★		250/531/83. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al secretarului de stat al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman	5-8
592. — Lege privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 43/2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate	3	333. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind producerea, comercializarea și utilizarea cărnii separate mecanic	9-16
855. — Decret pentru promulgarea Legii privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 43/2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate	3		

LEGI ȘI DECRETE**PARLAMENTUL ROMÂNIEI**

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

LEGE**pentru modificarea art. 1 lit. c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice**

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Art. I. — Articolul 1 litera c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice, astfel cum a fost modificată și aprobată prin Legea nr. 189/2000, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 553 din 8 noiembrie 2000, cu modificările ulterioare, se modifică și va avea următorul cuprins:
„c) a fost refugiată, expulzată sau strămutată în altă localitate;“.

Art. II. — Cererile prevăzute la alin. (2) al art. 7 din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice, astfel cum a fost modificată și aprobată prin Legea nr. 189/2000, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 553 din 8 noiembrie 2000, cu modificările ulterioare, se depun până la data de 31 decembrie 2003.

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 26 septembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

p. PREȘEDINTELE SENATULUI,
ALEXANDRU ATHANASIU

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 8 octombrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

București, 29 octombrie 2002.
Nr. 586.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI**DECRET****privind promulgarea Legii pentru modificarea art. 1 lit. c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice**

În temeiul prevederilor art. 77 alin. (1) și ale art. 99 alin. (1) din Constituția României,

Președintele României d e c r e t e a z ă :

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru modificarea art. 1 lit. c) din Ordonanța Guvernului nr. 105/1999 privind acordarea unor drepturi persoanelor persecutate de către regimurile instaurate în România cu începere de la 6 septembrie 1940 până la 6 martie 1945 din motive etnice și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 28 octombrie 2002.
Nr. 849.

PARLAMENTUL ROMÂNIEI

CAMERA DEPUTAȚILOR

SENATUL

L E G E

privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 43/2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

Articol unic. — Se aprobă Ordonanța Guvernului nr. 43 din 25 iulie 2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate, adoptată în temeiul art. 1 pct. V.1 din Legea nr. 411/2002 privind abilitarea Guvernului de a emite ordonanțe și publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 578 din 5 august 2002, cu următoarele modificări și completări:

1. **La articolul I punctul 5, litera a) a articolului 9 va avea următorul cuprins:**

„a) dispun de spațiul și de dotările necesare pentru buna desfășurare a activității, așa cum acestea vor fi precizate în metodologia de aplicare a prezentei legi;“

2. **La articolul I punctul 6, litera s) a articolului 10 se abrogă.**

3. **La articolul I punctul 6, la articolul 10 se introduce alineatul (2) cu următorul cuprins:**

„(2) Agenții de ocupare a forței de muncă au obligația de a asigura includerea elementelor prevăzute la alin. (1) lit. c)—r) și în contractul individual de muncă încheiat între angajatorul străin și angajatul cetățean român.“

Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din 17 septembrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE SENATULUI
NICOLAE VĂCĂROIU

Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din 8 octombrie 2002, cu respectarea prevederilor art. 74 alin. (2) din Constituția României.

PREȘEDINTELE CAMEREI DEPUTAȚILOR
VALER DORNEANU

București, 29 octombrie 2002.
Nr. 592.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI

D E C R E T

pentru promulgarea Legii privind aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 43/2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate

În temeiul prevederilor art. 77 alin. (1) și ale art. 99 alin. (1) din Constituția României,

Președintele României d e c r e t e a z ă:

Articol unic. — Se promulgă Legea pentru aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 43/2002 pentru modificarea Legii nr. 156/2000 privind protecția cetățenilor români care lucrează în străinătate și se dispune publicarea acestei legi în Monitorul Oficial al României, Partea I.

PREȘEDINTELE ROMÂNIEI
ION ILIESCU

București, 28 octombrie 2002.
Nr. 855.

HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI**GUVERNUL ROMÂNIEI****HOTĂRÂRE**

pentru aprobarea amendamentului convenit la București la 25 iulie 2002 și la Paris la 30 iulie 2002 între Guvernul României și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei la Acordul-cadru de împrumut dintre România și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei, semnat la Paris la 3 august 2000 și la București la 14 august 2000

În temeiul art. 107 din Constituție și al art. 4 din Ordonanța Guvernului nr. 84/2000 pentru ratificarea Acordului-cadru de împrumut dintre România și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei, semnat la Paris la 3 august 2000 și la București la 14 august 2000, aprobată prin Legea nr. 147/2001, cu modificările ulterioare,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Articol unic. — Se aprobă amendamentul convenit la București la 25 iulie 2002 și la Paris la 30 iulie 2002 între Guvernul României, prin Ministerul Finanțelor Publice, și Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei la Acordul-cadru de împrumut dintre România și Banca de Dezvoltare a

Consiliului Europei, semnat la Paris la 3 august 2000 și la București la 14 august 2000, după cum urmează:

— În anexa nr. I „Sinteza proiectului“, rândul 13 „Graficul lucrărilor“ se modifică și va avea următorul cuprins:

„Graficul lucrărilor	Începutul lucrărilor: 1999 Sfârșitul lucrărilor: 31 decembrie 2003“
----------------------	--

PRIM-MINISTRU
ADRIAN NĂSTASE

Contrasemnează:

Ministrul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu
Ministrul afacerilor externe,
Mircea Geoană

București, 24 octombrie 2002.
Nr. 1.177.

