



MONITORUL OFICIAL AL ROMÂNIEI

Anul 171 (XV) — Nr. 187

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Marți, 25 martie 2003

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
DECIZII ALE CURȚII CONSTITUȚIONALE			
Decizia nr. 358 din 12 decembrie 2002 referitoare la excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 11, 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64/1995 privind procedura reorganizării judiciare și a falimentului, republicată, astfel cum a fost modificată ulterior.....	1-4		
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE			
490/2002. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Normei sanitare		147. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru modificarea anexelor la Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 193/2002 privind reactualizarea delimitării fondului cinegetic al României în fonduri de vânatoare	4-15 16

DECIZII ALE CURȚII CONSTITUȚIONALE

CURTEA CONSTITUȚIONALĂ

DECIZIA Nr. 358

din 12 decembrie 2002

referitoare la excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 11, 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64/1995 privind procedura reorganizării judiciare și a falimentului, republicată, astfel cum a fost modificată ulterior

Nicolae Popa — președinte
Costică Bulai — judecător
Nicolae Cochinescu — judecător
Kozsokár Gábor — judecător
Petre Ninosu — judecător
Șerban Viorel Stănoiu — judecător
Lucian Stăngu — judecător
Ioan Vida — judecător
Florentina Baltă — procuror
Claudia Miu — magistrat-asistent șef

și a falimentului, cu modificările ulterioare, excepție ridicată de Societatea Comercială „Caruz Brăila Import-Export” — S.R.L. în dosarele nr. 280/2002 și nr. 283/2002 ale Curții de Apel Galați — Secția comercială și de contencios administrativ.

La apelul nominal făcut în Dosarul nr. 235C/2002 răspund Societatea Comercială „Caruz Brăila Import-Export” — S.R.L., autor al excepției, reprezentată prin consilier juridic Nicolae Tino, și Regia Autonomă „Administrația Zonei Libere Brăila”, reprezentată prin avocat Dănuț Romică Artene, lipsind Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Brăila, față de care procedura de citare este legal îndeplinită.

Pe rol se află soluționarea excepției de neconstituționalitate a prevederilor art. 11, 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64/1995 privind procedura reorganizării judiciare

Președintele dispune apelul și în Dosarul nr. 237C/2002, la care răspund aceleași părți ca și în dosarul precedent, lipsă fiind Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Brăila, față de care, de asemenea, procedura de citare este legal îndeplinită.

Președintele, din oficiu, pune în discuție conexarea Dosarului nr. 237C/2002 la Dosarul nr. 235C/2002, având în vedere că ambele au același obiect al excepției de neconstituționalitate, aceleași părți, cu aceeași calitate procesuală, și că există o strânsă legătură în ceea ce privește obiectul și cauza fiecăreia dintre aceste pricini.

Autorul excepției, partea prezentă și Ministerul Public sunt de acord cu măsura conexării.

Față de acestea, pentru o mai bună administrare a justiției, Curtea, în temeiul art. 164 din Codul de procedură civilă, dispune conexarea Dosarului nr. 237C/2002 la Dosarul nr. 235C/2002, care este primul înregistrat.

Având cuvântul, în fond, Societatea Comercială „Caruz Brăila Import-Export” — S.R.L. susține că prin dispozițiile legale criticate nu se asigură accesul la justiție al debitorului, printr-o cale efectivă de atac împotriva încheierii de deschidere a procedurii și împotriva celorlalte hotărâri pronunțate de judecătorul-sindic, în condițiile în care hotărârile sunt definitive și executorii. Pe de altă parte, legea nu prevede obligativitatea înlocuirii judecătorului-sindic în caz de incompatibilitate, ceea ce încalcă dreptul la un proces imparțial. Se susține că textele de lege sunt contrare dispozițiilor constituționale ale art. 20 alin. (2), care determină prevalența art. 5.9 din Documentul Uniunii de la Copenhaga a Conferinței asupra dimensiunii umane a CSCE, referitoare la protecția egală în fața legii, care trebuie să fie garantată prin norme de drept, ale art. 24 alin. (1) referitoare la dreptul la apărare și ale art. 26 alin. (1) referitoare la dreptul la intimitate, precum și dispozițiilor art. 6 paragraful 1 din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale.

Reprezentantul Ministerului Public pune concluzii de respingere a excepției de neconstituționalitate, arătând că, în principal, problematica abordată relevă aspecte ce țin de aplicarea și interpretarea legii, asupra cărora Curtea nu se poate pronunța, potrivit art. 2 din Legea nr. 47/1992 pentru organizarea și funcționarea Curții Constituționale, republicată. În ceea ce privește dispozițiile art. 11, 12 și 31 din Legea nr. 64/1995, republicată, susține că nu împiedică accesul la justiție și la o cale de atac.

CURTEA,

având în vedere actele și lucrările dosarului, constată următoarele:

Prin încheierile din 27 mai 2002, pronunțate în dosarele nr. 280/2002 și nr. 283/2002, **Curtea de Apel Galați — Secția comercială și de contencios administrativ a sesizat Curtea Constituțională cu excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 11, 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64/1995 privind procedura reorganizării judiciare și a falimentului, republicată**, excepție ridicată de Societatea Comercială „Caruz Brăila Import-Export” — S.R.L.

În motivarea excepției de neconstituționalitate se susține, în esență, că prin dispozițiile legale criticate nu se asigură accesul la justiție al debitorului, printr-o cale efectivă de atac împotriva încheierii de deschidere a procedurii și împotriva celorlalte hotărâri pronunțate de judecătorul-sindic, în condițiile în care aceste hotărâri sunt definitive și executorii, textele de lege criticate contravenind astfel dispozițiilor art. 16 alin. (1), art. 21 și 128 din Constituție, precum și „art. 6 pct. 1 și pct. 3 lit. a) și b) din Convenția europeană a drepturilor omului”. Pe de altă parte, legea nu

prevede obligativitatea înlocuirii judecătorului-sindic în caz de incompatibilitate, ceea ce încalcă dreptul debitorului la un proces imparțial.

Instanța de judecată, exprimându-și opinia, apreciază că excepția de neconstituționalitate este nefondată.

Potrivit prevederilor art. 24 alin. (1) din Legea nr. 47/1992, republicată, încheierile de sesizare au fost comunicate președinților celor două Camere ale Parlamentului și Guvernului, pentru a-și exprima punctele de vedere asupra excepției de neconstituționalitate ridicate.

Președintele Camerei Deputaților, în punctul său de vedere, consideră că excepția de neconstituționalitate este neîntemeiată pentru următoarele motive:

„În accepțiunea autorilor excepțiilor, art. 11 din Legea nr. 64/1995 încalcă dispozițiile art. 21 din Constituție datorită caracterului executoriu al hotărârilor judecătorului-sindic și limitării exercitării căilor de atac. [...] Potrivit art. 128 din Constituție, legiuitorul stabilește atât căile de atac, cât și modalitatea folosirii acestora. În virtutea acestor dispoziții constituționale, existența unor proceduri speciale poate determina și instituirea unor reglementări corespunzătoare, care să atribuie caracter definitiv, executoriu unei hotărâri judecătorești ori să limiteze într-un fel sau altul exercitarea căilor de atac. [...] Referitor la art. 12, autorul excepției apreciază că se încalcă dispozițiile art. 6 din Convenția europeană a drepturilor omului, cu privire la dreptul de a fi judecat de o instanță imparțială, deoarece măsura înlocuirii judecătorului-sindic trebuie să fie luată în caz de incompatibilitate și, deci, nu poate fi reglementată ca o simplă posibilitate.

În raport cu cele susținute, trebuie observat că art. 12 transpune intenția legiuitorului de înlocuire a judecătorului-sindic, dar din cu totul alte motive decât incompatibilitatea, [...] ce vizează un moment anterior desemnării judecătorului-sindic. Aceste motive sunt lăsate la aprecierea instanței, care poate să dispună sau nu înlocuirea printr-o încheiere motivată. Ca atare, nu se încalcă dispozițiile art. 6 din Convenția europeană a drepturilor omului.”

Președintele Camerei Deputaților consideră, de asemenea, că art. 31 alin. (1) și (3), vizat de autorul excepției, nu încalcă prevederile Legii fundamentale, deoarece „hotărârile judecătorului-sindic pot fi atacate cu recurs în condițiile art. 11 din lege”.

Guvernul, în punctul său de vedere, apreciază, de asemenea, că excepția de neconstituționalitate este neîntemeiată pentru următoarele motive:

„Din analiza textului legal învederat rezultă că hotărârile judecătorului-sindic sunt definitive și executorii și că pot fi atacate cu recurs, în condițiile legii. [...]”

În ce privește art. 12 [...] trebuie menționat, înainte de toate, că dispozițiile Legii nr. 64/1995 au, în mare măsură, caracter de norme procesuale și că, în conformitate cu prevederile art. 128 din lege, acestea se completează cu prevederile Codului de procedură civilă.

Prin urmare, atât la desemnarea judecătorului-sindic, cât și pe toată durata funcționării sale, observarea regulilor relative la incompatibilitate, abținere sau recuzare este absolut obligatorie, aplicarea urmând a se face în conformitate cu prevederile citate ale Codului de procedură civilă.

Prevederile art. 12 vizează cu totul alte aspecte și constituie un instrument eficient pentru derularea în cele mai bune condiții a procedurii. Astfel, în cazul în care, din analiza desfășurării procedurii, se constată deficiențe importante în exercitarea mandatului judecătorului-sindic, se va putea decide înlocuirea acestuia, pentru remedierea situației și pentru îmbunătățirea parametrilor de desfășurare a procedurii.”

Președintele Senatului nu a comunicat punctul său de vedere asupra excepției de neconstituționalitate ridicată.

CURTEA,

examinând încheierile de sesizare, punctele de vedere exprimate de președintele Camerei Deputaților și de Guvern, rapoartele judecătorului-raportor, susținerile părților prezente, concluziile procurorului, dispozițiile legale criticate, raportate la prevederile Constituției, precum și dispozițiile Legii nr. 47/1992, reține următoarele:

Curtea Constituțională a fost legal sesizată și este competentă, potrivit dispozițiilor art. 144 lit. c) din Constituție, precum și ale art. 1 alin. (1), ale art. 2, 3, 12 și 23 din Legea nr. 47/1992, republicată, să soluționeze excepția de neconstituționalitate ridicată.

Obiectul excepției de neconstituționalitate îl constituie dispozițiile art. 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64 din 22 iunie 1995 privind procedura reorganizării judiciare și a falimentului, republicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 608 din 13 decembrie 1999, precum și cele ale art. 11 din legea republicată, astfel cum au fost modificate prin Ordonanța Guvernului nr. 38 din 30 ianuarie 2002, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 95 din 2 februarie 2002, care au următorul conținut:

— Art. 11: „*Hotărârile judecătorului-sindic sunt definitive și executorii. În condițiile legii, ele vor putea fi atacate cu recurs.*”;

— Art. 12: „*În orice stadiu al procedurii, tribunalul poate înlocui pe un judecător-sindic cu altul, prin încheiere motivată, dată în Camera de consiliu.*”;

— Art. 31 alin. (1) și (3): „*(1) Dacă cererea debitorului corespunde condițiilor stabilite la art. 25, 26 și 28, judecătorul-sindic va pronunța o sentință de deschidere a procedurii, pe care o va notifica în condițiile art. 58¹. În cazul în care creditorii se opun deschiderii procedurii în termen de 25 de zile de la emiterea notificării, judecătorul-sindic îi va cita, împreună cu debitorul, la o ședință în urma căreia va soluționa, deodată, printr-o încheiere, toate opozițiile. [...]*

(3) Dacă, în termen de 5 zile de la primirea copieii, debitorul contestă că ar fi în stare de insolvență, în condițiile stabilite la art. 29, judecătorul-sindic va ține, în termen de 10 zile, o ședință la care vor fi citați creditorii care au introdus cererea, debitorul, camera de comerț și industrie teritorială, respectiv asociația cooperatistă teritorială sau, după caz, națională.”

Autorul excepției, așa cum rezultă din cererea formulată în susținerea excepției, consideră că dispozițiile legale criticate sunt contrare dispozițiilor art. 16 alin. (1), art. 21 și 128 din Constituție, care au următorul cuprins:

— Art. 16 alin. (1): „*Cetățenii sunt egali în fața legii și a autorităților publice, fără privilegii și fără discriminări.*”;

— Art. 21: „*(1) Orice persoană se poate adresa justiției pentru apărarea drepturilor, a libertăților și a intereselor sale legitime.*

(2) Nici o lege nu poate îngreuna exercitarea acestui drept.”;

— Art. 128: „*Împotriva hotărârilor judecătorești, părțile interesate și Ministerul Public pot exercita căile de atac, în condițiile legii.*”

A fost, de asemenea, invocată și încălcarea prevederilor art. 6 paragraful 1 și paragraful 3 lit. b) din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale, care au următorul conținut: „*1. Orice persoană are dreptul la judecarea în mod echitabil, în mod public și într-un termen rezonabil a cauzei sale, de către o instanță independentă și imparțială, instituită de lege, care va hotărî fie asupra încălcării drepturilor și obligațiilor sale cu caracter civil, fie asupra temei-*

niciei oricărei acuzații în materie penală îndreptate împotriva sa. Hotărârea trebuie să fie pronunțată în mod public, dar accesul în sala de ședință poate fi interzis presei și publicului pe întreaga durată a procesului sau a unei părți a acestuia în interesul moralității, al ordinii publice ori al securității naționale într-o societate democratică, atunci când interesele minorilor sau protecția vieții private a părților la proces o impun, sau în măsura considerată absolut necesară de către instanță atunci când, în împrejurări speciale, publicitatea ar fi de natură să aducă atingere intereselor justiției. [...]

3. Orice acuzat are, în special, dreptul: [...]

b) să dispună de timpul și de înlesnirile necesare pregătirii apărării sale.”

Examinând excepția, Curtea constată că s-a mai pronunțat asupra constituționalității dispozițiilor art. 11 din Legea nr. 64/1995, republicată și modificată, prin Decizia nr. 248 din 17 septembrie 2002, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 758 din 17 octombrie 2002, respingând excepția ca neîntemeiată, cu motivarea că prevederile legale menționate sunt în concordanță cu dispozițiile art. 125 alin. (3) și ale art. 128 din Constituție, care lasă la latitudinea legiuitorului stabilirea competențelor instanțelor, a procedurii de judecată, precum și a căilor de atac. S-a statuat, de asemenea, că nu sunt încălcate nici dispozițiile art. 6 paragraful 1 din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale, deoarece acestea nu prevăd obligativitatea mai multor grade de jurisdicție sau a mai multor căi de atac împotriva hotărârilor judecătorești pronunțate. Soluția și considerentele acelei decizii își mențin valabilitatea și în prezenta cauză, întrucât nu au intervenit elemente noi de natură să determine schimbarea jurisprudenței Curții Constituționale. Mai mult, în prezenta speță, Curtea reține că însuși textul legal criticat prevede că hotărârile pronunțate de judecătorul-sindic pot fi atacate cu recurs, iar împotriva hotărârii de deschidere a procedurii — vizată de autorul excepției — partea interesată are deschisă calea opoziției care, potrivit art. 31 alin. (1) din lege, va fi soluționată de judecătorul-sindic prin încheiere.

Prevederile criticate nu sunt contrare nici dispozițiilor art. 16 alin. (1) din Constituție, întrucât prin limitarea numărului căilor de atac nu se aduce atingere principiului egalității. În jurisprudența sa Curtea Constituțională a statuat că principiul egalității nu este sinonim cu uniformitatea, astfel încât la situații diferite poate exista un tratament juridic diferit.

În ceea ce privește susținerea că sunt încălcate dispozițiile art. 6 paragraful 3 lit. b) din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale, Curtea constată că acestea nu au aplicabilitate în cauză, deoarece se referă la drepturi procesuale ale persoanei acuzate de săvârșirea unei infracțiuni.

Este, de asemenea, nefondată critica potrivit căreia prevederile art. 12 din lege ar permite ca desfășurarea procedurii să se facă înaintea unui judecător-sindic incompatibil, încălcându-se în felul acesta dreptul părților de a fi judecate de un judecător imparțial. Curtea reține că dispozițiile Legii nr. 64/1995 au, în mare măsură, caracter de norme procesuale și că, în conformitate cu art. 128 din aceeași lege, acestea se completează cu prevederile Codului de procedură civilă. Prin urmare, partea interesată poate să invoce, în orice moment al procedurii, incompatibilitatea judecătorului-sindic, iar cererea de înlocuire a judecătorului, pe acest temei, să fie soluționată în conformitate cu normele Codului de procedură civilă.

Pentru considerentele expuse, în temeiul art. 144 lit. c) și al art. 145 alin. (2) din Constituție, precum și al art. 1, al art. 2, al art. 13 alin. (1) lit. A.c) și al art. 23 din Legea nr. 47/1992, republicată,

CURTEA

În numele legii

DECIDE:

Respinge excepția de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 11, 12 și art. 31 alin. (1) și (3) din Legea nr. 64/1995, republicată, astfel cum a fost modificată ulterior, excepție ridicată de Societatea Comercială „Caruz Brăila Import-Export” — S.R.L. în dosarele nr. 280/2002 și nr. 283/2002 ale Curții de Apel Galați — Secția comercială și de contencios administrativ.

Definitivă și obligatorie.

Pronunțată în ședința publică din data de 12 decembrie 2002.

PREȘEDINTELE CURȚII CONSTITUȚIONALE,
prof. univ. dr. **NICOLAE POPA**

Magistrat-asistent șef,
Claudia Miu

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate

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. 159.912 din 30 septembrie 2002, întocmit de Agenția Națională Sanitară Veterinară,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma sanitară veterinară privind condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Agenția Națională Sanitară Veterinară, instituțiile centrale de profil și direcțiile sanitare veterinare județene și a municipiului București vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Agenția Națională Sanitară Veterinară va controla modul de aplicare a prevederilor prezentului ordin.

Art. 4. — La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă orice altă dispoziție contrară.

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

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu

București, 22 octombrie 2002.
Nr. 490.

NORMĂ SANITARĂ VETERINARĂ privind condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate

ANEXĂ

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. — (1) Prezenta normă sanitară veterinară stabilește condițiile pentru producerea și comercializarea cărnii tocate și a cărnii preparate.

(2) Prezenta normă sanitară veterinară nu se aplică în cazul cărnii tocate și al cărnii preparate, produse în magazinele cu vânzare en detail sau în secțiile adiacente punctelor de vânzare, în scopul vânzării directe din aceste puncte de vânzare către consumatorul final, aceste operații

fiind supuse controalelor de sănătate conform prevederilor naționale care reglementează supravegherea comerțului en detail.

(3) Prezenta normă sanitară veterinară nu se aplică cărnii separate mecanic, utilizată în fabricația produselor din carne supuse unui tratament termic în unități autorizate în conformitate cu prevederile Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală.

(4) Prevederile naționale care se aplică la producerea și comercializarea pe piață a cărnii tocate destinate utilizării ca materie primă pentru fabricarea produselor la care se referă art. 18 lit. a) nu sunt afectate de prezenta normă sanitară veterinară.