F/P 1333(1999)

AMENDAMENT*)

la Acordul-cadru de împrumut din data de 14 august 2000 referitor la F/P 1333 (1999)

— Proiectul privind Fondul de Dezvoltare Socială — România —

Între

Banca de Dezvoltare a Consiliului Europei
(denumită în continuare *BDCE*)

și

România, reprezentată de Ministerul Finanțelor Publice,
(denumită în continuare *Împrumut*)

Prezentul amendament la Acordul-cadru de împrumut din data de 14 august 2000 modifică următoarele articole și anexe ale acordului-cadru de împrumut menționat mai sus, după cum urmează:

1. În anexa I „Sinteza proiectului“, rândul 13 „Graficul lucrărilor“ se modifică și va avea următorul cuprins:

„Graficul lucrărilor:	Începutul lucrărilor: 1999 Sfârșitul lucrărilor: 31 decembrie 2003“
-----------------------	--

București,
25 iulie 2002

Mihai Nicolae Tănăsescu,
ministrul finanțelor publice

Paris,
30 iulie 2002

Apolonio Ruiz Liger,
viceguvernator

*) Traducere.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII,
ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR
Nr. 250 din 14 iunie 2002

MINISTERUL SĂNĂȚĂII ȘI FAMILIEI
Nr. 531 din 12 iulie 2002

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU
PROTECȚIA CONSUMATORILOR
Nr. 83 din 19 august 2002

ORDIN

pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman

Văzând Referatul de aprobare nr. 150.063 din 6 iunie 2002 întocmit de Direcția de industrie alimentară, standarde, mărci și licențe și Referatul de aprobare nr. DB 8.458 din 15 iulie 2002 întocmit de Direcția generală de sănătate publică,

având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată și modificată prin Legea nr. 57/2002,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare, al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 166/2001 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrul sănătății și familiei și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Ministerul Sănătății și Familiei și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului

București, prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, prin oficiile județene pentru protecția consumatorilor, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 6 luni de la data publicării.

Ministrul agriculturii,
alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu

Ministrul sănătății și familiei,
Daniela Bartoș

Autoritatea Națională
pentru Protecția Consumatorilor
Rovana Plumb,
secretar de stat

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman

CAPITOLUL I

Domeniu de utilizare

Art. 1. — (1) Prezenta normă are ca domeniu de aplicare făina de grâu obținută prin măcinarea grâului. Norma se aplică atât pentru făina de grâu destinată utilizării ca materie primă la fabricarea produselor alimentare, cât și pentru făina de grâu destinată vânzării directe la consumator.

(2) Această normă nu se aplică pentru:

- produsele obținute din grâu dur (*Triticum durum Desf.*) sau dintr-un amestec de grâu dur cu alt grâu;
- făina de grâu utilizată ca adjuvant la fabricarea berii sau pentru fabricarea amidonului și/sau glutenului;
- făina de grâu utilizată în scopuri industriale nealimentare;
- făinuri al căror conținut proteic a fost redus sau care au fost supuse după măcinare unui proces special, altul decât uscarea, înălbirea, și/sau cele la care au fost

adăugate ingrediente, altele decât cele menționate în prezenta normă.

(3) În sensul prezentei norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

- cenușă (%)* — cantitatea de substanțe minerale conținută în 100 de unități de masă (100 g probă), raportată la substanța uscată;
- umiditate (%)* — cantitatea de apă conținută în 100 de unități de masă (100 g probă);
- gluten umed (%)* — cantitatea de substanțe proteice care se separă prin spălarea cu soluție de clorură de sodiu 2% a unui aluat obținut din făină, urmată de zvântarea acestuia;
- indice de deformare (mm)* — diferența dintre diametrul inițial al unei sfere de 5 g de gluten umed și diametrul acesteia după un repaus de o oră la temperatura de 30°C;
- indice de sedimentare (indice Zeleny) (ml)* — număr care indică volumul exprimat în mililitri al sedimentului

obținut dintr-o suspensie de făină într-o soluție de acid lactic;

f) *proteină (%)* — cantitatea de substanțe proteice conținută în 100 de unități de masă (100 g probă) raportată la substanța uscată;

g) *indice de cădere (Falling Number) (sec.)* — timpul total exprimat în secunde, necesar pentru lichefierea de către α -amilază a unui gel apos obținut din 7 g de făină și 25 ml de apă distilată;

h) *aciditate totală a făinii* — suma tuturor acizilor și a combinațiilor cu reacție acidă care intră în compoziția făinii (fosfați acizi, aminoacizi, acizi grași) și care se exprimă în grade de aciditate (1 grad aciditate reprezintă aciditatea din 100 de grame de făină care se neutralizează cu 1 cm³ NaOH);

i) *ingredient* — orice substanță, inclusiv aditivii, utilizată la producerea sau la prepararea unui aliment și care va fi conținută și de produsul finit ca atare sau într-o formă modificată;

j) *aditiv alimentar* — orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, având sau neavând o valoare nutritivă, care, adăugată intenționat în produsele alimentare în scopuri tehnologice pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea însăși ori prin derivații săi, direct ori indirect, o componentă a acestor produse alimentare;

k) *contaminant* — orice substanță care nu se adaugă în mod intenționat alimentelor, prezentă în acestea ca rezultat al producției (inclusiv activitățile privind creșterea plantelor, creșterea animalelor și medicina veterinară), fabricației, prelucrării, preparării, tratamentelor, împachetării, ambalării, transportului sau manipulării acestora ori ca rezultat al contaminării mediului înconjurător. Materiile străine, cum ar fi fragmentele de insecte, părul de animale etc., nu sunt incluse în această definiție;

l) *data durabilității minime* — data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare.

CAPITOLUL II

Descriere, clasificare

Art. 2. — (1) Făina de grâu este produsul obținut prin măcinarea grâului după o prealabilă curățare.

(2) În funcție de conținutul de cenușă făina de grâu se clasifică și se definește în următoarele grupe, astfel:

a) făina albă este făina care are un conținut de cenușă de maximum 0,65% și se fabrică în următoarele sortimente:

— făina albă 480 este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,48%;

— făina albă superioară trei nule (000) este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,48% și cu un conținut de gluten umed egal sau mai mare de 28%;

— făina albă 550 este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,55% și cu granulația cerută de necesitățile tehnologice, conform tabelului din anexa care face parte integrantă din prezenta normă;

— făina albă 650 este făina care are un conținut de cenușă de maximum 0,65%;

b) făina semialbă este făina care are un conținut de cenușă între 0,66% și 0,90%;

c) făina neagră este făina care are un conținut de cenușă între 0,91% și 1,40%;

d) făina dietetică este făina care are un conținut de cenușă între 1,41% și 2,2%.