Art. 2. — În sensul prezentei norme sanitare veterinare:

1. atunci când este cazul, se aplică definițiile enunțate în Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, în Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comercializarea cărnii de pasăre și în Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă provenită de la acestea;

2. suplimentar, prin următorii termeni se înțelege:

a) *carne tocată* — carnea care a fost supusă unei operațiuni de tocare în fragmente sau care a fost trecută printr-o mașină de tocat cu melc;

b) *carne preparată* — carnea în înțelesul Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, al Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre și al Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic, precum și carnea care corespunde cerințelor Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie, căreia i s-au adăugat ingrediente, condimente sau aditivi sau care a fost supusă unui tratament insuficient pentru a modifica structura celulară internă a cărnii și, în consecință, fără a produce dispariția caracteristicilor de carne proaspătă;

c) *condimente* — sarea pentru consum uman, muștarul, mirodeniile și extractele lor aromatice, ierburile aromatice și extractele lor aromatice;

d) *unitate de producție* — orice unitate în care se produce carne tocată sau carne preparată, care:

1. este situată într-o unitate de tranșare și care îndeplinește cerințele cap. I din anexa nr. 1;

2. în cazul producerii de carne preparată, este situată într-o unitate care îndeplinește cerințele cap. III din anexa nr. 1;

3. atunci când nu este situată nici în spațiul și nici în anexa unei întreprinderi autorizate conform Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre sau Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală, îndeplinește cerințele cap. I pct. 2 sau ale cap. III pct. 2 din anexa nr. 1;

e) *comerț* — comerțul între statele membre ale Uniunii Europene și între România și statele membre ale Uniunii Europene în înțelesul dispozițiilor din legislația comunitară transpusă în legislația națională;

f) *autoritate competentă* — autoritatea veterinară a României, competentă să efectueze controale veterinare, sau orice altă autoritate căreia autoritatea veterinară centrală i-a delegat această competență.

CAPITOLUL II

Comercializarea cărnii tocate

Art. 3. — (1) Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că poate face obiectul comerțului României cu statele membre ale Uniunii Europene numai carnea proaspătă provenită de la bovine, porcine, ovine și caprine, prezentată sub formă de carne tocată care îndeplinește următoarele condiții:

a) a fost obținută din musculatura striată, incluzând țesuturile grase în aderentă, cu excepția mușchiului miocardic, și satisface condițiile prevăzute în:

1. Norma sanitară veterinară privind marcarea și certificarea cărnii proaspete destinate consumului uman; sau

2. Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă provenită de la acestea;

b) a fost inspectată în concordanță cu Norma sanitară veterinară care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din țări terțe în România;

c) în cazul cărnii proaspete de porc, aceasta a fost examinată pentru trichină, în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind examinarea în vederea depistării trichinellei spiralis la carnea proaspătă provenită de la speciile receptive, sau supusă unui tratament prin frig;

d) a fost preparată, în concordanță cu cerințele cap. II din anexa nr. 1, într-o unitate care:

1. îndeplinește cerințele prevăzute în cap. I pct. 1, 2 și 3 din anexa nr. 1;

2. a fost autorizată și este inclusă pe lista sau listele întocmite în concordanță cu art. 8 alin. (1);

e) a fost inspectată în concordanță cu prevederile art. 8 și cap. V din anexa nr. 1;

f) a fost marcată și etichetată în concordanță cu prevederile cap. VI din anexa nr. 1;

g) a fost preambalată, ambalată și depozitată în concordanță cu prevederile cap. VII și VIII din anexa nr. 1;

h) a fost transportată în concordanță cu prevederile cap. IX din anexa nr. 1;

i) este însoțită în cursul transportului:

1. de un certificat de sănătate emis în concordanță cu prevederile legislației naționale;

2. de un document comercial întocmit de întreprinderea de origine care, în cazul cărnii tocate congelate, precizează luna și anul congelării;

3. în cazul importului, la cererea autorității veterinare centrale a României, ca țară de destinație, carnea tocată trebuie să fie însoțită de un certificat de sănătate emis în concordanță cu prevederile legislației naționale.

(2) Pe lângă condițiile prevăzute la alin. (1), carnea tocată trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

a) carnea proaspătă din care este obținută trebuie:

1. atunci când a fost congelată, să fi fost obținută din carne proaspătă dezosată, care a fost depozitată după congelare cel mult 18 luni pentru carnea de vacă și de vițel, 12 luni pentru carnea de oaie și 6 luni pentru carnea de porc într-un depozit frigorific autorizat în concordanță cu art. 10 din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza dezosarea la fața locului a cărnii de porc și de oaie, imediat înainte de tocarea acesteia, atunci când operațiunea este efectuată în condiții de igienă și de calitate satisfăcătoare;

2. atunci când a fost refrigerată, să fie utilizată într-un interval care să nu depășească 6 zile de la tăierea animalelor sau să fie utilizată într-un interval care să nu depășească 15 zile în cazul cărnii de vițel și de vacă dezosate și ambalate în vid;

b) carnea tocată trebuie să fie supusă unui tratament prin frig, într-un interval de maximum o oră după porționare și ambalare, cu excepția cazului în care sunt folosite procedee care necesită scăderea temperaturii interne a cărnii în cursul preparării acesteia;

c) carnea tocată trebuie să fie ambalată și prezentată în una dintre următoarele forme:

1. refrigerată, iar în acest caz trebuie să fie obținută din carnea descrisă la alin. (2) lit. a) pct. 2 și răcită la o temperatură internă mai mică de +2°C imediat după obținere. Totuși este autorizată adăugarea unei cantități limitate de carne congelată, care satisface condițiile stabilite la alin. (2) lit. a) pct. 1, pentru a se accelera procesul de refrigerare, cu condiția ca acest adaos să fie menționat pe etichetă. În astfel de cazuri perioada la care se face referire mai sus nu trebuie să depășească o oră;

2. congelată, iar în acest caz trebuie să fie obținută din carnea descrisă la lit. a) și răcită la o temperatură internă mai mică de -18°C imediat după obținere;

d) carnea tocată nu trebuie să fi fost supusă tratamentului cu radiații ionizante sau ultraviolete;

e) denumirile precizate în anexa nr. 2 pct. 1, combinate cu numele speciei de animal de la care a fost obținută carnea, pot fi utilizate pe ambalaje numai dacă au fost respectate cerințele prevăzute în anexa nr. 2 pct. 1 pentru acele denumiri.

(3) Carnea tocată căreia i s-a adăugat un procent de maximum 1% sare trebuie să fie supusă cerințelor alin. (1) și (2).

Art. 4. — (1) Pentru a ține seama de preferințele de consum și atunci când trebuie să se asigure că cerințele de sănătate din prezenta normă sanitară veterinară sunt respectate, autoritatea veterinară centrală poate să autorizeze producerea și comercializarea cărnii tocate, pentru a fi vândută numai pe piața internă, dacă este obținută:

a) din carne la care se referă art. 2 alin. (2) lit. b);

b) din unități de producție care sunt autorizate sau înregistrate și care dispun de spații potrivit anexei nr. 1;

c) prin derogare de la:

1. cap. VI pct. 4 din anexa nr. 1;

2. art. 3 alin. (1) lit. f) și g) și alin. (2), precum și pct. 1 din anexa nr. 2.

(2) Carnea tocată obținută în concordanță cu prezentul articol nu trebuie să poarte marca de sănătate prevăzută de cap. VI din anexa nr. 1.

(3) Autoritatea veterinară centrală trebuie să comunice Comisiei Europene natura derogărilor pe care intenționează să le acorde. În cazul în care Comisia Europeană, după consultarea autorității veterinare centrale, estimează că aceste derogări nu permit garantarea standardului de sănătate stabilit de prezenta normă sanitară veterinară, se vor lua măsurile corespunzătoare în concordanță cu procedura națională stabilită de autoritatea veterinară centrală. În caz contrar, Comisia Europeană informează statele membre ale Uniunii Europene despre măsurile care i-au fost comunicate.

CAPITOLUL III

Comercializarea cărnii preparate

Art. 5. — (1) Carnea preparată în sensul art. 2 alin. (2) lit. b) poate face obiectul comercializării numai dacă:

a) a fost preparată din carne proaspătă, alta decât carnea de solipede, care:

1. corespunde normelor sanitare veterinare la care se referă art. 2 alin. (2) lit. b);

2. în cazul cărnii importate, este conformă Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate și inspecție veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă

provenită de la acestea sau Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre și Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic, precum și cerințelor Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie sau ale Normei sanitare veterinare care stabilește condițiile de sănătate a animalelor și de sănătate publică care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul în România de produse care nu sunt supuse cerințelor și regulilor specifice și care a fost inspectată în concordanță cu Norma sanitară veterinară care stabilește condițiile care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din țări terțe în România. În cazul cărnii proaspătă de porc, aceasta trebuie să fi fost examinată pentru trichină, în concordanță cu prevederile Normei sanitare veterinare privind examinarea în vederea depistării trichinellei spiralis la carnea proaspătă obținută de la speciile receptive, sau supusă unui tratament prin frig;

b) a fost preparată într-o întreprindere la care se referă art. 2 alin. (2) lit. d), care:

1. corespunde cerințelor cap. III din anexa nr. 1; și

2. a fost aprobată și este inclusă pe lista sau listele întocmite în concordanță cu art. 8 alin. (1);

c) a fost obținută din carne care, în cazul cărnii congelate, a fost folosită într-un interval de maximum 18 luni de la tăierea animalelor pentru carnea de vită și vițel, 12 luni pentru carnea de oaie și capră, de pasăre, de iepure și de vânat de crescătorie și de 6 luni pentru carnea de la celelalte specii. Totuși autoritatea veterinară centrală poate autoriza ca dezosarea cărnii de porc și de oaie să se realizeze la fața locului, imediat înainte de preparare, cu condiția ca această operație să se efectueze în condiții satisfăcătoare de igienă și calitate;

d) a fost ambalată și atunci când este destinată comercializării:

1. a fost refrigerată în cel mai scurt timp la o temperatură internă mai mică de +2°C pentru carnea preparată obținută din carne tocată, la +7°C pentru carnea preparată obținută din carne proaspătă, la +4°C pentru carnea de pasăre preparată și la +3°C pentru preparatele care conțin organe;

2. a fost congelată în cel mai scurt timp la o temperatură internă mai mică de -18°C.

(2) Carnea preparată trebuie să îndeplinească, suplimentar față de cele stabilite la alin. (1), și următoarele cerințe:

a) a fost preparată în concordanță cu dispozițiile cap. IV din anexa nr. 1;

b) a fost inspectată în concordanță cu prevederile art. 8 și cap. V din anexa nr. 1;

c) a fost marcată și etichetată în concordanță cu prevederile cap. VI din anexa nr. 1;

d) a fost ambalată și împachetată în concordanță cu prevederile cap. VII din anexa nr. 1 și depozitată în concordanță cu prevederile cap. VIII din anexa nr. 1;

e) a fost transportată în concordanță cu prevederile cap. IX din anexa nr. 1;

f) a fost însoțită în cursul transportului de certificatul de sănătate, în concordanță cu prevederile anexei nr. 5. Acesta trebuie păstrat de destinatar o perioadă de minimum un an, pentru a putea fi prezentat la cererea autorității veterinare competente.

(3) Cu excepția cârnaților proaspeți și a cărnii pentru cârnați, carnea preparată obținută din carne tocată provenită de la animale de măcelărie poate face obiectul comerțului numai dacă satisface cerințele prevăzute la art. 3.

(4) Până la adoptarea unor reglementări comunitare referitoare la radiațiile ionizante, carnea preparată nu trebuie să fie supusă unui tratament cu radiații ionizante. Această dispoziție nu va afecta dispozițiile naționale aplicabile ionizării în scopuri medicale.

(5) În scopul aprobării unităților care produc carne preparată și care nu dispun de o structură industrială sau de o capacitate de producție industrială, autoritatea veterinară centrală poate acorda derogări de la cerințele cap. I din anexa nr. 1, ale cap. I din anexa nr. 2 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală și ale cap. I din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete. În plus, în ceea ce privește spațiile de depozitare a materiilor prime și a produselor finite, pot fi acordate derogări de la cerințele cap. I din anexa nr. 2 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală. Totuși, în acest caz, aceste întreprinderi trebuie să dispună cel puțin de:

1. un spațiu sau amenajări pentru depozitarea materiilor prime, dacă se efectuează o asemenea depozitare;

2. un spațiu sau o instalație de refrigerare pentru depozitarea produselor finite, dacă se efectuează o astfel de depozitare.

Art. 6. — (1) Pentru a se ține seama de preferințele de consum și pentru a se asigura că cerințele de sănătate din prezenta normă sanitară veterinară sunt respectate, autoritatea veterinară centrală poate să autorizeze producerea și comercializarea cărnii preparate pe teritoriul României, numai dacă este obținută:

a) din carne la care se referă art. 2 alin. (2) lit. b);

b) în unități de producție care sunt autorizate sau înregistrate și care dispun de spații la care se referă cap. III din anexa nr. 1;

c) prin derogare de la:

1. cap. IV lit. b) și d) din anexa nr. 1;

2. art. 5 alin. (1) lit. c) și d);

3. cap. VI pct. 4 din anexa nr. 1;

4. art. 5 alin. (2) lit. e) și f) și alin. (3).

(2) Carnea preparată obținută în concordanță cu alin. (1) nu trebuie să poarte marca de sănătate prevăzută în cap. VI din anexa nr. 1.

(3) Autoritatea veterinară centrală trebuie să comunice Comisiei Europene natura derogărilor pe care intenționează să le acorde. În cazul în care Comisia Europeană, după consultare cu statul membru interesat, apreciază că aceste derogări nu permit garantarea standardului de sănătate stabilit de legislația comunitară veterinară specifică se vor lua măsuri în concordanță cu procedura națională specifică, stabilită de autoritatea veterinară centrală a României. În caz contrar, Comisia Europeană informează statele membre despre măsurile care i-au fost comunicate.

CAPITOLUL IV

Dispoziții comune

Art. 7 — (1) Autoritatea veterinară competentă trebuie să se asigure că managerul sau responsabilul unității de producție aplică toate măsurile necesare pentru a garanta că sunt respectate dispozițiile prezentei norme sanitare veterinare în toate etapele producției. În acest scop trebuie să se conformeze cerințelor din norma sanitară veterinară

specifică privind igiena alimentelor și, în plus, să efectueze autocontroale periodice, cu respectarea următoarelor principii:

1) controlul materiei prime care intră în fabrică pentru a se asigura că se respectă cerințele din anexele nr. 2 și 4 cu privire la produsul finit,

2) controlul operațiilor de spălare și dezinfectie;

3) recoltarea de probe în vederea analizării într-un laborator autorizat de autoritatea competentă;

4) păstrarea informațiilor scrise sau înregistrate cerute în concordanță cu pct. 3, în vederea prezentării lor autorității veterinare competente. Rezultatele diferitelor controale și teste se păstrează o perioadă de cel puțin 2 ani, cu excepția produselor refrigerate, pentru care acest interval poate fi redus la 6 luni de la data limită de consum al produsului;

5) furnizarea de garanții autorității veterinare competente, cu privire la gestionarea mărcii de sănătate și mai ales a etichetelor care poartă marca de sănătate;

6) informarea autorității veterinare competente în cazul în care rezultatul examenelor de laborator sau orice altă informație de care dispun arată existența unui risc de sănătate;

7) în cazul unui risc imediat pentru sănătatea publică, se va proceda la retragerea de pe piață a cantității de produse obținute în condiții tehnologice asemănătoare și susceptibile de a prezenta același risc. Această cantitate retrasă de pe piață trebuie să rămână sub supravegherea și controlul autorității veterinare competente până când va fi distrusă, utilizată în alte scopuri decât consumul uman sau, după autorizarea din partea autorității veterinare competente, reperlucrată de o manieră corespunzătoare asigurării securității.

(2) În scopul inspecției, managerul sau responsabilul unității de producție trebuie să se asigure că ambalajul produsului are înscris, de o manieră vizibilă și lizibilă, mențiuni despre temperatura la care trebuie transportate și depozitate produsele, precum și data limită de consum pentru produsele congelate sau data minimă de conservare pentru produsele refrigerate. Managerul sau responsabilul unității de producție trebuie să instituie un program de pregătire a personalului care să îi permită acestuia să se conformeze condițiilor igienice de producție adaptate structurii acesteia, cu excepția situației în care personalul are deja o calificare adecvată și atestată de diplome. Autoritatea veterinară competentă care răspunde de unitate trebuie să se implice în planificarea și punerea în aplicare a acestui program.

(3) Examenele microbiologice trebuie să se efectueze zilnic pentru carnea tocată la care se referă art. 3 și pentru carnea preparată la care se referă art. 5. Analizele se efectuează într-un laborator autorizat de către autoritatea competentă. Proba recoltată pentru analize trebuie să fie alcătuită din 5 prelevări și să fie reprezentativă pentru producția zilnică. Pentru carnea preparată probele trebuie prelevate din profunzimea țesutului muscular, după cauterizarea pielii. Analizele microbiologice trebuie să fie efectuate în concordanță cu metode recunoscute științific, stabilite de legislația comunitară sau de alte standarde internaționale preluate de legislația română. Rezultatele controalelor microbiologice trebuie evaluate folosindu-se metodele de interpretare stabilite în anexa nr. 2 pentru carnea tocată obținută din carnea de la animale de măcelărie, cu excepția cârnaților proaspeți și a cărnii pentru cârnați, și în concordanță cu criteriile cuprinse în anexa nr. 4, pentru carnea proaspătă. În situația unor litigii, autoritatea veterinară centrală a României trebuie să recunoască metodele stabilite prin normele europene ca metode de referință.

(4) Cerințele cu privire la autocontrol trebuie să fie stabilite în colaborare cu autoritatea veterinară competentă care trebuie să monitorizeze frecvent respectarea acestora.

Art. 8. — (1) Autoritatea veterinară centrală a României trebuie să întocmească o listă cu unitățile producătoare de carne tocată sau carne preparată, stabilind o distincție între cele aprobate în baza art. 3 și 5 și cele înregistrate în baza art. 4 și 6. Autoritatea veterinară centrală trebuie să comunice statelor membre ale Uniunii Europene și Comisiei Europene lista unităților de producție autorizate în baza art. 3 și 5. Numărul de autorizare se atribuie fiecărei unități de producție autorizate în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre, Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală, Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor care reglementează producerea și comercializarea cărnii de iepure și a cărnii de vânat de crescătorie sau Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și punerea pe piață a cărnii de vânat sălbatic, cu menționarea că aceasta este autorizată pentru producerea de carne tocată sau carne preparată și precizarea numărului de autorizare individual pentru fiecare unitate de producție independentă. Un singur număr de autorizare poate fi atribuit:

1) unei unități care produce carne preparată din sau cu materii prime care fac obiectul mai multor norme sanitare veterinare menționate la alin. (2);

2) unei unități situate în același spațiu cu o întreprindere autorizată în concordanță cu normele sanitare veterinare menționate la art. 8 alin. (2) pct. 1. Unitățile de producție astfel autorizate sunt menționate într-o coloană separată a listei cu întreprinderile la care se referă art. 8. pct. 1, fie pentru producerea de carne tocată, fie pentru producerea de carne preparată, iar în cazul unităților de producție independente, într-o listă separată întocmită conform aceluiași criterii. Autoritatea veterinară competentă autorizează o întreprindere numai dacă întrunește cerințele din prezenta normă sanitară veterinară, în ceea ce privește natura activităților pe care le desfășoară. Totuși, dacă o întreprindere care dorește să fie autorizată în baza prezentei norme sanitare veterinare face parte integrantă dintr-o întreprindere autorizată conform Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete, Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre sau Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic, spațiile, echipamentele și instalațiile pentru personal și în general, toate spațiile în care nu există riscul contaminării materiilor prime sau a produselor neambalate pot fi comune ambelor întreprinderi.