(3) În funcție de destinație făina de grâu se clasifică astfel:

a) făina pentru fabricarea pâinii și produselor de panificație cuprinde cele patru grupe descrise în alineatul precedent;

b) făina pentru fabricarea biscuiților cuprinde cele patru grupe descrise în alineatul precedent;

c) făina pentru fabricarea pastelor făinoase cuprinde grupa de făină albă descrisă în alineatul precedent;

d) făina pentru fabricarea produselor de patiserie cuprinde grupa de făină albă descrisă în alineatul precedent.

CAPITOLUL III

Condiții tehnice de calitate

Art. 3. — (1) Grâul din care se obține făina trebuie să corespundă prevederilor Standardului SR ISO 7970 — Grâu. Specificații.

(2) Condiții tehnice de calitate — specificații generale.

Făina de grâu și toate ingredientele care i se adaugă trebuie să corespundă normelor sanitare în vigoare și să prezinte siguranță alimentară.

(3) Făina de grâu trebuie să corespundă indicilor calitativi prezentați în tabelele din anexă.

(4) În făina de grâu se pot adăuga opțional, în dozele cerute de necesitățile tehnologice, diverse adaosuri, elemente nutritive și aditivi alimentari.

Art. 4. — (1) Utilizarea aditivilor alimentari, a diverselor adaosuri sau elemente nutritive în făina de grâu este permisă cu respectarea reglementărilor legale în vigoare.

(2) Coloranții nu sunt admiși la fabricarea făinii de grâu.

Art. 5. — Contaminanții admiși în făina de grâu vor fi în limitele stabilite de reglementările sanitare în vigoare.

Art. 6. — Condițiile microbiologice pentru făina de grâu trebuie să corespundă reglementărilor sanitare în vigoare.

CAPITOLUL IV

Ambalare și etichetare

Art. 7. — (1) Făina de grâu trebuie să fie ambalată și transportată în ambalaje care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.

(2) Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.

(3) Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.

Art. 8. — Eticheta de grâu trebuie să conțină în mod obligatoriu:

8.1. Denumirea sub care este vândută pentru consum făina de grâu

8.1.1. Numele produsului înscris pe etichetă trebuie să fie „făină albă” sau „făină semialbă” ori „făină neagră” sau „făină dietetică”. La făina albă se va menționa și sortimentul, conform prevederilor art. 2 alin. (2) lit. a). În cazul sortimentelor de făină de grâu cu diferite adaosuri, denumirea adaosurilor va figura în denumirea sub care se vinde produsul.

Făinurile de grâu care nu corespund prevederilor din prezenta normă nu se comercializează pentru consum

uman în asociere cu termeni cum ar fi: „gen“, „tip“, „mod“, „stil“, „marcă“, „gust“ sau cu alte mențiuni asemănătoare la una dintre denumirile prevăzute în prezenta normă.

8.1.2. Conținutul în cenușă poate fi declarat în imediata apropiere a numelui produsului. Această dispoziție nu se aplică făinurilor la care s-a adăugat carbonat de calciu sau alți constituenți al căror conținut în substanțe minerale este diferit de cel al făinii de grâu.

8.1.3. Etichetarea, prezentarea și publicitatea făinii de grâu din prezenta normă se fac cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Este interzis să se menționeze pe etichetă mențiuni ca: „cinci nule (00000)“, „regina făinurilor“, „făină extra“ etc.

8.2. Ingredientele

Lista cuprinzând ingredientele conține toate ingredientele în ordinea descrescătoare a cantității, determinată de modul introducerii în fabricație; vitaminele și sărurile minerale adăugate în făina de grâu se menționează în lista cuprinzând ingredientele.

8.3. Valoarea nutritivă se va menționa cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările ulterioare.

8.4. Denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; în cazul produselor din import se înscrie denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România.

8.5. Indicarea lotului

8.5.1. Fiecare cantitate de făină de grâu vândută pentru consum, atât vrac, cât și ambalată sau preambalată, trebuie să aibă atașată o marcă codificată sau exprimată în clar, care să nu poată fi ștearsă, pentru a permite identificarea producătorului și a lotului.

8.5.2. Indicarea lotului nu este obligatorie atunci când data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine.

8.6. Cantitatea netă se va înscrie cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 530/2001 pentru aprobarea Instrucțiunilor de metrologie legală IML 8-01 „Preambalarea unor produse în funcție de masă sau volum“.

8.6.1. Înscrierea cantității nete a făinii de grâu se face în unități de masă, utilizându-se, după caz, kilogramul sau tona.

8.6.2. În cazul unui ambalaj în care sunt introduse două sau mai multe articole conținând aceeași cantitate din același produs, ambalate individual, indicarea cantității nete se face prin menționarea cantității nete conținute de un ambalaj individual și a numărului total al acestora. Aceste mențiuni nu sunt obligatorii atunci când ambalajele individuale pot fi numărăte cu ușurință din exterior și atunci când cel puțin o indicație privind cantitatea netă individuală poate fi citită clar din exteriorul produsului.

8.7. Data durabilității minimale și condiții de păstrare

8.7.1. Data durabilității minimale

Data durabilității minimale, respectiv data până la care făina de grâu își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare, trebuie să fie menționată de către producător pe ambalaj. Data va fi precedată de mențiunea „a se consuma de preferință înainte de...“, dacă în dată este inclusă ziua, sau „a se consuma de preferință până la sfârșitul...“, dacă se indică luna și anul sau numai anul.

8.7.2. Condiții de depozitare:

a) se vor menționa condițiile de depozitare specifice făinii de grâu pentru respectarea datei durabilității minimale înscrise pe ambalaj;

b) în măsura în care este posibil, instrucțiunile de depozitare trebuie înscrise în imediata apropiere a datei durabilității minimale.

8.8. Ambalaje nedestinate vânzării pentru consum în detaliu

În cazul făinii de grâu ambalate în ambalaje destinate vânzării pentru consum în vrac, indicațiile care trebuie să figureze pe ambalaje se înscriu cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările ulterioare.