(2) Unitățile de producție trebuie să rămână sub controlul autorității veterinare competente care le inspectează și le monitorizează, cu următoarea frecvență:

a) pentru unitățile de producție aparținând secțiilor de tranșare, aceeași frecvență ca și pentru secțiile de tranșare;

b) pentru unitățile de producție autorizate care fabrică produse la care se referă art. 3, cel puțin o dată pe zi în timpul producerii cărnii tocate;

c) pentru alte unități de producție, necesitatea prezenței permanente sau periodice a autorității veterinare competente într-o anumită întreprindere depinde de mărimea întreprinderii, de tipul de produs fabricat, de evaluarea riscurilor și de garanțiile oferite în concordanță cu art. 7. Autoritatea veterinară competentă trebuie să aibă acces

liber în orice moment, în oricare parte a întreprinderii, pentru a se asigura că sunt respectate prevederile prezentei norme sanitare veterinare și, în caz de dubii asupra originii cărnii, să aibă acces la actele contabile care să îi permită identificarea abatorului de origine sau a întreprinderii de origine a materiei prime, iar în ceea ce privește respectarea criteriilor stabilite în anexele nr. 2 și 4, la rezultatele autocontroalelor stabilite la art. 7, inclusiv la rezultatele controalelor asupra materiilor prime. În cazul datelor înregistrate pe suport magnetic, la cererea autorității veterinare competente, acestea trebuie imprimate pe hârtie. Autoritatea veterinară competentă trebuie să analizeze periodic rezultatele controalelor stabilite la art. 7. În funcție de aceste analize, aceasta poate să efectueze examinări suplimentare în orice stadiu al producției sau asupra oricărui produs. Natura acestor controale, frecvența lor și metodele de recoltare de probe și de efectuare a analizelor microbiologice sunt stabilite în baza procedurii naționale specifice. Rezultatele acestor analize vor face obiectul unui raport ale cărui concluzii sau recomandări vor fi aduse la cunoștință managerului sau responsabilului întreprinderii, care este obligat să remedieze deficiențele constatate pentru ameliorarea stării de igienă.

La efectuarea controalelor menționate autoritatea veterinară competentă poate fi asistată de personal auxiliar care deține calificarea profesională specificată în Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete sau în Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre.

(3) Atunci când în timpul unor controale efectuate în concordanță cu cap. V din anexa nr. 1, autoritatea veterinară competentă constată nerespectarea repetată a criteriilor stabilite în anexa nr. 2 și 4, în timpul autocontroalelor aceasta trebuie să întărească măsurile de monitorizare a producției întreprinderii în cauză și poate confisca etichetele și celelalte obiecte care poartă marca de sănătate la care se referă cap. VI din anexa nr. 1. Dacă, după expirarea unei perioade de 15 zile, procesul de producție dintr-o unitate continuă să nu respecte standardele mai sus menționate, autoritatea veterinară competentă trebuie să ia toate măsurile corespunzătoare pentru remedierea deficiențelor constatate și, dacă este necesar, impune ca produsele întreprinderii în cauză să sufere un tratament termic. Dacă aceste măsuri se dovedesc a nu fi adecvate, se suspendă autorizația întreprinderii.

(4) Atunci când autoritatea veterinară competentă constată nerespectarea evidentă a regulilor de igienă stabilite de prezenta normă sanitară veterinară sau existența unor obstacole în efectuarea unei inspecții de sănătate adecvate:

1. este împuternicită să acționeze în ceea ce privește utilizarea echipamentelor sau spațiilor, să ia orice măsură necesară, putând merge până la reducerea ritmului producției sau la suspendarea temporară a procesului de producție;

2. atunci când aceste măsuri sau atunci când măsurile prevăzute la art. 7 alin. (1) s-au dovedit insuficiente pentru remedierea situației, autoritatea veterinară competentă poate suspenda temporar autorizarea, dacă este cazul, pentru tipul de produs în cauză. Dacă managerul sau responsabilul întreprinderii nu remediază deficiențele constatate în intervalul fixat de autoritatea veterinară competentă, aceasta îi va retrage autorizarea. Comisia Europeană trebuie să fie informată despre suspendarea sau retragerea autorizării unei întreprinderi.

(5) În cazul unor deficiențe repetate, numărul controalelor crește și, când este cazul, etichetele, sigiliile și celelalte obiecte care poartă marca de sănătate sunt confiscate.

(6) Modalitățile de punere în aplicare a prevederilor prezentului articol, în special detaliile privind modalitățile de asistare de către personalul auxiliar, se adoptă în concordanță cu procedura națională specifică stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

Art. 9. — În măsura în care este necesar pentru aplicarea uniformă a prezentei norme sanitare veterinare și în colaborare cu autoritatea veterinară centrală, experții Comisiei Europene pot să efectueze controale în România la fața locului. Pentru aceasta, experții pot verifica, prin controlul unui procentaj reprezentativ al unităților de producție, dacă autoritatea veterinară competentă se asigură în mod uniform, că unitățile respectă dispozițiile prezentei norme sanitare veterinare, în special cele ale art. 7 (autocontrolul). Aceste controale pot fi efectuate cu ocazia altor controale efectuate de experții Comisiei Europene, în baza legislației veterinare naționale și a legislației comunitare. Comisia Europeană va informa autoritatea veterinară centrală a României despre rezultatele controalelor efectuate. Autoritatea veterinară centrală trebuie să acorde experților Comisiei Europene tot sprijinul necesar pentru efectuarea misiunii lor. Dispozițiile generale de aplicare a prezentului articol — în special cele care vizează procedurile de reglementare a colaborării cu Comisia Europeană și cu autoritățile naționale — se adoptă în concordanță cu procedura națională specifică stabilită de autoritatea veterinară centrală a României.

Art. 10. — Dispozițiile Normei sanitare veterinare privind controalele veterinare referitoare la comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene, cu produse animaliere și de origine animală se aplică, în special, la organizarea acțiunilor care trebuie întreprinse cu referire la controalele efectuate de România, ca stat de destinație, și măsurile care urmează să fie aplicate.

Art. 11. — Orice adaos de aditivi în carnea tocată sau în carnea preparată la care se referă prezenta normă sanitară veterinară se realizează cu respectarea legislației comunitare specifice privind coloranții utilizați în alimente.

Art. 12. — (1) Fără a se aduce atingere dispozițiilor specifice ale prezentei norme sanitare veterinare, atunci când se suspectează nerespectarea dispozițiilor acesteia sau când există dubii cu privire la salubritatea produselor la care se referă art. 1, autoritatea veterinară competentă poate efectua orice control pe care îl consideră corespunzător.

(2) Autoritatea veterinară centrală a României stabilește sancțiunile care se aplică în caz de încălcare a dispozițiilor prezentei norme sanitare veterinare.

CAPITOLUL V

Condiții pentru importul de carne tocată și carne preparată

Art. 13. — (1) Autoritatea veterinară centrală a României trebuie să se asigure că importul de carne tocată care îndeplinește cerințele art. 3 și carnea preparată care îndeplinește cerințele art. 5, care au fost congelate în unitatea de producție de origine, este autorizat numai dacă îndeplinește cerințele prezentului capitol.

(2) Garanțiile furnizate de unitatea de producție de origine și confirmate de autoritatea veterinară competentă a țării terțe, privind conformitatea cu cerințele stabilite pentru punerea pe piață a produselor de origine comunitară obținute în concordanță cu art. 3 și 5, trebuie să fie aprobate în conformitate cu art. 20, în concordanță cu procedura națională specifică stabilită de autoritatea veterinară centrală a țării terțe.

(3) În scopul aplicării uniforme a prevederilor alin. (2), se aplică următoarele dispoziții:

a) Pentru a fi importată în România carnea tocată congelată la care se referă art. 3 și carnea preparată la care se referă art. 5 trebuie:

- (i) să provină din țări terțe sau din părți ale țărilor terțe din care nu sunt interzise importurile din motive de sănătate animală în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate a animalelor care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasăre, Norma sanitară veterinară care stabilește condițiile de sănătate a animalelor și de sănătate publică care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul în România de produse care nu sunt supuse cerințelor și regulilor specifice, Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă provenită de la acestea și Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cârnii de vânat sălbatic;
 - (ii) să provină dintr-o țară terță care figurează pe listele întocmite în concordanță cu normele sanitare veterinare care reglementează condițiile de sănătate publică și de sănătate animală care trebuie respectate pentru importul de carne utilizată pentru producerea de carne tocată și carne preparată și care oferă garanțiile stabilite de prezenta norma sanitară veterinară;
 - (iii) să fie însoțită de certificatul de sănătate a animalelor și de sănătate publică întocmit în concordanță cu procedura națională specifică stabilită de autoritatea veterinară centrală a țării terțe și completat cu o declarație semnată de medicul veterinar oficial care să certifice că această carne tocată și, respectiv, carnea preparată respectă cerințele stabilite de art. 3 și 5, provine din întreprinderi care oferă garanțiile stabilite în anexa nr. 1 și au fost congelate în unitatea de producție de origine.
- b) În concordanță cu prevederile legislației naționale se stabilesc următoarele:

- (i) o listă națională cu întreprinderile din țările terțe care îndeplinesc condițiile de la (ii);
- (ii) condițiile specifice cu privire la cerințele prezentei norme sanitare veterinare, altele decât cele care permit excluderea cârnii din consumul uman în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cârnii proaspete și Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează producerea și comerțul cu carne proaspătă de pasăre. Aceste condiții și garanții nu pot fi mai puțin severe decât cele stabilite la art. 3 și 5.

Art. 14. — Autoritatea veterinară centrală a României înscrie în listele stabilite la art. 13 alin. (3) lit. b) numai țările terțe sau părțile din țări terțe:

a) din care nu este interzis importul de carne tocată și carne preparată în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate a animalelor care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasăre și Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă provenită de la acestea;

b) care, ținând seama de legislația și organizarea serviciilor lor veterinare și de inspecție, de competențele acestor servicii și de supravegherea la care sunt supuse, au fost recunoscute, în concordanță cu Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate și inspecția veterinară după importul în România din țări terțe de bovine, ovine, caprine, porcine și carne proaspătă provenită de la acestea și Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate a animalelor care reglementează comerțul României cu statele membre ale Uniunii Europene și importul din țări terțe de carne proaspătă de pasăre, ca fiind capabile să garanteze și să supravegheze aplicarea legislației lor în vigoare sau ale căror servicii veterinare sunt în măsură să garanteze că sunt respectate cerințele de sănătate cel puțin echivalente cu cele stabilite la art. 3 și 5.

Art. 15. — Autoritatea veterinară centrală trebuie să se asigure că această carne tocată congelată la care se referă art. 3 și carnea preparată congelată la care se referă art. 5 sunt importate în România numai dacă sunt însoțite de certificatul de sănătate a animalelor și de sănătate publică stabilit la art. 13 alin. (3) lit. a) (iii) și sunt respectate condițiile stabilite de Norma sanitară veterinară care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din țări terțe în România.

Art. 16. — Se aplică principiile și regulile stabilite de Norma sanitară veterinară care reglementează organizarea controalelor veterinare pentru produsele de origine animală importate din țări terțe în România, în ceea ce privește măsurile de protecție care urmează să se aplice de către autoritatea veterinară centrală.

CAPITOLUL I

Condiții speciale pentru autorizarea întreprinderilor care produc carne tocată

1. Unitățile de producție, în înțelesul art. 2 alin. (2) lit. d), pe lângă respectarea condițiilor stabilite în cap. I și III din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cârnii proaspete, trebuie să posede cel puțin:

a) un spațiu pentru operațiunile de tocare și ambalare, separat de sala de tranșare și prevăzut cu un termometru înregistrator sau cu un teletermometru înregistrator. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza tocarea cârnii în secția de tranșare, cu condiția ca tocarea să se efectueze într-un spațiu special net separat;

b) un spațiu pentru ambalare, dacă nu sunt îndeplinite condițiile stabilite în Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cârnii proaspete;

c) un spațiu pentru depozitarea sării;

d) echipamente frigorifice care să permită respectarea temperaturilor stabilite prin prezenta normă sanitară veterinară.

2. Pe lângă condițiile generale stabilite la cap. I din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală, unitățile de producție independente trebuie să dispună cel puțin de:

CAPITOLUL 6 Dispoziții finale

Art. 17. — Anexele la prezenta normă sanitară veterinară vor fi amendate de autoritatea veterinară centrală, în special în vederea adaptării acestora la progresul tehnologic și științific.

Art. 18. — Autoritatea veterinară centrală a României va stabili regulile de sănătate aplicabile:

a) producerii și punerii pe piață a cârnii pentru cârnați, destinată fabricării ulterioare a unui produs pe bază de carne;

b) producerii și utilizării cârnii separate mecanic.

Art. 19. — Autoritatea veterinară centrală a României comunică Comisiei Europene textul principalelor dispoziții de drept național pe care le adoptă în domeniul reglementat de prezenta normă sanitară veterinară.

Art. 20. — (1) Autoritatea veterinară centrală a României poate adopta acte normative sau prevederi administrative suplimentare necesare pentru a se conforma prezentei norme sanitare veterinare și pentru a se asigura implementarea și conformitatea cu prevederile acesteia.

(2) Autoritatea veterinară centrală a României va lua măsurile administrative adecvate pentru a pedepsi orice încălcare a prevederilor prezentei norme sanitare veterinare.

(3) Autoritatea veterinară centrală a României poate modifica, completa sau abroga, total ori parțial, prevederile prezentei norme sanitare veterinare prin noi acte normative.

(4) Atunci când autoritatea veterinară centrală a României adoptă prevederi noi, acestea trebuie să facă o referire expresă la prezenta normă sanitară veterinară.

Art. 21. — Anexele nr. 1—5 fac parte integrantă din prezenta normă sanitară veterinară.

*ANEXA Nr. 1
la norma sanitară veterinară*

a) spații în concordanță cu cap. I din anexa nr. 2 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producerea și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală; și

b) spații descrise la pct. 1 lit. a).

3. Referitor la igiena personalului, a spațiilor și a echipamentelor din întreprinderi se aplică regulile stabilite la cap. V din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cârnii proaspete. Personalul afectat preparării manuale a cârnii tocate trebuie să poarte în plus o mască buconazală. Autoritatea veterinară competentă poate impune, de asemenea, portul mănușilor netede, impermeabile, fie de unică folosință, fie ușor de curățat și dezinfectat.

CAPITOLUL II

Condiții pentru producerea cârnii tocate

1. Carnea trebuie examinată înainte de tocare sau de porționare în concordanță cu art. 7 din norma sanitară veterinară. Toate porțiunile murdare sau suspecte vor fi îndepărtate și confiscate înainte de tocarea cârnii.

2. Nu se permite obținerea cârnii tocate din resturi de la tranșare și de la fasonare sau din carne separată mecanic.

Nu se folosește la obținerea cârnii tocate carnea la care se referă art. 5 din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cârnii proaspete, carnea de bovine, porcine, ovine și

caprine care provine din: mușchii capului, cu excepția maseterilor, porțiunea nonmusculară a liniei albe, fasonările din regiunea carpiană și tarsiană și de pe oase. Musculatura diafragmei — după îndepărtarea seroasei — și musculatura maseterilor vor putea fi utilizate numai după examinarea prealabilă în vederea depistării cisticercozei. Carnea proaspătă nu trebuie să conțină nici un fragment de os.

Atunci când operațiunile realizate de la introducerea cărnii în spațiile la care se referă cap. I și până la refrigerarea produsului finit sau până la congelare sunt executate într-un interval de maximum o oră, temperatura internă a cărnii trebuie să fie de maximum +7°C, iar temperatura în spațiile de lucru de cel mult +12°C. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza un interval de timp mai mare pentru cazurile individuale, când adăugarea sării, din motive tehnologice, justifică acest lucru, cu condiția ca regulile de igienă să nu fie afectate de această derogare.

Atunci când operațiile menționate durează mai mult de o oră sau mai mult decât intervalul de timp autorizat de autoritatea competentă, carnea proaspătă va putea fi utilizată numai după ce temperatura internă a fost adusă la cel mult +4°C.

3. Carne tocată trebuie congelată numai o singură dată, nefiind permisă recongelarea după decongelare.

4. Imediat după obținere, carnea tocată trebuie să fie ambalată în condiții igienice și, după ambalare, să fie adusă la temperaturile stabilite la art. 3 alin. (2) lit. c) și depozitată la aceste temperaturi.

CAPITOLUL III

Condiții speciale pentru aprobarea întreprinderilor care produc carne preparată

1. Unitățile de producție, în înțelesul art. 2 alin. (2) lit. d), trebuie să dispună de spații care să satisfacă cel puțin cerințele:

a) cap. I și III din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete; sau

b) cap. I și III din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre; sau

c) cap. I și IV din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic; și să posede:

(i) un spațiu separat de sala de tranșare, destinat operațiunilor de fabricare a cărnii preparate, adaosului celorlalte produse alimentare, precum și pentru ambalare, care să fie și prevăzut cu termometru înregistrator sau cu teletermometru înregistrator. Autoritatea veterinară competentă poate autoriza producerea cărnii preparate în secția de tranșare, cu condiția ca producția să aibă loc într-o zonă specială, clar separată. Adaosul de condimente la carcacele întregi de pasăre poate fi autorizat într-un spațiu special net separat de spațiul în care are loc tăierea;

(ii) un spațiu de ambalare, cu condiția să fie îndeplinite condițiile din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete sau Norma sanitară veteri-

nară privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre ori din Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic;

(iii) un spațiu pentru depozitarea condimentelor și a altor produse alimentare, curat și gata de utilizare;

(iv) spații frigorifice pentru depozitarea cărnii proaspete la care se referă art. 5 alin. (1) lit. a) din norma sanitară veterinară și a cărnii preparate; și

(v) echipamente frigorifice care să permită respectarea temperaturilor stabilite în prezenta normă sanitară veterinară.

2. Unitățile de producție independente trebuie să îndeplinească cerințele cap. I din anexa nr. 1 și ale cap. I din anexa nr. 2 la Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate care reglementează producția și comercializarea produselor din carne și a altor produse de origine animală.

3. Regulile stabilite de Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete sau de Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre sau cele din Norma sanitară veterinară privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic se aplică prin analogie, cu privire la igiena personalului, a spațiilor și a echipamentelor din întreprindere. Personalul care lucrează la producerea manuală a cărnii tocate trebuie să poarte mască buconazală. Autoritatea veterinară competentă poate solicita ca acest personal să poarte mănuși netede și impermeabile, fie de unică folosință, fie similare, care să poată fi curățate și dezinfectate.