Art. 9. — Eșantionare și metode de analiză

9.1. Eșantionare

Conform SR ISO 13690-2000. Cereale și produse de măcinș. Eșantionarea pentru loturi statice

9.2. Metode de analiză

9.2.1. Determinarea umidității

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.2. Determinarea granulației (fineții)

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.3. Determinarea cenușii

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.4. Determinarea acidității

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.5. Determinarea conținutului în proteine

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.6. Determinarea conținutului în gluten umed

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.7. Determinarea indicelui de deformare a glutenului

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.8. Determinarea conținutului în impurități metalice

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.9. Determinarea indicelui de cădere

Conform SR ISO 3093-1997. Cereale. Determinarea indicelui de cădere

9.2.10. Determinarea indicelui Zeleny

Conform SR ISO 5529-1997. Grâu. Determinarea indicelui de sedimentare. Testul Zeleny

9.2.11. Determinarea conținutului de cenușă insolubilă în HCl 10%

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză.

Art. 10. — Reguli de verificare a condițiilor tehnice de calitate

Conform SR 877-1996. Făina de grâu

Verificările periodice ale condițiilor tehnice de calitate prevăzute la pct. 3.2.1 din SR 877-1996 se completează cu:

- conținutul în micotoxine;
- încărcarea microbiologică;
- indicele de cădere;
- indicele Zeleny.

Tabelul nr. 1 – Proprietăți organoleptice*)

Caracteristici	Conditii de calitate						
	Grupa faină alba				Grupa faină semialbă	Grupa faină neagra	Grupa faina dietetica
	Tip 480	Superioară Tip 000	Tip 550	Tip 650	Faină semialbă	Faină neagra	Faină dietetica
Culoare-aspect	Alb-galbui cu nuanta slab-cenusiu si cu particule fine de tarate				Alb-galbui cu nuanta cenusie si urme vizibile de tarate	Cenusiu deschis, cu nuanta alb-gălbuie, continand particule de tarate	Roscat, continand particule de tarate si endosperm
Miros	Placut, specific fainii, fara miros de mucegai, de incins sau alt miros strain						
Gust	Normal, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrâșnet la mestecare (datorita impuritatilor minerale : pamant, nisip etc).						

*) În făina de grâu nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.

Tabelul nr. 2 – Proprietăți fizice și chimice

Caracteristici	Conditii de calitate						
	Grupa faina alba				Grupa faina semialba	Grupa faina neagra	Grupa faina dietetica
	Tip 480	Superioara Tip 000	Tip 550	Tip 650	Faina Semialba	Faina neagra	Faina Dietetica
Umiditate %, max.	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Aciditate grade, max.	2,2	2,2	2,2	2,8	3,2	5	5
Continut de gluten umed %, min.	24	28	24	26	24	24	20
Indice de deformare a glutenului, mm.	5-12	5-12	5-12	5-12	5-15	5-15	5-15
Continut de cenusa raportat la substanta uscata %, max.	0,48	0,48	0,55	0,65	0,66-0,90	0,91-1,40	1,41-2,2
Continut in cenusa insolubile in HCl 10 % ; % ; max.	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Continut de substante proteice raportat la substanta uscata %, min.	9,5	11	9,5	9,5	9,5	9,5	7
Indice de cadere, secunde, min.	250	250	250	250	220	200	-
Indice Zeleny	-	200-280	200-320	200-320	200-320	200-320	-
Granu latie %	Rest pe sita metalica cu latura de 0,5 mm.%,max.				4-6	7-8	10
	Rest pe sita de matase cu latura de 180µm.Nr.8, %, max.	2	8	8	10		
	Trece prin sita de matase cu latura de 180µm.Nr.8, % min.				50-55	50	15-60
	Trece prin sita de matase cu latura de 125µm.Nr.10,%. %	Min. 65	max.70	max. 70	min. 55		
Impuritati metalice	Sub forma de pulbere, g/kg	3	3	3	3	3	3
	Sub forma de aschii	lipsa					

NOTĂ:

În cazul sortimentelor de făină de grâu cu diferite adaosuri, elemente nutritive sau aditivi alimentari se va menționa conținutul acestora.

¹⁾ Anexa la normă este reproducă în facsimil.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN
pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind producerea, comercializarea
și utilizarea cărnii separate mecanic

În temeiul prevederilor art. 31 alin. 1 din Legea sanitară veterinară nr. 60/1974, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

în baza Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 157.020 din 28 iunie 2002, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind producerea, comercializarea și utilizarea cărnii separate mecanic, prevăzută în anexă.

Art. 2. — Producerea, comercializarea, inclusiv importul, și utilizarea cărnii separate mecanic de la speciile bovine, ovine, caprine și pește sunt interzise.

Art. 3. — (1) Producerea, comercializarea și utilizarea cărnii separate mecanic de pasăre sau de porc se efectuează cu respectarea prevederilor prezentului ordin.

(2) Fiecare transport, inclusiv din import, va fi însoțit de certificat de sănătate conform modelului prezentat în anexa nr. 2 la norma sanitară veterinară.

Art. 4. — Comercializarea, inclusiv importul, produselor din carne tratate termic, care conțin carne separată mecanic, este permisă numai dacă pe eticheta produsului este înscrisă mențiunea „conține carne separată mecanic“.

Art. 5. — Agenția Națională Sanitară Veterinară, Institutul de Igienă și Sănătate Publică Veterinară și direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 6. — (1) Organele abilitate vor controla modul de ducere la îndeplinire a prezentului ordin.

(2) Nerespectarea prevederilor prezentului ordin se sancționează conform prevederilor legale în vigoare.

Art. 7. — Anexa face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 8. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la 60 de zile de la data publicării lui.

p. Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,

Petre Daea,
secretar de stat

București, 26 iulie 2002.

Nr. 333.

ANEXĂ

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ
privind producerea, comercializarea și utilizarea cărnii separate mecanic

CAPITOLUL I
Prevederi generale

Art. 1. — Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile sanitare veterinare de producere, comercializare și utilizare a cărnii separate mecanic, precum și condițiile de igienă pe care trebuie să le îndeplinească unitățile care produc această carne.