CAPITOLUL IV

Cerințe speciale pentru producerea cărnii preparate

Independent de respectarea condițiilor generale din cap. III și în funcție de tipul de producție în cauză:

a) fabricarea cărnii preparate trebuie să aibă loc în condiții de temperatură controlate;

b) carnea preparată trebuie să fie ambalată în unitățile de expediție, astfel încât să se evite orice risc de contaminare;

c) carnea preparată poate fi supusă numai unei singure congelări și poate fi comercializată numai într-un interval de timp care să nu depășească 18 luni;

d) carnea preparată imediat după producere trebuie să fie ambalată în concordanță cu prevederile cap. VII și după ambalare să fie răcită la temperatura relevantă stabilită la art. 5 alin. (1) lit. d) din norma sanitară veterinară.

CAPITOLUL V

Inspecția

1. Unitățile de producție care produc carne tocată și carne preparată trebuie să fie supuse monitorizării de către autoritatea veterinară competentă care trebuie să se asigure că sunt respectate cerințele normei sanitare veterinare și, în special, trebuie:

a) să verifice:

(i) starea de curățenie a spațiilor și a echipamentelor, precum și igiena personalului;

- (ii) eficacitatea verificărilor efectuate de întreprindere, în concordanță cu art. 7 din norma sanitară veterinară, în special prin examinarea rezultatelor și recoltarea probelor;
 - (iii) valorile microbiologice și de igienă ale cărnii tocate și ale cărnii preparate;
 - (iv) marcarea de sănătate corespunzătoare a cărnii tocate și a cărnii preparate;
 - (v) condițiile de depozitare și de transport;
- b) ca, în cadrul controalelor oficiale, să preleveze probele necesare examenelor de laborator pentru confirmarea rezultatelor autocontrolului;
- c) să procedeze la orice altă verificare pe care o consideră necesară pentru a se asigura conformitatea cu prezenta normă sanitară veterinară, înțelegându-se că rezultatele testelor microbiologice trebuie să fie evaluate de către autoritatea veterinară competentă, pe baza criteriilor stabilite în anexa nr. 2 pentru carnea tocată, și în anexa nr. 4 pentru carnea preparată.

2. Autoritatea veterinară competentă trebuie să aibă acces liber în orice moment la depozitele frigorifice și în toate spațiile de lucru pentru a verifica respectarea riguroasă a prevederilor normei sanitare veterinare.

CAPITOLUL VI

Marcarea și etichetarea

1. Carnea tocată și carnea preparată trebuie să poarte pe ambalajul interior sau exterior o marcă de sănătate.

2. Marca de sănătate națională poate fi aplicată numai pe carnea tocată obținută conform art. 3 și pe carnea preparată obținută, în concordanță cu art. 5, într-o unitate de producție autorizată în concordanță cu art. 8. Această marcă de sănătate trebuie să îndeplinească:

a) cerințele din Norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete pentru carnea tocată;

b) pentru carnea preparată:

1) cerințele pentru carnea proaspătă obținută de la animalele de măcelărie sau de la vânatul de crescătorie, conform Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea cărnii proaspete;

2) cerințele pentru carnea de pasăre și de vânat mic de crescătorie, conform Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate care reglementează comerțul cu carne proaspătă de pasăre;

3) cerințele pentru carnea de vânat sălbatic ucis, conform Normei sanitare veterinare privind problemele de sănătate publică și sănătate a animalelor referitoare la uciderea vânatului sălbatic și comercializarea cărnii de vânat sălbatic.

3. În cazul în care carnea tocată sau carnea preparată este produsă într-o unitate de producție independentă, marca de sănătate trebuie să conțină numărul de autorizare atribuit de autoritatea veterinară competentă, în aplicarea art. 8 alin. (1) din norma sanitară veterinară.

4. În cazul cărnii preparate, în vederea inspecției, următoarele informații trebuie să fie indicate vizibil și citeț pe ambalaj, în situația în care acestea nu rezultă clar din numele de vânzare al produsului sau din lista ingredientelor: speciile de la care a fost obținută carnea și, în cazul amestecurilor, procentul fiecărui amestec, iar pentru ambalajele care nu sunt destinate consumatorului final, data preparării.

În cazul cărnii tocate și al cărnii preparate obținute din carne tocată, cu excepția cârnaților proaspeți și a cărnii pentru cârnați care poartă marca de sănătate prevăzută în prezentul capitol, etichetarea trebuie să cuprindă în plus mențiunile:

- a) „procent de grăsime mai mic de“;
- b) „raport colagen/proteină din carne mai mic de“.

CAPITOLUL VII

Preambalarea și ambalarea

1. Ambalajele, cum ar fi lăzile ori cutiile din carton, trebuie să corespundă tuturor regulilor de igienă și în special:

- a) nu trebuie să modifice caracteristicile organoleptice ale cărnii tocate sau ale cărnii preparate;

- b) nu trebuie să transmită cărnii tocate sau cărnii preparate substanțe nocive pentru sănătatea omului;

- c) trebuie să fie suficient de solide pentru a asigura protecția eficientă a cărnii tocate sau a cărnii preparate în cursul transportului și al manipulărilor.

2. Ambalajele nu trebuie să fie reutilizate pentru ambalarea cărnii tocate sau a cărnii preparate, cu excepția situației în care sunt confecționate din materiale rezistente la coroziune, ușor de curățat, și dacă au fost în prealabil spălate și dezinfectate.

3. Carnea tocată și carnea preparată, preambalate, trebuie să fie ambalate.

4. Totuși, dacă preambalarea îndeplinește toate condițiile de protecție ale ambalării, preambalajul nu trebuie să fie incolor sau transparent și nu este indispensabil să fie plasat într-un al doilea înveliș, cu condiția ca toate cerințele pct. 1 să fie îndeplinite.

CAPITOLUL VIII

Depozitarea

1. Carnea tocată și carnea preparată trebuie să fie refrigerate imediat după preambalare și/sau ambalare. Carnea tocată trebuie să fie depozitată la temperaturile indicate la art. 3 alin. (2) lit. c) din norma sanitară veterinară, iar carnea preparată, la temperaturile indicate la art. 5 alin. (1) lit. d) din norma sanitară veterinară.

2. Congelarea cărnii tocate și a cărnii preparate poate fi efectuată numai în spațiile întreprinderii sau ale unităților independente de producție ori într-un depozit frigorific automatizat.

3. În depozitele frigorifice carnea tocată și carnea preparată pot fi depozitate împreună cu alte produse alimentare numai dacă prin intermediul ambalării se asigură că acestea nu pot fi afectate nefavorabil.

CAPITOLUL IX

Transportul

1. Carnea tocată și carnea preparată trebuie să fie expediate în așa fel încât, în timpul transportului acestea să fie protejate de orice posibilă contaminare sau modificare nefavorabilă, ținând seama de durata transportului, condițiile de transport și de mijloacele de transport folosite. În special vehiculele utilizate pentru transportul cărnii tocate și al cărnii preparate trebuie să fie echipate astfel încât să asigure că temperaturile stabilite în norma sanitară veterinară nu vor fi depășite în timpul transportului; acestea trebuie prevăzute cu un termometru înregistrator care să dovedească faptul că ultima cerință este respectată.

2. Autoritatea veterinară centrală a României poate, prin derogare de la pct. 1, să autorizeze transportul cărnii preparate care provine din întreprinderile la care se referă art. 5 alin. (5), la temperaturi mai mari decât cele stabilite în norma sanitară veterinară, de la o unitate de producție sau o unitate independentă de producție până la magazinele cu vânzare en detail ori la colectivitățile locale situate

în apropiere, cu condiția ca transportul să nu dureze mai mult de o oră.

3. În cazul tranzitului printr-o țară terță și atunci când unitatea de producție este situată într-o zonă supusă restricțiilor din motive de sănătate animală, mijlocul de transport trebuie să rămână sigilat.

*ANEXA Nr. 2
la norma sanitară veterinară*

C R I T E R I I

de compoziție și criterii microbiologice pentru carnea tocată

I. Criterii de compoziție verificate pe baza unei medii zilnice

	Conținutul de grăsimi	Raportul colagen/proteină din carne
Carne tocată slabă	≤ 7%	≤ 12
Carne tocată de vită	≤ 20%	≤ 15
Carne tocată ce conține carne de porc	≤ 30%	≤ 18
Carne tocată de la alte specii	≤ 25%	≤ 15

II. Criterii microbiologice

Unitățile de producție și unitățile de producție independente trebuie să se asigure că, în cursul verificărilor prevăzute la art. 7 alin. (3) din norma sanitară veterinară și în concordanță cu metodele de interpretare stabilite mai jos, carnea tocată corespunde următoarelor condiții:

	M ^(a)	m ^(b)
Bacterii mezofile aerobe n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	5x10 ⁶ /g	5x10 ³ /g
Escherichia coli n = 5; c = 2	5x10 ² /g	50/g
Salmonella n = 5; c = 0	absentă în 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5; c = 2	5x10 ³ /g	10 ² /g

(a) M = pragul limită de acceptabilitate deasupra căruia rezultatele nu mai sunt considerate satisfăcătoare, unde M egal cu 10 m în cazul unei numărări efectuate în mediu solid și M egal cu 30 m în cazul unei numărări efectuate în mediu lichid;

(b) m = pragul limită sub care toate rezultatele sunt considerate satisfăcătoare;

(c) n = numărul de unități care alcătuiesc proba;

(d) c = numărul unităților din probă care dau valori situate între m și M.

Rezultatele analizelor microbiologice trebuie interpretate conform:

A. Trei categorii de contaminare pentru bacteriile mezofile aerobe, Escherichia coli și Staphylococcus aureus, și anume:

a) până la și incluzând criteriul m;

b) între criteriul m și pragul M;

c) peste pragul M.