Art. 2. — În sensul prezentei norme sanitare veterinare, prin următorii termeni se înțelege:

a) *carne* — toate părțile proprii consumului uman obținute de la animalele domestice din speciile bovine, porcine, ovine, caprine și solipede, precum și de la păsări;

b) *carne proaspătă* — carnea care nu a fost supusă altui tratament decât cel prin frig pentru a-i asigura conservabilitatea;

c) *carne separată mecanic* — carnea obținută prin separarea mecanică de pe oase, exclusiv cea de pe oasele capului și extremitățile membrilor sub articulația carpiană și tarsiană, iar în cazul porcinelor, și de pe vertebrele coccigene;

d) *carne de pasăre separată mecanic* — pastă cu granulatie fină obținută prin separarea mecanică a cărnii de pe oasele carcasei de pasăre, exclusiv pielea gâtului, gheare, capete și organe;

e) *lot* — cantitatea de produs cu aceeași origine, aceeași dată de fabricație și produsă în condiții tehnologice asemănătoare;

f) *autoritate veterinară centrală* — autoritatea veterinară centrală reprezentată prin Agenția Națională Sanitară Veterinară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

g) *autoritate veterinară competentă* — autoritatea veterinară centrală, autoritatea veterinară județeană și a municipiului București, reprezentată prin direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București, precum și autoritatea veterinară locală reprezentată prin circumscripția sanitară veterinară pentru controlul alimentelor și circumscripția sanitară veterinară zonală, cu atribuții în domeniul supravegherii și controlului sanitar veterinar.

Art. 3. — Carnea separată mecanic se produce numai din carne provenită de la specia porcine și de la păsări.

CAPITOLUL II

Condiții pentru autorizarea unităților

Art. 4. — (1) Unitățile care produc carne separată mecanic trebuie să respecte următoarele condiții:

a) spațiu frigorific pentru depozitare, destinat materiei prime, care să asigure o temperatură cuprinsă între 0°C—3°C;

b) spațiu pentru producție, bine delimitat, destinat producerii și preambalării cărnii separate mecanic;

c) spații pentru congelare;

d) spații pentru depozitarea produsului finit congelat, care să permită menținerea acestuia la temperatura de -18°C;

e) spațiu-tampon pentru depozitarea produsului finit refrigerat, care să asigure o temperatură de 0°C—2°C;

f) spațiu pentru ambalare;

g) spațiu destinat stocării materialelor de ambalare;

h) spațiu destinat spălării ustensilelor, utilajelor mobile și recipientelor;

i) rampă de livrare, cu sistem de închidere etanșă care să asigure în interior temperaturi de refrigerare;

j) spațiu pentru depozitarea deșeurilor;

k) spațiu (sector) pentru păstrarea materialelor folosite la întreținere.

(2) Spațiile menționate la alin. (1) lit. c), d), e), f), h), i), j) și k) pot fi eventual comune cu spațiile unei alte unități autorizate pentru producerea cărnii proaspete, cărnii proaspete de pasăre sau a produselor din carne tratate termic, pentru care unitatea de preparare a cărnii separate mecanic este considerată o anexă.

Art. 5. — Spațiile pentru obținerea, manipularea și stocarea cărnii, precum și zonele și culoarele prin care este transportată carnea proaspătă trebuie să fie dotate cu:

a) pavimente impermeabile, necorodabile, ușor de curățat și dezinfectat, cu o pantă de înclinare care să permită scurgerea apei spre gurile de canalizare prevăzute cu grătar necorodabil, sifon de pardoseală cu clopot pentru a preveni difuzarea mirosurilor neplăcute și refularea apelor uzate, cu excepția spațiilor de congelare;

b) pereți cu suprafață netedă, rezistentă și impermeabilă, tencuielile placate cu materiale ușor lavabile și curate, până la o înălțime de cel puțin 2 m sau cel puțin până la înălțimea de depozitare. Linia de îmbinare a pereților cu pardoseala trebuie să fie rotunjită sau să aibă un finisaj asemănător;

c) uși confecționate din/sau acoperite în totalitate cu material rezistent necorodabil, neted și impermeabil;

d) materiale de izolare neputrescibile și inodore;

e) ventilație suficientă și un dispozitiv eficient de evacuare a aburului;

f) iluminare adecvată, naturală sau artificială, care să nu modifice culorile;

g) plafoane rezistente, impermeabile, necorodabile, lavabile și de culoare deschisă; suprafața interioară a acoperișului trebuie să îndeplinească aceleași condiții.

Art. 6. — (1) Unitățile care produc carne separată mecanic trebuie să dețină un număr suficient de instalații pentru spălarea și dezinfectarea mâinilor și pentru curățarea ustensilelor cu apă caldă, cât mai aproape posibil de punctele de lucru. Spălătoarele nu vor fi acționate manual.

(2) Pentru spălarea mâinilor instalațiile trebuie să fie prevăzute cu apă curentă caldă și rece sau cu apă premixată la temperatura necesară, substanțe pentru spălare și dezinfectie, mijloace igienice de uscare a mâinilor, cu excepția sistemelor pe bază de aer cald.

(3) Dispozitivele destinate dezinfectării ustensilelor trebuie să fie prevăzute cu apă caldă la o temperatură de minimum 82°C.

(4) Unitățile care produc carne separată mecanic trebuie să dispună de dispozitive adecvate care să asigure protecția contra dăunătorilor.

Art. 7. — (1) Echipamentele și ustensilele de lucru trebuie să fie ușor de spălat și dezinfectat, să fie confecționate din materiale rezistente la coroziune, care să nu modifice aspectul și calitățile cărnii. Suprafețele de contact cu carnea sau susceptibile de a intra în contact cu carnea, inclusiv îmbinările și sudurile acestora, trebuie să fie netede.

(2) Ustensilele și echipamentele destinate manipulării cărnii și depozitării recipientelor utilizate pentru carne trebuie să fie rezistente la coroziune și să satisfacă cerințele de igienă. Carnea sau recipientele în care aceasta este depozitată nu trebuie să vină în contact direct cu pardoseala sau cu pereții.

(3) Operațiunile de încărcare/descărcare trebuie să se efectueze în spații de recepție corespunzător construite și amenajate, confecționate din material adecvat pentru manipularea igienică, care să permită o bună protecție a cărnii și menținerea acesteia la temperaturile prevăzute în prezenta normă sanitară veterinară.

(4) Carnea improprie consumului uman se colectează și se depozitează separat, după cum urmează:

a) în recipiente speciale, etanșe, confecționate din materiale necorodabile, prevăzute cu capac și sistem de închidere care să împiedice accesul persoanelor neautorizate; această carne trebuie să fie evacuată și distrusă la sfârșitul fiecărei zile de lucru; sau

b) într-un spațiu închis, special destinat, în cazul în care această carne nu este evacuată la sfârșitul fiecărei zile de lucru. În spațiile de depozitare vor fi asigurate temperaturi de refrigerare.

(5) Materialele de ambalare trebuie să fie depozitate în mod igienic, într-un spațiu special amenajat.

Art. 8. — Instalațiile frigorifice trebuie să asigure temperatura cărnii, conform prezentei norme sanitare veterinare. Acestea trebuie să fie dotate cu un sistem de scurgere care să permită evacuarea apei de condens, astfel încât să se evite contaminarea cărnii.

Art. 9. — (1) Unitatea care produce carne separată mecanic trebuie să utilizeze apă potabilă sub presiune, în cantitate suficientă, și să dispună de o instalație care să furnizeze apa caldă necesară.

(2) Utilizarea apei potabile este obligatorie pentru toate operațiunile; în mod excepțional se admite folosirea apei nepotabile pentru producerea aburului, stingerea incendiilor și răcirea echipamentelor frigorifice.

(3) Conductele instalate în acest scop nu trebuie să permită utilizarea acestei ape în alte scopuri și să prezinte vreun risc de contaminare a cărnii proaspete.

(4) Conductele de apă nepotabilă trebuie să fie diferențiate de cele utilizate pentru apa potabilă.

Art. 10. — Unitatea care produce carne separată mecanic trebuie să dispună de instalații și de amenajări care să asigure efectuarea inspecției în orice moment și într-o manieră eficientă.

Art. 11. — (1) Personalului trebuie să i se asigure vestiar cu pereți și pavimente netede, impermeabile și lavabile, spălătoare, dușuri și cabine de toaletă prevăzute cu chiuvete cu apă caldă. Linia de îmbinare a pereților cu pardoseala trebuie să fie rotunjită sau să aibă un finisaj asemănător.

(2) Cabinele de toaletă nu vor avea ieșire directă în spațiile de lucru.

(3) Spălătoarele trebuie să asigure apă curentă caldă și rece sau apă premixată, materiale pentru curățarea și dezinfectia mâinilor și mijloace igienice pentru uscarea mâinilor.

(4) Spălătoarele pentru mâini trebuie să fie în număr suficient și amplasate în apropierea cabinelor de toaletă.

(5) Este interzisă acționarea manuală a spălătoarelor pentru mâini.

Art. 12. — Pentru controlul temperaturii în spațiile supuse unei temperaturi dirijate, trebuie asigurate termometre sau teletermometre dispuse în punctul cel mai îndepărtat al sursei de frig.

CAPITOLUL III

Igiena personalului, spațiilor și utilajelor

Art. 13. — (1) Personalul trebuie să respecte normele igienice, iar spațiile și utilajele trebuie să fie în permanență curate.

(2) Personalul care manipulează carnea vrac sau ambalată ori care lucrează în locuri sau zone în care această carne este manipulată, ambalată ori transportată trebuie să poarte bonete care să acopere în totalitate părul, încălțăminte ușor de spălat și curățat, salopete de lucru de culoare deschisă sau alte echipamente de protecție.

(3) Echipamentul de protecție trebuie schimbat ori de câte ori este necesar și obligatoriu la începutul zilei de lucru.

(4) Mâinile vor fi spălate și dezinfectate de mai multe ori în cursul aceleiași zile de lucru, precum și după fiecare repriză de lucru sau după fiecare utilizare a cabinei de toaletă.

(5) Este interzis fumatul în spațiile de producție, precum și în alte zone și culoare de tranzit al cărnii proaspete.

(6) Personalul care vine în contact cu produsul finit neprotejat de un ambalaj trebuie să poarte mănuși care se vor schimba ori de câte ori este necesar și o mască buconazală.

Art. 14. — (1) Materialele și ustensilele utilizate pentru manipularea și prelucrarea cărnii trebuie să fie menținute în stare bună de întreținere și curățenie. Ele trebuie să fie curățate și dezinfectate de mai multe ori în cursul aceleiași zile de lucru, precum și la sfârșitul operațiunilor zilnice și înainte de a fi reutilizate, dacă au fost murdărite.

(2) Detergenții, substanțele dezinfectante sau similare trebuie să fie folosite astfel încât echipamentul, ustensilele și carnea proaspătă să nu fie afectate.

(3) Utilizarea acestora trebuie să fie urmată de o clătire cu apă potabilă.

(4) Produsele de curățat care se întrebuițează trebuie să fie aprobate pentru utilizare în industria alimentară.

Art. 15. — (1) Deșeurile lichide și solide trebuie să fie evacuate cu ajutorul unui dispozitiv care să corespundă criteriilor igienice.

(2) Este interzisă răspândirea rumegușului sau a altor materiale asemănătoare pe pavimente, în spațiile de lucru sau de depozitare a cărnii.

Art. 16. — Spațiile, ustensilele și materialele nu pot fi utilizate în alte scopuri decât la prepararea cărnii separate mecanic, cu excepția cazurilor în care ele sunt curățate și dezinfectate înainte de a fi refolosite.

CAPITOLUL IV

Igiena manipulării cărnii

Art. 17. — (1) Materia primă trebuie să provină din unități autorizate sanitar veterinar.

(2) Este interzisă utilizarea materiilor prime congelate.

Art. 18. — (1) În cazul în care materia primă provine din alte unități autorizate, la recepția în unitățile de producere a cărnii separate mecanic aceasta se depozitează imediat în spații adecvate care asigură temperatura de 0°C — +3°C.

(2) În afara certificatului sanitar veterinar, materia primă trebuie să fie însoțită de un document care să precizeze:

a) data sacrificării animalelor de la care este obținută materia primă;

b) data tranșării când a fost obținută materia primă;

c) numărul de autorizare al unității de origine;

d) numărul de autorizare al unității de destinație;

e) mențiunea „Destinată producerii de carne separată mecanic“.

(3) Materia primă trebuie să fie transportată în condiții de igienă la temperatura de 0°C—+3°C.

(4) În cazul în care materia primă este produsă în cadrul unității care produce carne separată mecanic, ea trebuie să fie depozitată într-un spațiu frigorific.

(5) Materia primă trebuie să fie indentificată prin data tăierii animalelor și prin data tranșării.

Art. 19. — (1) Intervalul maxim admis între obținerea materiei prime și utilizarea ei pentru fabricarea cărnii separate mecanic este de 48 de ore.

(2) Managerul unității de producere a cărnii separate mecanic trebuie să pună în aplicare un sistem de trasabilitate care să permită asigurarea respectării intervalului de timp în care carnea poate fi utilizată.

Art. 20. — (1) În spațiile de lucru trebuie menținută o temperatură de maximum +8°C pe durata producerii cărnii separate mecanic.

(2) Temperatura materiei prime nu trebuie să depășească +7°C.

Art. 21. — Carnea separată mecanic trebuie ambalată, etichetată, congelată și menținută la o temperatură de minimum -18°C de la producere și până la utilizarea în fabricația produselor din carne tratate termic.

Art. 22. — (1) Carnea separată mecanic trebuie să fie ambalată imediat după producere.

(2) Fiecare lot de carne separată mecanic, ambalat, trebuie să poarte o etichetă cu următoarele mențiuni:

a) denumirea și adresa unității producătoare;

b) greutatea și natura cărnii separate mecanic: „carne separată mecanic de..... (specia).....“;

c) termenul de valabilitate;

d) data congelării;

- e) numărul lotului;
 f) marca de sănătate a unității producătoare;
 g) lângă marca de sănătate, mențiunea: „destinată unei unități autorizate pentru fabricarea produselor din carne tratate termic“.

Art. 23. — (1) Carnea separată mecanic este destinată numai prelucrării în produse din carne tratate termic în unități autorizate sanitar veterinar.

(2) Este interzisă comercializarea cărnii separate mecanic ca atare sau în amestec cu alte adaosuri către consumatorul final.

Art. 24. — Carnea separată mecanic, produsă în condițiile prezentei norme sanitare veterinare, se utilizează la fabricarea produselor din carne tratate termic și intră în compoziția acestora numai ca ingredient, cu obligativitatea declarării pe eticheta produsului.

Art. 25. — Carnea separată mecanic, introdusă în fabricația produselor din carne tratate termic, poate fi utilizată fără a fi congelată, cu condiția să fie introdusă în fabricație în următoarele 4 ore de la producere, cu respectarea temperaturii cărnii de +7°C la ieșirea din separator.

Art. 26. — (1) Managerul unității care produce carne separată mecanic este obligat să efectueze autocontroale constante, bazate pe următoarele principii:

- a) identificarea punctelor critice din propria unitate, în funcție de procedeele utilizate;
 b) punerea în aplicare a metodelor corective de supraveghere și control al acestora;
 c) prelevarea de probe pentru analiza într-un laborator autorizat în scopul verificării eficienței operațiunilor de spălare și dezinfecție și pentru verificarea respectării prevederilor prezentei norme sanitare veterinare;
 d) rezultatele controalelor și analizelor se păstrează o perioadă de cel puțin 2 ani.

(2) Autoritatea veterinară județeană și a municipiului București verifică programul de autocontrol și rezultatele acestuia și dispune măsurile legale.

Art. 27. — (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie să asigure că fiecare lot de produse satisface criteriile microbiologice stabilite în anexa nr. 1.

(2) Producătorul trebuie să facă, la rândul său, examene microbiologice periodice pe fiecare lot de produs finit.

(3) Periodicitatea examenelor este fixată în funcție de natura și cantitatea de carne separată mecanic produsă.

(4) Rezultatele acestor examene se păstrează la dispoziția autorității veterinare competente o perioadă de 2 ani.

Art. 28. — (1) Managerul unității trebuie să aplice un program de formare a personalului care să permită acestuia să se conformeze condițiilor de producție igienică, adaptată structurii de producție, dacă personalul respectiv nu dispune deja de o calificare suficientă, certificată prin diplomă.

(2) Direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București verifică elaborarea și aplicarea acestui program.

Art. 29. — Managerul unității trebuie să înregistreze zilnic și să pună la dispoziție autorității veterinare județene și a municipiului București următoarele informații despre:

1. Materiile prime recepționate:
 a) originea (denumirea și adresa unității, numărul autorizației sanitare veterinare);
 b) identificarea lotului;
 c) greutatea.
 2. Produsele finite livrate:
 a) identificarea lotului;
 b) greutatea;
 c) destinația (denumirea și adresa unității, numărul autorizației sanitare veterinare).

Art. 30. — (1) Autoritatea veterinară județeană și a municipiului București autorizează numai unitățile care îndeplinesc condițiile din prezenta normă sanitară veterinară pentru producerea cărnii separate mecanic.

(2) Autoritatea veterinară județeană și a municipiului București întocmesc lista cuprinzând unitățile autorizate sanitar veterinar pentru producerea de carne separată mecanic, cu precizarea speciei.

(3) Autoritatea veterinară județeană și a municipiului București transmit autorității veterinare centrale lista unităților autorizate sanitar veterinar pentru producerea de carne separată mecanic, în vederea publicării acesteia.

Art. 31. — (1) Unitățile autorizate pentru fabricarea produselor din carne în a căror compoziție intră carne separată mecanic trebuie să informeze în prealabil autoritatea veterinară județeană și a municipiului București cu privire la unitatea de origine a acesteia.

(2) Unitățile autorizate pentru fabricarea produselor din carne tratate termic în a căror compoziție intră carne separată mecanic trebuie să informeze autoritatea veterinară județeană și a municipiului București de fiecare dată când se adresează unui nou furnizor.

*ANEXA Nr. 1
 la norma sanitară veterinară*

CRITERII MICROBIOLOGICE pe care trebuie să le îndeplinească carnea separată mecanic

Parametrii microbiologici	Condițiile de admisibilitate	
	M ¹⁾	m ²⁾
E. coli enteropatogenă (max./g) n=5 c=2	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
Salmonella (max./g) n=5 c=0	absent la 1 g	
Stafilococ coagulazo-pozitiv (max./g) n=5 c=1	5x10 ³ /g	5x10 ² /g

¹⁾ M = limita acceptabilă peste care rezultatele nu mai sunt considerate satisfăcătoare, unde M=10, atunci când număratoarea se face pe un mediu solid, și M=30, atunci când număratoarea se face în mediu lichid.

²⁾ m = limita sub care toate rezultatele sunt considerate satisfăcătoare.

MODEL**CERTIFICAT DE SANATATE
PENTRU CARNEA SEPARATA MECANIC****HEALTH CERTIFICATE
FOR MECHANICALLY DEBONED MEAT**

Nr:

No:

Tara exportatoare/Exporting country :

Autoritatea emitenta/Issuing authority :

**I. IDENTIFICAREA CARNII SEPARATE MECANIC /
IDENTIFICATION OF MECHANICALLY DEBONED MEAT**

Carnea separata mecanic provine de la / Mechanically deboned meat
comes from :
(specia de animal/animal species)

Felul si tipul de ambalaj/Kind and type of packing :

Numarul unitatilor de ambalaj/Number of packages :

Data congelarii/Date of freezing :

Temperatura de depozitare si transport / Storage and transport
temperature :

Greutate neta/Net weight :

**II. ORIGINEA CARNII SEPARATE MECANIC / ORIGIN OF
MECHANICALLY DEBONED MEAT**

Adresa(ele) si numarul(ele) de aprobare veterinara a unitatii(lor) de
producere / Adress(es) and veterinary approval number(s) of the
production plant(s) :

*) Anexa nr. 2 la norma sanitară veterinară este reprodusă în facsimil.

.....

Adresa(ele) si numarul (ele) de aprobare veterinara a unitatii (lor) de depozitare / Address(es) and veterinary approval number(s) of the cold store(s):

III. DESTINATIA CARNII SEPARATE MECANIC / DESTINATION OF MECHANICALLY DEBONED MEAT

Carnea separata mecanic este expediata de la/The mechanically deboned meat will be sent from:

.....

 (locul de expeditie/place of loading)

La/At:
 (tara si locul de destinatie/country and place of destination)

By the following means of transport /cu urmatorul mijloc de transport

.....
Numele si adresa expeditorului/Name and address of consignor:.....

.....
Numele si adresa destinatarului/Name and address of the consignee: ...

IV. ATESTARE DE SANATATE / HEALTH ATTESTATION

Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific, ca:

- a) materia prima din care a fost obtinuta carnea separata mecanic a fost produsa in conditiile care guverneaza productia si controlul carni stabilite in Directiva nr.72/462/CEE sau Directiva nr.72/461/CEE sau Directiva nr.91/494/CEE si ca aceasta este proprie consumului uman;
- b) carnea separata mecanic a fost produsa in conformitate cu exigentele Directivei nr.64/433/CEE sau Directivei nr.71/118/CEE ;
- c) carnea separata mecanic a fost produsa din carne refrigerata prelucrata in maxim 48 ore de la obtinerea acesteia,
- d) carnea separata mecanic a fost congelata imediat dupa obtinere in unitatea de origine,

(e) carnea separata mecanic corespunde urmatorilor parametri microbiologici :

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
E.coli (max/g) n=5 c=2	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
Salmonella (max/g) n=5 c=0	absent la 1 g	
Stafilococ coagulazo-pozitiv (max/g) n=5 c=0	5x10 ³ /g	5x10 ² /g

⁽¹⁾ - M=limita acceptabila, peste care rezultatele nu mai sunt considerate satisfacatoare, unde M=10, atunci cand numaratoarea se face pe un mediu solid si M=30 atunci cand numaratoarea se face in mediu lichid,

⁽²⁾ - m=limita sub care toate rezultatele sunt considerate satisfacatoare.

(f) carnea separata mecanic a fost manipulata, ambalata, etichetata in conformitate cu exigentele Directivei nr.64/433/CEE sau Directivei nr.71/118/CEE, si este proprie pentru consum uman;

I, the undersigned, official veterinarian, certify that:

(a) the raw material from which the the mechanically deboned meat was produced under the conditions governing production and control laid down in Council Directive no.72/462/EEC or Council Directive no.72/461/EEC or Council Directive 91/494/EEC and that it is, therefor, considered as such to be fit for human consumption

(b) mechanically deboned meat was produced fulfilling the requirements of Council Directive no.64/433/CEE or Council Directive no.71/118/CEE

(c) mechanically deboned meat comes from refrigerated meat that has been processed within 48 hours after it was obtained

(d) mechanically deboned meat has been deep-frozen imediately after it was obtained in the origin production plant;

(e) mechanically deboned meat complies with the following microbiological criteria :

	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
E.coli (max/g) n=5 c=2	5x10 ³ /g	5x10 ² /g
Salmonella (max/g) n=5 c=0	absence in 1 g	
Stafilococcus aureus (max/g) n=5 c=0	5x10 ³ /g	5x10 ² /g

⁽¹⁾ - M=acceptability threshold, above which results are no longer considered satisfactory where M equals 10 m where the count is made in a solid medium and M equals 30 M where the count is made in a liquid medium,

⁽²⁾ - m= threshold below which all results are considered satisfactory.