1. Calitatea lotului este considerată:

a) satisfăcătoare, atunci când toate valorile observate sunt egale sau mai mici decât 3 m când s-a utilizat un mediu solid sau 10 m când s-a utilizat un mediu lichid;

b) acceptabilă, atunci când toate valorile observate sunt cuprinse între:

1) 3 m și 10 m (=M) în mediu solid;

2) 10 m și 30 m (=M) în mediu lichid;

și atunci când raportul c/n este mai mic sau egal cu 2/5 pentru n = 5 și c = 2.

2. Calitatea lotului este considerată nesatisfăcătoare:

d) în toate cazurile în care sunt observate valori mai mari decât M;

e) atunci când raportul c/n este mai mare decât 2/5.

Totuși, atunci când acest ultim prag a fost depășit pentru microorganismele aerobe la +30°C, dar toate celelalte criterii sunt respectate, această depășire a pragului trebuie să facă obiectul unei interpretări suplimentare, mai ales în cazul produselor crude.

În orice caz produsul trebuie să fie considerat toxic sau alterat atunci când contaminarea atinge valoarea microbiană limită S, care este fixată în general la 10³ m.

Pentru Staphylococcus aureus valoarea S nu trebuie să depășească niciodată 5x10⁴.

Toleranțele legate de tehnicile de analiză nu trebuie să se aplice valorilor M și S.

B. Două categorii pentru Salmonella, fără nici o toleranță de categorie permisă:

f) „absentă în“ — rezultatul este considerat satisfăcător,

g) „prezentă în“ — rezultatul este considerat nesatisfăcător.

MODELUL
certificatului de sănătate pentru carnea tocată¹⁾

Nr.

Tara exportatoare
 Ministerul
 Serviciul
 Referința²⁾

I. Identificarea cărnii tocate

Produs preparat din carne de
(specia animală)
 Natura produsului³⁾
 Natura ambalajului
 Numărul pieselor sau al unităților de ambalaj
 Temperatura de depozitare și de transport
 Durata depozitării
 Greutatea netă

II. Originea cărnii tocate

Adresa/adresele și numărul/numerele de aprobare al/ale unității/unităților producătoare aprobată/aprobate

 Dacă este necesar:
 Adresa/adresele și numărul/numerele de aprobare al/ale depozitului/depozitelor frigorifice

III. Destinația cărnii tocate

Carnea tocată este expedită:
 de la
(locul de expediție)
 la
(țara de destinație)
 cu următorul mijloc de transport⁴⁾
 Numele și adresa expeditorului
 Numele și adresa destinatarului

IV. Atestarea sănătății

Subsemnatul certific că această carne tocată descrisă mai sus:
 a) a fost obținută din carne proaspătă în condițiile specifice stabilite de Directiva 94/95/CEE;
 b) este destinată Republicii Elene⁵⁾.

Întocmit la la
(locul) (data)

.....
 (parafa și semnătura medicului veterinar oficial)

.....
 (numele cu majuscule)

¹⁾ În sensul art. 2 din Directiva 94/65/CE.

²⁾ Opțional.

³⁾ Se completează cu cuvintele stabilite în art. 3 alin. 2 lit. e) din Directiva 94/65/CE.

⁴⁾ Se va indica, pentru vagoane și camioane, numărul de înmatriculare, pentru avioane, numărul zborului, iar pentru vapoare, numele. Aceste indicații se actualizează în caz de transbordare.

⁵⁾ Dacă este cazul.

CRITERII
microbiologice pentru carnea preparată

Unitățile de producție și unitățile de producție independente trebuie să se asigure că, în timpul verificărilor prevăzute în art. 7 alin. (3) din norma sanitară veterinară și în concordanță cu metodele de interpretare precizate în anexa nr. 2 la norma sanitară veterinară, carnea preparată îndeplinește următoarele criterii:

Carne preparată	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
Escherichia coli n = 5, c = 2	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
Staphylococcus aureus n = 5, c = 1	5 x 10 ³ /g	5 x 10 ² /g
Salmonella n = 5, c = 0	absentă în 1 g	

⁽¹⁾M = pragul limită de acceptabilitate deasupra căruia rezultatele nu mai sunt considerate satisfăcătoare pentru M egal cu 10 m, atunci când număratoarea este efectuată în mediu solid, și M egal cu 30 m atunci când număratoarea este efectuată în mediu lichid.

⁽²⁾m = pragul limită sub care toate rezultatele sunt considerate satisfăcătoare.

ANEXA Nr. 5
la norma sanitară veterinară

MODELUL
certificatului de sănătate pentru carnea preparată¹⁾

Nr.

Tara exportatoare
Ministerul
Serviciul
Referința²⁾

I. Identificarea cărnii preparate

Produs preparat din carne de
(specia animală)
Natura produsului³⁾
Natura ambalajului
Numărul pieselor sau al unităților de ambalaj
Temperatura de depozitare și de transport
Durata depozitării
Greutatea netă

II. Proveniența cărnii preparate

Adresa/adresele și numărul/numerele de aprobare al/ale secției/secțiilor aprobate
.....
Dacă este necesar:
Adresa/adresele și numărul/numerele de aprobare al/ale depozitului/depozitelor frigorific/frigorifice aprobat/aprobate

III. Destinația preparatelor din carne

Produsele sunt expediate:
de la
(locul de expediție)
la
(tara de destinație)
cu următorul mijloc de transport⁴⁾:
Numele și adresa expeditorului
.....
Numele și adresa destinatarului
.....

IV. Atestare de sănătate

Subsemnatul certific că preparatele din carne descrise mai sus:
b) au fost obținute din carne proaspătă în condițiile specifice stabilite de Directiva 94/65/CE;
c) sunt destinate Republicii Elene⁵⁾.

Întocmit la la
(locul) (data)

.....
(parafa și semnătura medicului veterinar oficial)

.....
(numele cu majuscule)

¹⁾ În sensul art. 2 din Directiva 94/65/CE.

²⁾ Opțional.

³⁾ Se menționează eventualul tratament cu radiații ionizante aplicat din motive de ordin medical.

⁴⁾ Se va indica, pentru vagoane și camioane, numărul de înmatriculare, pentru avioane, numărul zborului, iar pentru vapoare, numele. Aceste indicații se actualizează în caz de transbordare.

⁵⁾ Dacă este cazul.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR

O R D I N**pentru modificarea anexelor la Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 193/2002 privind reactualizarea delimitării fondului cinegetic al României în fonduri de vânătoare**

În conformitate cu prevederile art. 3 și ale art. 47 din Legea fondului cinegetic și a protecției vânatului nr. 103/1996, republicată,

având în vedere prevederile Legii nr. 545/2002 privind trecerea unor terenuri forestiere în administrarea Regiei Autonome „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat”,

în temeiul prevederilor art. 5 alin. (1) lit. B m) și ale art. 9 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările ulterioare,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor emite următorul ordin:

Art. I. — (1) În scopul aplicării prevederilor legii referitoare la constituirea în județul Ilfov și atribuirea dreptului de gestionare a unui fond de vânătoare către Regia Autonomă „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat”, se

modifică anexa nr. 1 la Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 193/2002 privind reactualizarea delimitării fondului cinegetic al României în fonduri de vânătoare, după cum urmează:

Nr. crt.	Județul	Numărul fondurilor de vânătoare	Suprafața totală [ha]
0	1	2	3
...
„25.	Ilfov	22	157.752
...
...	Total	2.148	22.049.220 ⁰⁰

(2) Anexele nr. 2—5 la Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 193/2002, pentru județul Ilfov, se modifică în ceea ce privește delimitarea și suprafața fondului de vânătoare nr. 15 Buriăș, precum și în ceea ce privește constituirea a două noi fonduri de vânătoare, respectiv nr. 16 Snagov și nr. 22 Scroviștea, potrivit anexelor nr. 2—5 care fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. II. — (1) Inspectoratul teritorial de regim silvic și cinegetic București, împreună cu gestionarii fondurilor de vânătoare care fac obiectul prezentului ordin, va întocmi, în trei exemplare, fișele fondurilor de vânătoare, în baza schițelor, descrierii detaliate a limitelor și a suprafețelor fondurilor de vânătoare, aprobate prin prezentul ordin, în termen de 10 zile de la intrarea în vigoare a acestuia.

(2) Un exemplar al fișelor fondurilor de vânătoare întocmite potrivit alin. (1) se depune la direcția de specialitate din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

Art. III. — (1) În termen de 15 zile de la intrarea în vigoare a prezentului ordin, Inspectoratul teritorial de regim silvic și cinegetic București încheie act adițional la contractul de gestionare a fondului de vânătoare nr. 15 Buriăș, cu

actualul gestionar al acestuia, conform modelului aprobat prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 420/2002 privind aprobarea modelelor de acte adiționale care trebuie încheiate la contractele de gestionare a fondurilor de vânătoare, în temeiul Legii fondului cinegetic și a protecției vânatului nr. 103/1996, republicată.

(2) Fondul de vânătoare nr. 16 Snagov, constituit conform prevederilor prezentului ordin, va fi atribuit în gestiune potrivit legii.

Art. IV. — Direcția de specialitate din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Inspectoratul teritorial de regim silvic și cinegetic București și gestionarii fondurilor de vânătoare aplică prevederile prezentului ordin.

Art. V. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I. Anexele nr. 2—4, pentru județul Ilfov, se comunică celor interesați de către Inspectoratul teritorial de regim silvic și cinegetic București, iar anexa nr. 5 se pune la dispoziție celor interesați, pentru consultare, de către direcția de specialitate din Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,
Ilie Sârbu

București, 25 februarie 2003.
Nr. 147.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2—4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 2511.1—12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București și nr. 5069427282 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro