

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor - ANSVSA - Normă metodologică din 30 martie 2016

Normele metodologice de aplicare a programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor din 30.03.2016

În vigoare de la 20 aprilie 2016

Consolidarea din data de 11 noiembrie 2022 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 303bis din 20 aprilie 2016 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 112/2017; Ordin 124/2018; Ordin 111/2020; Ordin 178/2020; Ordin 8/2021; Ordin 66/2022; Ultimul amendament în 25 mai 2022.

**) Potrivit art. I, pct. 19 din Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 124/2018, în tot cuprinsul anexei nr. 2 la Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 35/2016 privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Programului acțiunilor de supraveghere, prevenire, control și eradicare a bolilor la animale, a celor transmisibile de la animale la om, protecția animalelor și protecția mediului, de identificare și înregistrare a bovinelor, suinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a Normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 303 și 303 bis din 20 aprilie 2016, cu modificările și completările ulterioare, sintagma "din bugetul DSVSA, respectiv a posturilor de inspecție la frontieră ale ANSVSA" se înlocuiește cu sintagma "din bugetul DSVSA".*

CAPITOLUL I

PROGRAMUL DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ

SECȚIUNEA 1
DEPISTAREA PRINCIPALILOR AGENȚI ZOONOTICI LA ANIMALE ȘI ÎN ALIMENTE DE ORIGINE ANIMALĂ

Nr. crt.	Boala	Strategia și conduita de execuție	Precizări tehnice***
1	2	3	4

	<p>1. BRUCELOZA</p>	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele, caprinele, porcinele și leporidele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar - veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE și ORGANE Inspecția post - mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar - veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>III. LAPTE</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, caprinele, porcinele, leporidele Supraveghere de laborator pentru speciile receptive - a se vedea prevederile Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE și ORGANE Se recoltează organe în următoarele cazuri: a) de la animalele reacționate pozitiv, dubioase sau neconcludente la testele pentru Brucella; b) de la animalele sacrificate la abator, probele provenite de la carcase cu leziuni suspecte de bruceloză.</p> <p>III. MĂSURI 1. În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la un test de depistare a brucelozei sau în cazul care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator. 2. Carnea care provine de la animale la care inspecția post-mortem a permis punerea în evidență a unei bruceloze acute trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman. 3. Mamelele, tractusul genital și sângele care provin de la animalele la care a fost depistată o reacție pozitivă sau neconcludentă la un test de depistare a brucelozei trebuie să fie declarate improprie pentru consumul uman, se confiscă și se distruge, chiar dacă nu a fost detectată nici o leziune de acest tip. Laptele crud care provine de la animale care prezintă o reacție pozitivă la testele de supraveghere privind bruceloză nu va fi utilizat pentru consum uman.</p>
--	---------------------	---	--

2.	CAMPILOBACTERIOZA	<p>I. Animale vii Bovinele, ovinele, porcinele și păsările se supun inspecției ante-mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. Carne 1. Inspecția post-mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>2. Recoltarea de probe de piele de pe gât, de la carcasele de păsări domestice (pui la îngrășare), după refrigerarea carcaselor, de către medici veterinari oficiali, la nivelul abatoarelor, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp.</p>	<p>I. Animale vii - bovine, ovine, porcine, păsări Supraveghere de laborator pentru speciile receptive - a se vedea prevederile cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne Recoltarea de probe din abatoarele de păsări pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic de la carcasele de păsări domestice - pui la îngrășare - se recoltează, la nivelul abatoarelor, probe de piele de pe gât, după refrigerarea carcaselor, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare. Recoltarea de probe este efectuată de către medicii veterinari oficiali din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, denumite în continuare DSVSA, și analiza acestora se efectuează în cadrul Institutului de Igienă și Sănătate Publică Veterinară, denumit în continuare IISPV, și în cadrul laboratoarelor sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv al municipiului București, denumite în continuare LSVSA, desemnate de către Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare ANSVSA, la propunerea IISPV.</p> <p>III. Măsuri 1. Notificarea fermelor furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme.</p> <p>2. Evitarea contaminării carcaselor cu fecale în abatoarele de bovine, ovine și porcine.</p> <p>3. În abatoarele de păsări, în caz de neconformitate pentru <i>Campylobacter</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic, se aplică măsuri de revizuire a igienei procesului tehnologic, a programelor de autocontrol și a procedurilor specifice.</p> <p>4. Tulpinile de <i>Campylobacter</i> trebuie trimise la IISPV pentru confirmare și colecție.</p>
----	-------------------	--	---

3.	ECHINOCOZOZA (HIDATIDOZA)	<p>I. ANIMALE VII Animalele din speciile receptive tăiate pentru consum uman se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE ȘI ORGANE Inspecția post - mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p>	<p>I. ANIMALE VII A se vedea prevederile prezentului capitol.</p> <p>II. CARNE ȘI ORGANE Se examinează fiecare carcasă și organele de bovine, porcine, ovine, caprine, ecvine și cervidee destinate consumului uman.</p> <p>III. MĂSURI GENERALE Interzicerea prezenței câinilor în abatoare și ferme.</p> <p>IV. MĂSURI SPECIFICE Carnea și organele infestate se supun următoarelor măsuri: a) Carnea și organele infestate și/sau cu chiști hidatici se declară improprii consumului uman, se denaturează și se îndepărtează în condiții de siguranță; b) Se recoltează fragmente de organe cu modificări chistice de către medicii veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar de la nivelul abatoarelor și se transmit la LSVSA pentru efectuarea examenelor de laborator în vederea stabilirii genului Echinococcus (examen parazitologic și morfopatologic); probele pozitive pentru genul Echinococcus se transmit la Laboratorul Național de Referință - LNR pentru Echinococcus din cadrul IDSA pentru identificarea speciei. c) Grăsimea se dă în consum fără restricții; d) Interzicerea recuperării organelor parazitare pentru folosirea în alimentația carnivorelor.</p>
----	---------------------------	--	--

4.	LISTERIOZA	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele, caprinele și porcinele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE, PRODUSE DIN CARNE, PRODUSE LACTATE, PEȘTE ȘI PRODUSE DIN PESCUIT 1. Inspecția post - mortem se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial. 2. Recoltarea probelor de către medici veterinari oficiali și efectuarea examenelor în LSVSA și în IISPV.</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, caprinele, porcinele Supraveghere prin examene de laborator - a se vedea prevederile Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. a) La animalele suspecte În caz de suspiciune se recoltează probe: capul întreg sau creierul, os lung și porțiuni de ficat; probele se examinează prin inoculări pe medii uzuale în ziua primirii, iar creierul se examinează după păstrarea la frigider (4-8 oC) timp de 48 de ore.</p> <p>b) Produse din carne, produse lactate, pește și produse din pescuit, alte categorii de alimente introduse pe piața și aflate în perioada de valabilitate: Recoltarea de probe de alimente gata pentru consum, definite în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare, și în Secțiunea 4 lit. A nr. crt. 1, 2 și 3 din prezentul capitol, este efectuată de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA și analiza acestora se efectuează la LSVSA și IISPV.</p> <p>III. MĂSURI În cazul confirmării bolii, carnea, organele și grăsimea, care nu prezintă modificări senzoriale se dirijează pentru prelucrare în produse supuse tratamentului termic.</p> <p>2. În cazul depistării <i>L. monocytogenes</i> în probele de alimente de origine animală introduse pe piața și aflate în perioada de conservare, prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare, și în Secțiunea 4 lit. A nr. crt. 1, 2 și 3 din prezentul capitol, se vor dispune măsuri de reținere oficială și retragerea de la consumul uman.</p> <p>3. În toate cazurile în care, la examenul microbiologic, s-a decelat prezența <i>L. monocytogenes</i> în probele de alimente de origine animală introduse pe piața și aflate în perioada de conservare, DSVSA comunică medicilor veterinari oficiali din unitățile situate pe teritoriul județului în care au fost diagnosticate acestea, precum și la DSVSA din județele de proveniență a produselor de origine animală, prin Sistemul Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje - SRAAF.</p> <p>4. Tulpinile de <i>L. monocytogenes</i> izolate din produsele alimentare de origine animală introduse pe piața și aflate în perioada de conservare, se trimit la IISPV pentru confirmare.</p> <p>5. Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe: a) respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP și în mod special a formulilor de tratament termic în toate unitățile de procesare carne roșie, lapte, pește, moluște; b) respectarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate în toate unitățile de procesare, alimentație publică, în mod special contaminarea post tratament termic a alimentelor gata preparate pentru consum, cu termen lung de valabilitate;</p>
----	------------	---	--

			<p>c) alimentele cu termen lung de valabilitate să fie depozitate la temperatura de refrigerare (brânzeturi cu pastă moale, produse din carne tip pate și produse din carne feliate, produse din carne sau pește ambalate sub vid);</p> <p>d) prelevarea de teste de sanitație de pe suprafețele cu care vin în contact alimentele, din zonele de prelucrare și din echipamentul folosit, în cadrul Programului de autocontrol în unitățile de procesare carne pasăre, carne roșie, lapte, pește, moluște, precum și în unitățile de alimentație publică;</p> <p>e) recoltarea de probe de apă potabilă și gheață utilizată în procesare, unde este cazul, în cadrul Programului de autocontrol în unitățile de procesare carne pasăre, carne roșie, lapte, pește, moluște, precum și în unitățile de alimentație publică, în vederea efectuării examenului microbiologic;</p> <p>f) evitarea contaminării prin manipularea alimentelor gata preparate pentru consum în unitățile de alimentație publică, de către personalul angajat.</p>
--	--	--	--

5.	SALMONELOZA	<p>I. Animale vii</p> <p>Bovinele, ovinele, caprinele, porcinele, cabalinele și păsările se supun inspecției ante-mortem în abatoare autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. Carne și subproduse comestibile</p> <p>1. Inspecția post-mortem a carcaselor și organelor, precum și recoltarea de probe se efectuează în abatoare autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>2. Verificarea și recoltarea de probe includ și sălile de tranșare sau unitățile de tranșare și reambalare a cărnii roșii și a cărnii de pasăre, precum și depozitele destinate pentru aceste cămuri.</p> <p>3. Recoltarea de probe de piele din zona gâtului de la carcase de pasăre, de către medici veterinari oficiali, de la nivelul abatoarelor, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>III. Ouă</p> <p>Verificarea și recoltarea de probe se efectuează în centre de colectare, centre de ambalare a ouălor, unități de producere a ouălor lichide, unități de procesare a ouălor, depozite, unități de alimentație publică și unități de desfacere autorizate și înregistrate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial - a se vedea secțiunile 1, 2, 3 și 4 din prezentul capitol.</p> <p>IV. Alimente de origine animală</p> <p>Alimentele de origine animală sunt supuse analizelor de laborator pentru <i>Salmonella</i>, conform legislației în vigoare - a se vedea secțiunile 1, 2, 3 și 4 din prezentul capitol.</p> <p>V. Hrana animală (Furaje) - a se vedea secțiunea 9 din prezentul capitol.</p>	<p>I. Animale vii - bovine, ovine, caprine, porcine, cabaline, lagomorfe, păsări</p> <p>Programul de control pentru <i>Salmonella</i> la animalele vii se efectuează conform normelor sanitare veterinare în vigoare - a se vedea cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne și organe comestibile</p> <p>Programul de control pentru <i>Salmonella</i> spp., în conformitate cu reglementările Uniunii Europene, cuprinde recoltarea de probe și efectuarea de analize, după cum urmează:</p> <p>A. Recoltarea de probe de carne tocată, carne preparată, produse din carne introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de siguranță a alimentelor Programul de control oficial pentru <i>Salmonella</i> spp. și recoltarea probelor de carne și produse din carne aflate în perioada de valabilitate se efectuează de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol. Probele de carne și produse din carne prelevate vor fi analizate în cadrul LSVSA.</p> <p>B. Recoltarea de probe din abatoare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>1. De la carcasele de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline se recoltează probe de pe suprafața carcaselor acestora, prin metoda nedistructivă, cu ajutorul bureților abrazivi, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol.</p> <p>2. De la carcasele de păsări se recoltează porțiuni din pielea gâtului, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>III. Măsuri</p> <p>A. În cazul identificării <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de siguranță a alimentelor în probele de alimente de origine animală vor fi aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul depistării <i>Salmonella</i> spp. în probele recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, din produsele de origine animală și <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre, care se regăsesc la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul, acestea sunt declarate impropriei consumului uman, sunt reținute oficial și retrase de la consumul uman.</p> <p>2. În cazul depistării de <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre și de <i>Salmonella</i> spp., în alte probe de produse de origine animală, recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, din loturi de carne proaspătă de pasăre, respectiv produse de origine animală, care nu au fost livrate către unitățile de vânzare cu amănuntul, cu excepția depozitelor alimentare, acestea nu vor fi destinate comercializării către</p>
----	-------------	--	--

			<p>consumatorul final decât după ce au fost supuse unui tratament termic care să asigure eliminarea acestui risc, într-o unitate de procesare autorizată sanitar-veterinar, urmată de efectuarea unui control microbiologic pentru fiecare lot de fabricație, care să ateste că lotul este corespunzător microbiologic, atunci când nu există garanții suficiente că tratamentul termic a eliminat pericolul.</p> <p>3. În cazul cărnii de pasăre se vor dispune măsuri de retragere de pe piață numai în cazul în care a fost identificată prezența <i>Salmonella typhimurium</i> și/sau <i>Salmonella enteritidis</i> pentru alte categorii de produse din/sau care conțin carne de pasăre, fiind necesară aplicarea măsurilor prevăzute la pct. 1 și 2.</p> <p>B. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic I. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic la nivelul abatoarelor de ungulate domestice, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>- În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella</i> spp., indiferent de serotip, în probele de pe suprafața carcaselor de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline, recoltate la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. B pct. 1 din prezentul capitol, se vor dispune următoarele:</p> <p>a) se vor aplica măsuri de îmbunătățire a condițiilor de igienă la nivelul abatoarelor;</p> <p>b) revizuirea procedurilor bazate pe principiile HACCP;</p> <p>c) îmbunătățirea condițiilor de igienă și biosecuritate în exploatarea animalelor;</p> <p>d) carnea și organele provenite de la carcasele de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline la care s-au obținut rezultate nesatisfăcătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului nu vor fi supuse restricțiilor sanitar-veterinare.</p> <p>II. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic la nivelul abatoarelor de carne de pasăre, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella</i> spp., indiferent de serotip, în probele de piele a gâtului, recoltate de la carcasele de pasăre - broileri și curcani - la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și, respectiv, ale secțiunii 4 lit. B nr. crt. 2 din prezentul capitol, se vor dispune următoarele:</p> <p>a) îmbunătățirea condițiilor de igienă la nivelul abatoarelor;</p> <p>b) revizuirea procedurilor bazate pe principiile HACCP;</p> <p>c) îmbunătățirea condițiilor de igienă și biosecuritate în exploatarea păsărilor;</p>
--	--	--	---

			<p>d) izolatele se supun serotipizării în vederea identificării <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i>, iar carnea de pasăre se supune reținerii oficiale până la primirea rezultatelor privind serotipizarea;</p> <p>e) în situațiile în care în probele de piele a gâtului a fost identificată <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i>, se recoltează probe oficiale pentru determinarea <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> în carnea proaspătă de pasăre, drept criteriu de siguranță a alimentelor;</p> <p>f) în cazul în care a fost confirmată prezența <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> în carnea proaspătă de pasăre, se aplică măsurile descrise la pct. III lit. A paragrafele 2 și 3;</p> <p>g) în situațiile în care a fost confirmată prezența <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> numai în probele de piele a gâtului, se aplică măsurile descrise la pct. III lit. B II paragraful 1 lit a), b) și c);</p> <p>h) în cazul loturilor de păsări (broileri și curcani) destinate abatorizării, care provin din efective de păsări în care a fost decelată prezența <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i> în probele recoltate de la nivelul exploatațiilor de origine, în cadrul controalelor oficiale sau în urma autocontrolului, aceste loturi sunt tăiate în partidă separată, în conformitate cu procedurile/instrucțiunile elaborate de la nivel central, și se recoltează în mod obligatoriu în abator probe de piele din zona gâtului de la carcasele de păsări după răcire, conform procedurii elaborate de către ANSVSA, probe care sunt trimise la laborator pentru efectuarea analizelor în vederea decelării <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i>.</p> <p>2. Este obligatorie menționarea, în documentul ce cuprinde informațiile privind lanțul alimentar la păsări, a rezultatelor analizelor efectuate pe probele recoltate în cadrul programelor naționale de control al salmonelozelor zoonotice, conform prevederilor cap. I din anexa nr. 1. C. În cazul suspiciunii sau identificării <i>Salmonella</i> spp. în ouăle de consum, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>a) ouăle provenite din efective cu statut veterinar necunoscut sau care sunt suspicinate a fi contaminate/care sunt contaminate cu anumite serotipuri de <i>Salmonella</i>, pentru care a fost stabilit un obiectiv de reducere a prevalenței (<i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i>), conform prevederilor anexei nr. 1 cap. I pct. 3 - Programul național de control al salmonelozelor zoonotice la găinile ouătoare, sau care au fost identificate ca fiind sursa de infecție în cadrul unui focar specific de toxiinfecție alimentară la om, se pot admite în consum uman numai după ce au fost supuse unui tratament, astfel încât să se garanteze distrugerea serotipului <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. Typhimurium</i>;</p> <p>b) ouăle provenite din efective cu statut veterinar necunoscut sau care sunt suspicinate a fi infectate/care sunt infectate cu serotipurile vizate de <i>Salmonella</i> spp:</p>
--	--	--	--

			<p>- sunt considerate ouă de categoria B, conform art. 2 alin. (4) din Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;</p> <p>- sunt marcate înainte ca acestea să fie introduse pe piață, conform art. 10 din Regulamentul (CE) nr. 589/2008;</p> <p>- sunt distribuite către centrele de ambalare numai în cazul în care DSVSA avizează în mod favorabil măsurile implementate de către operatorul din sectorul alimentar, în vederea prevenirii contaminării încrucișate cu ouă provenite din alte efective, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.160/2003 din 17 noiembrie 2003 al Parlamentului European și al Consiliului privind controlul salmonellei și al altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>D. În toate cazurile în care a fost depistată prezența <i>Salmonella</i> spp., de către DSVSA, în produsele alimentare de origine animală destinate consumului uman, tulpina izolată se trimite la IISPV, pentru confirmare și tipizare.</p> <p>E. Abatoarele de ungulate domestice și de păsări au obligația de a notifica fermele/exploatațiile furnizoare asupra rezultatelor inspecției ante- și post-mortem, precum și asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea prevalenței <i>Salmonella</i> spp. în ferme.</p> <p>F. În toate cazurile în care la examenul microbiologic s-a decelat prezența <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre sau ouă introduse pe piață sau <i>Salmonella</i> spp. în celelalte categorii de alimente de origine animală pentru care, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, este stabilit că <i>Salmonella</i> spp. constituie un criteriu de siguranță, introduse pe piață și aflate în perioada lor de valabilitate, DSVSA comunică informația medicilor veterinari oficiali din unitățile situate pe teritoriul județului în care au fost diagnosticate acestea, precum și la DSVSA din județele de proveniență a animalelor/produselor de origine animală.</p>
--	--	--	---

6.	TRICHINELOZA	<p>I. ANIMALE VII Animalele tăiate pentru consum uman, respectiv porci domestici, mistreți, urși, cabaline și alte specii receptive, trebuie examinate la tăiere pentru Trichinella spp.</p> <p>II. CARNE 1. Carnea proaspătă provenită de la speciile de animale receptive se admite pentru consum uman numai după efectuarea examenului pentru decelarea Trichinella spp. de către medicii veterinari oficiali sau medicii veterinari de liberă practică organizați conform legii și care dețin certificat de instruire valid.</p> <p>2. Efectuarea examenului pentru decelarea Trichinella spp. poate fi realizată și de personalul auxiliar oficial sau de personalul din unitățile de tăiere autorizate sanitar-veterinar, care își desfășoară activitatea sub supravegherea și responsabilitatea medicului veterinar oficial sau a medicului veterinar de liberă practică, decizia finală privind admiterea în consum a cărnii fiind luată de către medicul veterinar.</p> <p>3. În conformitate cu prevederile Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2015/1375, cu modificările și completările ulterioare, tot personalul implicat în examinarea probelor pentru decelarea Trichinella spp. trebuie să fie instruit corespunzător și să participe la:</p> <p>a) un program de control al testelor utilizate pentru decelarea Trichinella spp;</p> <p>b) o evaluare periodică a procedurilor de testare, înregistrare și analiză utilizate în laborator.</p> <p>4. Examenul pentru decelarea Trichinella spp. se efectuează în cadrul institutelor naționale de referință, la LSVSA din cadrul DSVSA, în circumscripțiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor, în laboratoarele special amenajate și dotate pentru decelarea Trichinella spp din abatoarele în care se sacrifică animale receptive, sau în laboratoarele din unitățile care manipulează carne de vânat sălbatic, precum și în alte laboratoare autorizate sanitar veterinar si pentru siguranta alimentelor pentru decelarea Trichinella spp.</p>	<p>I. ANIMALE VII - porci domestici, porci mistreți, urși, cabaline și alte specii receptive Supraveghere prin examene de laborator pentru speciile receptive - a se vedea prevederile Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE Recoltarea probelor pentru decelarea Trichinella spp. se face conform prevederilor Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2015/1375 al Comisiei din 10 august 2015 de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de Trichinella în carne, cu modificările și completările ulterioare.</p> <p>Pentru toate speciile receptive, examenul pentru depistarea Trichinella spp. se efectuează printr-una din următoarele metode, după cum urmează:</p> <p>1. Metoda de detectare de referință, respectiv metoda digestiei eşantioanelor combinate utilizând un agitator magnetic; sau</p> <p>2. Metode echivalente:</p> <p>a) metoda digestiei eşantioanelor combinate cu asistență mecanică/tehnică a sedimentării;</p> <p>b) metoda digestiei eşantioanelor colective cu asistență mecanică/tehnică de izolare prin filtrare;</p> <p>c) metoda de digestie automată pentru eşantioane colective până la 35grame;</p> <p>d) metoda agitatorului magnetic pentru digestia eşantioanelor combinate/"izolare prin filtrare" și depistare de larve printr-un test de aglutinare cu latex (metoda este considerată echivalentă doar în cazul testelor realizate pe carne provenind de la porcine domestice).</p> <p>sau</p> <p>3. Examenul trichineloscopic prin compresie pe lamă se realizează numai pentru porcii crescuți și sacrificați la nivelul gospodăriilor populației în vederea consumului propriu, precum și pentru vânatul sălbatic destinat consumului propriu al vânătorului.</p> <p>Marcarea cărnii care a fost supusă examenului pentru decelarea Trichinella spp. se efectuează conform prevederilor legale.</p> <p>III. MĂSURI</p> <p>a) Carnea în care s-au detectat larve de Trichinella spp. se declară improprie pentru consum uman.</p> <p>b) DSVSA vor lua măsuri pentru interzicerea punerii pe piață a cărnii în care a fost depistată Trichinella spp., vor dispune distrugerea acesteia, vor iniția investigații epidemiologice în vederea identificării originii cărnii și a eliminării surselor.</p> <p>c) În situația în care se constată că produse din carne, carne preparată și carne tocată cu origine necunoscută au stat la baza declanșării unor episoade de trichineloză la om, DSVSA au obligația ca în timpul investigațiilor din cadrul anchetei epidemiologice să recolteze și să</p>
----	--------------	--	--

			<p>examineze toate probele suspecte. d) Larvele izolate din eşantioanele pozitive sunt trimise la LNR din cadrul IISPV pentru a fi identificate speciile de Trichinella în cauză.</p>
--	--	--	---

<p>7.</p>	<p>TUBERCULOZA (produsă de <i>Mycobacterium bovis</i>)</p>	<p>I. Animale vii - bovinele, caprinele, porcinele, leporidele și vânatul sălbatic se supun examenului ante-mortem în unități de tăiere autorizate sanitar- veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial. II. Carne și organe 1. Inspecția post-mortem a carcaselor și organelor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar- veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial. 2. În cadrul inspecției post-mortem se examinează inclusiv ganglionii limfatici ai capului și organelor. 3. În cazul în care nu s-au constatat semne clinice specifice la examenul ante-mortem, animalele se dirijează la tăiere în condiții normale, în caz contrar, animalele se dirijează la tăiere în partidă separată. III. Lapte crud A) În exploatațile de animale producătoare de lapte B) În unități de procesare a laptelui supuse autorizării și/sau înregistrării sanitare veterinare</p>	<p>I. Animale vii - bovinele, caprinele, porcinele, leporidele și vânatul sălbatic Supravegherea speciilor receptive în ferme prin teste alergice și/sau serologice pentru tuberculoză și expedierea animalelor reagente către abator, în vederea sacrificării în partidă separată - a se vedea prevederile cap. I din anexa nr. 1. II. Carne și organe Se recoltează probe în următoarele cazuri: a) În cazul animalelor care au reacționat pozitiv la testele alergice și/sau serologice, la care, după tăiere, prin inspecția post-mortem, nu se constată leziuni, se vor recolta următorii ganglioni limfatici: 1. submaxilari, retrofaringieni, bronhici; 2. mediastinali, eventual, și mezenterici, dacă sunt măriți în volum, portali și retromamari. b) În cazul suspiciunii de TBC se recoltează probe de organe cu leziuni și ganglioni limfatici în vederea examinării bacteriologice și histologice, după caz, conform normelor sanitare veterinare în vigoare. Se recoltează porțiuni de organe cu leziuni și limfonodulii aferenți. În lipsa organelor afectate, se recoltează numai limfonodulii cu leziuni. c) Medicul veterinar oficial va notifica la DSVSA toate cazurile de suspiciune/leziuni detectate la examenul post-mortem. Măsuri a) În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină sau în cazul în care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator. b) Sancțiunile de abator la carnea și organele mamiferelor se aplică în funcție de localizare și extinderea leziunilor și în conformitate cu prevederile normelor sanitare veterinare în vigoare. c) Toată carnea care provine de la animale la care inspecția post-mortem a permis punerea în evidență a unor leziuni tuberculoase în mai multe organe sau părți ale carcasei trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman. În cazul în care a fost evidențiată o leziune tuberculoasă în ganglionii limfatici ai aceluiași organ sau în aceeași parte a carcasei, numai organul afectat sau această parte a carcasei și ganglionii limfatici asociați trebuie să fie declarați improprie pentru consumul uman. III. Lapte crud A.1. Laptele provenit de la animale cu reacții pozitive sau dubioase la primul test comparativ simultan (TCS), în perioada de 42 de zile până la efectuarea celui de-al doilea test comparativ simultan (TCS) nu va fi utilizat în consum uman. A.2. Laptele provenit de la animalele care nu prezintă semne clinice de</p>
-----------	--	---	---

			<p>boală și nu au dat reacții pozitive la testele de tuberculinare, provenite din exploatații care nu sunt oficial libere de tuberculoză, poate fi livrat pentru procesare, cu acordul scris al DSVSA, în vederea obținerii de produse lactate, cu condiția să fie supus unui tratament termic care să dea o reacție negativă la testul fosfatazei alcaline.</p> <p>A.3. Livrarea laptelui crud din fermele/exploatațiile de animale producătoare de lapte care nu sunt oficial libere de tuberculoză, în vederea procesării în conformitate cu prevederile lit. A.2, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește ferma/exploatația de animale.</p> <p>B.1. Laptele provenit de la animalele cu reacții pozitive sau dubioase la primul TCS (în perioada de 42 de zile până la efectuarea celui de-al doilea TCS) nu va fi recepționat și admis la procesare în unitățile supuse înregistrării sanitare veterinare (centrele de prelucrare a laptelui) și în unitățile de procesare autorizate sanitar-veterinar.</p> <p>B.2. Procesarea în conformitate cu prevederile lit. A.2 a laptelui provenit de la animalele care nu prezintă semne clinice de boală și nu au dat reacții pozitive la testele de tuberculinare, din exploatații care nu sunt oficial libere de tuberculoză, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește unitatea autorizată sanitar-veterinar.</p> <p>C.1. În cazul identificării/confirmării la nivelul carcasei sau organelor a unor formațiuni specifice TBC după efectuarea examenului post-mortem la una sau mai multe capre ce provin dintr-o exploatație care nu este supusă testelor serologice sau alergice pentru TBC, respectiv animalele nu sunt testate individual pentru TBC, se interzice livrarea laptelui crud provenit de la această exploatație, pentru a fi pus pe piață în vederea consumului uman, până la obținerea testelor de laborator. Dacă examenul de laborator confirmă prezența bolii, toate caprele din exploatația din care a/au provenit animalul/animalele la care s-a confirmat boala sunt supuse testării pentru TBC și se aplică măsurile stabilite la lit. A.1, A.2, A.3, B.1 și B.2.</p>
--	--	--	--

8. ESCHERICHIA
VEROTOXIGENĂ

COLI

I. ANIMALE VII
Bovinele și ovinele se supun examenului ante mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.

II. CARNE
a) Recoltarea de probe de pe suprafața carcaselor de bovine și ovine, după toaletare, dar înainte de răcirea carcaselor, pentru testarea E. coli verotoxigene (VTEC), de către medici veterinari oficiali, din abatoare, conform programului specific pentru monitorizarea prevalenței E. coli verotoxigene (VTEC), elaborat de ANSVSA.
b) Recoltarea de probe de carne tocată de bovine și ovine, probe de carne tocată tocată amestec, care conține carne de bovine și/sau ovine, precum și probe de carne preparată de bovine și ovine, de către medici veterinari oficiali, din rețeaua de desfacere cu amănuntul, conform programului specific pentru monitorizarea prevalenței E. coli verotoxigene (VTEC) elaborat de ANSVSA.

III. LAPTE CRUD ȘI PRODUSE DIN LAPTE
Recoltarea de probe de lapte crud provenit de la bovine, ovine, caprine, din laptele termizat precum și din produsele lactate obținute din lapte crud sau lapte termizat de către medici veterinari oficiali, din rețeaua de desfacere cu amănuntul, conform programului specific pentru monitorizarea prevalenței E. coli verotoxigene (VTEC).

IV. ALTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ
Recoltarea de probe din diferitele categorii de produse de origine animală de către medici veterinari oficiali, din rețeaua de desfacere cu amănuntul, conform programului specific pentru monitorizarea prevalenței E. coli verotoxigene (VTEC).

I. ANIMALE VII (bovine)
Supraveghere prin examene de laborator - a se vedea prevederile Capitolului I din Anexa nr. 1.

II. CARNE
1. Se recoltează probe de pe suprafața carcaselor de bovine și ovine, după toaletare, dar înainte de răcirea carcaselor. Recoltarea de probe este efectuată de către medicii veterinari oficiali din abatoare, iar analiza acestora se efectuează în cadrul IISPV, conform programului specific elaborat de ANSVSA.
2. Se recoltează probe de carne tocată de bovine și ovine, probe de carne tocată tocată amestec, care conține carne de bovine și/sau ovine, precum și probe de carne preparată de bovine și ovine. Recoltarea de probe este efectuată de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA și analiza acestora se efectuează în cadrul IISPV, conform programului specific elaborat de către ANSVSA. Tulpinile de E. coli verotoxigene (VTEC) trebuie stocate la IISPV pentru confirmare și colecție.

III. MĂSURI Carne
1. În cazul izolării E. coli verotoxigene (VTEC) în probele recoltate de pe suprafața carcaselor de bovine și ovine, la nivelul abatoarelor, carnea și organele vor fi supuse tratamentului termic înainte de a fi consumate, nefiind supuse restricțiilor sanitare veterinare.
2. În cazul izolării E. coli verotoxigene (VTEC), carnea tocată de bovine și ovine, carnea tocată tocată amestec, care conține carne de bovine și/sau ovine, precum și carnea preparată de bovine și ovine se confiscă și denaturează.
3. Medicul veterinar oficial controlează prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe: respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP în toate unitățile de abatorizare bovine și în mod special a formulelor de tratament termic în toate unitățile de procesare și alimentație publică; evitarea contaminării carcaselor cu fecale în abatoarele de bovine, ovine și caprine; respectarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate în toate unitățile de procesare, alimentație publică și în mod special contaminarea post tratament termic a alimentelor gata preparate pentru consum cu termene de valabilitate lungi; evitarea contaminării prin manipularea de către personalul angajat a alimentelor gata preparate pentru consum în unitățile de alimentație publică.

IV. LAPTE CRUD ȘI PRODUSE DIN LAPTE
1. Se recoltează probe din laptele crud, lapte care a fost supus unui tratament termic inferior pasteurizării precum și din produsele lactate obținute din lapte crud sau lapte care a fost supus unui tratament termic inferior pasteurizării.
2. Locurile de recoltare a laptelui crud și a produselor din lapte sunt reprezentate de ferme de animale, centre de colectare a laptelui, dozatoare, unități de procesare a laptelui crud, centre de prelucrare a laptelui, unități

de vânzare cu amănuntul.

3. Recoltarea de probe este efectuată de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA și CSVSA, probe ce vor fi transmise spre analiza în cadrul IISPV, conform programului specific elaborat de către ANSVSA.

V. MĂSURI

În cazul în care ca urmare a efectuării analizelor de laborator se izolează E. coli verotoxigene (VTEC), se dispun următoarele măsuri:

- a) laptele crud și produsele din lapte care sunt destinate comercializării către consumatorul final, vor fi retrase de pe piață, declarate improprie consumului uman, fiind direcționate spre neutralizare;
- b) în cazul în care laptele crud sau produsele din lapte crud sunt destinate procesării într-o unitate de procesare autorizată sanitar veterinar, acestea vor fi în mod obligatoriu tratate termic printr-un procedeu care să asigure distrugerea E. coli verotoxigene (VTEC);
- c) aplicarea în unitățile de unde au fost recoltate probele a tuturor măsurilor de curățenie și igienizare specifice, inclusiv la nivelul fermelor de animale prin îmbunătățirea condițiilor generale de igiena mulsului și dispunerea după caz a suspendării/interzicerii activității.

VI. ALTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ DIN CARE SE POATE IZOLA E. COLI VEROTOXIGENE (VTEC)

În cazul în care ca urmare a efectuării analizelor de laborator se izolează E. coli verotoxigene (VTEC) se dispun următoarele măsuri:

- a) produsele alimentare gata pentru consum vor fi retrase de la comercializare și vor fi declarate improprie consumului uman fiind direcționate spre neutralizare;
- b) în cazul în care se identifică produse de origine animală ce nu sunt gata pentru consum, acestea se vor dirija în vederea procesării într-o unitate de procesare autorizată sanitar veterinar și vor fi supuse fi în mod obligatoriu tratamentului termic printr-un procedeu care să asigure distrugerea E. coli verotoxigene (VTEC);
- c) aplicarea în unitățile de unde au fost recoltate probele a tuturor măsurilor de curățenie și igienizare specifice, inclusiv la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul și dispunerea după caz a suspendării/interzicerii activității.

9.	RABIA	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele, caprinele, ecvinele si vânatul sălbatic se supun examenului ante mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARCASE Inspecția post - mortem a carcaselor precum și recoltarea de probe se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar- veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, caprinele, ecvinele, vânatul sălbatic Supraveghere - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE ȘI ORGANE Se prelevează capul întreg pentru examen virusologic, inclusiv bioprobă și histologic. Diagnostic diferențial EST, Aujeszky și Listeria, conform Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>III. MĂSURI a) În cazul în care au existat semne clinice de turbare sau au trecut mai mult de 6 zile de la mușcătura infectantă se declară impropriu consumului uman animalul în întregime; b) În cazul în care animalele au fost tăiate după mai puțin de 6 zile de la mușcătură, fără semne clinice de turbare, se declară impropriu consumului uman locul mușcăturii, capul și coloana vertebrală; c) Restul cărnii și subproduselor comestibile se livrează pentru consum uman, fără restricții.</p>
----	-------	--	--

10.	BOTULISMUL	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele, caprinele, porcinele și leporidele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial. II. CARNE și ORGANE - bovine, ovine, caprine, porcine și leporide Inspecția post - mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>III. Produse din carne, lapte, peste sau produse compuse în recipienti ermetic închisi Controlul organoleptic al recipientilor în vederea identificării eventualelor modificări ulterioare obținerii, verificarea închiderii acestora, termostatarea, de către medicii veterinari oficiali. Controlul modului în care sunt respectați și monitorizați parametrii de tratament termic etc., de către medicii veterinari oficiali.</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, caprinele, porcinele și leporide Supraveghere specii receptive - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE, ORGANE ȘI PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ În caz de suspiciune se recoltează probe din loturile de produse de origine animală. Determinarea prezenței toxinei botulinice în probe se face prin bioprobă pe șoareci și testele imunologice ELISA, RIA.</p> <p>III. MĂSURI</p> <p>1. În cazul în care este diagnosticată boala, carnea se declară improprie consumului uman;</p> <p>2. În cazul în care se identifică prezența toxinei botulinice în produse de origine animală, acestea se distrug;</p> <p>3. DSVSA au obligația de a notifica la ANSVSA toate situațiile de suspiciune și confirmare a cazurilor de botulism sau orice situație în care se depistează toxina botulinică, în alimente de origine animală sau furaje, în vederea luării măsurilor preventive, precum și de a efectua investigațiile epidemiologice pentru a elimina sursa de infecție sau contaminare;</p> <p>4. Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe:</p> <p>a) respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP și în mod special a formulilor de tratament termic, durata, presiunea și temperatura de sterilizare și/sau pasteurizare în toate unitățile de procesare carne, lapte, pește;</p> <p>b) respectarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate în toate unitățile de procesare, alimentație publică;</p> <p>c) identificarea și eliminarea conservelor și semiconservelor bombate sau alte defecte fizice, cu modificări senzoriale ca urmare a controlului oficial în unitățile de procesare, depozitare și comercializare.</p>
-----	------------	--	---

11.	LEPTOSPIROZA	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, cabalinele și porcinele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE și ORGANE Inspecția post - mortem a carcaselor și organelor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar- veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>III. LAPTELE</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovine, porcine, cabaline Supraveghere serologică prin examene de laborator - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE și ORGANE Se prelevează porțiuni de rinichi și ficat de la animalele tăiate;</p> <p>III. MĂSURI</p> <p>1. Carnea și organele:</p> <p>a) Se declară improprii consumului uman în totalitate carcasele icterice, marasmatiche sau cu modificări importante ale musculaturii;</p> <p>b) Se sterilizează prin fierbere sau autoclavare în cazul prezenței leziunilor degenerative numai în ficat și a examenului bacteriologic pozitiv;</p> <p>c) Grăsimea se dă în consum după topire, iar glandele endocrine și sângele se confiscă;</p> <p>d) Pieile se prelucrează prin sărare uscată și se livrează după 14 zile.</p> <p>2. Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe:</p> <p>a) Respectarea bunelor practici de fabricație și igienă și a programului HACCP în toate unitățile de procesare și alimentație publică;</p> <p>b) Evitarea contaminării carcaselor cu excreții de la speciile receptive prin utilizarea de tehnici de tăiere și inspecție adecvate care includ protejarea vezicii urinare și a rinichilor;</p> <p>c) Îndepărtarea și eliminarea în condiții de siguranță a excrețiilor de la speciile receptive, din boxele de așteptare;</p> <p>d) Evitarea contaminării surselor de apă potabilă cu excreții provenite de la speciile receptive;</p> <p>e) Respectarea programelor DDD în toate unitățile de procesare, precum și în unitățile de alimentație publică;</p> <p>În toate cazurile se vor lua măsuri de protecție a personalului operator care intra în contact cu animalele vii destinate abatorizării și/sau carcase.</p> <p>3. Laptele:</p> <p>a) Respectarea igienei mulsului;</p> <p>b) Evitarea contaminării cu excreții provenite de la animalele receptive.</p>
-----	--------------	---	---

	<p>12. TUBERCULOZA (alta decât cea produsă de Mycobacterium bovis)</p>	<p>I. ANIMALE VII Porcinele, ovinele, cabalinele și păsările se supun examenului ante mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE și ORGANE 1. porcine, ovine, cabaline a) Inspecția post - mortem a carcaselor și organelor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar- veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial. b) La inspecția post - mortem se examinează inclusiv ganglionii limfatici ai capului și organelor. c) În cazul în care nu s-au constatat semne clinice specifice la examenul ante mortem, animalele se dirijează la tăiere în condiții normale, în caz contrar animalele se dirijează la tăiere în partidă separată.</p> <p>2. păsări Pasările se supun inspecției post - mortem individuale după tăiere, prin examinarea carcasei și organelor.</p>	<p>I. ANIMALE VII - porcine, ovine, cabaline, păsări Supraveghere - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE și ORGANE 1. porcine, ovine, cabaline: a) în cazul suspiciunii de TBC se recoltează probe de organe cu leziuni și ganglioni limfatici aferenți în vederea examinării bacteriologice și histologice, după caz, conform normelor sanitare veterinare; b) în lipsa organelor afectate se recoltează numai ganglionii limfatici cu leziuni. 2. păsări: în caz de suspiciune se recoltează carcase întregi și organe cu leziuni (ficat, splină).</p> <p>III. MĂSURI 1. porcine, ovine, cabaline: măsurile de abator la carne și organe se aplică în funcție de localizarea și extinderea leziunilor și în conformitate cu prevederile normelor sanitare veterinare în vigoare. 2. păsări: Măsurile de abator pentru carne și organe se aplică în funcție de localizarea și extinderea leziunilor. Se declară improprii consumului uman carcasele și organele în caz de: a) infecție generalizată; b) leziuni pe organe însoțite de cahexie și infiltrații în musculatură. În cazurile în care carcasa nu prezintă modificări, dar există leziuni pe organe se confiscă organele cu leziuni, iar carnea se admite în consum după sterilizare prin fierbere.</p>
--	--	---	--

13.	YERSINIOZA	<p>I. ANIMALE VII Porcinele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE</p> <p>1. Inspecția post - mortem a carcaselor și organelor de porcine se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p>	<p>I. ANIMALE VII - porcine: Supraveghere anatomopatologică și de laborator - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. LA NIVELUL ABATOARELOR</p> <p>1. Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe:</p> <p>a) respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP și în mod special a formulelor de tratament termic în toate unitățile de procesare a cărnii de porc;</p> <p>b) prevenirea contaminării în abator prin utilizarea de tehnici de tăiere adecvate care includ protejarea rectului cu pungă de plastic;</p> <p>c) respectarea măsurilor de prevenire a contaminării încrucișate în toate unitățile de procesare, alimentație publică și în mod special contaminarea post tratament termic a alimentelor gata preparate pentru consum cu termen lung de valabilitate;</p> <p>d) evitarea contaminării prin manipularea de către personalul angajat a alimentelor gata preparate pentru consum în unitățile de alimentație publică.</p>
-----	------------	---	--

14.	ANISAKIDOZA ȘI ALTE PARAZITOZE LA PEȘTI	<p>Loturile de pește, icrele și lapții se supun examenului prin inspecție vizuală pentru identificarea paraziților vizibili înainte de introducerea pe piață (vas fabrică, vas congelator, centru de colectare independent sau integrat în ferma de acvacultură, hală de licitație, piață angro de pește, unități de procesare a peștelui, unități de produse proaspete din pescuit, centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură, pescărie)</p>	<p>I. Înainte de prelucrare sau comercializare, loturile de pește, icrele și lapții sunt supuși inspecției vizuale randomizate de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial, în vederea depistării și îndepărtării paraziților vizibili cu ochiul liber.</p> <p>II. Măsurile de control vor fi aplicate prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe modul în care se prelucrează peștele, icrele și lapții:</p> <p>a) peștele parazitat sau părțile parazitare din acesta nu vor fi comercializate pentru consum uman;</p> <p>b) peștele întreg la care au fost evidențiate formațiuni parazitare doar la nivelul viscerelor și care pot fi îndepărtate în totalitate se poate dirija pentru eviscerare la o unitate de produse proaspete din pescuit, în cazul în care este vorba de pește proaspăt, de la nivelul căreia se comercializează tot ca pește proaspăt, sau la o unitate de procesare atât a peștelui proaspăt, cât și a peștelui congelat pentru obținerea produselor pescărești prelucrate. Aceste unități trebuie să fie autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, să dispună de facilități pentru îndepărtarea eficientă a părților parazitare și să respecte condițiile de igienă pentru evitarea posibilităților de contaminare;</p> <p>c) peștele întreg care prezintă formațiuni parazitare vizibile la nivelul musculaturii sau la nivelul musculaturii și al viscerelor se declară impropriu pentru consum uman și nu se acceptă valorificarea acestuia pentru consumul uman.</p>
-----	---	--	--

15.	CISTICERCOZA	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele și porcinele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE ȘI ORGANE</p> <p>1. Carnea proaspătă provenită de la animale receptive se supune inspecției post - mortem imediat după tăiere.</p> <p>2. Inspecția post - mortem carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizat sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, porcinele Supravegherea prin examene de laborator - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. CARNE ȘI ORGANE</p> <p>Se examinează fiecare carcasă de bovine, ovine, porcine destinată consumului uman.</p> <p>III. MĂSURI</p> <p>1. Carnea și organele infestate trebuie să fie declarate improprie pentru consumul uman, cu următoarele precizări:</p> <p>a) în cazul infestației generalizate sau dacă musculatura prezintă modificări senzoriale carnea și organele se declară improprie consumului uman;</p> <p>b) în cazul infestației localizate, porțiunile infestate se confiscă, iar restul cărnii se poate pune în consum condiționat după tratament termic prin fierbere sau prin congelare, atunci când caracterele senzoriale ale cărnii, organelor și subproduselor sunt normale;</p> <p>c) grăsimea de porc se topește la 100°C după care se poate utiliza pentru consum;</p> <p>d) masa gastrointestinală se poate utiliza în procesare fără restricții, dacă nu prezintă chiști.</p> <p>2. Medicul veterinar oficial va controla prin supraveghere/monitorizare/recoltare de probe:</p> <p>a) respectarea bunelor practici de fabricație și igienă, a programului HACCP și în mod special a formulelor de tratament termic în toate unitățile de procesare carne roșie;</p> <p>b) respectarea programelor DDD în toate unitățile de procesare și alimentație publică;</p> <p>c) interzicerea prezenței câinilor în abatoare.</p>
-----	--------------	--	--

16.	ANTRAXUL (B-051)	<p>I. ANIMALE VII Bovinele, ovinele, caprinele, cabalinele și porcinele se supun inspecției ante - mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. CARNE și ORGANE Inspecția post - mortem a carcaselor se efectuează în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p>	<p>I. ANIMALE VII - bovinele, ovinele, caprinele, cabalinele, porcinele: Supraveghere anatomopatologică și de laborator pentru speciile receptive - a se vedea Capitolul I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. MĂSURI:</p> <p>a) animalele clinic sănătoase, provenind din loturi în care au existat cazuri de antrax, se dirijează la abator pentru sacrificare în partidă separată;</p> <p>b) în forma localizată la porci (glosantrax), animalele sunt izolate sub restricții și se recoltează porțiuni de splină, ganglioni limfatici și os lung nedeschis;</p> <p>c) în toate situațiile în care se suspicionează o formă de antrax în abator trebuie suspendate toate activitățile până la confirmarea diagnosticului;</p> <p>d) în cazul în care se depistează un caz pozitiv de antrax toate carcasele contaminate trebuie distruse și îndepărtate în condiții de siguranță;</p> <p>e) reluarea activității se poate face numai după efectuarea unei dezinfecții severe astfel încât agentul chimic utilizat să rămână în contact timp de 8 ore cu suprafețele supuse dezinfecției;</p> <p>f) în toate situațiile în care se suspicionează sau se confirmă o formă de antrax, se iau măsuri de prevenire a transmiterii la om/personalul operator și a contaminării mediului de lucru.</p>
-----	------------------	--	--

Conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 34/2006, cu modificările și completările ulterioare.

Măsurile care se aplică după efectuarea controalelor - comunicarea rezultatelor controalelor:

1. Medicul veterinar oficial trebuie să consemneze în registrele ante-mortem și post-mortem rezultatele acestor controale și să evalueze semestrial rezultatele activităților din cadrul controlului în ceea ce privește situația zoonozelor, bolilor transmisibile la animale, precum și prezența oricărei afecțiuni care ar putea avea un efect negativ asupra sănătății umane sau animale.

2.

a) În cazul în care controalele pun în evidență prezența unei boli sau a unei stări patologice care ar putea afecta sănătatea publică sau animală sau ar putea periclita bunăstarea animalelor, medicul veterinar oficial trebuie să informeze operatorul din sectorul alimentar sau medicul veterinar de liberă practică despre aceasta, prin completarea și transmiterea documentului de lanț alimentar în conformitate cu dispozițiile ANSVSA.

b) În cazul în care problema identificată a apărut în cursul producției primare, respectiv la nivelul exploatației sau al arealului de vânatoare, medicul veterinar oficial trebuie să informeze despre aceasta medicul veterinar de liberă practică împuternicit responsabil de supravegherea stării de sănătate a animalelor din exploatația de origine, operatorul din sectorul alimentar, DSVSA și responsabilii fondului de vânatoare respectiv.

c) În cazul în care animalele în cauză provin dintr-o fermă a unui alt stat membru al Uniunii Europene sau dintr-o țară terță, medicul veterinar oficial trebuie să completeze documentul de lanț alimentar la partea a II-a și să îl transmită către ferma de origine, cu informarea DSVSA responsabile teritorial.

3. Rezultatele controalelor și testărilor vor fi monitorizate în bazele de date ale ANSVSA și DSVSA.

4. Medicul veterinar oficial care asigură supravegherea sanitară veterinară a abatorului are obligația să întocmească și să transmită către DSVSA, la sfârșitul fiecărei luni, un raport complet privind identificarea zoonozelor ca urmare a efectuării examenelor ante-mortem și post-mortem, în care să fie detaliate măsurile dispuse față de cele constatate, precum și toate informațiile cu privire la identificarea animalului, originea acestuia.

SECȚIUNEA 2

CONTROLUL OFICIAL ÎN UNITĂȚILE AUTORIZATE SANITAR-VETERINAR

Nr. crt.	Categoria	Unitatea	Conduita controalelor oficiale		
			Prin audit, verificare, supraveghere, inspecție monitorizare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator	

			I. Auditul și încadrarea unităților pe grupe de risc*** - medicii veterinari de la nivelul departamentelor responsabile cu auditul și evaluarea, din cadrul DSVSA			Natura probei/matricea conform categoriilor de produse descrise în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la secțiunea 4 din prezentul capitol			
			Categoria III	Categoria II	Categoria I		Categoria III	Categoria II	Categoria I	
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1.	Unități activitate generală cu	a) Depozit frigorific	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse depozitate care necesită regim termic - recoltarea din primele 3 categorii de produse depozitate cu ponderea cea mai mare	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată la un an pentru fiecare categorie de produse	1. ** Recoltarea de probe se efectuează de către DSVSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în vederea verificării siguranței produsului și a conformității alimentului cu criteriile de siguranță și de igienă a
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					

		b) Unitate de reambalare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse alimentare de origine animală reambalate, din fiecare categorie	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată la un an pentru fiecare categorie de produse	<p>procesului tehnologic de fabricație, prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, după cum urmează:</p> <p>a) verificarea siguranței produsului, respectiv a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare;</p> <p>b) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională;</p> <p>c) obținerea de informații privind statusul microbiologic al unor</p>
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
		c) Piață angro	I. Semestrial	Anual	18 luni	Produse expuse la vânzare	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie de produse	
			II. Săptămânal	Lunar	Trimestrial					
		d) Depozit fără regim termic	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse ce nu necesită regim termic - recoltarea din primele 3 categorii de produse depozitate cu ponderea cea mai mare	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată la un an pentru fiecare categorie de produse	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
		e) Unitatea de catering	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse culinare	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse culinare	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse culinare	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse culinare	
			II. O dată pe lună	Trimestrial	Semestrial					
2.	Carne de ungulate domestice	a) Abator	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	

			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****	prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 5 și secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol	Conform reglementărilor Uniunii Europene în vigoare sau programelor specifice aplicate suplimentar în cazul unităților autorizate pentru export în țări terțe sau în baza programului specific elaborat de ANSVSA****			alimente comercializate pe piață; d) verificarea criteriilor de igienă a procesului prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și a sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării posttratament termic); e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspiciat(e); f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxoinfecții alimentare, reclamațiilor,
b) Abator cu capacitate mică (ungulate) - aplicabil doar în timpul sacrificării	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testarea <i>Salmonella</i>	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	În baza programului specific elaborat de ANSVSA****		
	II. Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	spp., conform prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 5 și secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol						
c) Centru de sacrificare și punct de tăiere la nivelul fermei	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 5 și secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	O dată la 18 luni pentru fiecare specie	În baza programului specific elaborat de ANSVSA****		
	II. Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat							
d) Unitate de tranșare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne tranșată	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență			
	II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****							

3.	Carne de pasăre și de lagomorfe	a) Abator	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de piele recoltate din zona gâtului de la carcasa de pasăre (pui de carne și curcani) pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. și (pui de carne) pentru <i>Campylobacter</i> spp. conform prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 2 și 5 și secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	sesizărilor; g) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator, recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscrie rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****	În baza programului specific elaborat de ANSVSA****	3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către DSVSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații - date comparabile, necesare autorității sanitare veterinare locale. În stabilirea strategiei de recoltare DSVSA			
		b) Unitate de tranșare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne tranșată	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de carne tranșată destinată comercializării către consumatorul final, pe specii	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de carne tranșată destinată comercializării către consumatorul final, pe specii	O dată pe an pentru fiecare categorie de carne tranșată destinată comercializării către consumatorul final, pe specii	
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****					
4.	Carne de vânat de crescătorie	a) Abator	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne de vânat de crescătorie	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****					

		b) Unitate de tranșare a cărnii de vânat de crescătorie	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne tranșată	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	trebuie să țină cont de următoarele principii de: a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot;
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****								
5.	Carne de vânat sălbatic	a) Unitate care manipulează carnea de vânat sălbatic	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne și organe	O dată pe trimestru pentru fiecare specie		O dată pe semestru pentru fiecare specie		O dată pe an pentru fiecare specie		b) recoltare selectivă - când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt, în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare; c) recoltare în caz de suspiciune - care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării - de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de toxiinfecții alimentare (TIA) sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma căreia se constată deficiențe care afectează
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****								
		b) Unitate de tranșare a cărnii de vânat sălbatic	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Carne tranșată	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	Numai suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	la	
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****								
6.	Carne tocată, carne preparată și carne separată mecanic	a) Unitate de carne tocată	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru		O dată pe semestru		O dată pe an		
			II. Lunar	Lunar	Lunar								
		b) Unitate de carne preparată	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru		O dată pe semestru		O dată pe an		
			II. Lunar	Lunar	Lunar								

		c) Unitate de carne separată mecanic	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	O dată pe semestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	O dată pe an pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	siguranța produsului. În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar, DSVSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de microorganism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).**
			II. Lunar	Lunar	Lunar					4. Recoltarea probelor de moluște bivalve vii prevăzute la nr. crt. 8 lit. d), în vederea clasificării zonelor de producție din mediul sălbatic sau de la nivelul exploatațiilor de moluște, respectiv pentru monitorizarea zonelor deja clasificate, se realizează pe baza unor programe/planuri de eșantionare în conformitate cu titlul V din Regulamentul de punere în aplicare
7.	Produce din carne	Unitate de procesare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
			II. Lunar	Lunar	Lunar					
8.	Moluște bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii ce nu se hrănesc prin filtrare, pectinide	a) Centru de expediere	I. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii, pectinide	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse	
			II. Săptămânal	Lunar	Trimestrial					
		b) Centru de purificare	I. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Moluște bivalve vii	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
			II. Săptămânal	Lunar	Trimestrial					
		c) Unitate de procesare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru pentru fiecare	O dată pe semestru pentru fiecare	O dată pe an pentru fiecare	

		II. Săptămânal	Lunar	Trimestrial		categorie de produse	categorie de produse	categorie de produse	(UE) 2019/627 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale, în cadrul controalelor oficiale efectuate de către DSVSA Constanța și Tulcea.
	d) Zonă de producție/relocare moluște bivalve vii*****	În vederea clasificării unei zone se recoltează probe pentru testare <i>E. coli</i> , pentru un an întreg			Moluște bivalve vii recoltate direct din mare	1. În primul an, din fiecare punct de eșantionare stabilit în baza rezultatelor anchetei sanitare se recoltează o probă de moluște bivalve vii, o dată pe săptămână în perioada mai-septembrie, de două ori pe lună în perioada octombrie-noiembrie, o dată pe lună în perioada decembrie-aprilie. 2. Probe suplimentare în caz de evenimente nefavorabile, cum ar fi furtuni, ploi abundente, debit ridicat al cursurilor de apă, defectări ale stațiilor de epurare ape uzate			
		Monitorizare continuă după clasificare, prin recoltări de probe pentru testare <i>E. coli</i>				1. Din fiecare punct de eșantionare stabilit în baza rezultatelor anchetei sanitare, cel puțin o dată pe lună, pentru o perioadă de 3 ani. În zonele pentru care există informații pentru o perioadă de 3 ani în ceea ce privește calitatea microbiologică a moluștelor, din fiecare punct de eșantionare, o dată la 2 luni. 2. Probe suplimentare în caz de evenimente nefavorabile, cum ar fi furtuni, ploi abundente, debit ridicat al cursurilor de apă, defectări ale stațiilor de epurare ape uzate			

			După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase Inspecția în scopul identificării punctului de eșantionare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: - viteza curenților marini este foarte redusă; - culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.			Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	După clasificare, recoltarea cel puțin a unei probe de apă marină cu plancton și a unei probe de moluște bivalve vii din specia cea mai sensibilă la contaminarea cu biotoxine marine, pentru fiecare zonă de producție în parte, astfel: Această frecvență poate fi redusă în situația în care există date care arată că prezența planctonului toxic și a biotoxinelor marine constituie un risc foarte scăzut sau poate să crească atunci când se constată că riscul este ridicat.		
9.	Pește și produse pescuit	a) Vas fabrică	I. Semestrial	Anual	La 18 luni	Materii prime Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe semestru	O dată pe an	O dată la 18 luni
			II. Trimestrial	Semestrial	Anual				
		b) Vas congelator	I. Semestrial	Anual	La 18 luni	Produse din pescuit congelate	O dată pe semestru	O dată pe an	O dată la 18 luni
			II. Trimestrial	Semestrial	Anual				
		c) Unitate de produse proaspete din pescuit - cherhana	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse proaspete Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
		d) Unitate de procesare a	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime Produse finite, un sortiment	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an

	produselor din pescuit	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	dintr-o categorie				
e) Centru de colectare a peștelui	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Pește și produse proaspete pescuit	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an		
	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						
f) Centru de colectare a peștelui integrat în cadrul fermei de acvacultură	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Pește și produse pescuit	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an		
	II. Lunar	Trimestrial	Anual						
g) Piață de licitație	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse valorificate	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an		
	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						
h) Piață de angro pește	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse valorificate	O dată pe trimestru de la 5% dintre comercianți	O dată pe semestru de la 5% dintre comercianți	O dată pe an de la 5% dintre comercianți		
	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						
i) Vas aprovizionare	I. Semestrial	Anual	La 18 luni	Pește și produse pescuit congelate	O dată pe semestru din specia reprezentativă	O dată pe an din specia reprezentativă	O dată la 18 luni din specia reprezentativă		
	II. Trimestrial	Semestrial	Anual						
j) Unitate produse din pescuit separate mecanic	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an		
	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						

10.	Lapte crud și produse din lapte	a) Centru de colectare a laptelui materie primă	I. O dată pe an se va efectua auditul tuturor centrelor de colectare lapte materie primă din județ de către structura cu responsabilități din cadrul DSVSA II. Semestrial vor fi inspectate toate centrele de colectare lapte materie primă din județ, de către reprezentanții circumscripțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, denumite în continuare CSVSAO			Lapte crud materie primă	Două prelevări pe lună, de la producători individuali deținători de exploatații nonprofesionale, care livrează laptele la centrul de colectare (Nu se vor preleva probe din tancul de stocare și răcire a laptelui.), pentru determinarea numărului total de germeni (NTG) și calculul mediei geometrice, timp de două luni consecutive, în perioada martie-noiembrie, la 5% din centrele de colectare lapte din județ, dar fără să fie prelevate probe de la mai mult de 5 centre de colectare a laptelui crud. Din cele 2 probe de lapte crud prelevate timp de două luni consecutive, în perioada martie-noiembrie, vor fi efectuate și analize pentru determinarea numărului de celule somatice (NCS), fără calculul mediei geometrice.		
		b) Unitate de procesare a laptelui materie primă	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Lapte crud de vacă	O dată pe trimestru înainte de procesare	O dată pe semestru înainte de procesare	O dată pe an înainte de procesare
			II. Săptămânal	O dată la două săptămâni	Lunar	Produse finite Lapte pasteurizat pentru determinarea fosfatazei alcaline	O dată pe lună pentru fiecare categorie de produse finite obținute	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute
c) Unitate de procesare produse lactate	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materie primă la intrată la procesare, inclusiv lapte pasteurizat, produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte		
	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						
11.	Ouă și produse din ouă	a) Centru de ambalare a ouălor	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Ouă	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				

		b) Unitate pentru producerea ouălor lichide	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Ovă și/sau produse finite	O dată pe trimestru pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
		c) Unitate de procesare a ouălor	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Ovă și/sau produse finite	O dată pe trimestru pentru ouă și ouă lichide materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru ouă și ouă lichide materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru ouă și ouă lichide materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
12.	Pulpe de broască și melci	Unitate de procesare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime și produse finite	O dată pe trimestru pentru materii prime și produsele finite	O dată pe semestru pentru materii prime și produsele finite	O dată pe an pentru materii prime și produsele finite
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
13.	Grăsimi animale, untură, jumări	a) Centru de colectare a grăsimilor animale	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie în parte
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
		b) Unitate de procesare a grăsimilor animale	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
14.	Stomacuri prelucrate, vezici și intestine	Unitate de procesare, inclusiv unități de	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de	O dată pe an pentru fiecare categorie de

		obținere a cheagului	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		produse obținute	produse obținute	produse obținute	
15.	Gelatină	a) Centru de colectare a materiilor prime pentru gelatină	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
		b) Unitate de procesare a gelatinei	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie de produse obținute	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
16.	Colagen	a) Centru de colectare a materiilor prime pentru colagen	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie în parte	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
		b) Unitate de procesare a colagenului	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
17.	Alte activități	a) Unitate de procesare a mierii de albine și/sau a altor produse apicole	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime și produse finite	O dată pe trimestru pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse în parte obținute	O dată pe semestru pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse în parte obținute	O dată pe an pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse în parte obținute	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					

	b) Unitate produse înalt rafinate	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse finite	O dată pe trimestru	pe	O dată pe semestru	pe	O dată pe an
		II. Lunar	Trimestrial	Semestrial						
	c) Mijloc de transport al alimentelor de origine animală	O dată la 2 ani			De pe suprafața interioară și echipamentele din interior	Probe de sanitație în caz de suspiciune				

Recoltarea de probe și transportul acestora la laborator

a) În cazul în care în urma controlului se constată neconformitate în aplicarea prevederilor legislației sanitar-veterinare în vigoare, cu amendamentele ulterioare, procesul-verbal de constatare întocmit în urma controlului trebuie să specifice termenul de timp acordat pentru eliminarea neconformităților constatate și data la care se va efectua recontrolul.

b) În cazul suspiciunii de neconformitate sau al loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) [nr. 999/2001](#), (CE) [nr. 396/2005](#), (CE) [nr. 1.069/2009](#), (CE) [nr. 1.107/2009](#), (UE) [nr. 1.151/2012](#), (UE) [nr. 652/2014](#), (UE) [2016/429](#) și (UE) [2016/2.031](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) [nr. 1/2005](#) și (CE) [nr. 1.099/2009](#) ale Consiliului și a Directivelor [98/58/CE](#), [1999/74/CE](#), [2007/43/CE](#), [2008/119/CE](#) și [2008/120/CE](#) ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) [nr. 854/2004](#) și (CE) [nr. 882/2004](#) ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor [89/608/CEE](#), [89/662/CEE](#), [90/425/CEE](#), [91/496/CEE](#), [96/23/CE](#), [96/93/CE](#) și [97/78/CE](#) ale Consiliului și a Deciziei [92/438/CEE](#) a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz.

În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

c) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

d) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză (proba de opinie suplimentară), prin consemnarea în procesul-verbal de prelevare a probei. În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza acestei probe. Operatorul este informat, în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente, pentru a permite o a doua expertiză, nu este posibilă.

e) Căi de atac: în cazul în care operatorii economici sunt nemulțumiți de rezultatul controlului oficial, pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de Legea contenciosului administrativ nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare, și/sau își pot rezerva dreptul prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625.

f) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat. În cazul în care acesta dorește să conteste rezultatul obținut în controlul oficial, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință despre aceasta. În cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării privind contestarea rezultatului controlului oficial, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert recunoscut și calificat corespunzător, conform procedurii elaborate de la nivelul ANSVSA.

g) În caz de litigiu, pe baza celei de a doua expertize menționate la lit. e), operatorii din domeniul alimentar pot solicita pe cheltuiala proprie examinarea documentelor analizei inițiale și, după caz, efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial. În final, pe baza rezultatelor obținute în urma acestor acțiuni, personalul de specialitate al DSVSA stabilește conformitatea lotului. Costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial.

h) Buletinul de analiză cu care poate fi contestat rezultatul controlului oficial trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat (conform SR ISO EN 17025) care utilizează o metodă de determinare care prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

* În cazul obținerii unor rezultate de laborator necorespunzătoare, DSVSA au următoarele obligații și dispun următoarele măsuri:

- A.** DSVSA notifică prin SRAAF toate punctele de contact implicate în alertă.
- 1.** DSVSA declanșează ancheta în scopul:
 - a)** identificării lotului/loturilor suspecte;
 - b)** identificării unității/unităților în care a/au fost produs/produse;
 - c)** identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;
 - d)** identificării cauzei/pericolului;
 - e)** evaluării pericolelor/riscului;
 - f)** aplicării de măsuri conform prevederilor legislative în vigoare în vederea eliminării cauzei/pericolului/riscului.
 - 2.** DSVSA realizează controlul și verificarea procedurilor și programelor implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale.
 - 3.** DSVSA realizează verificarea corectitudinii acțiunilor corective și măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale.
 - 4.** DSVSA realizează supravegherea și monitorizarea acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat.
 - 5.** DSVSA dispune reținerea oficială a lotului/loturilor de alimente suspiciat(e)/incriminat(e) până la terminarea anchetei și sosirea buletinelor de analiză.
 - 6.** DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspiciat(e) prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de tipul de hazard și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatură etc.), precum și de înregistrările operatorilor cu activitate în domeniul alimentar (alte neconformități înregistrate în timp în registrele unității privind produsul suspiciat/incriminat).
 - 7.** DSVSA realizează includerea în planul de recoltare de probe de sanitație, mediu, materii prime, produse și loturi, relevante în funcție de tipul de risc și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatură etc.).
 - 8.** Până la depistarea cauzei și eliminarea pericolelor/riscului, în funcție de analiza de risc, DSVSA poate dispune, după caz, măsura de reducere sau de oprire a producerii alimentului incriminat.
 - 9.** DSVSA realizează centralizarea rezultatelor anchetei și comunicarea acestora prin SRAAF, la punctele de contact din cadrul ANSVSA.
- B.** În cazul produselor de origine animală provenite din import din țări terțe, DSVSA dispune măsuri în baza prevederilor Regulamentului (UE) [2017/625](#).

În cazul suspiciunii de neconformitate sau al loturilor neconforme se aplică prevederile art. 66 și 67 din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz.

1. În situația în care, ca urmare a controalelor prevăzute în Regulamentul (UE) 2017/625, se constată că legislația Uniunii Europene a fost încălcată, DSVSA iau următoarele măsuri:

a) notifică ANSVSA despre natura produselor utilizate și transportul în cauză;
b) intensifică controalele oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.873 din 7 noiembrie 2019 al Comisiei privind procedurile la posturile de inspecție la frontieră pentru efectuarea în mod coordonat de către autoritățile competente a controalelor oficiale intensificate asupra produselor de origine animală, asupra materialelor germinative, precum și asupra subproduselor de origine animală și produselor compuse, pentru fiecare transport provenit din aceeași unitate de origine și care conține aceeași categorie de mărfuri, pentru același tip de încălcare - următoarele 10 transporturi care au aceeași origine trebuie să fie reținute oficial pentru efectuarea de controale de identitate și controale fizice, incluzând recoltarea de probe și testări de laborator.

2. În situația în care controalele efectuate suplimentar confirmă nerespectarea legislației Uniunii Europene, transportul trebuie distrus conform art. 66 din Regulamentul (UE) 2017/625.

În cazul în care controalele evidențiază o depășire a limitelor maxime de reziduuri se declanșează alertă SRAAF, se informează Comisia și celelalte state membre, iar transportul este distrus.

C. DSVSA se asigură că, în caz de obținere de rezultate de laborator necorespunzătoare sau ori de câte ori se constată că există motive suficiente pentru a considera că un aliment implică un risc pentru sănătatea publică, operatorii economici cu activitate în domeniul alimentar au luat următoarele măsuri:

1. notifică în regim de urgență DSVSA, producătorul/importatorul/exportatorul, în funcție de caz;
2. notifică în regim de urgență fermele furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme;
3. informează consumatorii cu privire la produsul suspect/incriminat și motivul retragerii alimentului de pe piață;
4. inițiază în regim de urgență procedura de retragere/rechemare a produsului din rețeaua de distribuție și, dacă este necesar, preiau produsul suspect/incriminat deja furnizat chiar de la consumatorul final și furnizează în timp util DSVSA documentația centralizată privind retragerea/rechemarea;
5. colaborează cu autoritățile sanitar-veterinare competente în vederea aplicării de măsuri, pentru evitarea sau reducerea riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat și furnizează în timp util documentația solicitată de către ANSVSA;

6. reevaluează procedurile și programele de bune practici de igienă și producție, HACCP, precum și mărirea frecvenței de prelevare a probelor prin programul de autocontrol, până la identificarea și eliminarea cauzei, și inițiază acțiuni și măsuri corective suplimentare care să preîntâmpine repetarea apariției riscului/pericolului pentru alimentul implicat.

D. În situația în care, în urma realizării controalelor oficiale asupra unei unități autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (încadrată în clasa I de risc), pe parcursul a cel puțin doi ani de zile nu au fost aplicate sancțiuni ca urmare a nerespectării prevederilor legislației sanitar-veterinare în vigoare, DSVSA pe raza căreia se regăsește unitatea respectivă poate reduce frecvența controalelor oficiale până la dublarea perioadei de timp stabilite între două controale consecutive/recoltări de probe, corespunzător clasei I de risc.

E. Cu ocazia unui control oficial realizat de medicul veterinar oficial va fi în mod obligatoriu efectuată și examinarea organoleptică a produselor de origine animală. În ceea ce privește produsele pescărești, pentru examinarea organoleptică vor fi luate în considerare criteriile de prospețime stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.406/1996 privind stabilirea standardelor comune de piață pentru anumite produse pescărești, cu amendamentele ulterioare. În baza celor identificate cu ocazia efectuării examenului organoleptic, medicul veterinar oficial care a realizat examinarea poate dispune următoarele măsuri:

1. declararea produsului de origine animală ca impropriu consumului uman în cazul în care se evidențiază modificări calitative/alterări ale produsului respectiv, ce pot pune în pericol sănătatea consumatorilor, urmată de livrarea acestuia către neutralizare sau în scopuri tehnice în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;

2. dispunerea măsurii de reținere oficială a produsului și recoltarea de probe în vederea efectuării examenului de laborator pentru clarificare, în cazul în care se suspicionează că produsul în cauză nu se încadrează în parametri de calitate și siguranță stabiliți de legislația în vigoare.

În situația în care nu există acte normative naționale sau comunitare prin care să se stabilească criteriile organoleptice aplicabile produselor sau grupelor de produse, medicii veterinari oficiali vor lua decizia ținând cont de prevederile standardelor internaționale stabilite la nivelul Codex alimentarius.

****** Probele recoltate în condițiile precizărilor tehnice prevăzute la coloana 9 sunt însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice, după cum urmează:

1. în cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator, autoritatea sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor locală prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator;

2. ori de câte ori se consideră necesar, DSVSA poate dispune creșterea frecvenței controalelor și a recoltărilor de probe în vederea eliminării riscului pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor sau mediu.

1. Toate acțiunile de control oficial, indiferent dacă se identifică sau nu neconformități, se finalizează cu întocmirea, la fața locului, a unui document - de exemplu: raport de audit, notă de constatare, proces-verbal, adus la cunoștința operatorului, în care sunt înscrise aspectele constatate și, după caz, măsurile dispuse, termene pentru remedierea deficiențelor ca urmare a controlului/recontrolului. Medicii veterinari oficiali din cadrul CSVSAO sub responsabilitatea coordonatorului CSVSAO, în corelație cu catagrafia unităților autorizate/înregistrate și în baza încadrării acestora în funcție de analiza riscului, elaborează planul cifric pe care îl vor transmite departamentului responsabil din cadrul DSVSA, în vederea avizării acestuia.

2. Evaluarea unității în vederea încadrării acesteia pe grupe de risc se poate realiza o dată cu efectuarea auditului unității.

**** Se recoltează probe de pe suprafața carcaselor la ungulatele domestice - bovine, ovine, caprine, cabaline și porcine - în vederea monitorizării prevalenței Salmonellei spp., piele din zona gâtului de la carcasele de păsări - pui de carne și curcani, pentru monitorizarea prevalenței Salmonella spp. și piele din zona gâtului de la carcase de pui de carne pentru monitorizarea prevalenței Campylobacter spp. din abatoarele cuprinse în planul de prelevare stabilit prin programul specific elaborat de ANSVSA.

***** Zonele de producție/relocare pentru moluște bivalve vii nu se supun autorizării sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, pentru acestea fiind emis un "Document de clasificare a zonei".

***** Medicii veterinari oficiali asigură supravegherea permanentă a unităților și întocmesc note de control conform instrucțiunilor transmise prin notă de serviciu de către ANSVSA.

Fișa de evaluare care cuprinde criteriile în baza cărora se realizează încadrarea pe grupe de risc a unităților care produc, prelucrează și depozitează produse de origine animală autorizate sanitar-veterinar pentru schimburi intracomunitare, întocmită o dată la 12 luni de către personalul de la nivelul departamentului cu responsabilități în evaluarea riscului

Denumirea societății comerciale										Data auditului:	
Sediul societății comerciale										Medic veterinar oficial:	
Adresa unității de producție											
Activitatea pentru care a fost emisă autorizația											
Număr de autorizare											
Categoria	Criteriile de evaluare		Evaluare				Punctaj		Factor de corecție	Total	Nota
1. Caracteristicile unității	1a	Data construcției sau a renovării semnificative	Construcție nouă (0-9)	Renovare recentă (10-19)	Relativ recentă (20-29)	Veche (30-50)			0,12		
	1b	Condiții generale de întreținere a unității și echipamentelor	Foarte bune (0-9)	Bune (10-20)	Acceptabile (21-40)	Insuficiente (41-70)					
2. Capacitate de producție	2a	Dimensiunile unității și capacitatea de producție	Foarte mici (0-9)	Mici (10-15)	Medii (16-30)	Mari (31-50)			0,1		
	2b	Aria de distribuție a produselor	Locală (0-9)	Națională (10-15)	Comunitară (16-30)	Țări terțe (31-50)					
	3a	Categoria de alimente	A (0-9)	B (10-15)	C (16-30)	D (31-50)			0,18		

3. Caracteristicile produsului*	3b	Destinația utilizării	Aliment care nu poate fi consumat decât după un tratament termic (0-9)	Aliment care poate fi consumat înaintea gătirii sau transformării (10-15)	Aliment din categoriile B, C și D gata pentru consum (16-30)	Alimente pentru categorii speciale (copii, bolnavi etc.) (31-50)							
4. Sistemul de autocontrol	4a	Proceduri preoperaționale	Complete și implementate (0-9)	Necesită completări și sunt implementate (10-15)	Necesită completări și sunt implementate parțial (16-20)	Nu sunt elaborate și nu sunt implementate (21-40)					0,2		
	4b	Program HACCP	Aplicat și adecvat (0-9)	Carențe minore (10-15)	Carențe majore (16-40)	Inadecvat, neaplicat (41-60)							
5. Criterii specifice	5a	Trasabilitatea	Sistem elaborat și implementat (0-9)	Sistem elaborat, parțial implementat (10-15)	Sistem în curs de elaborare și implementare (16-30)	Sistem neelaborat și neimplementat (31-50)					0,2		
	5b	Criterii microbiologice	Plan de control elaborat și respectat (0-9)	Plan de control elaborat și parțial respectat (10-15)	Plan de control în curs de elaborare și implementare (16-30)	Plan de control neelaborat și neimplementat (31-50)							
6. Antecedente	6a	Istoric - nereguli sau neconformități constatate în verificările anterioare	Nesemnificative sau formale (0-9)	Nesemnificative sau formale repetate (10-30)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (31-60)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (61-100)					0,2		

* La evaluarea unităților din sectorul cărnii de porc care au fost desemnate în conformitate cu cerințele din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/605 al Comisiei din 7 aprilie 2021 de stabilire a măsurilor speciale de combatere a peștei

porcine africane, cu amendamentele ulterioare, în vederea încadrării în categorii de risc, pentru criteriul «Caracteristicile produsului» va fi acordat punctajul maxim - 50 de puncte. Acest punctaj se acordă și pentru unitățile care au fost autorizate în baza legislației sanitare veterinare privind pesta porcină africană aplicabile înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2021/605.

La evaluarea unităților din sectorul cărnii de porc care au fost desemnate de către DSVSA pentru recepționarea și sacrificarea porcinelor provenite din exploatații situate în zonele de protecție și/sau în zonele de supraveghere ale unor focare de pestă porcină africană, în conformitate cu cerințele din Regulamentul delegat (UE) 2020/687 al Comisiei din 17 decembrie 2019 de completare a Regulamentului (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele de prevenire și control al anumitor boli listate, în vederea încadrării în categorii de risc, pentru criteriul «Caracteristicile produsului» va fi acordat punctajul maxim (50 de puncte). Acest punctaj se acordă și pentru unitățile desemnate în baza legislației sanitar-veterinare privind pesta porcină africană aplicabile înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului delegat (UE) 2020/687.

Categoriile de risc, criteriile și punctajele pentru încadrarea unităților de industrie alimentară în baza analizei riscului:

1. categoria III - unități cu risc înalt - peste 50 de puncte, inclusiv 50;
2. categoria II - unități cu risc mediu - de la 31 până la 49 de puncte;
3. categoria I - unități cu risc scăzut - mai puțin de 30 de puncte, inclusiv 30.

Clasificarea alimentelor în funcție de risc:

1. grupa A - lapte praf, lapte UHT sau altfel sterilizat, brânzeturi opărite sau maturate mai mult de 6 luni, conservele, mierea, pește uscat;
2. grupa B - produse din carne crud uscate sau/și maturate, produse din carne semiuscate, produse din carne tratate termic, smântână, lapte pasteurizat, unt, brânzeturi maturate mai mult de 60 de zile, lapte bătut, iaurt, produse din lapte fermentate, produse din ouă pasteurizate sau sterilizate, paste cu carne;
3. grupa C - carne proaspătă de la bovine, cabaline, porcine, caprine, ovine, păsări și lagomorfe, carne tocată și carne preparată, brânză proaspătă sau maturată mai puțin de 60 de zile, pește proaspăt, fileuri de pește, ouă;

4. grupa D - lapte crud, produse din lapte nepasteurizate, produse din pește preparate, icre, produse din pește afumate, marinate, moluște, carne preparată care se consumă crudă sau supusă unui tratament termic inferior pasteurizării, produse din carne/lapte feliate gata pentru consum, sosuri proaspete.

SECȚIUNEA 3

CONTROLUL OFICIAL AL UNITĂȚILOR ÎNREGISTRATE SANITAR-VETERINAR

Nr. crt.	Categoría de produs/activitate	Unitatea*	Conduita de control oficial prin verificare/testare/recoltare de probe					
			Frecvența verificărilor/supravegherii/monitorizării***		Recoltare de probe pentru examene de laborator			Precizări tehnice**
			Categoría I	Categoría II	Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la secțiunea 4 din prezentul capitol		
						Categoría I	Categoría II	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Carne	a) Carmangerie	Lunar	De două ori pe lună	Produse finite - un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	Anual, pentru fiecare categorie de produse, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	1. Recoltarea de probe se efectuează de către DSVSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în vederea verificării siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului
		b) Măcelărie	Lunar	De două ori pe lună	Carne proaspătă doar pentru determinarea speciei și carne tocată obținută la cerere	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție alimentară	

		c) Centru de colectare a vânatului sălbatic	Anual, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice	Semestrial, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice				și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul Comisiei nr. 2.073/2005/CE, cu amendamentele ulterioare; b) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională; c) obținerea de informații privind statusul microbiologic al unor alimente
		d) Centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei	Anual	Semestrial	Carcase păsări/lagomorfe	Anual, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	
2.	Lapte	a) Centru de prelucrare a laptelui integrat în exploatație/apartinând exploatației	Anual	Semestrial	Lapte crud Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Anual, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	

		b) Centru de prelucrare a laptelui independent	Anual	Semestrial	Lapte crud Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	Anual, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	comercializate pe piață; d) verificarea sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune
--	--	--	-------	------------	--	---	--	---

		c) Ferme/Exploatații de animale producătoare de lapte	Anual	Semestrial	Lapte crud destinat procesării, inclusiv laptele destinat vânzării directe către consumatorul final sau prin intermediul automatelor	O probă pe lună pentru calculul mediei geometrice, timp de trei luni consecutive, pentru numărul de celule somatice (NCS), în perioada martie-noiembrie, la 10% din exploatațiile cu cel mai mare număr de capete, după caz, la cele la care anterior s-au înregistrat neconformități din punctul de vedere al igienei, exploatații care desfășoară activități de vânzare directă a laptelui crud prin intermediul automatelor sau direct către consumatorul final Două prelevări pe lună pentru calculul mediei geometrice, timp de două luni consecutive, în perioada martie-noiembrie, la 10% din ferme, pentru numărul total de germeni (NTG) se vor selecta exploatațiile cu cel mai mare număr de capete, după caz, la cele la care anterior s-au înregistrat neconformități, exploatații care desfășoară activități de vânzare directă a laptelui crud prin intermediul automatelor sau direct către consumatorul final.	practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării posttratament termic); e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspicionate; f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor; g) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator, recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscrie
		d) Automate de vânzare directă a laptelui crud	Semestrial		Lapte crud destinat vânzării directe către consumatorul final	Două prelevări pe lună timp de două luni pentru NTG și o prelevare pe lună timp de trei luni, în perioada iunie-august, pentru NCS În cazul în care un fermier deține mai multe automate pe raza aceluiași județ se vor recolta probe din cel mult 4 automate aparținând aceleiași ferme.	

3.	Pește și produse pescuit	a) Ambarcațiune comercială de pescuit	Anual		Igiena suprafețelor ce intră în contact cu peștele	O dată la doi ani - teste de sanitație		<p>rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.</p> <p>3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către DSVSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații - date comparabile, necesare autorității sanitare veterinare locale. În stabilirea strategiei de recoltare DSVSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:</p> <p>a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot;</p> <p>b) recoltare selectivă - când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare);</p> <p>c) recoltare în caz de suspiciune - care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și</p>
		b) Punct de debarcare	Semestrial	Trimestrial	Pește	Anual, pentru fiecare specie	Semestrial, pentru fiecare specie	
		c) Magazin de desfacere a peștelui - pescărie	Anual		Pește și produse din pește	Anual, pentru fiecare categorie de produse		
		d) Centru de colectare a batracienilor, gasteropodelor, crustaceelor	Anual		Batracieni, gasteropode, crustacee	Anual, pentru fiecare specie		
		e) Fermă piscicolă - bazin piscicol, păstrăvărie - care livrează pește pentru consum uman	Anual		Pește	Anual, pentru fiecare specie		
		f) Fermă de moluște bivalve vii pentru consum uman	Trimestrial		Moluște bivalve, lichid intravalvular	Semestrial		
		g) Centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură	Lunar	De două ori pe săptămână	Pește proaspăt și produse prelucrate	Semestrial, pentru fiecare specie/categorie de produse finite	Trimestrial, pentru fiecare specie/categorie de produse finite	
4.	Miere	a) Centru de extracție și/sau colectare a mierii și a altor produse apicole	Anual	Semestrial	Miere și produse apicole	Anual, pentru fiecare categorie de produse	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse	

		b) Stupină	O dată la doi ani		Miere	O dată la doi ani, în perioada mai-septembrie, la stupinele care dețin peste 50 de familii de albine		circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de TIA sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma căreia se constată deficiențe care afectează siguranța produsului). În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentară, DSVSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de microorganism sau toxină și tipul de
		c) Magazin de desfacere a mierii	Anual		Miere	Anual, pentru fiecare categorie de miere		
5.	Ouă pentru consum	Centru de colectare a ouălor	Anual	Semestrial	Ouă	Anual	Semestrial	
6.	Alimentație publică și alte activități	a) Restaurant și alte unități în care se prepară și se servesc mâncăruri gătită b) Pizzerie c) Cantină, cu excepția controlului caracteristicilor nutriționale ale alimentelor din blocurile alimentare în spitale, școli, grădinițe, centre de recuperare și tabere școlare	Minimum 20% pe an din numărul de unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor la nivelul județului, luând în considerare numărul de consumatori, cantitățile de preparate servite, specificul acestora Semestrial, pentru restaurantele care desfășoară și activitate de catering		Materii prime, produse semipreparate	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA		
		d) Laborator de cofetărie și/sau patiserie e) Cofetărie/Patiserie	Anual		Materii prime și produse finite	Anual, în special din grupele de materii prime și produse finite care necesită regim termic		

<p>f) Pensiune turistică în care sunt preparate și servite alimente de origine animală sau nonanimală g) Punct gastronomic local</p>	<p>Anual, minimum: - 100% - 20 de unități - 50% - 40 de unități - 30% - 80 de unități - 10% - peste 80 de unități La solicitare, în cazul pensiunilor turistice și al punctelor gastronomice locale unde se sacrifică animale din speciile porcine, ovine și caprine exclusiv pentru consum în incinta locației</p>	<p>Materii prime și produse finite Examinarea animalului viu și a cărnii obținute, pentru pensiunile turistice și punctele gastronomice locale unde se sacrifică animale din speciile porcine, ovine și caprine exclusiv pentru consum în incinta locației</p>	<p>În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA Efectuarea examinării pentru detectarea <i>Trichinellei</i> spp. la fiecare animal din specia porcină ce se sacrifică la pensiunile turistice sau punctele gastronomice locale</p>	<p>aliment implicat (perisabil, stabil).</p>
<p>h) Depozit alimentar</p>	<p>Lunar</p>	<p>Categorii de produse depozitate</p>	<p>Anual, din fiecare categorie depozitată</p>	
<p>i) Hipermarket j) Supermarket</p>	<p>Anual minimum: - 100% - 15 unități - 50% - 30 de unități - 30% - 60 de unități - 20% - peste 60 de unități.</p>	<p>Categorii de produse recepționate</p>	<p>În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA</p>	
<p>k) Magazin alimentar</p>	<p>Anual vor fi verificate minimum 20% din numărul magazinelor alimentare înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor din județ.</p>	<p>Categorii de produse comercializate</p>	<p>În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA</p>	

		l) Punct de vânzare mobil, inclusiv automatele de distribuție alimentelor	Anual minimum 2% din numărul total de unități înregistrate	Alimente destinate vânzării către consumatorul final: - carne proaspătă, ouă, brânzeturi, produse din carne	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA
		m) Unități de vânzare prin internet	Anual	Alimente destinate vânzării către consumatorul final: - carne proaspătă, ouă, brânzeturi, produse din carne	Anual, din produsele de origine animală achiziționate de autoritatea veterinară competentă disimulată în <i>„Clientul misterios”</i> , de la 10% din unități, dar cel mult 10 probe anual; conform programului de prevenire și combatere a fraudelor alimentare elaborat de ANSVSA
7.	Prepararea mâncărilor la comandă	Catering	Semestrial	Produse finite, Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Semestrial
8.	Produse primare destinate vânzării directe	a) vânat sălbatic; b) carne de pasăre și lagomorfe; c) pește proaspăt; d) melci și moluște bivalve; e) ouă; f) miere de albine; g) lapte crud	Anual Semestrial în cazul automatelor pentru vânzarea directă a laptelui crud către consumatorul final	a) vânat sălbatic; b) carne de pasăre și lagomorfe; c) pește proaspăt; d) melci și moluște bivalve; e) ouă; f) miere de albine; g) lapte crud.	În caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare Semestrial în cazul automatelor pentru vânzarea directă a laptelui crud către consumatorul final

9.	Prepararea, comercializarea alimentelor	Târguri și expoziții de produse alimentare	Un control pentru fiecare târg/expoziție la fiecare organizare	Produse finite gata pentru consumul uman, produse primare	Numai în caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare	
10.	Stație spălare și dezinfecție mijloace de transport al alimentelor de origine animală		Anual	Teste de sanitație de pe suprafețele care intră în contact cu alimente de origine animală, pentru verificarea eficienței operațiunilor de igienizare a mijloacelor de transport	În cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspicionează sau se constată o neconformitate	

* Vor fi incluse în controlul oficial unitățile înregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, cu modificările și completările ulterioare, precum și unitățile care dețin atestate pentru fabricarea produselor alimentare de origine animală ce prezintă caracteristici tradiționale, înregistrate sanitar-veterinar în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 34/2008 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind acordarea de derogări unităților care realizează produse alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale de la cerințele menționate în Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare, precum și de stabilire a procedurii de acordare a derogărilor și de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților în care se realizează produse alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale.

**

I. În cazul obținerii unor rezultate de laborator necorespunzătoare, DSVSA au următoarele obligații și vor dispune următoarele măsuri:

A.

- 1.** DSVSA notifică prin SRAAF toate punctele de contact implicate în alertă;
- 2.** DSVSA declanșează ancheta în scopul:
 - a)** identificării lotului/loturilor suspect(e);
 - b)** identificării unității/unităților în care a fost produs/au fost produse;
 - c)** identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;
 - d)** identificării cauzei/pericolului;
 - e)** evaluării pericolului/riscului;
 - f)** aplicării de măsuri conform prevederilor legislative în vigoare în vederea eliminării cauzei/pericolului/riscului.
- 3.** DSVSA realizează controlul și verificarea procedurilor și programelor implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;
- 4.** DSVSA realizează verificarea corectitudinii acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;
- 5.** DSVSA realizează supravegherea și monitorizarea acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat;
- 6.** DSVSA realizează reținerea oficială a lotului/loturilor de alimente suspiciat(e)/incriminat(e) până la terminarea anchetei și sosirea buletinului de analiză;
- 7.** DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspiciat(e) prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de tipul de pericol și particularitățile alimentului (a_w , pH, temperatură etc.), precum și de înregistrările operatorilor cu activitate în domeniul alimentar (alte neconformități înscrise în timp în registrele unității privind produsul suspiciat/incriminat);
- 8.** DSVSA realizează includerea în planul de recoltare de probe de sanitație, mediu, materii prime, produse și loturi, relevante în funcție de tipul de hazard și particularitățile alimentului (a_w , pH, temperatură etc.);
- 9.** până la depistarea cauzei și eliminarea pericolului/riscului, în funcție de analiza de risc, DSVSA pot dispune, după caz, măsura de reducere sau oprire a producerii alimentului incriminat;
- 10.** DSVSA realizează centralizarea rezultatelor anchetei și comunicarea acestora prin SRAAF la punctele de contact din cadrul ANSVSA.

B. În cazul produselor de origine animală provenite din import, DSVSA dispun măsuri în baza prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625.

1. În situația în care, ca urmare a controalelor prevăzute în Regulamentul (UE) 2017/625, se constată că legislația Uniunii Europene a fost încălcată, DSVSA iau următoarele măsuri:

- a)** notifică ANSVSA despre natura produselor utilizate și transportul în cauză;
- b)** intensifică controalele oficiale în conformitate cu prevederile Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.873 pentru fiecare transport provenit din aceeași unitate de origine și care conține aceeași categorie de mărfuri, pentru același tip de încălcare - următoarele 10 transporturi care au aceeași origine trebuie să fie reținute oficial pentru efectuarea de controale de identitate și controale fizice, incluzând recoltarea de probe și testări de laborator.

2. În situația în care controalele efectuate suplimentar confirmă nerespectarea legislației Uniunii Europene, transportul trebuie distrus conform [art. 66](#) din Regulamentul (UE) 2017/625.

În cazul în care controalele evidențiază o depășire a limitelor maxime de reziduuri se declanșează alertă SRAAF, se informează Comisia Europeană și celelalte state membre, iar transportul este distrus.

II. DSVSA se asigură că, în caz de obținere a unor rezultate de laborator necorespunzătoare sau ori de câte ori se constată că există motive suficiente pentru a considera că un aliment implică un risc pentru sănătatea publică, operatorii economici cu activitate în domeniul alimentar au luat următoarele măsuri:

- 1.** notifică în regim de urgență DSVSA, producătorul/importatorul/exportatorul, în funcție de caz;
- 2.** notifică în regim de urgență fermele furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme;
- 3.** informează consumatorii cu privire la produsul suspect/incriminat și motivul retragerii/rechemării alimentului de pe piață;
- 4.** inițiază în regim de urgență procedura de retragere/rechemare a produsului din rețeaua de distribuție și, dacă este necesar, vor prelua produsul suspect/incriminat deja furnizat chiar de la consumatorul final și vor furniza în timp util DSVSA documentația centralizată privind retragerea/rechemarea produsului;
- 5.** colaborează cu autoritățile veterinare competente în vederea aplicării de măsuri, pentru evitarea sau reducerea riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat și furnizează în timp util documentația solicitată de către ANSVSA;
- 6.** reevaluează procedurile și programele de bune practici de igienă și producție, HACCP, precum și mărirea frecvenței de prelevare a probelor prin programul de autocontrol, până la identificarea și eliminarea cauzei, și inițiază acțiuni și măsuri corective suplimentare care să preîntâmpine repetarea apariției riscului/hazardului pentru alimentul implicat.

În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare, frecvența de prelevare a probelor poate fi mărită până la identificarea și eliminarea cauzei.

Probele recoltate în condițiile precizărilor tehnice, menționate la coloana 6, trebuie însoțite de o notă justificativă cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice, după cum urmează:

a) în cazul în care în urma controalelor se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator, autoritatea sanitar-veterinară competentă prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator;

b) ori de câte ori se consideră necesar, DSVSA poate dispune creșterea frecvenței controalelor și a recoltărilor de probe în vederea eliminării riscului pentru sănătatea publică, sănătatea animalelor sau mediu.

*** Cu ocazia unui control oficial realizat de medicul veterinar oficial este în mod obligatoriu efectuată și examinarea organoleptică a produselor de origine animală. În ceea ce privește produsele pescărești, pentru examinarea organoleptică trebuie luate în considerare criteriile de prospețime stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.406/1996 al Consiliului din 26 noiembrie 1996 privind stabilirea standardelor comune de piață pentru anumite produse pescărești. În baza celor identificate cu ocazia efectuării examenului organoleptic, medicul veterinar oficial care a realizat examinarea poate dispune următoarele măsuri:

- declararea produsului de origine animală ca impropriu consumului uman, în cazul în care se evidențiază modificări calitative/alterări ale produsului respectiv ce pot pune în pericol sănătatea consumatorilor, urmată de livrarea acestuia către neutralizare sau în scopuri tehnice în conformitate cu prevederile legislației în vigoare;

- dispunerea măsurii de reținere oficială a produsului și recoltarea de probe în vederea efectuării examenului de laborator pentru clarificare, în cazul în care se suspicionează că produsul în cauză nu se încadrează în parametri de calitate și siguranță stabiliți de legislația în vigoare.

În situația în care nu există acte normative naționale sau comunitare prin care să se stabilească criteriile organoleptice aplicabile produselor sau grupelor de produse, medicii veterinari oficiali iau decizia ținând cont de prevederile standardelor internaționale stabilite la nivelul Codex alimentarius.

Fișa de evaluare cuprinzând criteriile în baza cărora se realizează încadrarea pe grupe de risc a unităților de procesare înregistrate sanitar-veterinar de tipul: carmangerii, măcelării, centru prelucrare lapte (independent, integrat), punct de debarcare, centru colectare ouă, centru colectare miere, centru sacrificare a păsărilor la fermă, întocmită o dată la 12 luni de personalul cu responsabilități în evaluarea riscului

Denumirea societății comerciale/Obiectiv				Data auditului:		
Sediul societății comerciale				Medic veterinar oficial:		
Adresa unității de vânzare cu amănuntul înregistrată sanitar-veterinar						
Număr de înregistrare sanitar-veterinar						
Criteriile de evaluare	Evaluare		Punctaj	Factor de corecție	Total	Nota
Condiții generale și de întreținere a unității	Bune (0-40)	Acceptabile (41-70)		0,25		
Destinația utilizării	Alimente destinate procesării/utilizării după gătire sau procesare (0-40)	Gata pentru consum (41-70)		0,25		
Igiena producției și instruirea igienico-sanitară și competență a angajaților	Igiena bună (0-40)	Igiena defectuoasă, neelaborate și neimplementate (41-70)		0,25		
Criterii microbiologice	Plan de autocontrol elaborat și respectat (0-40)	Plan de autocontrol neelaborat și neimplementat (41-70)		0,25		
Nereguli sau neconformități constatate în verificările anterioare	Nesemnificative sau formale (0- 40)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (41-70)		0,25		

Propunere

-

modificarea

punctajului

Categoriile de risc, criteriile și punctaje pentru încadrarea unităților de industrie alimentară în baza analizei riscului:

1. categoria II - unități cu risc înalt - peste 51 de puncte;
2. categoria I - unități cu risc scăzut - mai puțin de 50 de puncte.

Clasificarea alimentelor în funcție de risc:

1. grupa A - carne proaspătă de la bovine, cabaline, porcine, caprine, ovine, păsări și lagomorfe, carne tocată și carne preparată, pește, ouă;
2. grupa B - produse din carne, lapte pasteurizat, smântână, brânză proaspătă sau maturată, lapte bătut, iaurt, produse din lapte fermentate.

SECȚIUNEA 4

EXPERTIZA SANITAR - VETERINARĂ A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ PRIN EXAMENE DE LABORATOR OBLIGATORII*

A. Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală, introduse pe piață și din import, aflate în perioada de valabilitate**

Criterii microbiologice de siguranță a alimentelor de origine animală

În caz de neconformitate se aplică măsuri directe asupra produselor de origine animală, conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de siguranță a alimentelor ⁽²⁹⁾
1.	Alimente gata pentru consum destinate sugarilor și produse alimentare gata pentru consum destinate unor scopuri medicale speciale ⁽⁷⁾	10	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25 g)	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

2.	Alimente gata pentru consum, care permit dezvoltarea <i>Listeriei monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale	5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g) ⁽³⁰⁾	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
				EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25 g) ⁽³¹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25 g) ^{(31) (33)}	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Înainte ca produsul alimentar să fi ieșit de sub controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care l-a produs
3.	Alimente gata pentru consum care nu permit dezvoltarea <i>Listeriei monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale ^{(7) (8)}	5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g)	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
4.	Carne tocată și carne preparată destinate consumului în stare crudă	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
5.	Carne tocată și carne preparată de pasăre destinate să fie consumate gătite	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

6.	Carne tocată și carne preparată provenite de la alte specii decât pasăre, destinate să fie consumate găsite	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Produce din carne destinate consumului în stare crudă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9.	Produce din carne de pasăre destinate să fie consumate găsite	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10.	Gelatină și colagen	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață și din import în timpul perioadei lor de conservare
11.	Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare ⁽²⁰⁾	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

12.	Lapte praf și zer praf	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare.	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazo-positiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
13.	Înghețată ⁽¹⁶⁾ , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
14.	Produse din ouă, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
15.	Produse alimentare gata pentru consum conținând ouă crude, cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
16.	Crustacee și moluște tratate termic	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

17.	Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode vii	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5(18)	E. coli (12)	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
18.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazo-positiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
19.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazo-positiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

20.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale - brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Enterotoxina stafilococică	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazo-positiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. cu 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
21.	Lapte praf pentru sugari și alimente dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate copiilor sub 6 luni ⁽¹⁷⁾	30	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	EN ISO 22964	Regulamentul (CE) nr. cu 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
22.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice deshidratate pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub 6 luni	30	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. cu 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
23.	Formule de continuare deshidratate	30	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. cu 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
24.	Carne proaspătă de pasăre ⁽²¹⁾	5	Salmonella typhimurium ⁽²²⁾ Salmonella enteritidis	EN ISO 6579-1 (pentru detecție) Sistemul White-Kaufmann-Le Minor (pentru serotipizare)	Regulamentul (CE) nr. cu 2.073/2005, amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

25.	Produse din pescuit din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽²⁵⁾	9	Histamină ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343, respectiv metodele alternative LC/MS/MS, metoda HPLC cu detecție fluorescentă etc.	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
26.	Produse din pescuit, cu excepția celor de la punctul 27, care au fost supuse unui tratament de maturare a enzimelor în saramură, fabricate din specii de pești asociate cu cantități mari de histidină ⁽²⁵⁾	9	Histamină ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343, respectiv metodele alternative LC/MS/MS, metoda HPLC cu detecție fluorescentă etc.	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
27.	Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	1	Histamină ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343, respectiv metodele alternative LC/MS/MS, metoda HPLC cu detecție fluorescentă	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
28.	Carne de reptile	5	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

B. Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală la nivelul unităților de procesare, precum și la nivelul zonelor de producție/relocare a moluștelor bivalve vii

Criteria microbiologice de igienă a procesului tehnologic de fabricație a alimentelor de origine animală

În caz de neconformitate la nivelul unităților se aplică măsuri de revizuire a igienei procesului tehnologic, a programelor de autocontrol, a procedurilor specifice, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

În caz de neconformitate la nivelul unei zone de recoltare a moluștelor bivalve vii se declasează zona într-o clasă inferioară sau se închide în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627.

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1.	Carcase de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline ⁽⁹⁾	5	NTG	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		50 (5 x 10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	Salmonella	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de păsări, respectiv pui de carne și curcani	50 (5 x 10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	Salmonella/25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare

3.	Carne tocată	5	NTG (11)	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			E. coli(12)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
4.	Carne separată mecanic (13)	5	Număr total de germeni	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			E. coli(12)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	E. coli(12)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
6.	Lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate (14)	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	E. coli(15)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de E. coli este cel mai ridicat

8.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
9.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
10.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale - brânzeturi proaspete - din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
11.	Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	5	E. coli(15)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
12.	Lapte praf și zer praf ⁽¹⁴⁾	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

			Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
13.	Înghețată(16) și deserturi lactate congelate	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
14.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub 6 luni	10	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
		5	Bacillus cereus prezumtiv	EN ISO 7932	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
15.	Formule de continuare deshidratate	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
16.	Produse din ouă	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
17.	Produse decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște tratate termic	5	E. coli	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

			Stafilococi coagulazopozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
18.	Carcase de pui pentru îngrășare	50 (5 x 10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	Campylobacter spp./26 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor Campylobacter spp./10 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 10272-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare
19.	Moluște bivalve vii recoltate din zone în curs de clasificare sau clasificate din apele Mării Negre ce aparțin României	O probă constituită din 15-30 de scoici	Număr <i>E.coli</i> în 100 g carne de scoici	EN ISO 16649-3 sau alte metode validate în conformitate cu EN ISO 16140	Regulamentul (UE) 2019/627	Moluște bivalve vii în momentul recoltării din zonele clasificate sau în curs de clasificare

C. Expertiza sanitar-veterinară prin examene de laborator ale alimentelor de origine animală - alte criterii care nu sunt prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Conserve care conțin alimente de origine animală	1 (minimum 5 bucăți)	Microorganisme viabile în produsul conservat prin tratament termic	SR 8924	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare

			Determinarea toxinei botulinice ⁽²⁴⁾	SR 13419 ISO 17919	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare
2.	Carne proaspătă provenită de la ungulate domestice, inclusiv organe comestibile	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA PCR	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de tranșare Unitate de procesare
3.	Carne de vânat sălbatic	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de tranșare
4.	Carne de vânat de crescătorie	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de tranșare
5.	Carne tocată	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA PCR	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de carne tocată Unitate de procesare
6.	Carne preparată	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA PCR	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de carne preparată

7.	Produse din carne	1	Determinarea speciei proveniență de a cărnii (24) (32)	Metoda ELISA PCR	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare
8.	Produse din pescuit proaspete ⁽⁵⁾ și congelate, întregi	1 probă cu 3-5 bucăți	Anisakis, paraziți vizibili	Controlul vizual al peștelui conform Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Vas-fabrică Vas-congelator Unitate de produse proaspete din pescuit (cherhana) Unitate de procesare a peștelui Centru de colectare a peștelui Fermă de acvacultură cu centru de colectare a peștelui integrat sau cu centru de prelucrare integrat Piața de licitație Piață angro de pește Piața de desfacere Pescărie
			Determinarea speciei de pește ⁽³²⁾	Metode PCR	Regulamentul (UE) 2017/625	
9.	Produse din pescuit preparate ⁽⁶⁾ , icre neprelucrate de pește	1 probă cu 3-5 bucăți în cazul produselor din pescuit preparate 1 probă de 100 g în cazul icrelor	Anisakis, paraziți vizibili	Controlul vizual al peștelui conform Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare a produselor din pescuit, vas-fabrică
			Determinarea speciei de pește ⁽³²⁾	Metode PCR	Regulamentul (UE) 2017/625	

D. Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală introduse pe piață, aflate în perioada de valabilitate, prin examene fizico-chimice***

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Pește și produse din pescuit neprelucrate, provenite de la speciile <i>Sebastes</i> spp, <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> , <i>Pleuropectinidae</i> (cu excepția <i>Hippoglossus</i> spp, <i>Salmo salar</i> , <i>Merlucciidae</i> , <i>Gadidae</i>)	1	Azot bazic volatil total (ABVT) sau azot-trimetilamină (TMA-N)	Metoda descrisă în capitolul II din anexa IV la Regulamentul (UE) 2019/627 Metode de analiză sau echivalență cu ABVT	Regulamentul (UE) nr. 627/2019	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Carne de pasăre - carcase și părți din carcase	7/testul chimic carcase; 5/testul chimic părți din carcase	Determinarea conținutului de apă ⁽²⁶⁾ ⁽²⁷⁾ ⁽³²⁾	Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre	Regulamentul (CE) nr. 543/2008, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

		1	Determinare HADH ⁽²⁸⁾ ⁽³²⁾	Metoda prevăzută în Ghidul de validare LGC/R/2013/279	Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Determinarea conținutului de calciu ⁽¹³⁾ ⁽³²⁾	Metodă standardizată la nivel internațional	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2.074/2005, cu amendamentele ulterioare	Unitate procesare carne înainte de intrare în fabricație

3.	Carne tocată	1	Raport proteină ⁽³²⁾	colagen- SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Procent de grăsime ⁽³²⁾	SR ISO 1443 SR ISO 1444		

			Reacția Kreis	SR 9065-10		
4.	Produse din carne, inclusiv conserve	1	Azot ușor hidrolizabil	SR 9065-7		Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Substanțe grase ⁽³²⁾	SR ISO 1443 SR ISO 1444		
			NaCl ⁽³²⁾	SR 1841/1,2		
			Raport colagen/proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)		
5.	Lapte crud	1	Punct crioscopic ⁽³²⁾	EN ISO 5764	SR 2418	Lapte crud comercializat direct către consumatorul final sau prin intermediul automatelor
6.	Brânzeturi din lapte crud și brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament	1	Grăsime/substanță uscată ⁽³²⁾	SR ISO 3433 SR EN ISO 1735 SR EN ISO 5534	SR 3664/2008	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

	termic mai slab decât pasteurizarea	1	Decelarea grăsimilor de origine vegetală din lapte și produse lactate (numai pentru lapte și produse din lapte) ⁽³²⁾	ISO 17678/Metodă alternativă - analiză directă pe spectrometrie de masă	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/150 al Comisiei de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2016/1.240 în ceea ce privește metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și produselor lactate eligibile pentru intervenția publică și pentru ajutoarele pentru depozitarea privată	Lapte și produse lactate introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Identificarea speciei de proveniență a laptelui pe baza profilului lipidic ⁽³²⁾	ISO 17678/Metodă alternativă - analiză directă pe spectrometrie de masă	Regulamentul (UE) 2018/150	Lapte și produse lactate introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Brânzeturi din lapte care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	1	Grăsimi/substanță uscată ⁽³²⁾	SR ISO 3433 SR EN ISO 1735 SR EN ISO 5534	SR 1981:2008	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Sare ⁽³²⁾	SR EN ISO 5943		

		1	Decelarea grăsimilor de origine vegetală din lapte și produse lactate (numai pentru lapte și produse din lapte) ⁽³²⁾	ISO 17678/Metodă alternativă - analiză directă pe spectrometrie de masă	Regulamentul (UE) 2018/150	Lapte și produse lactate introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Identificarea speciei de proveniență a laptelui pe baza profilului lipidic ⁽³²⁾	ISO 17678/Metodă alternativă - analiză directă pe spectrometrie de masă.	Regulamentul (UE) 2018/150	Lapte și produse lactate introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Miere de albine	1	HMF (hidroximetilfurfural) ⁽³²⁾	SR SR 784 Metoda cu tablete Phadebas pentru determinarea indicelui diastazic	Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Indice diastazic ⁽³²⁾			
			Zahăr invertit ⁽³²⁾			
			Zaharoză ⁽³²⁾			
			Indice polinic ⁽³²⁾			
			Umiditate ⁽³²⁾			
			Conductivitatea electrică ⁽³²⁾			
9.	Moluște bivalve vii, gasteropode marine, echinoderme, tunicate, pectinide	1	Paralitic Shellfish Poison (PSP)	AOAC OMA 2005.06 (metoda Lawrance)	Secțiunea VII, capitolul V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Moluște bivalve vii, gasteropode marine, echinoderme, tunicate, pectinide de la nivelul zonelor marine de producție, inclusiv de la nivelul
			Amnesic Shellfish Poison (ASP)	Cromatografie lichidă de înaltă performanță cu detecție de ultraviolete (HPLC/UV)		

			Acid ocadaic și esterii lui (OA, DTX1, DTX2 și DTX3) și pectenotoxine luate împreună (PTX1 și PTX2)	Metoda cromatografie lichidă - spectrometrie de masă/spectrometrie de masă stabilită de laboratorul de referință al Uniunii Europene (EURL LC-MS/MS)	exploatațiilor, înainte de introducerea pe piață și atunci când sunt introduse pe piață
			Isotoxine (YTX, 45 OH YTX, Homo YTX și 45 Homo YTX)		
			Azaspiracide (AZA1, AZA2 și AZA3)		

E. Expertiza sanitar-veterinară a alimentelor de origine animală la nivelul unităților de procesare și la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul, prin examene fizico-chimice

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele
1.	Carne de pasăre - carcace și părți din carcace	7/testul chimic carcace 5/testul chimic părți din carcace	Determinarea conținutului de apă ⁽²⁶⁾ ⁽²⁷⁾ ⁽³²⁾	Regulamentul (CE) nr. 543/2008	Regulamentul (CE) nr. 543/2008, cu amendamentele ulterioare	Abatoare de păsări, unități de tranșare a cărnii de pasăre
2.	Carne tocată destinată comercializării	1	Raport colagen/proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	Unitate de carne tocată

			Conținut de grăsime ⁽³²⁾	SR ISO 1443 SR ISO 1444	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	
3.	Produse din carne, inclusiv conserve	1	NaCl ⁽³²⁾	SR 1841/1, 2	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	Unitate de procesare a cărnii
			Raport colagen/proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	
4.	Lapte pasteurizat	1	Determinarea activității fosfatazei alcaline ⁽²⁶⁾ ⁽³²⁾	EN ISO 11816-1	Regulamentul (CE) nr. 1.664/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 în ceea ce privește dispozițiile de aplicare privind anumite produse de origine animală destinate consumului uman și de abrogare a anumitor dispoziții de aplicare	Unitate de procesare a laptelui

5.	Miere de albine	1	HMF (hidroximetilfurfural) ⁽³²⁾	SR 784 Metoda cu tablete Phadebas pentru determinarea indicii diastazic	Directiva 2001/110/CE privind mierea, cu amendamentele ulterioare	Unități de procesare a mierii
			Indice diastazic ⁽³²⁾			
			Zahăr invertit ⁽³²⁾			
			Zaharoză ⁽³²⁾			
			Umiditate ⁽³²⁾			
			Indice polinic ⁽³²⁾			
			Conductivitatea electrică ⁽³²⁾			

F. Expertiza sanitar-veterinară a laptelui crud prin examene de laborator****

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele
1.	Lapte crud de vacă provenit din exploatații de vaci producătoare de lapte și destinat procesării sau vânzării directe către consumatorul final prin intermediul automatelor	1	Număr total de germeni	EN ISO 4833-1 ⁽²³⁾	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Exploatații de vaci producătoare de lapte care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă Automate pentru vânzarea directă a laptelui crud Centre de prelucrare a laptelui
			Număr de celule somatice	EN ISO 13366-1 ⁽²³⁾	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	

2.	Lapte crud provenit de la alte specii - oaie, capră, bivoliță - din exploatații de animale producătoare de lapte și destinat procesării	1	Număr total de germeni	EN ISO 4833-1 ⁽²³⁾	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Exploatații de animale producătoare de lapte (oi, capre, bivolițe) care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă Automate pentru vânzarea directă a laptelui crud Centre de prelucrare a laptelui
----	---	---	------------------------	-------------------------------	---	---

G. Expertiza sanitară veterinară a ouălor și produselor din ouă prin examene de laborator*****

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/ Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Ouă pentru consum	1 (10-15 bucăți)	Salmonella enteritidis și typhimurium (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Ouă pentru consum	1 (10-15 bucăți)	Salmonella enteritidis și typhimurium (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de colectare a ouălor
3.	Ouă pentru consum	1 (10-15 bucăți)	Salmonella enteritidis și typhimurium (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de ambalare a ouălor

4.	Ouă destinate procesării	1 (minimum 5 bucăți)	Determinarea conținutului în acid lactic ⁽²⁶⁾	Metoda imunoenzimatică	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, amendamentele ulterioare	Unitate de procesare a ouălor
5.	Ou lichid (ou lichid netratat termic) destinat procesării	1 (500 ml)				
6.	Produse din ouă nemodificate	1 (500 g)	Determinarea concentrației de acid 3-hidroxitubiric ^{(26) (32)}	Metoda imunoenzimatică	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, amendamentele ulterioare	Unitate de procesare a ouălor

H. Expertiza sanitar-veterinară a apelor marine românești din zonele de producție și relocare a moluștelor bivalve vii

Nr. crt.	Categoria	Număr unități (eșantioane/probă)	Criterii	Metoda analitică de referință	Referențial interpretare rezultate	Etapa căreia i se aplică criteriul
1	Apă marină din zone de producție și relocare a moluștelor bivalve vii	2 Una dintre unitățile ce constituie proba trebuie să fie dintr-un punct fix, iar cealaltă unitate dintr-un punct mobil	Celule fitoplanctonice producătoare de toxine Genurile: <i>Pseudonitzschia</i> , <i>Alexandrium</i> , <i>Pyrodinium</i> , <i>Gymnodinium</i> , <i>Dinophysis</i> , <i>Gonyaulax</i> , <i>Lingulodinium</i> , Protoceratium, Prorocentrum, Amphidoma Protopteridinium, Azadinium,	Microscopică	Determinatoare	Înainte de colectarea moluștelor și punerea pe piață a acestora

* Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul programelor de autocontrol elaborate în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, trebuie să monitorizeze toți parametrii relevanți stabiliți în prezenta secțiune, având în vedere specificul activității unității.

** Se vor preleva probe de alimente de origine animală introduse pe piață și aflate în perioada de valabilitate, o dată pe an, din 1% din unitățile de vânzare cu amănuntul, ținând cont de volumul activității desfășurate, pentru determinarea criteriilor de siguranță a alimentelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

*** Se vor preleva probe de alimente de origine animală introduse pe piață, inclusiv produsele din import, și aflate în perioada de valabilitate o dată pe an, din 1% din unitățile de vânzare cu amănuntul, ținând cont de volumul activității desfășurate, pentru determinarea parametrilor fizico-chimici prevăzuți în secțiunea 4 lit. D din prezentul capitol.

**** Se vor preleva probe de lapte crud din centrele de colectare, exploatațiile de animale producătoare de lapte care livrează lapte la unitățile de procesare, precum și din automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud, cu frecvențele stabilite în secțiunile 2 și 3 din prezentul capitol, pentru determinarea criteriilor prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare.

***** Se vor preleva probe de ouă pentru consum introduse pe piață și aflate în perioada de valabilitate, o dată pe an, din 1% din unitățile de vânzare cu amănuntul, ținând cont de volumul activității desfășurate, pentru determinarea parametrilor prevăzuți în secțiunea 4 lit. G din prezentul capitol. Se vor preleva probe de ouă pentru consum din centrele de ambalare ouă și centrele de colectare ouă, cu frecvențele stabilite în secțiunile 2 și 3 din prezentul capitol.

- (1) Se va utiliza revizia cea mai recentă a standardului.
- (2) Referențialul pentru interpretarea rezultatelor se poate modifica și/sau completa în conformitate cu prevederile legislației specifice naționale, comunitare și internaționale.
- (3) Se va recolta o singură dată numărul de unități (eșantioane)/probă prevăzute pentru o singură categorie de produse din care vor fi efectuate analizele de laborator microbiologice sau fizico-chimice, conform rubricii "criterii".
- (4) Pe documentul de însoțire al probei recoltate se vor înscrie atât categoria generală de produs, cât și indicațiile referitoare la tipul unității din sectorul alimentar autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, de la care a fost prelevată proba (de exemplu, abator, unitate tranșare carne, unitate de procesare carne/lapte/ouă/produse de pescuit, depozit, măcelărie, carmangerie, centru de prelucrare a laptelui, supermarket), pentru a putea fi identificat produsul conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, precum și în conformitate cu prevederile secțiunii 4 din prezentul capitol.

(5) Produse din pescuit proaspete - toate produsele din pescuit neprelucrate (întregi sau porționate), inclusiv produsele ambalate în vid sau în atmosferă modificată, care nu au fost supuse niciunui tratament în afară de refrigerare în vederea conservării.

(6) Produse din pescuit preparate - toate produsele din pescuit care au fost supuse unor operațiuni care au afectat integritatea anatomică a acestora, cum ar fi: eviscerarea, decapitarea, porționarea, filetarea, tocarea.

(7) Testele regulate pe baza criteriului nu sunt necesare, în condiții normale, pentru următoarele produse gata pentru consum: produsele alimentare care au fost supuse unui tratament termic sau unei alte transformări eficiente pentru a elimina *L. monocytogenes*, în cazul în care recontaminarea nu este posibilă după acest tratament (de exemplu, produsele tratate termic în ambalajul final); miere, moluște bivalve vii.

(8) Produsele cu $pH \leq 4,4$ sau $aw \leq 0,92$, produsele cu $pH \leq 5,0$ și $aw \leq 0,94$, produsele cu o perioadă de conservare mai mică de cinci zile sunt considerate în mod automat ca aparținând acestei categorii. Alte categorii de produse pot, de asemenea, aparține acestei categorii, sub rezerva unei justificări științifice.

(9) Limitele (m și M), conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, se aplică numai probelor prelevate prin metoda distructivă. Media logaritmică zilnică se calculează prin luarea unei valori logaritmice a fiecărui rezultat individual al testului și apoi prin recalcularea mediei respectivelor valori logaritmice.

(10) Cele 5 probe sunt prelevate în conformitate cu normele pentru prelevarea de probe stabilite de Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu frecvențele stabilite în secțiunea 2 din prezentul capitol.

(11) Acest criteriu nu se aplică pentru carnea tocată produsă la nivelul vânzării cu amănuntul, în cazul în care perioada de conservare a produsului este mai mică de 24 de ore.

(12) *E. coli* este folosit aici ca indicator al contaminării fecale.

(13) Aceste criterii se aplică în cazul cărnii separate mecanic (CSM) produse prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din capitolul III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare.

(14) Acest criteriu nu se aplică produselor destinate unei prelucrări ulterioare în sectorul alimentar.

(15) *E. coli* este folosit aici ca indicator al nivelului de igienă.

(16) Numai înghețata cu ingrediente pe bază de lapte.

(17) Trebuie efectuată testarea paralelă pentru Enterobacteriaceae și *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*), cu excepția cazului în care s-a stabilit o corelație între aceste microorganisme la nivel de unitate de procesare individuală. În cazul în care se detectează Enterobacteriaceae în unul dintre eșantioanele de produse testate la o unitate de procesare individuală, lotul trebuie testat pentru *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*). Este responsabilitatea producătorului de

a demonstra, spre satisfacția autorității competente, dacă există o astfel de corelație între Enterobacteriaceae și Cronobacter spp. (*Enterobacter sakazakii*).

(18) Fiecare unitate de probă conține minimum 10 animale individuale.

(19) EU-RL - laborator european de referință pentru stafilococi coagulazo-pozitivi. Metoda europeană de screening pentru detectarea enterotoxinelor stafilococice.

(20) Excluzând produsele pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacția autorităților competente, că datorită timpului de maturare și valorii aw a produsului, după caz, nu există niciun risc de contaminare cu *Salmonella*.

(21) Criteriul se aplică cărnii proaspete provenite din efective de găini de reproducție, găini ouătoare, broileri și curcani pentru reproducere și pentru îngrășare.

(22) În ceea ce privește *Salmonella typhimurium* monofazică, numai 1,4,[5],12:i:- este inclusă.

(23) Se acceptă utilizarea metodelor de analiză alternative pentru laptele crud în conformitate cu prevederile Regulamentului de punere în aplicare (CE) nr. 2019/627, după cum urmează:

- pentru stabilirea numărului total de germeni la 30°C, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită mai sus, în conformitate cu protocolul stabilit de norma SR EN ISO 16140-2 completat cu standardul EN ISO 16297 pentru cazul specific al numărului de germeni prezenți în laptele crud. În special, relația de conversie dintre o metodă alternativă și metoda de referință definită mai sus se stabilește în conformitate cu standardul EN ISO 21187;

- pentru stabilirea numărului de celule somatice, atunci când metodele sunt validate în raport cu metoda de referință definită mai sus, în conformitate cu protocolul stabilit de standardul ISO 8196-3 și atunci când metodele sunt aplicate în conformitate cu standardul ISO 13366-2 sau cu alte protocoale similare recunoscute pe plan internațional.

(24) Acest criteriu se aplică în cazul unor suspiciuni, toxiinfecții alimentare, reclamații din partea consumatorilor etc.

(25) Determinările de histamină se efectuează la speciile de pești din familiile Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae, din unități de procesare, depozite frigorifice, nave pescador, unități de vânzare cu amănuntul și altele asemenea.

(26) Programul se desfășoară în cadrul laboratoarelor desemnate de ANSVSA.

(27) Pentru determinarea conținutului de apă, conform Regulamentului (CE) nr. 543/2008, cu amendamentele ulterioare, este obligatorie specificarea în procesul-verbal de prelevare a procedurii de răcire.

(28) HADH = identificarea cărnii decongelate prin determinarea activității enzimei HADH. Recoltarea se va face la suspiciunea falsificării cărnii de pasăre prin recongelare.

(29) În cazul alimentelor deținute în scopul vânzării, inclusiv alimentele din cadrul depozitelor proprii ale unităților de producție, alimente transferate altor operatori, precum și alimentele distribuite sau care sunt promovate.

(30) Acest criteriu se aplică numai atunci când producătorul este în măsură să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare. Operatorul poate stabili limite intermediare, în timpul prelucrării, care trebuie să fie suficient de scăzute pentru a garanta că limita de 100 ufc/g nu se depășește la încheierea perioadei de conservare. Medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor precizează în cererea de analiză informații privind studiile efectuate de operator, conform prevederilor art. 3 alin. (2) din Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

(31) Acest criteriu se aplică în cazul:

a) produselor alimentare «gata pentru consum», înainte ca acestea să fi părăsit controlul imediat al operatorului din sectorul alimentar care le-a produs, atunci când acesta nu este în măsură să demonstreze, pe baza studiilor efectuate, sau nu a efectuat studii care să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare;

b) produselor alimentare «gata pentru consum», introduse pe piață în timpul perioadei de conservare, atunci când producătorul nu este în măsură să demonstreze, pe baza studiilor efectuate, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare sau atunci când medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor nu deține informații cu privire la studiile efectuate de producător, conform prevederilor art. 3 alin. (2) din Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare. Medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor furnizează în cererea de analiză informații pentru personalul din laboratoarele de analize ale DSVSA cu privire la faptul că producătorul nu a efectuat studii pentru a garanta că limita de 100 ufc/g nu se depășește la încheierea perioadei de conservare a produsului sau cu privire la faptul că nu deține informații cu privire la efectuarea unor astfel de studii de către producătorul produsului alimentar «gata pentru consum». În astfel de situații, specialiștii din cadrul laboratoarelor oficiale din DSVSA analizează probele de produse alimentare «gata pentru consum» atât prin metoda detecției (EN ISO 11290-1), cât și prin metoda numărării (EN ISO 11290-2).

(32) Determinările se efectuează în conformitate cu planul cifric, precum și în caz de suspiciune, reclamații, conform Programului de prevenire și combatere a fraudelor alimentare elaborat și transmis de la nivel de ANSVSA prin notă de serviciu.

(33) În vederea derulării operațiunilor de export cu produse din carne «gata pentru consum» în Statele Unite ale Americii, operatorii din domeniul alimentar au obligația de a pune în aplicare programele de autocontrol, bazate pe prelevarea de

probe, pentru determinarea *Listeria monocytogenes* drept criteriu de siguranță a alimentelor; în acest caz, analizele de laborator se efectuează în conformitate cu prelevările EN ISO 11290-1, iar criteriul de siguranță aplicat loturilor de produse din carne «gata pentru consum», destinate exportului în Statele Unite ale Americii, este *Listeria monocytogenes* absentă în 25 g produs.

NOTĂ:

Conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 34/2006, cu modificările și completările ulterioare, la tulpinile de *Salmonella* spp., *Campylobacter jejuni* și *Campylobacter coli* izolate din produse alimentare de origine animală provenite de la bovine, porcine și păsări se monitorizează antibioretistența. Se testează rezistența antimicrobiană și la alți agenți zoonotici, în măsura în care aceștia prezintă un risc pentru sănătatea publică.

Tulpinile de *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* și *E. coli* trebuie trimise la IISPV pentru tipizare și colecție.

În cazul probelor pozitive pentru enterotoxina stafilococică, o cantitate de minimum 150 grame din proba pozitivă și/sau tulpini de stafilococ coagulazo-positiv izolate din probă se vor trimite către IISPV în vederea identificării genelor codificatoare de enterotoxine.

În cazul apariției unui focar de toxiinfecție alimentară, toate tulpinile izolate din alimentele incriminate sunt trimise către IISPV în vederea caracterizării definitive prin tipizare moleculară.

SECȚIUNEA 5

DETERMINĂRI RAPIDE EFECTUATE PE AUTOLABORATOR ÎN ZONE DE INTERES TURISTIC SAU ALTE PROGRAME DE SUPRAVEGHERE DE NECESITATE DISPUSE DE AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR*

Determinări microbiologice				Determinări fizico-chimice	
Teste de sanitație	- metoda	ATP total	**	Examene pentru determinarea: pH-ului, aciditate, reacțiile Nessler, Kreis, H ₂ S, glucozei, ureei, nitraților și nitriților, în funcție de produsul alimentar, decelarea falsificării mierii, smântânii, laptelui.	
Potabilitate apă	- metoda	ATP total	**		
Determinarea numărului de celule somatice din lapte Determinarea eficienței pasteurizării laptelui					

* Autolaboratoarele asigura si recoltarea, transportul și livrarea probelor către laboratoarele sanitare veterinare, cu respectarea condițiilor stabilite de legislația în vigoare

** Rezultatele necorespunzătoare vor fi obligatoriu confirmate, în laborator, prin metodele standardizate.

SECȚIUNEA 6

SUPRAVEGHEREA PRIN EXAMENE DE LABORATOR ÎN TIMPUL PRODUCȚIEI A ALTOR PRODUSE CARE INTRĂ ÎN COMPOZIȚIA MATERIILOR PRIME ȘI PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ SAU CARE VIN ÎN CONTACT CU ACESTEA

Nr. crt.	Produsul	Frecvența controlului	Examen microbiologic, aspecte urmărite	Interpretare rezultate	Examen fizico-chimic, conduită realizare, metoda de analiză, bază legislativă
1.	Apă ⁽¹⁾ de la punctul de intrare în unitate și utilizată în procesul tehnologic	Pentru unitățile autorizate/inregistrate sanitar- veterinar care utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe astfel: Rețea publică de la punctul de intrare în unitate - anual Sursă proprie - semestrial	Apa din rețea publică de la punctul de intrare în unitate și care se utilizează în procesul tehnologic: • E. coli • Enterococi Apa din sursă proprie: • E coli • Enterococi • Cl. Perfringes - (inclusiv pentru spori)	Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, republicată, cu modificările și completările ulterioare	Pentru apa din sursă proprie conform prevederilor Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, instrucțiunilor tehnice ale ANSVSA pH SR ISO 10523 amoniu SR ISO 5664 SR ISO 7150 azotiți SR ISO 6777/A99 azotați SR ISO 7890/1 cloruri SR ISO 9297

		Pentru unitățile care nu utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe de apă numai în caz de reclamație, suspiciune, toxiinfecție alimentară.			Sau metode alternative validate care să îndeplinească condițiile impuse de prevederile Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare
2.	Aditivi alimentari din: - carne proaspătă ⁽²⁾ ; - carne tocată ⁽²⁾ ; - preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004; - produse din carne, inclusiv conserve ⁽³⁾ .	Trimestrial - se vor recolta minimum 2 probe/trimestru/ aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/inregistrate la nivelul județului.			Se vor recolta probe de carne proaspătă, carne tocată, preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, produse din carne, inclusiv conserve, introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, precum și din unitățile de procesare a cărnii și carmangerii pentru determinare:
				Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, cu amendamentele ulterioare	Nitriți SR EN 12014/3
				Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, cu amendamentele ulterioare.	Monoglutamat de sodiu ISO 4134

		Trimestrial - se vor recolta minimum 2 probe/trimestru/aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/inregistrate la nivelul județului.		Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, amendamentele ulterioare	Fosfați (acid fosforic - fosfați-di-, tri- și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
	Aitivi alimentari din: - pește neprelucrat; - moluște și crustacee neprelucrate congelate și congelate rapid; - pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee ⁽⁴⁾	Trimestrial - se recoltează minimum 2 probe/trimestru/aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/inregistrate la nivelul județului.		Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, amendamentele ulterioare	Fosfați (acid fosforic - fosfați-di-, tri- și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
					Nitriți	SR EN 12014/3
					Monoglutamat de sodiu	ISO 4134
					Tartrazină	
3.	Alergeni ⁽⁵⁾ din produse din carne, inclusiv conserve	Semestrial		Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	Proteină vegetală (soia)	Real time PCR

				Regulamentul (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2013 privind alimentele destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, alimentele destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății și de abrogare a Directivei 92/52/CEE a Consiliului, a Directivelor 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE și 2006/141/CE ale Comisiei, a Directivei 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare	Gluten	ELISA
--	--	--	--	---	--------	-------

				Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, amendamentele ulterioare	Lapte	ELISA
4.	Materiale utilizate pentru ambalarea produselor de origine animală	Semestrial	Număr total de germeni SR EN ISO 4833-1 Bacterii coliforme ISO 4831 și 4832 Drojdii și mucegaiuri ISO 21527	Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările ulterioare	Se vor recolta probe de la nivelul spațiilor de depozitare a materialelor pentru ambalarea produselor alimentare ce aparțin unităților autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și de pe ambalajele propriu-zise.	

(1) Probele de apă recoltate din surse clorinate se vor neutraliza cu soluție 2% de tiosulfat de sodiu înainte de a fi examinate microbiologic.

(2) Se recoltează probe de carne proaspătă și carne tocată în caz de suspiciune sau reclamație, pentru determinarea nitriților, monoglutamatului de sodiu și fosfaților, cu scopul de a identifica posibilele practici frauduloase, având în vedere că, în conformitate cu definiția pentru carne proaspătă și carne tocată din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, nu sunt admiși aditivii alimentari în compoziția acestora. Determinările se efectuează în conformitate cu planul cifric, precum și în caz de suspiciune, reclamații, conform Programului de prevenire și combatere a fraudelor alimentare elaborat, aprobat și transmis de la nivelul ANSVSA prin notă de serviciu structurilor teritoriale care îl implementează.

(3) În plus față de recoltările realizate în scopul de a verifica dacă se respectă prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008, se vor recolta inclusiv produse din carne, carne preparată și conserve pe a căror etichetă nu sunt înscrși nitriți și/sau monoglutamat de potasiu și/sau fosfați - cu mențiunea că probele se vor recolta numai la suspiciune sau la reclamație, cu scopul de a identifica posibilele practici frauduloase.

(4) Pentru determinarea tartrazinei matricea va fi reprezentată doar de pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee.

(5) Pentru alergeni se vor recolta doar probe de produse din carne, inclusiv conserve, pe a căror etichetă nu este menționată prezența alergenilor, atât ca urme, cât și/sau ca ingredient.

NOTĂ:

Se prelevează unități de probe separate pentru aditivi și alergeni.

SECȚIUNEA 7

EXAMENE DE LABORATOR PENTRU STABILIREA EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE IGIENIZARE ÎN OBIECTIVELE SUPUSE CONTROLULUI SANITAR-VETERINAR

Examene	Microbiologic	Unitatile in care se preleveaza teste de sanitație
Teste de sanitație ⁽¹⁾	Număr total de germeni Enterobacteriaceae Bacterii coliforme Stafilococ coagulazo-pozitivi	În unitățile autorizate/aprobate sanitar - veterinar și unitățile înregistrate sanitar veterinar prevăzute în secțiunile 2 și 3 din prezentul capitol.
Teste de sanitație ⁽²⁾	Listeria monocytogenes ⁽³⁾	În unitățile autorizate/inregistrate sanitar veterinar care fabrică produse alimentare gata pentru consum

(1) Conform Ordinului ministrului sănătății nr. 976/1998, cu modificările ulterioare.

(2) Conform art. 5 din Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare.

(3) Probele se prelevează din zonele de prelucrare și din echipamentul utilizat la producția produselor alimentare în timpul sau la sfârșitul etapei de producție, iar pentru aceste prelevări de probe, standardul ISO 18593 se folosește ca metodă de referință.

Notă:

Prelevarea testelor de sanitație se efectuează de către medicii veterinari oficiali din DSVSA numai în cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspicionează sau se constată o neconformitate.

Frecvența verificărilor/supravegherii/monitorizării se face conform prevederilor secțiunilor 2 și 3 din prezentul capitol.

În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare frecvența controlului va fi mărită până la obținerea de rezultate corespunzătoare.

SECȚIUNEA 8

CONTROLUL EFICIENȚEI OPERAȚIUNILOR DE DEZINSECȚIE ȘI DERATIZARE ÎN SECTORUL SANITAR-VETERINAR

Examene	Frecvența controlului	Unitățile în care se controlează eficiența operațiunilor de dezinfecție și deratizare
a) verificare; b) supraveghere; c) monitorizare.	Controlul eficienței operațiunilor de dezinfecție și deratizare se efectuează de către medicii veterinari oficiali din DSVSA numai în cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspicionează sau se constată o neconformitate. Frecvența verificărilor/supravegherii/monitorizării se stabilește conform prevederilor secțiunilor 2 și 3 din prezentul capitol.	Unitățile autorizate/aprobate sanitar- veterinar și unitățile înregistrate sanitar- veterinar prevăzute în secțiunile 2 și 3 din prezentul capitol.

SECȚIUNEA 9

- A.** Controlul contaminanților în alimentele de origine animală, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare*)

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
1.	Micotoxine	Aflatoxine	Lapte crud, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor lactate, lapte praf	Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 401/2006 al Comisiei din 23 februarie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al conținutului de micotoxine din produsele alimentare	Regulamentul (CE) nr. 401/2006
2.	Metale grele	Plumb	Lapte crud, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor lactate, lapte praf	Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007 al Comisiei din 28 martie 2007 de stabilire a metodelor de prelevare a probelor și de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și benzo(a)piren din produsele alimentare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
			Carne de bovine, cabaline, ovine, porcine și păsări de curte Carne de mistreț, cerb, căprior (provenită de la animale mai mari de 2 ani)	Abatoare; unități de tranșare a cărnii, unități de procesare a cărnii, unități de carne tocată și carne preparată, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	

		Organe de bovine, cabaline, ovine, porcine, păsări de curte; mistreț, cerb, căprior	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
		Mușchi file de pește	Unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
		Crustacee, mușchiul de pe apendice și abdomen (această definiție exclude cefalotoracele crustaceelor), iar în cazul crabilor și al crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), mușchiul de pe apendice	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		
		Moluște bivalve, cefalopode (fără organe), rapane	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul, zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediție a moluștelor bivalve vii		
		Grăsimi animale, inclusiv grăsimile din lapte (unt, smântână)	Unități de procesare, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	

		Miere	Unități de vânzare cu amănuntul, unități de procesare a mierii	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
	Cadmiu	Carne de bovine, ovine, porcine, pasări de curte, porc mistreț, căprior, cerb (cu excepția organelor)	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de tranșare a cărnii, unități de carne tocată și carne preparată, unități de manipulare a vânatului, unități de tranșare, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
		Carne de cabaline, cu excepția organelor	Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare		
		Ficat provenit de la bovine, cabaline, ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, pasări de curte	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul		
		Rinichi provenit de la bovine, cabaline, ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, pasări de curte	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul		

			Mușchi file de pește	Unități de procesare a peștelui, unitate de produse proaspete din pescuit, pescării, depozit frigorific, magazine alimentare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
			Crustacee, mușchiul de pe apendice și abdomen, iar în cazul crabilor și al crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), mușchiul de pe apendice	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		
			Moluște bivalve, rapane	Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere a moluștelor bivalve vii din județele Constanța și Tulcea Depozite frigorifice, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul		
			Cefalopode (fără viscere)	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		

		Mercur	Produse pescărești (inclusiv moluștele bivalve și gasteropode marine) și mușchi file de pește	Unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui; pescării; depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere a moluștelor bivalve vii din județele Constanța și Tulcea	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
			File provenit de la pește	Unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, depozite frigorifice; unități de vânzare cu amănuntul		
		Staniu	Alimente conservate (conserve din carne, conserve din pește)	Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
3.	Dioxina furani și PCB-uri asemănătoare dioxinelor	Suma dioxinelor și PCB de tipul dioxinelor	Carne și produse din carne (cu excepția organelor comestibile) de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte	Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (UE) 2017/644 al Comisiei din 5 aprilie 2017 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul nivelurilor de dioxine, de PCB-uri de tipul dioxinelor și de PCB-uri care nu sunt de tipul dioxinelor în anumite produse alimentare și de abrogare a	Regulamentul (UE) 2017/644
			Ficat și produse derivate provenind de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte	Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul		

Carne de pește, produse din pește și produse derivate (exceptând țiparul sălbatic capturat, câinele de mare sălbatic capturat, peștele de apă dulce sălbatic capturat, speciile de pești osoși capturați în apă dulce, ficatul de pește și produsele derivate, uleiurile de pește)	Centru de colectare a peștelui, unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentului (UE) nr. 589/2014
Carne de pește de apă dulce sălbatic capturat, cu excepția speciilor de pești osoși capturați în apă dulce și produse derivate	Centru de colectare pește, unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	
Carne de anghilă sălbatică capturată (<i>Anguilla anguilla</i>) și produse derivate	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	
File de pește	Unități de procesare a peștelui, pescării, unități de vânzare cu amănuntul	
Lapte crud și produse lactate, inclusiv grăsimile din unt	Ferme de animale producătoare de lapte, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	

		Ouă de găină și produse din ouă; ouă de prepeliță	Centre de ambalare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	
		Grăsime de la bovine, ovine, porcine și pasări de curte	Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	
		Grăsimi animale amestecate	Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	
		Ulei de pește (ulei din carne de pește, ulei din ficat de pește și uleiuri din alte organisme marine destinate consumului uman)	Unități de procesare, depozit, unități de vânzare cu amănuntul	
		Ficat de pește și produse derivate din acesta	Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	
4. Hidrocarburi aromatice policiclice	Benzopiren	Carne afumată și produse din carne afumată cu caracteristici tradiționale	Târguri unde se comercializează produse tradiționale, obținute în unități înregistrate sanitar-veterinar, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007 Regulamentul (CE) nr. 333/2007
		Carne afumată și produse din carne afumată	Unități de procesare, carmangerii, unități de vânzare cu amănuntul	
		Carne tratată termic și produse din carne tratate termic	Unități de procesare a cărnii, unități de vânzare cu amănuntul	

Mușchi de pește afumat și produse pescărești afumate, cu excepția produselor pescărești menționate la pct. 6.1.6 și 6.1.7 din Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006	Unități de procesare a peștelui, unități de vânzare cu amănuntul
Pește și produse din pescuit afumate tradițional	Târguri unde se comercializează produse tradiționale, obținute în unități înregistrate sanitar-veterinar, unități de vânzare cu amănuntul
Șprot afumat și conserve de șprot afumat (<i>Sprattus sprattus</i>); hering din Marea Baltică afumat, cu o lungime <=>Clupea harengus membras), Katsuobushi (pălămidă uscată, <i>Katsuwonus pelamis</i>)	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul
Crustacee, cefalopode afumate	Unități de vânzare cu amănuntul

			Moluște bivalve (proaspete, refrigerate sau congelate)	Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii din județele Constanța și Tulcea Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		
			Moluște bivalve afumate	Unități de procesare a peștelui, unități de vânzare cu amănuntul		
5.	Melamină	Melamină	Produse din carne fără membrană ambalate în recipienți de plastic	Unități de procesare a cărnii, unități de vânzare cu amănuntul	US FDA/2009 metoda de determinare a melaminei prin GC/MS/MS	US FDA/2009 metoda de determinare a melaminei prin GC/MS/MS
			Lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare, ambalate în ambalaje de plastic	Unități de vânzare cu amănuntul		

Controlul contaminanților în alimentele de origine animală se realizează în baza programului specific elaborat de către ANSVSA și transmis spre aplicare DSVSA.

Criteriile care trebuie luate în considerare de către medicii veterinari oficiali din DSVSA pentru elaborarea planului de recoltare a probelor, respectiv pentru selectarea obiectivelor de la nivelul cărora vor fi prelevate probe sunt următoarele:

- a) categoria unității;
- b) identificarea unităților care sunt amplasate în zone care pot fi considerate de risc (de exemplu: zone industriale, zone miniere);
- c) capacitatea de producție a unităților și tipurile de produse obținute la nivelul acestora în corelație cu raza de distribuție a acestora (locală, județeană, regională, națională, comunitară), tipul de producție și ponderea pe care o are produsul, identificarea unităților de la nivelul cărora nu au fost recoltate probe în acest sens în cadrul programului de supraveghere,

istoricul operatorului în ceea ce privește respectarea legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în acest domeniu, sistemul de control al operatorului (trebuie selectate cu prioritate unitățile care nu au stabilit în programul de autocontrol prelevări de probe pentru determinarea de contaminanți sau care nu monitorizează riscurile chimice în cadrul programului HACCP), originea animalelor destinate sacrificării, a materiilor prime din care se obțin produsele de origine animală sau a produselor finite, respectiv dacă provin din zone sau regiuni recunoscute pe plan național sau internațional ca fiind cu risc privind contaminanții;

d) informațiile din partea agențiilor de protecție a mediului județene și a municipiului București (APM) cu privire la zonele/siturile care sunt în evidența acestora ca zone/situri contaminate;

e) notificările (de alertă, informative) transmise prin intermediul SRAAF;

f) capacitățile analitice ale laboratoarelor către care se dirijează probele.

Dacă în urma analizelor de laborator se identifică alimente care nu se încadrează în parametrii de siguranță stabiliți de legislația națională și comunitară, DSVSA dispune aplicarea măsurilor stabilite în conformitate cu legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Pentru toate probele analizate la care au fost identificate depășiri ale limitelor maxime admise de contaminanți din produsele de origine animală față de limitele stabilite în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.881/2006, se întocmește un dosar, care să cuprindă cel puțin următoarele documente:

- cererile de analiză privind recoltarea probelor elaborate de către medicul veterinar oficial;
- buletinele de analiză eliberate de LSVSA;
- notele de control elaborate după eliberarea buletinelor de analiză neconforme;
- adrese și scrisori din partea DSVSA către alte autorități locale/județene - primărie, consiliul județean, prefectură, APM;
- notificările prin SRAAF;
- orice alt document cu relevanță din care să reiasă măsurile dispuse, acțiunile de identificare și de eliminare a cauzei care a stat la baza producerii contaminării.

În situația în care, ca urmare a unei analize de risc realizate la nivelul DSVSA în colaborare cu reprezentanții APM, se consideră necesară recoltarea în cadrul programului oficial de probe și din alte categorii/tipuri de produse, DSVSA notifică în scris structura ce are competență în domeniul siguranței alimentelor de origine animală din cadrul ANSVSA asupra acestor aspecte, în vederea monitorizării.

B. Controlul privind reziduurile de pesticide și gradul de expunere a consumatorilor

La reziduurile de pesticide din și de pe suprafața alimentelor de origine animală, în conformitate cu prevederile Regulamentului de punere în aplicare (UE) 601/2021 al Comisiei din 13 aprilie 2021 privind un program de control multianual și coordonat al Uniunii pentru 2022, 2023 și 2024 privind asigurarea respectării limitelor maxime de reziduuri de pesticide și evaluarea expunerii consumatorilor la reziduurile de pesticide din și de pe alimentele de origine vegetală și animală*

Substanța	Matricea și anul de implementare	Număr de probe	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză
Aldrin și Dieldrin, Bifentrin, Clordan, Clorpirifos, Clorpirifos-Metil, Cipermetrin, DDT, Deltametrin, Diazinon, Endosulfan, Famoxadon, Fenvalerat, Fipronil, Glifosat, Glufosinat de amoniu, Heptaclor, Hexaclorbenzen, Hexaclorciclohexan (HCH, izomer alfa), Hexaclorciclohexan (HCH, izomer beta) Indoxacarb - se analizează doar în și pe lapte în 2022, Lindan, Metoxiclor, Paration, Permetrin, Pirimifos-Metil Pendimetalin	2022 Lapte de vacă ⁽¹⁾ Grăsime de suină ⁽²⁾	22 de probe anual din fiecare matrice în parte	Ferme de animale producătoare de lapte; centre de colectare a laptelui; automate de vânzare a laptelui; unități de procesare a laptelui Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/601 Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 pentru aprobarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și nonanimală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, cu modificările și completările ulterioare Regulamentul (UE) 2017/625
	2023 Grăsime de pasăre ⁽²⁾ Ficat de bovine ⁽²⁾		Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman Abator, unități de procesare a cărnii, unități de comercializare	
	2024 Grăsime de bovine ⁽²⁾ Ouă de găină ⁽²⁾⁽³⁾		Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman Centre de colectare a ouălor, centre de reambalare a ouălor	

- (1) Se analizează lapte proaspăt (neprelucrat), inclusiv congelat, pasteurizat, încălzit, sterilizat sau filtrat.
- (2) Trebuie să fie analizate produsele neprelucrate. În cazul produselor eşantionate în stare congelată trebuie raportat factorul de prelucrare, dacă este cazul.
- (3) Se analizează ouă întregi, fără coajă.

Controlul privind reziduurile de pesticide și evaluarea expunerii consumatorilor la reziduurile de pesticide din alimentele de origine animală se realizează în baza Programului specific elaborat, aprobat și transmis de către ANSVSA spre aplicare, prin notă de serviciu, structurilor teritoriale, în care sunt menționate numărul de probe pentru fiecare județ în parte, laboratoarele care fac analiza și perioada de timp în care sunt recoltate probele.

Criteriile care trebuie luate în considerare de către medicii veterinari oficiali din DSVSA la întocmirea planului de recoltare a probelor în baza programului specific transmis de către ANSVSA sunt: categoria de unitate, capacitățile de producție, tipul de produse obținute și ponderea pe care o are produsul, unitățile de la nivelul cărora nu au fost recoltate anterior probe în cadrul programului de supraveghere, rezultatele obținute în anii precedenți în cadrul programelor de control oficial sau al programelor de autocontrol, respectiv antecedentele unității în ultimii 3 ani în relație cu obținerea de alimente cu un conținut de reziduuri de pesticide peste limita admisă stabilită în legislația, notificările transmise prin intermediul SRAAF.

Dacă în urma analizelor de laborator efectuate pe probe prelevate din produse de origine animală se identifică alimente care nu se încadrează în parametrii de siguranță stabiliți de legislația comunitară, DSVSA dispun aplicarea măsurilor stabilite în conformitate cu legislația sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare și Planurile de contingență pentru alimente postate pe site-ul www.ansvsa.ro.

C. Controlul gradului de contaminare radioactivă a produselor de origine animală și a apei utilizate în procesul de producție (radioactivitate cumulată de CS-134 și CS-137)*

Nr. crt.	Parametru de analizat	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	Referențial Interpretare rezultate
----------	-----------------------	----------	-----------------------	-------------------	------------------------------------

1. Radioactivitate cumulată CS-134 și CS-137	Carne de mistreț, carne de cerb, carne de urs (de la animale mai mari de 2 ani)	Abatoare, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Spectrometrie gama de înaltă rezoluție cu detector de Ce hiperpur sau spectrometrie gama de joasă rezoluție cu detector de NaI	Ordinul ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1.805/286/314/2006 privind aprobarea Instrucțiunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea regulamentelor Consiliului și Comisiei Europene referitoare la stabilirea nivelurilor maxime admise de contaminare radioactivă a produselor alimentare și furajere, după un accident nuclear sau în caz de urgență radiologică, la condițiile speciale de export al produselor alimentare și furajere, ca urmare a unui accident nuclear sau ca urmare a altor situații de urgență radiologică, precum și la condițiile care guvernează importurile produselor agricole originare din alte țări, ca urmare a accidentului de la centrala nucleare-electrică de la Cernobil
	Carne de porc, carne de ovine	Abatoare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul		
	Carne de pește (ton), conserve de pește	Depozit frigorific, depozit fără regim termic, unități de vânzare cu amănuntul		
	Lapte crud	Fermă/Exploatație de bovine, centru de colectare a laptelui**		
	Pește (peste 2 ani)	Ferme de acvacultură**		
	Brânzeturi	Unități de procesare a laptelui**		
	Miere	Unități de procesare, unitate de vânzare cu amănuntul		

Apă utilizată în unitate	Abatoare, unități de procesare a cărnii, laptelui, peștelui, unități de manipulare a vânatului		nr. 322/2014 Regulamentul (Euratom) 2016/52 de stabilire a nivelurilor maxime permise de contaminare radioactivă a alimentelor și furajelor în urma unui accident nuclear sau a oricărui alt caz de urgență radiologică și de abrogare a Regulamentului (Euratom) nr. 3.954/87 al Consiliului și a Regulamentelor (Euratom) nr. 944/89 și (Euratom) nr. 770/90 ale Comisiei Prevederile planurilor de contingență pentru alimente elaborate de către ANSVSA
--------------------------	--	--	---

* Controlul gradului de contaminare radioactivă din alimentele de origine animală se va realiza în baza programului specific elaborat de către ANSVSA și transmis spre aplicare structurilor teritoriale. Planificarea județelor de la nivelul cărora vor fi recoltate probele pentru determinarea gradului de contaminare radioactivă se bazează pe analiza rezultatelor obținute în anul/anii anterior/anteriori, a datelor furnizate de către Ministerul Mediului, Apelor și Pădurilor, referitoare la gradul de contaminare radioactivă la nivelul solului, apei și aerului, originea animalelor destinate sacrificării, a materiilor prime din care se obțin produsele de origine animală sau a produselor finite, respectiv dacă provin din zone sau regiuni recunoscute pe plan național sau internațional ca fiind cu risc privind radioactivitatea (de exemplu: import de pește/produse din pescuit/conserva de pește din Japonia, Fukushima).

Dacă în urma analizelor de laborator efectuate pe probe prelevate din produse de origine animală se identifică alimente care nu se încadrează în parametrii de siguranță stabiliți de legislația comunitară, DSVSA dispune aplicarea măsurilor stabilite în conformitate cu legislația sanitar-veterinară în vigoare și cu planurile de contingență pentru alimente.

** În baza unui program suplimentar elaborat și transmis structurilor teritoriale responsabile de aplicare de către ANSVSA, în situația în care a fost identificat un buletin de analiză care indică depășiri ale limitei admise la parametrul de radioactivitate cumulată.

SECȚIUNEA 10

A. Monitorizarea unor agenți zoonotici în alimentele de origine animală, în conformitate cu prevederile Directivei 2003/99/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 17 noiembrie 2003 privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici, de modificare a Deciziei 90/424/CEE a Consiliului și de abrogare a Directivei 92/117/CEE a Consiliului și ale specificațiilor tehnice elaborate de către EFSA *

Nr. crt.	Categoria de alimente	Nr. unități (eșantioane)/ probă	Criterii	Metoda analitică de referință	Referențial interpretare rezultate	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Probe de pe suprafața carcaselor de bovine și ovine, după toaletare, dar înainte de răcirea carcaselor, pentru testarea <i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	1	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA Secțiunea 1 pct. 8 din cap. I	Abatoare de bovine/ovine, conform programului specific elaborat de către ANSVSA
2.	Carne tocată de bovine și ovine, carne tocată amestec care conține carne de bovine și/sau ovine, carne preparată de bovine, ovine	5	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA Secțiunea 1 pct. 8 din cap. I	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei de conservare conform programului specific elaborat de către ANSVSA
3.	Lapte și produse lactate	5	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei de conservare conform programului specific elaborat de către ANSVSA
4.	Monitorizarea altor agenți zoonotici și a altor microorganisme în alimentele de origine animală destinate exportului în țări terțe, în conformitate cu legislația țărilor importatoare					

* Monitorizarea unor agenți zoonotici în alimentele de origine animală se va realiza în baza programelor specifice elaborate de către ANSVSA.

B. Monitorizarea unor parametri și agenți zoonotici în alimentele de origine animală, în conformitate cu cerințele pentru certificarea unor produse de origine animală destinate exportului în Statele Unite ale Americii

Nr. crt.	Categoria de alimente	Nr. unități (eșantioane)/ probă	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Carne proaspătă provenită de la ungulate domestice, inclusiv organe comestibile	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii	Metoda USDA-FSIS Metoda ELISA	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
2.	Carcase de bovine și porcine	1	E. coli generic	ISO 16649-3	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
3.	Produse din carne	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii ⁽¹⁾	Metoda USDA-FSIS Metoda ELISA	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		1	Salmonella/325 g produs din carne	Metoda FSIS Microbiological Laboratory Methods for the Analysis of the Ready-to-Eat Products for the Presence of Salmonella (MLG 4 and 4C)	Reglementările USDA-FSIS	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA

		5	Listeria monocytogenes	EN ISO 11290-1 ⁽²⁾	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		1	E. coli VTEC	ISO/TS 13136:2012	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA salamuri crud uscate
		1	Enterotoxina stafilococică	ISO 19020:2017	-	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA salamuri crud uscate

⁽¹⁾ Aceste criterii se aplică loturilor de produse din carne de ungulate domestice sau care conțin carne de ungulate domestice - porc, inclusiv loturilor de conserve din carne de ungulate domestice sau care conțin carne de ungulate domestice - porc, ce sunt destinate exportului în Statele Unite ale Americii.

⁽²⁾ În vederea derulării operațiunilor de export cu produse din carne «gata pentru consum» în Statele Unite ale Americii, operatorii din domeniul alimentar au obligația de a pune în aplicare programele de autocontrol, bazate pe prelevarea de probe, pentru determinarea Listeria monocytogenes ca criteriu de siguranță a alimentelor; în acest caz, analizele de laborator se efectuează în conformitate cu prelevările EN ISO 11290-1, iar criteriul de siguranță aplicat loturilor de produse din carne «gata pentru consum», destinate exportului în Statele Unite ale Americii, este Listeria monocytogenes absentă în 25 g produs.

SECȚIUNEA 11

EXPERTIZA REZIDUURILOR LA ANIMALELE VII, PRODUSELE ACESTORA, FURAJE ȘI APĂ

BOVINE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Categoria de animale	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Urină	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind interzicerea utilizării în creșterea animalelor de fermă a unor substanțe cu acțiune hormonală sau tireostatică și a celor betaagoniste, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE a Comisiei din 11 ianuarie 2005 de stabilire a standardelor armonizate privind testele pentru detectarea anumitor reziduuri în produsele de origine animală importate din țări terțe
		Mușchi Ficat Urină	Abator		
2.	A2	Urină	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Tiroidă	Abator		
3.	A3	Urina Ser	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Urină Mușchi	Abator		
4.	A4	Urină	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Decizia 2005/34/CE
		Urină Ficat Muschi Rinichi	Abator		
5.	A5	Urină	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Ficat	Abator		
6.	A6	Urină	Exploatații	Viței Tineret bovin Vaci	Decizia 2003/181/CE a Comisiei din 13 martie 2003 de modificare a Deciziei 2002/657/CE în ceea ce privește stabilirea limitelor de performanță minime necesare (LPMN) pentru anumite reziduuri în alimentele de origine animală Decizia 2002/994/CE a Comisiei din 20 decembrie 2002 privind anumite măsuri de protecție cu privire la produsele de origine animală importate din China, cu amendamentele ulterioare
		Mușchi Intestine	Abator PIF Constanta Nord, PIF Constanta Sud, PIF Otopeni		

7.	B1	Rinichi Muşchi	Abator	Viţei Tineret bovin Vaci	Regulamentul (UE) nr. 37/2010 al Comisiei din 22 decembrie 2009 privind substanţele active din punct de vedere farmacologic şi clasificarea lor în funcţie de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Rinichi Muşchi Ficat	Abator	Viţei Tineret bovin Vaci	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Tineret bovin Vaci Vitei	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Muşchi	Abator	Tineret bovin Vaci Vitei	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European şi al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conţinuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare şi hrana de origine vegetală şi animală pentru animale şi de modificare a Directivei 91/414/CEE, cu amendamentele ulterioare
11.	B2d	Rinichi Muşchi	Abator	Tineret bovin Vaci Vitei	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B2e	Muşchi	Abator	Vaci Tineret bovin Vitei	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009 al Comisiei din 3 iulie 2009 de modificare a anexei I la Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 al Consiliului de stabilire a unei proceduri comunitare pentru stabilirea limitelor maxime de reziduuri de produse medicinale veterinare în alimentele de origine animală, în ceea ce priveşte diclofenacul Decizia 2005/34/CE
13.	B2f	Urină Ficat Muschi Rinichi	Abator	Tineret bovin Vaci Vitei	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva Consiliului 96/23/CE din 29 aprilie 1996 de stabilire a măsurilor de monitorizare a unor substanţe şi reziduuri la animalele vii şi la produsele de origine animală şi de abrogare a Directivelor 85/358/CEE şi 86/469/CEE şi Deciziilor 89/187/CEE şi 91/664/CEE, cu amendamentele ulterioare

14.	B3a	Grăsime Mușchi	Abator	Tineret bovin Vaci Viței	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
15.	B3b	Grăsime Mușchi	Abator	Tineret bovin Vaci Viței	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
16.	B3c	Mușchi Ficat	Abator	Tineret bovin Vaci Viței	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanții din alimente, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare"
17.	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Tineret bovin Viței Vaci	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele de origine animală

PORCINE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Urină	Exploatații	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Mușchi Ficat Urină	Abator	
2.	A2	Urină	Exploatații	

		Tiroidă	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A3	Urină Ser	Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Urină Mușchi Ficat	Abator	
4.	A4	Urină	Exploatații	Decizia 2005/34/CE
		Ficat Muschi Rinichi	Abator	
5.	A5	Urină	Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Ficat	Abator	
6.	A6	Urină	Exploatații	Decizia 2003/181/CE Decizia nr. 2002/994, cu amendamentele ulterioare
		Mușchi Intestine	Abator PIF Constanța Sud PIF Constanța Nord PIF Otopeni	
7.	B1	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Rinichi Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

11.	B2d	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B2e	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009 Decizia 2005/34/CE
13.	B2f	Urină Ficat Muschi Rinichi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva 96/23/CE
14.	B3a	Muschi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
15.	B3b	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
16.	B3c	Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare"
17.	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007

OVINE/CAPRINE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Urină	Exploatații	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu

		Mușchi Ficat Urină	Abator	modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
2.	A2	Urină Tiroidă	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A3	Ser	Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Urină Muschi	Abator	
4.	A4	Urină Ficat Muschi Rinichi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
5.	A5	Urină Ficat	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
6.	A6	Mușchi Intestine	Abator PIF Constanta Nord, PIF Constanța Sud, PIF Otopeni	Decizia 2003/181/CE Decizia nr. 2002/994, cu amendamentele ulterioare
7.	B1	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare

8.	B2a	Ficat Muschi Rinichi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
11.	B2d	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B2e	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009 Decizia 2005/34/CE
13.	B2f	Urină Ficat Muschi Rinichi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare
14.	B3a	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
15.	B3b	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

16.	B3c	Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
17.	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007 care transpune Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare

CABALINE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Urină	Exploatații	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Mușchi Ficat Urină	Abator	
2.	A2	Urină	Abator Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A3	Urină Ser	Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Urină Mușchi	Abator	
4.	A4	Urină	Exploatații	Decizia Comisiei 2005/34/CE

		Urină Ficat Mușchi Rinichi	Abator	
5.	A5	Urină	Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
		Urină Ficat	Abator	
6.	A6	Mușchi	Abator	Decizia 2003/181/CE
7.	B1	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Rinichi Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
11.	B2d	Rinichi Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B2e	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009 Decizia 2005/34/CE
13.	B2f	Urină Muschi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare

14.	B3a	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
15.	B3b	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
16.	B3c	Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
17.	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007 care transpune Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare

PĂSĂRI

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Mușchi Ficat	Abator Exploatații PIF Siret	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
2.	A2	Mușchi	Abator Exploatații PIF Halmeu PIF Siret	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A3	Ser Mușchi Ficat	Abator Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE

4.	A4	Ficat Mușchi	Abator Exploatații PIF Constanța Sud	Decizia 2005/34/CE
5.	A5	Ficat	Abator Exploatații	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare Decizia 2005/34/CE
6.	A6	Mușchi Ser	Exploatații	Decizia 2003/181/CE
		Mușchi Ser	Abator	
7.	B1	Mușchi	Abator PIF Halmeu	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Mușchi Grăsime	Abator PIF Siret	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
11.	B2e	Mușchi	Abator PIF Halmeu	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009 Decizia 2005/34/CE

12.	B2f	Mușchi Ficat	Abator Constanța Nord PIF	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare
13.	B3a	Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
14.	B3b	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
15.	B3c	Mușchi Ficat	Abator PIF Halmeu PIF Siret	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
16.	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007
17.	B3f	Grăsime Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

Observații:

Pentru păsări o parte din probe, aproximativ 40%, vor fi recoltate direct din exploatațiile de producție. Probele se recoltează de către medicul veterinar oficial de la animalele sacrificate în scop de diagnostic, în conformitate cu prevederile Directivei [96/23/CE](#), cu amendamentele ulterioare.

ACVACULTURĂ

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
----------	--------------------	---------	--------------------	------------------------------------

1.	A1	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanța Sud	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
2.	A3	Pește	Exploatație piscicolă	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A4	Pește	Exploatație piscicolă	Decizia 2005/34/CE
4.	A6	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanta Sud	Decizia 2003/181/CE
5.	B1	Pește	Exploatație piscicolă	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
6.	B2a	Pește	Exploatație piscicolă	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
6 ¹ .	B2f	Pește	Exploatație piscicolă	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare
7.	B3a	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanța Sud	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
8.	B3c	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanța Nord PIF Constanța Sud PIF Otopeni PIF Siret	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare
9.	B3d	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanța Sud	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007, care transpune Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare

10.	B3e	Pește	Exploatație piscicolă PIF Constanța Sud	Decizia 2004/25/CE a Comisiei din 22 decembrie 2003 de modificare a Deciziei 2002/657/CE în ceea ce privește stabilirea limitelor de performanțe minime cerute (LPMC) pentru anumite reziduuri din alimentele de origine animală
-----	-----	-------	--	--

LAPTE DE BOVINE ȘI DE LA ALTE SPECII

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A5	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
2.	A6	Lapte materie prima	Exploatație	Decizia 2003/181/CE
3.	B1	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
4.	B2a	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
5.	B2e	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 582/2009, cu amendamentele ulterioare
6.	B2f	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
7.	B3a	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
8.	B3b	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
9.	B3c	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare

10.	B3d	Lapte materie prima	Exploatație	Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
-----	-----	---------------------	-------------	--

OUĂ DE GĂINĂ ȘI DE LA ALTE SPECII DE PĂSĂRI

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A6	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Decizia 2003/181/CE
2.	B1	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
3.	B2a	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
4.	B2b	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
5.	B2c	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
6.	B3a	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
7.	B3b	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

8.	B3f	Ouă	Exploatație Centru colectare/Centru de ambalare	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
----	-----	-----	---	---

LEPORIDE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Mușchi Ficat	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
2.	A2	Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
3.	A3	Mușchi Ficat	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
4.	A4	Mușchi Ficat	Abator	Decizia 2005/34/CE
5.	A5	Ficat	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare, care transpune Directiva 96/22/CE, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
6.	A6	Mușchi	Abator	Decizia 2003/181/CE

7.	B1	Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Ficat	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator	Regulamentul (CE) nr. 124/2009 al Comisiei din 10 februarie 2009 de stabilire a limitelor maxime pentru prezența coccidiostaticelor sau a histomonostaticelor în alimente în urma transferului inevitabil al acestor substanțe în furajele nevizate, cu amendamentele ulterioare
10.	B2c	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
11.	B2e	Mușchi	Abator	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B3a	Mușchi	Abator	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
13	B3c	Mușchi Ficat	Abator	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
14	B3d	Ficat Mușchi	Abator	Ordinul președintelui ANSVSA nr. 95/2007, care transpune Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare

VÂNAT DE CRESCĂTORIE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
1.	A1	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare
2.	A2	Mușchi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare
3.	A3	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare
4.	A4	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Decizia 2005/34/CE
5.	A5	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 199/2006, cu modificările și completările ulterioare
6.	A6	Mușchi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Decizia 2003/181/CE
7.	B1	Mușchi Rinichi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
8.	B2a	Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
9.	B2b	Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Regulamentul (CE) nr. 124/2009
10.	B2c	Mușchi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

11.	B2e	Mușchi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Decizia 2005/34/CE
12.	B3a	Mușchi	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
13.	B3c	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
14.	B3d	Mușchi Ficat	Abator/Unitate tranșare/Loc vânătoare	de de	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 95/2007

VÂNAT SĂLBATIC

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Referențial interpretare rezultate
1.	B3a	Mușchi	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare
2.	B3c	Mușchi	Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare

MIERE

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Matrice	Locul de prelevare	Referențial interpretare rezultate
----------	--------------------	---------	--------------------	------------------------------------

1.	A6	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii PIF Albița	Decizia 2003/181/CE
2.	B1	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii PIF Albița	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare
3.	B2c	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii PIF Sculeni	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
4.	B2f	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii	Regulamentul (UE) nr. 37/2010, cu amendamentele ulterioare Directiva 96/23/CE, cu amendamentele ulterioare
5.	B3a	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare
6.	B3b	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii PIF Albița PIF Constanța Sud	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare
7.	B3c	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii PIF Albița PIF Siret	Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CEE) nr. 315/93, cu amendamentele ulterioare
8.	B3f	Miere	Stupine/Orice punct al lanțului de producție, cu condiția să fie posibilă depistarea producătorului original al mierii	Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare

Notă:

Controlul unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele de origine animală se realizează în baza Planului Cifric anual pentru controlul reziduurilor, elaborat de către ANSVSA și transmis prin notă de serviciu la DSVSA, în care sunt trecute numărul de probe repartizate pe specii și categorii de animale, matrici, locul de prelevare și grupe de substanțe ce trebuie analizate.

În cazul în care în urma unor anchete se suspicionează introducerea în furaje sau apă a unor substanțe sau produse medicinale veterinare interzise se recoltează probe și pentru aceste reziduuri.

La grupa A2, în cazul confirmării prezenței thiouracilului în probele de urină, tiroidă sau mușchi recoltate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor de la animalele din fermă, precum și cele abatorizate, în cadrul anchetei se prelevă obligatoriu și probe din furajele suspicionate, pentru determinarea cauzei prezenței acestui reziduu.

La grupa A4, în cazul confirmării prezenței metabolitului zearalenonă în proba de urină recoltată de la animalele abatorizate, în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor, de la speciile bovine, porcine, ovine/caprine, cabaline, în cadrul anchetei se recoltează obligatoriu și probe de mușchi și ficat.

În cazul confirmării prezenței metabolitului zearalenonă în probele de urină, mușchi sau ficat recoltate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor pentru grupa A4, de la animalele abatorizate și din fermă, în cadrul anchetei se prelevează obligatoriu probe din furajele suspicionate, pentru determinarea cauzei prezenței acestui metabolit.

La grupa B3a, în cazul rezultatelor neconforme privind pesticidele organoclorurate din probele recoltate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor, cu excepția matricilor miere și vânat sălbatic, în cadrul anchetei se prelevează obligatoriu și probe din furajele suspicionate.

La grupa B3c, în cazul rezultatelor neconforme privind metalele grele din probele recoltate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor, cu excepția matricilor miere și vânat sălbatic, în cadrul anchetei se prelevează obligatoriu și probe din furajele suspicionate.

La grupa B3d, în cazul rezultatelor neconforme pentru probele recoltate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor, în cadrul anchetei se prelevează obligatoriu și probe din furajele suspicionate.

La grupa B3f, în cazul confirmării prezenței substanțelor din această grupă în probele de grăsime provenite de la specia păsări, precum și în probele de ouă, prelevate în baza Planului cifric anual pentru controlul reziduurilor, în cadrul anchetei se prelevă obligatoriu și probe din furajele suspicionate.

Controlul pentru detectarea reziduurilor, agenților patogeni sau altor substanțe periculoase pentru om, animale sau mediul înconjurător în produsele de origine animală provenite din țări terțe, se realizează în baza Planului de monitorizare

elaborat de către ANSVSA și transmis prin notă de serviciu la PIF, în care sunt trecute numărul de probe repartizate pe PIF, tipurile de produse și grupele de substanțe ce trebuie analizate.

Prelevarea de probe se realizează de către medicii veterinari oficiali ai posturilor de inspecție la frontieră, în conformitate cu procedurile stabilite de ANSVSA. Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către PIF ale ANSVSA, prin firme specializate de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauza, costurile fiind asigurate din bugetul PIF ale ANSVSA.

SECȚIUNEA 12

DETERMINAREA NIVELURILOR DE CONTAMINARE RADIOACTIVĂ A FURAJELOR (RADIOACTIVITATE CUMULATA DE CS¹³⁷ ȘI CS¹³⁴)

Nr. crt.	Produsele care se controlează	Natura probei	Metoda de analiză	Frecvența recoltării probelor și examinării	Referențial Interpretare rezultate
1.	Hrana pentru animale	Furaje gata de consum ⁽¹⁾ (furaje fibroase, suculete, grosiere, furaje combinate etc.)	Spectrometrie gama de înaltă rezoluție cu detector de Ge hiperpur sau Spectrometrie gama de joasă rezoluție cu detector de NaI	O dată pe semestru în ferme și fabrici de furaje combinate	Ordinul ministrului sănătății publice, al președintelui ANSVSA și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1805/286/314/2006.

⁽¹⁾ Este obligatorie specificarea în procesul-verbal de prelevare a speciei și a categoriei de vârstă pentru care este destinat furajul.

DETERMINAREA NIVELURILOR DE CONTAMINARE RADIOACTIVĂ A FURAJELOR IMPORTATE (RADIOACTIVITATE CUMULATĂ DE CS¹³⁷ ȘI CS¹³⁴)

Contaminare radioactivă	Radioactivitate cumulată de CS ¹³⁷ și CS ¹³⁴	Grâu	Conform Planului de monitorizare a furajelor	PIF Albița și PIF Sculeni	Ordinul ministrului sănătății publice, al președintelui ANSVSA și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1.805/286/314/2006 privind aprobarea Instrucțiunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea regulamentelor Consiliului și Comisiei Europene referitoare la stabilirea nivelurilor maxime admise de contaminare radioactivă a produselor alimentare și furajere, după un accident nuclear sau în caz de urgență radiologică, la condițiile speciale de export al produselor alimentare și furajere, ca urmare a unui accident nuclear sau ca urmare a altor situații de urgență radiologică, precum și la condițiile care guvernează importurile produselor agricole originare din alte țări, ca urmare a accidentului de la centrala nucleare-electrică de la Cernobîl.
		Tărâțe de grâu		PIF Albița	
		Lizină		PIF Constanța Sud	
		Fosfat monocalcic		PIF Halmeu	
		Orz		PIF Galați PIF Sculeni	
		Porumb		PIF Sculeni	

CAPITOLUL II

NORMELE METODOLOGICE DE APLICARE A PROGRAMULUI DE SUPRAVEGHERE ȘI CONTROL ÎN DOMENIUL SIGURANȚEI ALIMENTELOR DE ORIGINE NONANIMALĂ

A. Controlul oficial privind conținutul de contaminanți în produsele de origine nonanimală

1. Controlul oficial pentru verificarea conformității produselor alimentare de origine nonanimală cu cerințele legislative europene și naționale privind conținutul de contaminanți

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5

1.	Aflatoxină (totală și B1)	Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase(5), care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare, cu excepția alunelor de pământ (arahidelor) și a altor semințe oleaginoase destinate măcinării în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase(5) și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare, cu excepția: a) uleiurilor vegetale brute destinate rafinării; b) uleiurilor vegetale rafinate	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Migdale, fistic și sămburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare Migdale, fistic și sămburi de caise destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă

	Alune și nuci braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produsele alimentare Alune și nuci braziliene destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
		Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
	Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămburii de caise, alunele și nucile braziliene, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produsele alimentare Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămburii de caise, alunele și nucile braziliene și produsele procesate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
		Depozit/Siloz Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă

		Fructe uscate, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare Fructe uscate și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional
		Unități de producție/comercializare la locul de producție		O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produse provenind din producția internă

	<p>Toate cerealele și toate produsele derivate din cereale, incluzând produsele din cereale procesate, cu excepția:</p> <p>a) porumbului și orezului care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare;</p> <p>b) produselor alimentare pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii mici;</p> <p>c) produselor alimentare dietetice cu indicație medicală specială destinate în mod specific sugarilor</p>	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
	<p>Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare</p>	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
	<p>Specii de fructe destinate producerii de condimente:</p> <p>a) Capsicum spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, cayenne și boia de ardei);</p> <p>b) Piper spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb sau negru);</p> <p>c) Myristica fragrans (nușoară);</p> <p>d) Zingiber officinale (ghimbir);</p> <p>e) Curcuma longa (turmeric);</p> <p>f) amestecuri de mirodenii care</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine⁽³⁾</p>
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

		conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
2.	Ochratoxină A	Cereale neprocesate	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Toate produsele derivate din cereale neprocesate, inclusiv produsele alimentare pe bază de cereale procesate și cerealele destinate consumului uman direct, cu excepția: a) produselor pe bază de cereale procesate și alimentelor pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică; b) preparatelor dietetice pentru utilizări medicale speciale, destinate în special sugarilor; c) glutenului de grâu care nu este vândut direct consumatorului	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Cafea boabe prăjită și cafea prăjită măcinată, exclusiv cafeaua solubilă	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

Cafea solubilă (cafea instant)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
Stafide (currants, raisins și sultanine)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
Vinuri, inclusiv vinurile spumante și exclusiv vinurile licoroase și vinurile cu o tărie alcoolică de cel puțin 15% vol. și vinurile de fructe Vinuri aromatizate, băuturi pe bază	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾

de vinuri aromatizate și cocktailuri din vinuri aromatizate	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
	Unități de fabricare a vinurilor	O dată pe an pentru fiecare unitate
	Unități de comercializare	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional
Suc de struguri, suc de struguri concentrat după reconstituire, nectar de struguri, must de struguri și must de struguri concentrat după reconstituire, destinate consumului uman direct	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
	Unități de comerț cu amănuntul - supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
Specii de fructe destinate producerii de condimente: a) Capsicum spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, cayenne și boia de ardei; b) Piper spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb sau negru); c) Myristica fragrans (nucșoară); d) Zingiber officinale (ghimbir); e) Curcuma longa (turmeric); f) amestecuri de mirodenii care	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

3. Patulina

conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Lemn dulce (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> și alte specii) Lemn dulce, ingredient pentru infuzii de plante Extract de lemn dulce, pentru utilizarea în alimente, în special în băuturi și produse de cofetărie	Depozit alimentar Unități de ambalare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
Glutenul de grâu care nu este vândut direct consumatorului	Unități de fabricare care folosesc gluten de grâu	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate după reconstituire și nectar de fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	O dată pe an pentru fiecare unitate
Băuturi spirtoase, cidru și alte băuturi fermentate derivate din mere sau care conțin suc de mere	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
Produse solide din mere, inclusiv compot de mere, piure de mere, destinate consumului uman direct, cu excepția: a) sucului de mere și produselor solide din mere, inclusiv compotul de mere și piureul de mere, destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare; b) preparatelor pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale prelucrate, destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	Depozit alimentar	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intraunional, import
	Unități de producție	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă

4. Deoxinivalenol

Suc de mere și produse solide din mere, inclusiv compot de mere și piure de mere, destinate sugarii și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare	Depozit alimentară	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intraunional, import
	Unități de producție	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă
Preparate pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale procesate, destinate sugarii și copiilor de vârstă mică	Depozit alimentară	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intraunional, import
	Unități de producție	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenind din producția internă
Cereale neprocesate	Depozit	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
Porumb neprocesat, cu excepția porumbului neprocesat destinat procesării prin măcinare umedă	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ
Cereale destinate consumului uman direct	Depozit alimentară	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă Ori de câte ori situația o impune
	Supermarket/Hipermarket	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

<p>Făină de cereale, tărațe și germeni, comercializate ca produse finale pentru consumul uman direct, cu excepția:</p> <p>a) alimentelor pe bază de cereale procesate, pentru sugari și copii de vârstă mică;</p> <p>b) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10;</p> <p>c) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10</p>	Unități de morărit	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
	Unități de comerț cu amănuntul - supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune

Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
Paste făinoase uscate	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
	Unități de comerț cu amănuntul - supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import sau comerțul intraunional
Cereale neprocesate	Depozit	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri(4) din fiecare județ
Cereale destinate consumului uman direct	Depozit alimentar	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

5. Zearalenonă

		Ori de câte ori situația o impune
	Supermarket/Hipermarket	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

<p>Făină de cereale, tărate și germeni comercializați ca produse finale comercializate pentru consumul uman direct, cu excepția:</p> <p>a) porumbului destinat consumului uman direct, snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb;</p> <p>b) produse alimentare pe bază de cereale prelucrate (cu excepția produselor alimentare pe bază de porumb prelucrat) și alimente pentru copii, destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică;</p> <p>c) alimentelor pe bază de porumb procesat, pentru sugari și copii de vârstă mică;</p> <p>d) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10;</p> <p>e) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10</p>	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
--	--------------------	---

Ulei de porumb rafinat	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
	Unități de fabricare a uleiului	O dată pe an pentru fiecare unitate
	Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional
Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
Porumb destinat consumului uman direct Snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
	Depozit alimentar, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import

		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
6.	Fumonisină (sumă de B1 și B2)	Porumb neprocesat, cu excepția porumbului neprocesat destinat procesării prin măcinare umedă	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri(4) din fiecare județ
		Porumb destinat consumului uman direct Produse alimentare pe bază de porumb destinate consumului uman direct, cu excepția: a) cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb și a snackurilor pe bază de porumb; b) produselor alimentare pe bază de porumb procesat și a alimentelor pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	Depozit alimentară, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
			Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate

		Cereale pentru micul dejun pe bază de porumb și snackuri pe bază de porumb	Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
7.	Scleroți ai ergotului	Cereale neprelucrate, cu excepția porumbului și a orezului	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
8.	Alcaloizi ergot	Secară, boabe de orz, grâu, alac și ovăz, introduse pe piață pentru consumatorul final	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import

		Produce rezultate din măcinarea secarei, orzului, grâului, alacului și ovăzului Gluten de grâu	Unități de morărit Unități de panificație și patiserie Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
9.	Cadmiu	Fructe și fructe nucifere	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Legume (rădăcinoase și cu tuberculi, bulboase, fructoase, brasicacee, cu frunze și plante aromatice, cu tulpină) Leguminoase și proteine din leguminoase	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Ciuperci de cultură Ciuperci sălbatice	Unități pentru producția (exclusiv pentru ciupercile de cultură), procesarea și comercializarea ciupercilor	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Semințe oleaginoase, inclusiv semințe de rapiță, arahide și boabe de soia, semințe de muștar, semințe de in, semințe de floarea-soarelui, semințe de mac	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din		

			comerțul intraunional și import
	Cereale	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
	Tărâțe de grâu, germeni de grâu și gluten de grâu	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
	Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, după cum urmează: - ciocolată cu lapte cu < 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; - ciocolată cu < 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; - ciocolată cu lapte cu ≥ 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; - ciocolată cu ≥ 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; - pudră de cacao vândută consumatorului final sau folosită ca îndregient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut)	Unități de fabricare	O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă
		Depozit alimentar/ supermarket	O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
	Sare ⁽⁷⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate

			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
10. Plumb	Cereale	Depozit/Siloz		O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4), din fiecare județ
	Legume și leguminoase	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume și leguminoase		Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
	Fructe	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe		Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
	Ciuperci <i>Agaricus bisporus</i> (ciuperca de gunoi - champignon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (burete negru de fag), <i>Lentinula edodes</i> (ciuperci Shiitake) <i>Ciuperci sălbatice</i>	Unități pentru producția (exclusiv pentru ciupercile de cultură), procesarea și comercializarea ciupercilor		Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă
		Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate		Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
	Uleiuri și grăsimi vegetale	Unități de fabricare		O dată pe an pentru fiecare unitate
	Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate după	Unități de fabricare a sucurilor de fructe		O dată pe an pentru fiecare unitate

		reconstituire și nectaruri de fructe	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Vinuri, inclusiv vinuri spumante și vinuri licoroase obținute din struguri, cidru de mere, cidru de pere și vinuri de fructe	Unități de fabricare a vinurilor	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Vinurile aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktailuri aromatizate pe bază de produse vitivinicole	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional
		Mirodenii uscate - condimente din fructe, condimente din rădăcini sau rizomi, condimente din scoarță, condimente din muguri și condimente din pistiluri de flori, condimente din semințe ⁽⁸⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Sare ⁽⁷⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
11.	Nitrați	Spanac proaspăt conservat, congelat sau supracongelat	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

		Salată proaspătă, cu excepția salatei de tip iceberg	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
		Salată de tip iceberg	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
		Rucola	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
12.	3 MCPD	Proteine vegetale hidrolizate Sos de soia	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾ , începând cu trimestrul IV
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale, începând cu trimestrul IV Ori de câte ori situația o impune
13.	Esterii glicidului cu acizi grași, exprimați ca glicidiol ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente, cu excepția uleiurilor de măsline virgine	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar/supermarket	O probă pe an din fiecare județ

14.	Sumă de 3-monoclorpropandiol (3-MCPD) și esteri ai 3-MCPD cu acizi grași, exprimată ca 3-MCPD ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente, care se încadrează în următoarele categorii, cu excepția uleiurilor de măsline virgine: a) uleiuri și grăsimi din nucleu de cocos, porumb, rapiță, floarea-soarelui, soia, sămburi de palmier și ulei de măsline (compuse din ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin) și amestecuri de uleiuri și grăsimi cu uleiuri și grăsimi numai din această categorie; b) alte uleiuri vegetale (inclusiv uleiuri din turtă de măsline), uleiuri de pește și uleiuri din alte organisme marine și amestecuri de uleiuri și grăsimi cu uleiuri și grăsimi numai din această categorie; c) amestecuri de uleiuri și grăsimi din cele două categorii menționate anterior	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar Supermarket	O probă pe an din fiecare județ
15.	Dioxine și PCB-uri similare dioxinei ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale	Annual, maximum 3 probe din fiecare județ
16.	Staniu	Alimente în conserve	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și import
		Băuturi în conserve, sucuri de fructe și sucuri de legume	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă

			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenind din comerțul intraunional și import
17.	Arsen (anorganic)	Orez albit care nu a fost prefierit (orez sticlos sau alb)	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Orez prefierit și orez decorticat	Unitate de prelucrare Unitate de ambalare	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Vafe din orez, foi de orez, biscuiți sărați din orez și prăjituri din orez	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenind din comerțul intraunional și import
18.	Hidrocarburi aromatice policiclice ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucă de cocos) destinate consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	Unități de fabricare a uleiului și grăsimilor vegetale	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
		Boabe de cacao și produse derivate, cu excepția fibrelor de cacao și a produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Chipsuri de banane	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

		Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Ierburi aromatice uscate		Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
		Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Mirodenii uscate, cu excepția cardamomului și a ardeiului (<i>Capsicum</i> spp.) afumat		Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

		Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă	
	Uleiul din nuclea de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾	
		Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune	
		Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă	
	Pulberi de produse alimentare de origine vegetală pentru prepararea băuturilor, cu excepția: a) boabelor de cacao și a produselor derivate; b) fibrelor de cacao și a produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă	
19.	Melamină	Produse alimentare ambalate în recipiente de plastic, cu excepția preparatelor pentru sugari și a preparatelor de continuare ⁽⁶⁾	Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	O probă pe an din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

20.	Acid erucic, inclusiv acid erucic legat de grăsimi ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar, supermarket	O probă pe an din fiecare județ
		Muștar (condiment)	Unități de fabricare a muștarului Depozit alimentar	O probă pe an din fiecare județ
21.	Acid cianhidric, inclusiv acid cianhidric legat de glicozide cianogenice ⁽⁷⁾	Sâmburi de caise neprelucrați, întregi, măcinați, zdrobiți, spați sau tocați, introduși pe piață pentru consumatorul final	Unități de producție Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	O probă pe an din fiecare județ
22.	Alcaloizi pirolizidini ⁽⁷⁾	Infuzii (produse uscate) Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) și ceai aromatizat (<i>Camellia sinensis</i>) (produs uscat) Frunze de limba-mielului (proaspete, congelate) introduse pe piață pentru consumatorul final Plante aromatice uscate Semințe de chimen (condiment sub formă de semințe)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	O probă pe an din fiecare județ

23.	Alcaloizi de opiu ^{(7), (9)}	Semințe de mac întregi sau măcinate, introduse pe piață pentru consumatorul final Produse de panificație, inclusiv aperitive, condimentate și gustări gata de consum, care conțin semințe de mac și/sau produse derivate din acestea	Unități de fabricație Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
24.	Alcaloizi tropanici	Mei, sorg, hrișcă neprelucrate Porumb neprelucrat, cu excepția: a) porumbului neprelucrat destinat prelucrării prin măcinare umedă; b) porumbului neprelucrat pentru floricele de porumb	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ
		Mei, sorg, hrișcă și porumb introduse pe piață pentru consumatorul final Porumb pentru floricele de porumb	Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Produse de morărit din mei, sorg, hrișcă și porumb	Unități de morărit Unități de panificație și patiserie Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Infuzii vegetale (produse uscate sau lichide)	Unități de fabricație Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import

25.	Acrilamidă	<p>Cartofi prăjiți, alte produse tăiate (prăjite prin imersiune în ulei) și felii subțiri de cartofi (chipsuri) din cartofi proaspeți; chipsuri de cartofi, gustări, biscuiți crocanți și alte produse din cartofi realizate din aluat de cartofi;</p> <p>Pâine, produse fine de panificație: prăjiturile, biscuiți, pesmet, batoane din cereale, pogăcele, cornete, napolitane, gogoși și turtă dulce, precum și biscuiți crocanți, rondele din pâine și înlocuitori de pâine;</p> <p>Cereale pentru micul dejun;</p> <p>Cafea: cafea prăjită, cafea instant (solubilă), înlocuitori de cafea</p>	<p>Unități de prelucrare a cartofilor preparați sau congelați;</p> <p>Unități de producție de gustări din cartofi;</p> <p>Unități de producție pentru fabricarea cartofilor crocanți;</p> <p>Unități pentru fabricarea cerealelor pentru micul dejun;</p> <p>Unități pentru fabricarea pâinii, produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelilor etc.;</p> <p>Unități pentru fabricarea biscuiților, pișcoturilor, a produselor uscate de panificație, a produselor de patiserie și prăjiturilor conservate, precum și pentru fabricarea produselor pentru gustări dulci sau sărate;</p> <p>Unități pentru prelucrarea cafelei;</p> <p>Laborator de cofetărie și/sau patiserie;</p> <p>Unități de alimentație publică în care se prepară produsele alimentare care intră sub incidența R (UE) 2.158/2017.</p>	<p>Maximum 2 probe pe an, din fiecare județ, la suspiciune⁽⁸⁾</p>
-----	------------	--	--	--

26.	Perclorați ⁽⁷⁾	Fructe și legume	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe și legume	O probă pe an din fiecare județ
		Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) uscat Infuzii de plante și de fructe uscate (instant)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentară	O probă pe an din fiecare județ

2. Monitorizarea nivelurilor de contaminanți din produse alimentare de origine nonanimală

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5

1.	Acrilamida ⁽⁷⁾	<p>Produse din cartofi: rosti, crochete, cartofi duchesse, cartofi noisettes, cartofi la caserolă, cartofi cu carne, cartofi cu brânză</p> <p>Produse de patiserie: chifle (chifle de hamburger, chifle din grâu integral, chifle cu lapte), lipie, tortillas, croissant, gogoși,</p>	<p>Unități de producție</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de alimentație publică în care se prepară produsele alimentare enumerate în coloana 3 specialități din pâine (de exemplu, pâine din făină de secară și boabe de secară, ciabatta cu măsline, pâine cu măsline), clătite, biscuiți crocanți din straturi subțiri de cocă prăjită, churros</p>	<p>Se va preleva câte o probă pe an din fiecare județ.</p>
		<p>Produse pe bază de cereale: crackers din orez, crackers din porumb, snacksuri din cereale, musli cu miere prăjiți</p> <p>Alte produse: chipsuri de legume, nuci prăjite, semințe oleaginoase prăjite, fructe uscate, boabe de cacao prăjite și produse derivate din cacao, măsline în saramură, substituenți de cafea, dar care nu provin din cicoare sau cereale, fudge, caramel, nuga</p>		
2.	Toxina T-2 și HT-2 și alte toxine fusarium (DON, ZEA, FUM B1+B2)	Cereale neprocesate, cereale pentru consumul uman direct, produse pe bază de cereale pentru consumul uman direct	<p>Depozit/Siloz</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Depozit alimentar</p>	<p>Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.</p>
3.	Sumă de Δ9-tetrahydrocannabinol (Δ-THC) și acid Δ9-tetrahydrocannabinolic (Î ⁹ -THCA) ⁽⁷⁾	<p>Semințe de cânepă</p> <p>Semințe de cânepă măcinate</p> <p>Semințe de cânepă (parțial) degresate (turte presate)</p> <p>Tărâțe din semințe de cânepă</p> <p>Ulei din semințe de cânepă</p>	<p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Depozit alimentar</p>	<p>Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.</p>

3. Controlul oficial privind conținutul de contaminanți la producția primară

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare**	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Aflatoxină B1 și totală, ocratoxină A, deoxinivalenol, zearalenonă, fumonisină* și T2&HT2	Cereale neprocesate	Producția primară	Maximum 5 probe pe an din fiecare dintre județele: Timiș, Dolj, Călărași, Constanța, Ialomița, Olt, Teleorman, Arad, Brăila Maximum 2 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
2.	Scleroți	Cereale neprocesate	Producția primară	1 probă pe an din fiecare județ
3.	Plumb și cadmiu	Cereale neprocesate	Producția primară	Maximum 10 probe pe an din fiecare dintre județele: Giurgiu, Argeș, Maramureș, Bacău, Bihor, Dâmbovița, Teleorman Maximum 5 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
		Fructe	Producția primară	Maximum 7 probe pe an din fiecare dintre județele: Argeș, Sălaj, Maramureș, Bihor, Vâlcea, Caraș-Severin, Bacău, Giurgiu, Dâmbovița Maximum 4 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
		Legume	Producția primară	Maximum 7 probe pe an din fiecare dintre județele: Bihor, Suceava, Olt, Dolj, Neamț, Galați, Giurgiu, Maramureș, Bacău, Argeș, Dâmbovița Maximum 4 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
4.	Cd	Semințe oleaginoase	Producția primară	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ
5.	Nitrați	Spanac, salată și rucola	Producția primară	Maximum 3 probe pe an din fiecare județ

* Fumonisina se testează doar pentru porumb.

** Pentru produsele care se cultivă atât în câmp deschis, cât și în seră, probele se prelevează prioritar din câmp deschis.

B. Controlul oficial privind conținutul de contaminanți în produsele de origine nonanimală la importul în condiții speciale și în cadrul controalelor oficiale consolidate

Controlul oficial privind conținutul de contaminanți în produsele de origine nonanimală la importul în condiții speciale și la intensificarea temporară a controalelor oficiale se realizează în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1.793 al Comisiei din 22 octombrie 2019 privind intensificarea temporară a controalelor oficiale și măsurile de urgență care reglementează intrarea în Uniune a anumitor bunuri din anumite țări terțe, de punere în aplicare a Regulamentelor (UE) 2017/625 și (CE) nr. 178/2002 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 669/2009, (UE) nr. 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 și (UE) 2018/1.660 ale Comisiei, cu amendamentele ulterioare.

(1) Biroul vamal reprezintă un loc adecvat pentru desfășurarea controalelor oficiale asupra bunurilor care intră în Uniune, situat pe teritoriul vamal al Uniunii, în înțelesul art. 44 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare.

(2) Depozitul de destinație reprezintă locul de destinație al produselor provenind din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene, așa cum este declarat în Documentul de intrare la import/Notificare comerț intraunional.

(3) Sunt exceptate produsele alimentare menționate la lit. B.

(4) Depozitele/Silozurile de cereale de la care se prelevează probe sunt cele cu capacități egale sau mai mari de 1,500 tone. Prelevarea se realizează astfel încât să fie incluse produse provenite din producția internă/comerț intraunional/import și pe baza datelor existente privind riscul, cantitatea de produs, consumul, disponibilitatea sezonieră a produsului.

(5) Semințele oleaginoase includ următoarele coduri CN 1201 (boabe de soia, chiar sfărâmate), 1202 (arahide, neprăjite și nici altfel preparate termic, chiar decorticate sau sfărâmate), 1203 (copră), 1204 (semințe de in, chiar sfărâmate), 1205 (semințe de rapiță sau de rapiță sălbatică, chiar sfărâmate), 1206 (semințe de floarea-soarelui, chiar sfărâmate), 1207 (alte semințe și fructe oleaginoase, chiar sfărâmate) și produse derivate înscrise la codul CN 1208 (făină de griș din fructe și semințe oleaginoase, altele decât cele de muștar); semințe de pepene înscrise la codul 1207 99.

(6) Nivelul maxim nu se aplică produselor alimentare pentru care se poate demonstra că nivelul de melamină mai mare de 2,5 mg/kg este consecința utilizării autorizate de ciromazin ca insecticid. Nivelul de melamină nu trebuie să depășească nivelul de ciromazin.

Produsele alimentare cu risc crescut pentru prezența melaminei sunt alimentele cu conținut proteic ridicat, precum și alimentele care vin în contact cu materiale plastice pe bază de melamină-formaldehidă din straturile protectoare ale recipientelor pentru conservare, hârtia de ambalare, suprafețe de lucru și adezivi. De asemenea, melamina poate să apară ca metabolit și produs de degradare al ciromazinului, care este utilizat ca produs de protecție a plantelor și ca medicament veterinar.

(7) Data de la care prelevarea de probe este demarată, precum și detalii privind arondarea laboratoarelor trebuie transmise de către ANSVSA după ce metodele de analiză ale laboratoarelor care efectuează aceste determinări îndeplinesc prevederile [art. 34](#) din Regulamentul (UE) 2017/625.

(8) Probele în vederea testării acrilamidei se prelevează atunci când operatorul nu poate demonstra măsurile luate în cazul depășirii nivelurilor de referință.

(9) Nivelul maxim se referă la suma de morfină și codeină, aplicându-se un factor de 0,2 pentru codeină. Prin urmare, nivelul maxim se referă la suma de codeină + 0,2 morfină.

Precizări tehnice

a) Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.

b) Nivelurile maxime admise de contaminanți, precum și metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății publice și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor [nr. 121/530/E.N.7289/351/2007](#) privind anumiți contaminanți din alimentele de origine animală și nonanimală și ale Regulamentului (CE) [nr. 1.881/2006](#) de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare. Nivelurile de acțiune pentru acrilamidă sunt în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/2.158.

c) Prelevarea de probe, precum și stabilirea conformității loturilor pentru produsele din coloana 3 a tabelelor de la lit. A și pentru produsele ce fac obiectul controlului oficial menționate la lit. B se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu Regulamentul (CE) [nr. 401/2006](#) al Comisiei din 23 februarie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al conținutului de micotoxine din produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare, Regulamentul (CE) [nr. 1.882/2006](#) al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrați din anumite produse alimentare, Regulamentul (UE) [2017/644](#) al Comisiei din 5 aprilie 2017 de stabilire a metodelor de

prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul nivelurilor de dioxine, de PCB-uri de tipul dioxinelor și de PCB-uri care nu sunt de tipul dioxinelor în anumite produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 589/2014, Regulamentul (CE) nr. 333/2007, Regulamentul (UE) 705/2015 al Comisiei din 30 aprilie 2015 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a criteriilor de performanță pentru metodele de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de acid erucic din produsele alimentare și de abrogare a Directivei 80/891/CEE, Procedura specifică "Prelevarea probelor de produse alimentare de origine nonanimală în vederea testării micotoxinelor" și Procedura specifică "Prelevarea probelor de produse alimentare de origine nonanimală în vederea testării contaminanților alimentari", elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia.

d) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

e) Operatorii economici, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot apela la dreptul la a doua expertiză asigurat prin art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea contenciosului administrativ nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

f) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

g) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat în scris.

h) În cazul în care operatorul dorește să își exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă DSVSA responsabile cu prelevarea probelor rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor de către un alt expert care

deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii, în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

i) În cazul în care în urma celei de a doua expertize menționate la lit. h) apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorul solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/alte analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025, care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

j) Loturile de produse alimentare care fac subiectul diferendului dintre DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

k) În cazul suspiciunii de neconformitate/loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

l) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației privind siguranța alimentelor care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate din bugetul DSVSA responsabile cu prelevarea probelor.

m) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise pentru contaminanți, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

n) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare se prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise. Costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

o) La stabilirea planului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criteriile cum ar fi: numărul operatorilor cu același tip de activitate, capacitatea depozitului alimentar/silozului, capacitatea de producție, originea produsului (autohtonă, import, comerț intraunional), numărul de consumatori, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, programul de autocontrol al operatorului economic, riscuri asociate anumitor etape din lanțul alimentar, riscuri asociate anumitor categorii de alimente, rezultatele anterioare, condițiile climatice și altele.

p) La stabilirea operatorilor din domeniul alimentar care urmează a fi controlați pentru producția primară sunt incluse capacități de producție variate, fiind luate în considerare următoarele criterii: absența/ineficiența bunelor practici agricole, lipsa unor certificate care să ateste aplicarea bunelor practici agricole, furnizori direct către consumatorul final, condițiile climatice, contaminarea solului.

q) Monitorizarea acrilamidei, toxinei T2 și HT2, alcaloizilor tropanici, canabinoizilor și alcaloizilor de opium se realizează în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare, Recomandarea Comisiei nr. 165/2013 privind prezența toxinei T2 și HT2 în cereale și produse pe bază de cereale, Recomandarea Comisiei nr. 1.888/2019 privind monitorizarea prezenței acrilamidei în anumite alimente, Recomandarea Comisiei nr. 976/2015 privind monitorizarea prezenței alcaloizilor tropanici în alimente, Recomandarea Comisiei nr. 2.115/2016 privind monitorizarea prezenței Δ 9-tetrahydrocannabinolului (Δ 9-THC), a precursorilor săi și a altor canabinoide în alimente și Recomandarea Comisiei nr. 662/2014 privind bunele practici de prevenire și reducere a prezenței alcaloizilor de opium în semințele de mac și produsele derivate din acestea.

r) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate al DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

C. Controlul oficial al reziduurilor de pesticide din și/sau de pe produse alimentare de origine nonanimală

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5

1.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Gutui, caise, cireșe, prune, curmale, piersici, inclusiv nectarine și hibrizi similari, kiwi, ananas, avocado, mango, țelină rădăcină, păstârnac rădăcină, pătrunjel rădăcină, cartofi dulci, ridichi, usturoi, ceapă, ceapă verde, pepene verde, pepene galben, pepene amar (<i>Momordica charantia</i>), dovlecei, gulii, brocoli, varză, varză creață, varză de Bruxelles, salată (în stare proaspătă sau congelată), mazăre (proaspătă sau congelată), fasole boabe, praz, țelină, ciuperci de cultură, secară sau ovăz, porumb, fasole cu păstaie (proaspătă sau congelată), roșii, morcovi, castraveți, mandarine, pere, cartofi, orez, spanac (proaspăt sau congelat) Vinete, banane, conopidă, mazăre boabe (proaspătă sau congelată) și grâu Ulei de măsline virgin (factorul de prelucrare a uleiului = 5, ținând seama de un randament standard al producției de ulei de măsline de 20% din recolta de măsline)	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs, pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare
2.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Făină de grâu	Unități de fabricare	O probă pe an pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune

3.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Suc de portocale	Unități de fabricare	O probă pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe semestru și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	O dată pe semestru de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

4.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Vin (roșu sau alb) fabricat din struguri. În cazul în care nu sunt disponibili factori specifici de prelucrare a vinului se poate aplica, din oficiu, factorul 1.	Unități de fabricare	Maximum 5 probe pe an pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
5.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Mere	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

6.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Grapefruit	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Turciei și Chinei, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 10% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia și China de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune

7.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Struguri de masă	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	5% din numărul transporturilor de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
8.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin	Lămâi	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune

	metode monoreziduale ¹		Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Turciei și Argentinei, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia și Argentina de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import, cu excepția Turciei, și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Două probe pe an pentru produsele originare din Turcia pentru fiecare județ, la transporturile care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune
9.	Reziduuri de Ardei pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin		Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune

	metode monoreziduale ¹		Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Turciei și Egiptului, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia și Egipt de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import, cu excepția Turciei și Egiptului, și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Două probe pe an pentru produse originare din Turcia și Egipt pentru fiecare județ, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune
10.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin	Portocale proaspete sau uscate	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine și aleatoriu la următoarele importuri

	metode monoreziduale ¹		Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Egiptului și Turciei, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Egipt și Turcia la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune
11.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Rodii și căpșuni	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară de origine, cu excepția Egiptului, și aleatoriu la următoarele importuri

			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Egiptului, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Egipt, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

12.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Pomelo proaspăt	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 3% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine, cu excepția Chinei, și aleatoriu la următoarele importuri
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
13.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Legume și fructe	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
			Fabricarea sucurilor de fructe și de legume	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre

14.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Cartofi	Unități de prelucrare și conservare a cartofilor	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
		Fructe	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
15.	Oxid de etilenă	Semițe de susan	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Gumă de caruba E 410, gumă de xantan E 415 și gumă de guar E 412	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune

		Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
	Condimente	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

¹ Amitraz, aldrin și dieldrin (aldrin și dieldrin combinați exprimați în dieldrin)*, azinfos-metil*, azinfos-etil*, acefat*, acetamiprid*, acrinatrin* aldicarb (sumă de aldicarb, aldicarb sulfoxid și aldicarb sulfone, exprimată în aldicarb)*, atrazin, azoxistrobin*, benalaxil, bifentrin*, bitertanol*, bromofos-etil*, bromopropilat*, buprofezin*, bupirimat*, boscalid*, cadusafos, carbendazim*, clorfenapir*, clotianidin*, carbaril*, carbofuran*, carbosulfan*, ciproconazol*, ciprodinil, cipermetrin (sumă de 4 izomeri)*, cipermetrin alfa*, clorpirifos*, clorpirifos-metil*, clorotalonil*, clorantraniliprole, clorfenvinfos, cloroprofarm*, clofentezin, DDT fără p, p DDT (sumă de p, p'- DDT, o, p'-DDT, p, p'-DDE și p, p' DDD exprimată în DDT)*, deltametrin*,

demeton-S-metil-sulfon, diazinon*, dicrotofos, diafentiuron, diclorfluanid*, diclorvos*, dicofol*, dicloran, difenilamină*, dietofencarb, dimetoat*, dimetomorf diniconazol, disulfoton, difenoconazol*, diflubenzuron, endosulfan (sumă de izomeri alfa endosulfan, beta endosulfan și endosulfan sulfat exprimată în endosulfan)*, endrin*, EPN*, epoxiconazol*, etoprofos, etion*, etofenprox*, fenclorfos, fenarimol*, fenamifos-sulfoxid, fenamifos-sulfon, fenitrotion*, fenvalerat, fenpiroximat/esfenvalerat (sumă de RS/SR și izomeri RR/SS)*, fenhexamid*, fenpiroximat, fenpropatrin*, fention*, fentoat, fention, fention-oxon, fention-sulfon, fenbuconazol, fenazaquin, fipronil, fenpropinorf, flutriafol, flusilazol, flufenoxuron, formetanat, fenamidon, fenamifos, flucitrinat, fludioxonil*, fluquinconazol, flubendiamid, fenoxicarb, fenhexamid, fosalon, forat, heptaclor*, hexaclorciclohexan HCH - izomerul alfa*, hexaclorciclohexan-HCH, izomerul beta*, hexaflumuron, hexitriazox*, hexaconazol*, imazalil*, quinoxifen, imidacloprid*, iprodion*, indoxacarb*, iprovalicarb*, isoprocarb, isocarbofos, izofenfos-metil, kresoxim-metil*, lambda-cihalotrin*, linuron*, lufenuron, lindan (izomerul gama al hexaclorciclohexanului HCH)*, malation (sumă de malation și malaaxon exprimată în malation)*, mandipropanid, metamidofos*, metidation*, metaflumizon, metalaxil*, metconazol* metiocarb*, metiocarbsulfoxid*, metiocarb-sulfone*, metomil*, metoxifenoamid metribuzin, mevinfos, monocrotofos*, molinat, miclobutanil*, mepanipirim, ometoat*, oxamyl*, oxadixil*, oxidemeton-metil* paration*, paration-metil*, paraoxon-metil, paclobutrazol, pencicuron, piriproxifen, piretrine, penconazol*, pendimetalin*, fosmet*, piraclostrobin*, prefenofos*, propamocarb*, propaquizafop, permectrin- (sumă de cis- și transpermetrin)*, pirimicarb*, pirimetanil*, pirimifos-metil*, pimetozin, procimidon*, protioconazol-destio, procloraz*, spirodiclofen, fentoat*, fosalon*, propiconazol*, profenofos*, propizamid*, piridaben*, protiofos, spiroxamin*, spinosad (sumă de spinosin A și spinosin D), taufluvalinat*, tebufenozid tetradifon, tetraconazol, teflubenzuron, teflutrin, terbutilazin, tiodicarb*, triciclazol, triadimefon și triadimenol* triadimefon*, triazofos*, triticonazol, triflumuron, trifluralin, tebuconazol*, tebufenpirad*, tiabendazol*, tiametoxam (sumă de tiametoxam și clotianidin, exprimată în tiametoxam)*, tolilfluanid*, tolclofos-metil*, trifloxistrobin*, tiacloprid*, triforin, tiofanat-metil*, vinclozolin*, quinalfos, zoxamid*, 3-hidroxi carbofuran, o-fenilfenol.

* Substanță activă inclusă în programul comunitar de control, multianual și coordonat de asigurare a respectării limitelor maxime de reziduuri de pesticide și de evaluare a expunerii consumatorilor la reziduurile de pesticide din și de pe alimentele de origine vegetală și animală.

Depozitul de destinație - locul de destinație al produselor provenind din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene, așa cum este declarat în documentul de intrare la import/notificare comerț intraunional prevăzut de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Agenției Naționale de

Administrare Fiscală nr. 152/3.476/2020 pentru aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor de origine nonanimală care stabilește condițiile în care se derulează operațiunile de import, export, tranzit și comerț intraunional de produse alimentare de origine nonanimală și de produse chimice anorganice și organice care sunt utilizate ca ingrediente pentru prepararea alimentelor destinate consumului uman supuse controlului oficial pentru siguranța alimentelor, cu modificările ulterioare.

Birou vamal - orice birou la care pot fi îndeplinite toate sau unele dintre formalitățile vamale prevăzute în reglementările vamale;

Controlul oficial privind conținutul de reziduuri de pesticide în produsele de origine nonanimală la importul în condiții speciale și la intensificarea temporară a controalelor oficiale se realizează în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare, și cu procedurile specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia.

Precizări tehnice

- a) Analizele se efectuează în laboratoare oficiale specializate, desemnate de ANSVSA.
- b) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al ministrului sănătății nr. 12/181/380/2009 privind reziduurile de pesticide în și pe alimente și furaje de origine animală și vegetală.
- c) Prelevarea de probe se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 pentru aprobarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și nonanimală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, și ale Procedurii pentru prelevarea de probe din produse alimentare de origine nonanimală în vederea determinării concentrației de reziduuri de pesticide, elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.
- d) În cazul probelor prelevate în cadrul controlului oficial, rezultatul analizelor de laborator trebuie raportat împreună cu incertitudinea de măsurare extinsă (U) sub forma: rezultat = $x \pm U$ (unități), cu x reprezentând valoarea măsurată și U incertitudinea de măsurare extinsă.

Respectarea limitei maxime admise se verifică conform următoarei reguli de decizie:

- dacă din valoarea măsurată se scade incertitudinea extinsă (U) și limita maximă admisă este depășită, proba este considerată neconformă ($x - U > \text{MRL}$) și lotul este declarat neconform;

- dacă din valoarea măsurată se scade incertitudinea extinsă (U) și limita maximă admisă nu este depășită ($x - U < LMR$), proba este considerată conformă și lotul este declarat conform.

e) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

f) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

g) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei:

(i) la prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză;

(ii) în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru;

(iii) în cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

h) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

i) În cazul în care operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii, în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

j) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. i), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită,

examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

k) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

l) În cazul suspiciunii de neconformitate sau al loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

m) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

n) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

o) Loturile de produse alimentare pentru care s-au depistat reziduuri de pesticide peste limitele legale maxime admise și au fost declarate neconforme nu sunt puse pe piață și/sau sunt retrase de pe piață, după caz; ele nu sunt destinate consumului uman direct și nu sunt utilizate ca ingrediente la fabricarea altor produse alimentare și nici amestecate cu alte produse alimentare.

i) În cazul în care există suspiciuni cu privire la prezența neconformității cu legislația privind siguranța alimentelor sau când există îndoieli cu privire la destinația reală a lotului sau la corespondența dintre lot și garanțiile certificate, inspectorii din cadrul DSVSA/posturilor de inspecție la frontieră/punctelor de intrare desemnate efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea sau îndoiala, lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale;

aceste activități sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora personalul de specialitate ia măsurile ce se impun aplicând instrucțiunile, procedurile și prevederile legale în vigoare aplicabile fiecărui caz în parte;

p) În cazul în care există suspiciuni fundamentate cu privire la nerespectarea legislației privind siguranța alimentelor, personalul de specialitate din DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea, lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; aceste activități sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora, personalul de specialitate ia măsurile ce se impun aplicând instrucțiunile, procedurile și prevederile legale în vigoare aplicabile fiecărui caz în parte.

q) Orice modificare a legislației la nivel european, aplicabilă direct statelor membre ale Uniunii Europene, este luată în considerare în controlul oficial în ceea ce privește produsele alimentare, modul de prelevare și frecvența controalelor fizice.

r) Supravegherea unităților cu activitate în domeniul alimentar se face în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare, pentru verificarea respectării prevederilor Regulamentului (CE) nr. 369/2005, cu amendamentele ulterioare, și [art. 2](#) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare; aceasta se realizează prin evaluarea schemelor de prelevare și testare/sistemului de control al operatorului, analiza înregistrărilor obținute - buletine de analiză obținute în urma testării - și evaluarea acțiunilor corective și preventive întreprinse, prin identificarea corectă a măsurilor corective și preventive în concordanță și proporționale cu neconformitățile constatate; în cazul în care în urma controlului se constată nerespectarea cerințelor legislative se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator în vederea verificării conformității cu legislația și a aplicării măsurilor de control ce se impun; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

s) La stabilirea Planului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criterii precum: numărul depozitelor de destinație ale operatorilor economici care realizează activitatea de import și comerț intraunional, capacitatea depozitelor, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, sistemul de control al operatorului economic, volumul importurilor derulate prin posturile de inspecție la frontieră, biroul vamal și depozite de destinație, notificările Sistemului Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje (SRAAF) și rezultatele analizelor de laborator privind

depășirile limitelor maxime admise din anii precedenți, alte criterii stabilite la nivel județean, precum și prevederile Regulamentului Comisiei Europene de stabilire a programului de control multianual coordonat al Uniunii Europene și ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare. Sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească următoarele criterii:

- (i) să fie proiectat pentru o perioadă de cel puțin trei ani;
- (ii) să specifice tipul pesticidelor monitorizate din și de pe produsele alimentare, cu planificarea anuală a acestora;
- (iii) să specifice tipul produselor alimentare care sunt monitorizate, cu planificarea anuală a acestora;
- (iv) să conțină date cu privire la procedura de prelevare utilizată, strategia de prelevare utilizată, limitele maxime admise care se aplică la interpretarea rezultatelor de laborator.

Frecvența de monitorizare prin prelevare de probe a unui operator economic se stabilește în funcție de evaluarea sistemului de control aplicat de acesta.

t) În cadrul controlului oficial, personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică existența și implementarea unor sisteme și/sau proceduri privind respectarea cerințelor de trasabilitate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare.

u) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

D. Controlul oficial al unităților care procesează, depozitează și valorifică produse de origine nonanimală

Tabelul 1. Unitățile supuse înregistrării/autorizării și controlului pentru siguranța alimentelor

Nr. crt.	Unități supuse controlului oficial	Evaluare
	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	
1.	Unități de prelucrare a cartofilor preparați sau congelați	O dată la 2 ani

2.	Unități de producție a piureului de cartofi deshidratați	O dată la 2 ani
3.	Unități de producție de gustări din cartofi	O dată la 2 ani
4.	Unități de producție pentru fabricarea cartofilor crocanți	O dată la 2 ani
5.	Unități de producție pentru fabricarea făinii de cartofi	O dată la 2 ani
6.	Unități de fabricare a sucurilor de fructe și legume	O dată la 2 ani
7.	Unități de fabricare a concentratelor din fructe și legume	O dată la 2 ani
8.	Unități de conservare a fructelor	O dată la 2 ani
9.	Unități de fabricare a produselor alimentare din fructe și legume	O dată la 2 ani
10.	Unități de fabricare a gemurilor	O dată la 2 ani
Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale		
11.	Unități pentru producția de uleiuri vegetale brute (de exemplu, ulei de măsline, floarea-soarelui, soia, rapiță, in, semințe de dovleac, porumb)	O dată la 2 ani
12.	Unități pentru producția făinii oleaginoase nedegresate	O dată la 2 ani
13.	Unități pentru producția uleiurilor vegetale rafinate (de exemplu, ulei de măsline, ulei de soia)	O dată la 2 ani
14.	Unități pentru prelucrarea uleiurilor vegetale	O dată la 2 ani
15.	Unități pentru fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	O dată la 2 ani
16.	Unități pentru fabricarea amestecurilor pentru tartine	O dată la 2 ani
17.	Unități pentru fabricarea grăsimilor de gătit combinate	O dată la 2 ani
Fabricarea produselor de morărit, a amidonului și a produselor din amidon		
18.	Unități de morărit	O dată la 2 ani
19.	Unități pentru măcinarea orezului	O dată la 2 ani
20.	Unități pentru măcinarea legumelor	O dată la 2 ani

21.	Unități pentru fabricarea cerealelor pentru micul dejun	O dată la 2 ani
22.	Unități pentru fabricarea premixurilor	O dată la 2 ani
23.	Unități pentru fabricarea amidonului și a produselor din amidon	O dată la 2 ani
24.	Unități pentru fabricarea glucozei	O dată la 2 ani
25.	Unități pentru fabricarea glutenului	O dată la 2 ani
Fabricarea de produse făinoase și de brutărie		
26.	Unități pentru fabricarea pâinii, produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelor	O dată la 2 ani
27.	Unități pentru fabricarea biscuiților, pișcoturilor, a produselor uscate de panificație, a produselor de patiserie și prăjiturilor conservate, precum și pentru fabricarea produselor pentru gustări dulci sau sărate	O dată la 2 ani
28.	Unități pentru fabricarea macaroanelor, tăiețeilor, cușcușului, pastelor făinoase și altor produse făinoase similare	O dată la 2 ani
Fabricarea altor produse alimentare		
29.	Unități pentru fabricarea sau rafinarea zahărului și a înlocuitorilor din sfeclă de zahăr, suc de trestie de zahăr, arțar și palmier	O dată la 2 ani
30.	Unități pentru fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei, a produselor zaharoase, inclusiv unt de cacao, grăsime și ulei de cacao, a gumei de mestecat, conservarea în zahăr a fructelor, sâmburilor de fructe și a altor părți ale plantelor, fabricarea pastilelor, tabletelor, dropsurilor, drajeurilor mentolate și/sau cu alte arome	O dată la 2 ani
31.	Unități pentru fabricarea înghețatei	O dată la 2 ani
32.	Unități pentru prelucrarea cafelei	O dată la 2 ani
33.	Unități pentru prelucrarea ceaiului	O dată la 2 ani
34.	Unități pentru fabricarea condimentelor	O dată la 2 ani
35.	Unități pentru fabricarea preparatelor alimentare omogenizate și alimentelor dietetice	O dată la 2 ani
36.	Unități pentru fabricarea altor produse neclasificate în altă parte	O dată la 2 ani

37.	Unități de fabricare a produselor alimentare congelate	O dată la 2 ani
38.	Unități de fabricare a produselor alimentare confiate/deshidratate (de exemplu, legume, fructe, coji de fructe și alte părți de plante, confiate - uscate, glasate sau cristalizate)	O dată la 2 ani
39.	Unități pentru producția, procesarea și comercializarea ciupercilor	O dată la 2 ani
40.	Unități pentru producția de germeni	O dată la 2 ani
41.	Unități pentru producția de semințe destinate germinării	O dată la 2 ani
Fabricarea băuturilor		
42.	Unități pentru fabricarea băuturilor alcoolice distilate	O dată la 2 ani
43.	Unități pentru fabricarea alcoolului etilic de fermentație	O dată la 2 ani
44.	Unități pentru fabricarea vinului	O dată la 2 ani
45.	Unități pentru fabricarea cidrului și a altor vinuri din fructe	O dată la 2 ani
46.	Unități pentru fabricarea altor băuturi nedistilate obținute prin fermentare	O dată la 2 ani
47.	Unități pentru fabricarea berii	O dată la 2 ani
48.	Mălțăria	O dată la 2 ani
49.	Unități pentru fabricarea de băuturi răcoritoare nealcoolice; ape minerale și alte ape îmbuteliate	O dată la 2 ani
Vânzarea cu amănuntul		
50.	Unitate de obținere a produselor de morărit	O singură dată
51.	Unitate de obținere a pâinii, specialităților și produselor de panificație	O singură dată
52.	Unitate de obținere a pastelor făinoase	O singură dată
53.	Unitate de comercializare a produselor alimentare obținute din semipreparate congelate/refrigerate	O singură dată
54.	Unitate/Instalație de obținere de sucuri din fructe și/sau legume	O singură dată

55.	Unitate de obținere a produselor prelucrate din legume, fructe, ciuperci și produse cerealiere	O singură dată
56.	Unitate de obținere a uleiurilor presate la rece	O singură dată
57.	Miniberărie	O singură dată
58.	Unitate pentru obținerea vinului	O singură dată
59.	Distilerie	O singură dată
60.	Sifonărie	O singură dată
61.	Automate/Tonete de obținere a înghețatei	-
62.	Unități de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală congelate	O singură dată
Vânzarea cu ridicata		
63.	Piața angro de legume și fructe	-
Transport și depozitare		
64.	Depozit pentru semințe de consum	O singură dată
65.	Depozit alimentar pentru produse de origine nonanimală	O singură dată
66.	Depozit frigorific pentru produse alimentare de origine nonanimală	O singură dată
67.	Mijloc de transport produse de origine nonanimală	-
Altele		
68.	Unități de ambalare și/sau îmbuteliere a produselor alimentare de origine nonanimală	O dată la doi ani
69.	Producători primari care valorifică produse primare de origine nonanimală	-

Tabelul 2. Unități de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor și controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (cap. 2 din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum

și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare) *

		Modalitatea de control
	Transport și depozitare	
70.	Depozit alimentar	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
	Unități de alimentație publică	
71.	a) Restaurant, indiferent de specific, exclusiv cele care au și catering. Această categorie include și restaurante cu autoservire, vagoane-restaurant, rulote, fast-fooduri, baruri, precum și alte unități în care se prepară și se servesc alimente	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
	b) Restaurante care au și catering	Semestrial pentru fiecare unitate din fiecare județ
72.	Pizzerie	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
73.	Cantină	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
74.	Laborator de cofetărie și/sau patiserie	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
75.	Cofetărie/Patiserie	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
76.	Pensiune turistică, indiferent de specific	Anual, pentru fiecare județ: - 100% - < 20 de unități; - 50% - 20 - 40 de unități; - 30% - 40 - 80 de unități; - 10% - > 80 de unități.
77.	Magazin alimentar	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ

78.	Hipermarket/Supermarket	Anual, pentru fiecare județ: - 100% - < 15 unități; - 50% - 15 - 30 de unități; - 30% - 30 - 60 de unități; - 20% - > 60 de unități.
79.	Unități de vânzare prin internet	Minimum 50% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
80.	Catering	Semestrial pentru fiecare unitate din fiecare județ
	Alte tipuri de unități	
81.	Automate de vânzare a produselor alimentare	Anual 5% din numărul total de automate
82.	Unități mobile de comercializare a alimentelor	Anual 5% din numărul total de unități
83.	Târg, expoziție de produse alimentare	Un control pentru fiecare târg/expoziție la fiecare organizare

Notă pentru unitățile din tabelul 2:

* În vederea eficientizării activităților și în funcție de resursele existente, controalele oficiale pentru verificarea cerințelor de igienă la aceste tipuri de unități se desfășoară în comun, pentru domeniul produselor de origine animală și nonanimală.

Rezultatele evaluării unităților se iau în considerare la selectarea unităților pentru control.

În cadrul evaluării, pentru unitățile de la pct. 70, 74 și 78 se completează și punctajul pentru încadrarea în categorii de risc, necesară tarifării activităților de control oficial în domeniul nonanimal, conform legislației specifice, respectiv lit. G din Fișa de evaluare a unităților de comercializare a produselor alimentare, inclusiv depozite alimentare și baruri și lit. H din Fișa de evaluare a unităților de alimentație publică înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, publicate pe site-ul ANSVSA.

Prioritizarea controalelor oficiale

1. Frecvența controlului oficial al unităților care procesează, depozitează și valorifică produse de origine nonanimală menționate în tabelul 1 se stabilește și se aplică în funcție de clasificarea unităților în categorii de risc și în conformitate cu prevederile [art. 9](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare.

2. Evaluarea unităților și clasificarea acestora în categorii de risc sunt realizate de personalul de specialitate cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală din cadrul DSVSA, care menține o evidență a unităților evaluate și clasificarea acestora în categorii de risc.

Dacă în urma unui control oficial se constată că nu mai sunt îndeplinite condițiile care au stat la baza clasificării și încadrării în categoria de risc, se realizează reevaluarea unității. Operatorul poate solicita reevaluarea pentru reîncadrarea în categorii de risc, dar nu mai mult de o dată pe an.

Evaluarea unităților se realizează cu utilizarea fișelor de evaluare și a altor instrucțiuni primite de la nivel central și include:

- evaluarea respectării cerințelor preliminare de igienă și/sau utilizarea ghidurilor de bune practici de igienă, de bune practici de producție, a celor de bune practici agricole și a procedurii/procedurilor bazate pe principiile HACCP, după caz;
- verificarea fiabilității și a rezultatelor controalelor proprii, luând în considerare toate tipurile de risc;
- utilizarea unor produse sau substanțe care pot influența siguranța alimentelor (de exemplu, aditivii alimentari, organisme modificate genetic);
- integritatea și salubritatea alimentelor.

Planificarea activității de control, conform frecvenței stabilite în prezentele norme, se realizează în funcție de rezultatul ultimei evaluări efectuate.

3.

Frecvența supravegherii și controlului unităților prevăzute la pct. 1-49 este:

(i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 4 luni;

(ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;

(iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată pe an.

Frecvența supravegherii și controlului unităților prevăzute la pct. 50-60 este:

(i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;

(ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 12 luni;

(iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 24 de luni.

Frecvența supravegherii și controlului unităților prevăzute la pct. 62, 64-66, 68 este:

(i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;

(ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 12 luni;

(iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 24 de luni.

Pentru mijloacele de transport prevăzute la pct. 67 controlul oficial se realizează la vizarea documentului de înregistrare a mijloacelor de transport pentru produse alimentare de origine nonanimală, conform prevederilor Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare.

Pentru unitățile de la pct. 61 controlul oficial se desfășoară anual, la minimum 20% din numărul operatorilor înregistrați, iar pentru unitățile de la pct. 63 controlul oficial se desfășoară o dată pe an pentru fiecare unitate.

Precizări tehnice

a) La realizarea controlului oficial în unitățile care procesează, depozitează și valorifică produse de origine nonanimală se verifică respectarea cerințelor privind trasabilitatea, igiena produselor alimentare, procedurile care au la bază principiile HACCP, luând în considerare toate tipurile de riscuri asociate produselor alimentare; controalele oficiale desfășurate în conformitate cu prevederile prezentei norme includ verificarea informațiilor referitoare la produse alimentare puse la dispoziția consumatorului final prin intermediul etichetei sau al altor documente însoțitoare cu cele constatate în unitate.

b) Frecvența controalelor stabilite prin prezentele norme poate fi modificată pentru anumiți operatori din domeniul alimentar în urma analizei efectuate la nivelul DSVSA, această analiză este bazată pe risc, pe rezultatele controalelor oficiale realizate anterior, pe evaluarea fiabilității și rezultatelor controalelor proprii care au fost efectuate de către operatori sau de către un terț la cererea lor, de sisteme private de asigurare a calității.

c) În cazul în care în urma controlului se constată neconformitate în aplicarea prevederilor Regulamentului (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare, procesul-verbal de constatare întocmit în urma controlului trebuie să specifice termenul de timp acordat pentru eliminarea neconformităților constatate și data la care se va efectua recontrolul.

d) În cazul suspiciunii de neconformitate sau al loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66, 67, 137 și 138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz.

e) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții trebuie însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

f) În cazul în care există suspiciuni fundamentate cu privire la nerespectarea legislației privind siguranța alimentelor, personalul de specialitate din DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea, lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; aceste activități sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora personalul de specialitate ia măsurile ce se impun aplicând instrucțiunile, procedurile și prevederile legale în vigoare aplicabile fiecărui caz în parte.

g) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

h) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către [Legea nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

i) Controlul oficial al unităților de la nr. crt. 69 se realizează conform frecvențelor și instrucțiunilor următoare:

Tip unitate	Tip produs	Frecvența controalelor
Producători primari care valorifică produse primare de origine nonanimală indiferent de mediul de cultivare (solar, seră, câmp deschis)	Legume cu frunze verzi ce se consumă de obicei crude, roșii; legume cu bulbi și tulpini; pepeni	1/an la minimum 15 unități pe județ

	Fructe moi destinate consumului direct (de exemplu, căpșuni, zmeură, coacăze, vișine, cireșe), alte tipuri de fructe	1/an la minimum 5 unități pe județ
	Cereale destinate consumului uman direct	1/an de la minimum 2 unități pe județ

1. Controalele oficiale se efectuează pentru verificarea conformității operatorilor cu dispozițiile aplicabile producției primare a alimentelor de origine nonanimală prevăzute în anexa nr. 1 la Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare.

2. La stabilirea planurilor de control de la nivel județean/municipiului București se utilizează bazele de date privind producătorii primari deținute de structuri județene ale Agenției Naționale pentru Cadastru și Publicitate Imobiliară și/sau Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale și primăriei și se iau în considerare criteriile precum: numărul operatorilor cu același tip de activitate, capacitatea de producție, numărul de consumatori, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, programul de autocontrol al operatorului, riscuri asociate anumitor etape din lanțul alimentar, riscuri asociate anumitor categorii de alimente, rezultatele controalelor anterioare, condițiile climatice și altele.

D1.1. Criterii microbiologice de siguranță

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella spp	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de valabilitate Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

			Restaurante, inclusiv fast-food	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Salmonella spp	Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Restaurante, inclusiv fast-food	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Baruri	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
3.	Semințe încolțite/germeni (gata pentru a fi consumate)	Salmonella spp	Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		E.coli producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4	Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Unități de producere germeni	O dată pe an pentru fiecare unitate

				Ori de câte ori situația o impune
		Listeria monocytogenes	Unități de producere germeni	O dată pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
4.	Alimente gata pentru consum (care conțin ingrediente de origine nonanimală)	Listeria monocytogenes	Restaurante, inclusiv fast-food, cantine, alte unități de preparare a hranei (catering) Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Unități de producție a legumelor și fructelor congelate	Anual maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de legume și fructe congelate	Anual maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
5.	Plante aromatice și condimente (mentă, busuioc, coriandru, piper); semințe de susan	Salmonella spp ¹⁾	Depozite alimentare	Anual maximum 2 probe din fiecare județ la produsele care nu au fost prelevate în posturile de control la frontieră și birouri vamale Ori de câte ori situația o impune
			Unități de ambalare	Anual maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
6.	Alimente gata de consum: vegetale cu frunze verzi, vegetale cu bulbi și tulpini; roșii, pepene	Salmonella spp ¹⁾	Unități de producție primară	Anual maximum 5 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

			Depozite alimentare Unități de ambalare	Anual maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
7.	Vegetale cu frunze verzi Fructe de pădure moi	Hepatita A Norovirus ³⁾	Unități de producție primară Depozite alimentare	Anual maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
	Vegetale cu frunze verzi Fructe	Cryptosporidium Giardia ⁴⁾	Unități de producție primară Depozite alimentare	O probă pe an din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
8.	Apă potabilă utilizată ca ingredient	Escherichia coli/100 ml Enterococi (streptococi fecali)/100 ml	Fabricarea pâinii, fabricarea prăjiturilor, a produselor proaspete de patiserie Fabricarea biscuiților și pișcoturilor, fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor Fabricarea sucurilor de fructe și legume Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase Fabricarea macaroanelor, tăiețelilor, cușcușului și a altor produse făinoase similare Fabricarea berii	Lunar maximum 2 probe din unități alese în mod aleatoriu, din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
9.	Apă ²⁾	Escherichia coli/250 ml Enterococi (Streptococi fecali)/250 ml Pseudomonas aeruginosa/250 ml	Unități de îmbuteliere a apei în sticle sau alte recipiente	O probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune

	Escherichia coli și alți coliformi la 37°C/250 ml și 44,5°C/250 ml Enterococi (Streptococi fecali)/250 ml Pseudomonas aeruginosa/250 ml	Unități de îmbuteliere a apei minerale naturale	O probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune
	Escherichia coli și alți coliformi la 37°C/250 ml și 44,5°C/250 ml Enterococi (Streptococi fecali)/250 ml Pseudomonas aeruginosa/250 ml	Unități de îmbuteliere a apei de izvor	O probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune

D1.2. Criterii microbiologice de igienă

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	Escherichia coli	Sfârșitul procesului de fabricație în:	
			Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Restaurante, inclusiv fast-food	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	Escherichia coli	Sfârșitul procesului de fabricație	
			Supermarket/hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Restaurante, inclusiv fast-food	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Baruri	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

¹⁾ Se utilizează cea mai recentă versiune a metodei analitice de referință sau o metodă validată prin comparație cu aceasta în conformitate cu protocolul stabilit în EN ISO 16140-2; pentru fiecare probă se colectează un număr n = 5 unități de prelevare, fiecare având o greutate minimă de 100 g.

La interpretarea rezultatelor se aplică principiul precauției și prevederile [art. 14](#) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare, criteriul aplicat "nu s-a detectat Salmonella în 25 g".

²⁾ Scopul prelevării de probe este de a verifica respectarea și implementarea de către operatorii din domeniul alimentar a cerințelor de igienă și a principiilor HACCP stabilite în Regulamentul (CE) [nr. 852/2004](#), cu amendamentele ulterioare.

³⁾ Se utilizează cea mai recentă versiune a metodei analitice de referință sau o metodă validată prin comparație cu aceasta în conformitate cu protocolul stabilit în EN ISO 15216-2; pentru fiecare probă se colectează un număr n = 5 unități de prelevare, fiecare având o greutate minimă de 250 g.

La interpretarea rezultatelor se aplică principiul precauției și prevederile [art. 14](#) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare, criteriul aplicat "nu s-a detectat Norovirus și Hepatita A în 25 g".

⁴⁾ Se utilizează cea mai recentă versiune a metodei analitice de referință sau o metodă validată prin comparație cu aceasta în conformitate cu protocolul stabilit în EN ISO 18744/2016; pentru fiecare probă se colectează un număr n = 5 unități de prelevare, fiecare având o greutate minimă de 250 g.

La interpretarea rezultatelor se aplică principiul precauției și prevederile [art. 14](#) stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare, criteriul aplicat "nu s-a detectat *Cryptosporidium* și *Giardia* în 25 g".

Controlul oficial privind riscul de contaminare microbiologică în produsele de origine nonanimală la importul în condiții speciale și la intensificarea temporară a controalelor oficiale se realizează în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare, și cu procedurile specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia.

D1.3. Criterii microbiologice stabilite conform Ordinului președintelui ANSVSA [nr. 27/2011](#) privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) [nr. 2.073/2005](#) privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

Nr. crt.	Denumirea produsului	Examenul de laborator	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Torturi și prăjituri cu creme, frișcă, fructe	Enterobacteriaceae	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea prăjiturilor, a produselor proaspete de patiserie	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
2.	Condimente și amestecuri de condimente	Enterobacteriaceae Drojdii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea condimentelor și amestecuri de condimente Unități ambalare și amestecuri de condimente	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

3.	Sucuri concentrate și piure de fructe și legume, altele decât formulele de început deshidratate și produsele alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni	Enterobacteriaceae Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea sucurilor de fructe și legume	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
4.	Produse de panificație cu umpluturi	Enterobacteriaceae Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea prăjiturilor, a produselor proaspete de patiserie	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
5.	Alune, nuci (miez)	Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului tehnologic Depozite Unități de sortare, ambalare	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
6.	Sendvișuri, mâncăruri tip fast- food și alte preparate culinare gata de consum	Enterobacteriaceae	Sfârșitul procesului tehnologic Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering) Restaurante, inclusiv fast-food	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
7.	Semințe de consum	Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului tehnologic Depozite de semințe de consum Unități de sortare, ambalare	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
8.	Ceai (plantă pentru infuzie)	Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului tehnologic Unități de fabricarea a ceaiului Unități de sortare, ambalare	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

9.	Paste făinoase (inclusiv cu umpluturi)	Enterobacteriaceae Drojdii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Unități producție paste făinoase	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
10.	Făinuri pentru panificație	Drojdii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea produselor de morărit	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
11.	Amidon	Bacillus cereus (spori)	Sfârșitul procesului tehnologic Unități de fabricarea amidonului Unități de ambalare	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

Precizări tehnice

- a)** Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.
- b)** Condițiile microbiologice pentru produsele din tabelele D1.1 și D1.2 trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, ale Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, și ale Hotărârii Guvernului nr. 1.020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale, cu modificările și completările ulterioare.
- c)** Criteriile microbiologice pentru produsele din tabelul D1.3 trebuie să fie în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 27/2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Acestea indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție, nu se aplică produselor introduse pe piață și stabilesc o valoare de referință a contaminării, la depășirea cărora se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația în domeniul alimentar.
- d)** Prelevarea se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin metode diferite de prelevare în funcție de produs, în conformitate cu procedura "Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea testării microbiologice", elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia. Pentru probele care nu sunt prelevate în ambalajul final se utilizează tehnici aseptice de prelevare. Pentru fiecare probă prelevată se vor folosi instrumente sterile; proba

trebuie să fie ambalată în recipiente sterile sau în pungi de polietilenă de uz alimentar care să ofere protecție adecvată împotriva contaminării externe și protecție împotriva deteriorării probei pe perioada transportului; recipientul în care se pune proba recoltată trebuie să fie sigilat astfel încât deschiderile neautorizate să fie detectabile și trimis la laborator în cel mai scurt timp posibil, luând toate măsurile necesare de protecție împotriva scurgerilor sau a alterării. Proba de laborator trebuie să fie păstrată astfel încât caracteristicile microbiologice să nu fie modificate.

e) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

f) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către [Legea nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

g) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

h) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

i) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (CE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și

auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de-a doua expertize din partea operatorului.

j) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. i), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operator, care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

k) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului dintre DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

l) În cazul suspiciunii fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor de neconformitate sau a loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

m) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator, se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

n) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care să se încadreze în criteriile de acceptabilitate; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

o) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criterii precum: numărul și mărimea unității, tipul de produs, capacitatea depozitelor, sistemul de control al operatorului, notificările transmise prin intermediul SRAAF și rezultatele obținute în anii precedenți în urma analizelor de laborator privind

neconformitățile cu legislația, istoricul operatorului privind respectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, stadiul de implementare a unei/unor proceduri bazate pe principiile HACCP.

p) Supravegherea unităților cu activitate în domeniul alimentar se face în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare, pentru verificarea respectării normelor și a criteriilor stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile art. 2 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare. Aceasta se realizează prin evaluarea schemelor de prelevare și testare/sistemul de control al operatorului, analiza înregistrărilor obținute, buletine de analiză obținute în urma testării și evaluarea acțiunilor corective și preventive întreprinse, adecvanța lor; în cazul în care în urma controlului se constată nerespectarea cerințelor legislative, se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator în vederea verificării conformității cu legislația și a aplicării măsurilor de control ce se impun; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

q) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

D2. Examine de laborator pentru stabilirea eficienței operațiunilor de igienizare în unități care procesează, depozitează și valorifică produse alimentare de origine nonanimală

Teste de sanitație	Frecvența controlului	Locul de prelevare	Examen microbiologic
1	2	3	4
	Lunar de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme
- mâini	Lunar de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Enterobacteriaceae Stafilococ coagulazo- pozitiv

Aeromicrofloră	Lunar de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Numărul total de drojdii și mucegaiuri
Recipienți de sticlă, metal, material plastic, inclusiv capace, capse	Lunar de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme
Ambalaje polietilenă, polistiren	Lunar de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare Restaurante, baruri, cantine și alte unități de preparare a hranei (catering)	Număr total de germeni Bacterii coliforme Numărul total de drojdii și mucegaiuri
- 5 suprafețe de lucru care vin în contact cu produsul alimentar - 5 suprafețe care nu vin în contact cu produsul alimentar	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de preparare a fructelor și vegetalelor pretăiate Unități de producție și depozitare a legumelor și fructelor congelate	Listeria monocytogenes
	O dată pe an de la fiecare unitate	Unități de producere de germeni	

Precizări tehnice privind D2

- a)** Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.
- b)** Condițiile microbiologice pentru parametrii din tabelul de mai sus trebuie să fie în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările ulterioare.
- c)** Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu procedurile "Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea testării microbiologice" și "Prelevarea probelor din mediu pentru detectarea Listeriei monocytogenes", elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia.
- d)** Proba de laborator trebuie să fie păstrată astfel încât caracteristicile microbiologice să nu fie modificate; pentru fiecare probă prelevată se folosesc instrumente sterile; proba trebuie să fie ambalată în recipiente sterile sau în pungi de polietilenă

de uz alimentar care să ofere protecție adecvată împotriva contaminării externe și protecție împotriva deteriorării probei pe perioada transportului; recipientul care conține probă trebuie să fie sigilat astfel încât deschiderile neautorizate să fie detectabile și trimis la laborator în cel mai scurt timp posibil, luând toate măsurile necesare de protecție împotriva scurgerilor sau a alterării.

e) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

f) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

g) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator, se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

E. Controlul oficial privind caracteristicile de calitate ale produselor alimentare

Nr. crt.	Denumirea produsului	Examenul de laborator	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Grâu ⁽¹⁾	Conținutul maxim de umiditate	Depozit/siloz	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
2.	Sucuri de legume ⁽²⁾	Substanța uscată solubilă (exclusiv adaosul de sare sau de zahăr), % grade refractometrice, la 20°C	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ
3.	Maioneze și sosuri de maioneze ⁽³⁾	Aciditatea exprimată în acid acetic (%)	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ

4.	Vin ⁽⁴⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Conținut în zaharuri		
		Alcoolul metilic		
5.	Băuturi alcoolice distilate ⁽⁵⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Alcoolul metilic		
		Conținutul în substanțe volatile		
		Extract sec total		
6.	Bulion și pastă de tomate ⁽⁶⁾	Conținut de substanță uscată solubilă	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ
7.	Ape de izvor/minerale utilizate ca materie primă ⁽¹⁰⁾	Conținut de bor	Unități de îmbuteliere ape de izvor ⁽⁷⁾	Semestrial de la fiecare unitate
			Unități de îmbuteliere ape minerale ⁽⁸⁾	Semestrial de la fiecare unitate
8.	Ulei de măsline	Identificarea uleiurilor vegetale de altă natură	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozit de destinație Depozit alimentar	Anual 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene și cele provenind din import care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune

9.	Ierburi și condimente Ceaiuri	Identificarea impurităților botanice ale altor specii de plante sau identificarea impurităților de natură minerală, insecte, dăunători	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozit de destinație Depozit alimentar	Anual 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene și cele provenind din import care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune
			Unități de producție și/sau ambalare	Anual 3 probe din fiecare județ
10.	Produse de panificație și patiserie (de exemplu, plăcinte, biscuiți, napolitane)	Acizi grași trans ^{(9), (11), (13)}	Unități de fabricație Depozite alimentare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație ⁽¹²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
11.	Alimente de origine nonanimală prăjite (de exemplu, cartofi prăjiți)		Restaurant Fast-food	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
12.	Popcorn pentru microunde		Unități de fabricație Depozite alimentare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

			Depozite de destinație ⁽¹²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de fiecare produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
13.	Grăsimi și uleiuri parțial hidrogenate, unele margarine (în special de natură industrială)		Depozit alimentar	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație (12)	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de fiecare produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
14.	Caracteristicile de calitate pentru produsele alimentare menționate la pct. 2-6 și 8-13		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

(1) Pentru grâu, criteriile de calitate minime sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.272/2009 al Comisiei din 11 decembrie 2009 de stabilire a normelor de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului cu privire la achiziționarea și vânzarea produselor agricole în cadrul schemei de intervenție publică.

(2) Pentru sucuri de legume, criteriile de calitate sunt în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 359/671/137/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea și păstrarea sucurilor de legume, cu modificările și completările ulterioare.

(3) Pentru maioneze și sosuri de maioneze, criteriile de calitate sunt în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 454/917/2001/22/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea, păstrarea și calitatea uleiurilor vegetale, grăsimilor tartinabile - margarine - și a maionezelor, destinate comercializării pentru consumul uman, cu modificările și completările ulterioare.

(4) Pentru vin, criteriile de calitate sunt stabilite prin Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 ianuarie 2008 privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1.576/89 al Consiliului, cu amendamentele ulterioare, prin Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164 din 24 iunie 2015.

(5) Pentru băuturi alcoolice distilate, criteriile de calitate sunt în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 368/1.160/212/2008 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești.

(6) Pentru bulion și pastă de tomate, criteriile de calitate sunt în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii, alimentației, pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 362/670/107/2002 pentru aprobarea Normelor cu privire la conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea și păstrarea bulionului și a pastei de tomate.

(7) Pentru apele de izvor, criteriile de calitate sunt în conformitate cu prevederile Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

(8) Pentru apele minerale se monitorizează conținutul de bor în conformitate cu legislația specifică reprezentată de Hotărârea Guvernului nr. 1.020/2005, cu modificările și completările ulterioare, și de Ordinul președintelui Agenției Naționale pentru Resurse Minerale nr. 5/2012 privind aprobarea Listei apelor minerale naturale recunoscute în România.

⁽⁹⁾ Data de la care prelevarea de probe este demarată, precum și detalii privind arondarea laboratoarelor vor fi transmise după ce metodele de analiză ale laboratoarelor care efectuează aceste determinări îndeplinesc prevederile [art. 34](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare.

⁽¹⁰⁾ Apele de izvor/minerale se prelevează în etapa premergătoare îmbutelierii.

⁽¹¹⁾ În cadrul controlului oficial personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică existența și implementarea unor sisteme și/sau proceduri privind respectarea cerințelor de trasabilitate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) [nr. 178/2002](#), cu amendamentele ulterioare, respectarea cerințelor generale de igienă, conform prevederilor art. 3, 4 și 5, precum și ale anexei II la Regulamentul (CE) [nr. 852/2004](#), precum și realizarea analizei de risc privind prezența/formarea acizilor grași trans, fiabilitatea și rezultatele controalelor proprii ale operatorilor din domeniul alimentar.

⁽¹²⁾ Depozitul de destinație reprezintă locul de destinație al produselor provenind din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene, astfel cum este declarat în documentul de intrare la import/notificare comerț intraunional, prevăzute de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Agenției Naționale de Administrare Fiscală [nr. 152/3.476/2020](#) pentru aprobarea [Normei](#) pentru siguranța alimentelor de origine nonanimală care stabilește condițiile în care se derulează operațiunile de import, export, tranzit și comerț intraunional de produse alimentare de origine nonanimală și de produse chimice anorganice și organice care sunt utilizate ca ingrediente pentru prepararea alimentelor destinate consumului uman supuse controlului oficial pentru siguranța alimentelor, cu modificările ulterioare.

⁽¹³⁾ Se prelevează produse alimentare destinate direct consumatorului final și/sau vânzării cu amănuntul. În cazul în care produsele alimentare nu sunt destinate direct consumatorului final și/sau vânzării cu amănuntul, personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică furnizarea de informații către alți operatori privind conținutul de acizi grași trans.

Precizări tehnice

- a)** Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.
- b)** Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA.
- c)** Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

d) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

e) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

f) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

g) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză asigurat prin art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de-a doua expertize din partea operatorului.

h) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. g), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorul solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar, care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care

utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

i) Loturile de produse alimentare care fac subiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

j) În cazul în care există suspiciuni fundamentate cu privire la nerespectarea legislației privind calitatea și siguranța alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora inspectorii iau măsurile ce se impun aplicând prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

k) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

l) În cadrul controlului oficial al acizilor grași trans la unitățile de fabricare a produselor alimentare se urmărește respectarea legislației aplicabile, atât prin controlul documentar privind ingredientele utilizate și procesul de fabricație, cât și prin prelevarea de probe pentru determinarea prezenței acizilor grași trans din alimente.

m) Condițiile de utilizare a acizilor grași trans, alții decât acizii grași trans prezenți în mod natural în grăsimea de origine animală, sunt cele prevăzute în Regulamentul 2019/649 al Comisiei din 24 aprilie 2019 de modificare a [anexei III](#) la Regulamentul (CE) nr. 1.925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește acizii grași trans, alții decât acizii grași trans care se găsesc în mod natural în grăsimile de origine animală, și de prevederile Legii [nr. 182/2020](#) pentru stabilirea conținutului de acizi grași trans în produsele alimentare destinate consumului uman.

n) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criterii precum: numărul și mărimea unității, sistemul de control al operatorului, notificările transmise prin intermediul SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și alte criterii stabilite la nivel județean.

o) În cadrul controlului oficial personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică existența și implementarea unor sisteme și/sau proceduri privind respectarea cerințelor de trasabilitate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare.

p) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

F. Controlul oficial al produselor ecologice

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale	Legume	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Fructe		
		Cereale		
		Produse procesate Vin, roșu sau alb, fabricat din struguri; în cazul în care nu sunt disponibili factori specifici de prelucrare a vinului, se poate aplica, din oficiu, factorul 1. Făină de grâu Ulei de măsline virgin Suc de portocale		
2.	Cadmium	Cereale	Posturi de inspecție la	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din
		Soia		

		Legume	frontieră Birou vamal	fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Fructe		
		Ciuperci		
3.	Plumb	Cereale	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Legume și leguminoase		
		Fructe		
		Ciuperci		
		Uleiuri și grăsimi vegetale		
		Sucurile de fructe, sucurile de fructe concentrate după reconstituire și nectar de fructe		
		Vinurile, inclusiv vinurile spumante și exclusiv vinurile licoroase, cidru, cidru de pere și vinuri de fructe Vinurile aromatizate, băuturile pe bază de vinuri aromatizate și cocktailuri din vinuri aromatizate		

Precizări tehnice

- a)** Controlul oficial la importul produselor ecologice se realizează în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.235/2008 al Comisiei din 8 decembrie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului în ceea ce privește regimul de import al produselor ecologice din țări terțe și ale Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 464/98/2019 pentru aprobarea regulilor naționale privind importul de produse ecologice din țări terțe pe teritoriul României.
- b)** Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.

c) Nivelurile maxime admise de contaminanți, precum și metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză sunt în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 121/530/E.N.7289/351/2007 și ale Regulamentului (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare.

d) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al ministrului sănătății nr. 12/181/380/2009.

e) Prelevarea probelor în vederea determinării reziduurilor de pesticide se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui ANSVSA nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, și ale Ghidului pentru prelevarea de probe din produse alimentare de origine nonanimală în vederea determinării concentrației de reziduuri de pesticide, elaborat de ANSVSA.

f) Prelevarea probelor pentru determinarea contaminanților se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare, și cu Procedura specifică "Prelevarea probelor de produse alimentare de origine nonanimală în vederea testării contaminanților alimentari", elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.

g) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

h) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

i) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

j) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

k) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză asigurat prin [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de-a doua expertize din partea operatorului.

l) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. k), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

m) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

n) În cazul loturilor neconforme de produse ecologice se aplică legislația specifică în vigoare pentru produsele ecologice.

o) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune care necesită investigații de laborator, se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite

de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

p) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare se prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

q) În cazul suspiciunii fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor/loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

r) În cazul unor rezultate de laborator care indică prezența pe piață a unui organism modificat genetic neautorizat, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate conforme; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

s) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

G. Controlul oficial al alergenilor din produse alimentare

Nr. crt.	Denumirea alergenului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Alune de pădure (<i>Corylus avellana</i>)	Cereale pentru micul dejun care nu conțin alune de pădure sau arahide	Unități de fabricare	Semestrial/unitate Ori de câte ori situația o impune ⁽¹⁾
		Musli care nu conțin alune de pădure sau arahide	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară

		Produse de patiserie care nu conțin alune de pădure sau arahide		terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Ciocolată care nu conține alune de pădure sau arahide		
		Biscuiți care nu conțin ciocolată, alune de pădure sau arahide		
2.	Arahide și produse derivate (<i>Arachis hypogaeae</i>)	Cereale pentru micul dejun care nu conțin alune de pădure sau arahide	Unități de fabricare	Semestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune ⁽¹⁾
		Produse de patiserie care nu conțin alune de pădure sau arahide	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Ciocolată care nu conține alune de pădure sau arahide		
		Biscuiți care nu conțin ciocolată, alune de pădure sau arahide		
		Musli care nu conțin alune de pădure sau arahide		
3.	Migdale	Produse de patiserie care nu conțin migdale	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Cereale pentru micul dejun care nu conțin migdale	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
4.	Semințe de susan și	Produse de panificație și patiserie care nu conțin semințe de	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

	produse derivate	susan și produse derivate	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
5.	Gluten	Produse alimentare pentru persoanele cu intoleranță la gluten, pâine fără gluten, biscuiți fără gluten, paste fără gluten și altele	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
			Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerț intracomunitar și import pentru produsele care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
6.	Combi-națiile alergen/produs alimentar menționate la pct. 1-5		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

(1) Prelevarea de probe se realizează numai în cazul în care produsul nu este etichetat corespunzător.

Precizări tehnice

- a) Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.
- b) Cerințele privind etichetarea alergenilor sunt prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare.
- c) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA.
- d) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.
- e) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzută la art. 35 din Regulamentul (UE) nr. 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.
- f) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.
 - (i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.
 - (ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.
 - (iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.
- g) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.
- h) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care

are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

i) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. h), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/alte analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar, care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

j) Loturile de produse alimentare care fac subiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

k) În cazul în care există suspiciuni fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea sau îndoiala, lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora inspectorii iau măsurile ce se impun, aplicând prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (CE) nr. 625/2017 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

l) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise de alergeni, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate vor fi însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

m) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare se prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

n) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

H. Controlul oficial al aditivilor/substanțelor interzise în alimente

Nr. crt.	Aditivi/Substanțe interzise	Denumirea produselor alimentare supuse controlului, cu precizarea numărului categoriei de alimente conform Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008	Locul de prelevare a probelor	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Tartrazină (E102)	<ul style="list-style-type: none"> - Înghețate (0.3)* - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (paste de fructe) (4.2.5) - Produse de cofetărie (5) - Fructe glasate (5.2) - Cereale pentru micul dejun (6.3)* - Paste făinoase (6.4) - Produse fine de panificație (7.2) - Muștar (12.4) - Băuturi nealcoolice 	Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune

		(14.1, cu excepția 14.1.5)	Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
2.	Sunset yellow (E 110)	- Înghețate (0.3)* - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Paste făinoase (6.4) - Tăiței (6.5) - Muștar (12.4) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) - Produse de cofetărie (5) - Fructe glasate (5.2) - Cereale pentru micul dejun (6.3)* - Produse fine de panificație (7.2)	Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
3.	Amarant (E 123)	- Fructe și legume conservate în cutii sau borcane (4.2.3) - Preparate din fructe și legume (4.2.4) - Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Paste făinoase (6.4) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5)	Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine

				Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
4.	Eritrozină (E 127)	- Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Produse de cofetărie (5) - Cereale pentru micul dejun (6.3)* - Paste făinoase (6.4) - Tăiței (6.5) - Produse fine de panificație (7.2) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune

5.	Alți coloranți solubili: tartrazină (E 102), sunset yellow (E 110), amarant (E 123), roșu ponceau 4R (E 124), eritrozină (E 127), R2G (E 128), roșu allura (E 129), brilliant blue (E 133), verde S (E 142)	- Condimente (12.2.1)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
6.	Acid sorbic - sorbat de potasiu; acid benzoic - benzoați (E 200-213)	- Preparate din fructe și legume (sucuri vegetale, inclusiv lapte de cocos) (4.2.4.1) - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5)* - Băuturi nealcoolice (sucuri de fructe) (14.1)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de control la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de

				origine Ori de câte ori situația o impune
7.	Acid benzoic-benzoati (E210-E213)	<ul style="list-style-type: none"> - Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură (4.2.2) - Fructe și legume prelucrate (4.2.4), de exemplu: pastă de tomate, bulion - Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) - Nectaruri de fructe, nectaruri de legume și alte produse similare (14.1.3) 	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
8.	Dioxid de sulf - sulfiți (E 220-228)	<ul style="list-style-type: none"> - Fructe și legume prelucrate (4.2), de exemplu: pastă de tomate, bulion - Fructe și legume uscate (4.2.1) - Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură (4.2.2) (cu excepția măslinelor în saramură) - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5) 	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine

		<ul style="list-style-type: none"> - Produse de cofetărie (5) - Produse fine de panificație (7.2), de exemplu: biscuiți, pișcoturi - Muștar (12.4) - Bere și băuturi din malț (14.2.1)** - Cidru de mere, de pere (14.2.3)** - Vin și alte produse definite în Regulamentul (CE) - Produse aromatizate pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CEE) nr. 1.234/2007 și omologii fără alcool (14.2.1) nr. 1.601/91 (14.2.7) 		<p>Ori de câte ori situația o impune</p>
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
			Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de control la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
9.	Acid glutamic - glutamați (E620-625)**	<ul style="list-style-type: none"> - Produse de aseasonare și condimentare (12.2.2)** - Supe (12.5)** 	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
10.	Acesulfam (E950)	- Înghețate (0.3)* - Fructe și legume conservate în cutii sau borcane (4.2.3) - Preparate din fructe și legume (4.2.4) - Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Muștar (12.4) - Sosuri (12.6) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
11.	Aspartam (E951)	- Înghețate (0.3)* - Fructe și legume conservate în cutii sau borcane (4.2.3) - Preparate din fructe și	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

		<p>legume (4.2.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Muștar (12.4) - Sosuri (12.6) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) 	<p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
			<p>Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)</p>	<p>O probă pe semestru</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
12.	Zaharină (E954) și sărurile sale de Na, Ca, K	<ul style="list-style-type: none"> - Înghețate (0.3)* - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5) - Muștar (12.4) - Sosuri (12.6) - Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) 	<p>Unități de fabricare</p>	<p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
			<p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
			<p>Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)</p>	<p>1 probă pe semestru</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>

13.	Coloranți Sudan	<ul style="list-style-type: none"> - Fructe și legume prelucrate (4.2.4): pastă de tomate, bulion - Ierburii și condimente (12.2.1): boia - Sosuri (12.6): sosuri roșii, ketchup 	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
14.	Combi-națiile aditiv/produs alimentar menționate la pct. 1-13*		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

* Analizele se vor efectua începând cu semestrul I al anului 2022.

** Analizele se vor efectua începând cu semestrul II al anului 2022.

Pentru interpretarea legislației privind aditivii alimentari, încadrarea produselor alimentare în categorii se face utilizând Ghidul privind descrierea categoriilor de alimente din partea E a [anexei II](#) la Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, cu amendamentele ulterioare, afișat pe site-ul Comisiei Europene.

Precizări tehnice

- a) Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.
- b) Nivelurile maxime de doză admisibilă pentru aditivii din tabel sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) [nr. 1.333/2008](#), cu amendamentele ulterioare.
- c) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu procedura specifică "Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea determinării conținutului de aditivi și de substanțe interzise", elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.
- d) În cazul unităților de fabricare a produselor alimentare menționate în coloana 3 în cadrul controlului oficial se realizează atât controlul procesului de fabricare în ceea ce privește respectarea legislației aplicabile aditivilor alimentari și/sau a substanțelor interzise, cât și prelevarea probelor de alimente pentru determinarea prezenței substanțelor interzise, respectiv a verificării dozelor maxime admise de aditivi din alimente.
- e) În cadrul controlului oficial personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică existența și implementarea unor sisteme și/sau proceduri privind respectarea cerințelor de trasabilitate în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) [nr. 178/2002](#), cu amendamentele ulterioare, precum și fiabilitatea și rezultatele controalelor proprii.
- f) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criterii precum: numărul unităților și mărimea acestora, fiabilitatea și rezultatele controalelor proprii, notificările transmise prin intermediul SRAAF sau Sistemul de asistență și cooperare administrativă, rezultatele obținute în anii precedenți în urma analizelor de laborator privind neconformitățile cu legislația, istoricul operatorului privind respectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, procedura/procedurile bazată/bazate pe principiile HACCP, rețete de fabricație a produsului alimentar, alte criterii stabilite la nivel județean.
- g) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

h) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

i) Pentru respectarea prevederilor [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

j) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

k) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

l) În cazul în care în urma celei de a doua expertize menționate la lit. k) apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care

utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

m) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

n) În cazul suspiciunii de neconformitate/loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

o) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

p) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise de aditivi, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi ce provin din import, comerț intraunional sau producție autohtonă cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

q) Loturile de produse alimentare pentru care s-au depistat concentrații de aditivi peste limitele legale maxime admise nu sunt puse pe piață și/sau sunt retrase de pe piață, după caz; ele nu sunt destinate consumului uman direct, nu sunt utilizate ca ingrediente la fabricarea altor produse alimentare și nici amestecate cu alte produse alimentare.

r) În cazul în care există suspiciuni fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora inspectorii iau măsurile ce se impun, aplicând instrucțiunile, procedurile și prevederile legale în vigoare, opozabile fiecărui caz în parte.

s) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

I. Controlul oficial privind gradul de contaminare radioactivă a produselor alimentare de origine nonanimală

Nr. crt.	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4
1.	Legume și fructe	Depozite de legume și fructe Supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
2.	Cereale	Depozit/Siloz	Maximum 2 probe pe an pentru fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
3.	Plante aromatice, ingrediente vegetale uscate, ceai și condimente	Unități de ambalare	Maximum 2 probe pe an pentru fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
4.	Legume, plante, rădăcini și tuberculi alimentari	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
	Fructe comestibile; coajă de agrume și de pepene galben		
	Cafea, ceai și condimente, cu excepția mate-ului		
	Cereale		

Produse de panificație; malt; amidoane și fecule; gluten; inulină	Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene(*)	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau punctul final de import Ori de câte ori situația o impune		
Semințe și fructe oleaginoase; sâmburi, semințe și fructe diverse; plante industriale și medicinale; paie și furaje				
Uleiuri vegetale stabile, fluide sau solide, brute, epurate sau rafinate				
Grăsimi și uleiuri animale sau vegetale hidrogenate, chiar și rafinate, dar nepreparate			Unități de comerț Supermarket/hipermarket, specializate	cu amănuntul magazine
Margarină, înlocuitor de osânză și alte grăsimi alimentare preparate				Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre din Uniunea Europeană și țări terțe Ori de câte ori situația o impune
Zahăr din sfeclă și din trestie, în stare solidă				
Alte tipuri de zahăr; siropuri; înlocuitori de miere, chiar și amestecați cu miere naturală; zahăr și melasă caramelizate				
Boabe de cacao întregi și zdrobite, brute sau măcinate				
Preparate din legume, zarzavaturi, fructe și alte plante sau părți din plante				
Must de struguri parțial fermentați, chiar dacă fermentația este oprită prin alt procedeu decât cu ajutorul alcoolului				
Vin din struguri proaspeți; must de struguri proaspeți oprit din fermentație, inclusiv mistelă				
Bere				
Glucoză și siropul de glucoză				

Lactoză și siropul de lactoză
Albumine (inclusiv concentratele din două sau mai multe proteine din zer, care conțin în greutate mai mult de 80% de proteine din zer, calculate pe materie uscată), albuminați și alți derivați ai albuminei
Porumb zaharat, nefiert sau fiert în apă sau abur, congelat
Porumb zaharat, conservat provizoriu (de exemplu, prin gazare cu gaz bioxid de sulf, în saramură, în apă sulfurată sau în alte soluții care să asigure provizoriu conservarea sa), dar impropriu consumului în această stare
Dulciuri fără cacao (inclusiv ciocolata albă), cu excepția extractelor de lemn dulce cu conținut de zaharoză mai mare de 10%, fără adaos de alte materii
Ciocolată și alte preparate alimentare cu conținut de cacao
Paste alimentare, fie fierte, spaghete, macaroane, tăiței, lasagna, gnochi, ravioli, cannelloni, cu excepția pastelor alimentare umplute
Produse pe bază de cereale obținute prin suflare sau prăjire (corn flakes, de exemplu); cereale (altele decât porumb) boabe sau sub formă de fulgi sau de alte cereale prelucrate (cu excepția făinii și grișului)

	<p>Produse de panificație, de patiserie sau de biscuiți, cu sau fără adaos de cacao; hostii, capsule goale de modele utilizate pentru medicamente, pâini preambalate, foi de paste uscate din făină, amidon sau feculă și produse similare</p> <p>Porumb zaharat (<i>Zea mays</i> var. <i>Saccharata</i>) preparat sau conservat în oțet sau acid acetic</p> <p>Ape, inclusiv ape minerale și ape gazoase, cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori și alte băuturi nealcoolice, cu excepția sucurilor de fructe sau de legume de la nr. 2009, care nu conțin produsele de la nr. 0401 la 0404 sau grăsimi obținute din produsele de la nr. 0401 la 0404</p> <p>Preparate pe bază de cafea</p> <p>Preparate pe bază de ceai sau mate</p> <p>Înlocuitori prăjiți de cafea, cu excepția cicorii prăjite</p> <p>Drojii de panificație, uscate sau nu</p>		
5.	Ciuperci de cultură	Comercializare la locul de producție	O dată pe an pentru fiecare producător din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune

6.	Ciuperci proaspete sau refrigerate, altele decât ciupercile de cultură (NC 0709 51, 0709 59)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
7.	Ciuperci congelate (nefierte sau fierte în apă sau aburi), altele decât ciupercile de cultură (NC 0710 80 69)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă

			Ori de câte ori situația o impune
8.	Ciuperci conservate provizoriu (de exemplu, cu ajutorul gazului sulfuros sau în apă sărată, sulfurate sau cu adaos de alte substanțe pentru conservare provizorie), dar improprie consumului în această stare, altele decât ciupercile de cultură (NC 0711 90 60, 0711 59 00)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenind din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
9.	Ciuperci uscate, fie tăiate în bucăți sau felii, fie mărunțite, zdrobite sau pulverizate, dar nepreparate în alt mod, altele decât ciupercile de cultură (NC 0712 30 00)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune

		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
10.	Ciuperci, preparate sau conservate în oțet sau acid acetic, altele decât ciupercile de cultură (NC 2001 90 50)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
11.	Ciuperci, preparate sau conservate altfel decât în oțet sau acid acetic, altele decât ciupercile de cultură (NC 2003 10 80)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene

			Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
12.	Produse alimentare(**) destinate consumului uman, fie imediat, fie după prelucrare, originare sau expediate din Japonia	Posturi de intrare desemnate	5% din transporturi originare sau expediate din Japonia
13.	Sare	Depozit alimentar	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din țări terțe Ori de câte ori situația o impune
14.	Produsele alimentare menționate la pct. 1-13	Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

(*) Depozitul de destinație reprezintă locul de destinație al produselor provenind din țări terțe/state membre, așa cum este declarat în documentul de intrare la import/notificare comerț intraunional prevăzute în Ordinul președintelui Autorității

Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Agenției Naționale de Administrare Fiscală nr. 152/3.476/2020, cu modificările ulterioare.

Nivelurile maxime admise sunt prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1.158 al Comisiei din 5 august 2020 privind condițiile de import al produselor alimentare și al hranei pentru animale originare din țările terțe în urma accidentului produs la centrala nucleară de la Cernobîl, în Regulamentul (Euratom) 2016/52 al Consiliului din 15 ianuarie 2016 de stabilire a nivelurilor maxime permise de contaminare radioactivă a alimentelor și furajelor în urma unui accident nuclear sau a oricărui alt caz de urgență radiologică și de abrogare a Regulamentului (Euratom) nr. 3.954/87 al Consiliului și a Regulamentelor (Euratom) nr. 944/89 și (Euratom) nr. 770/90 ale Comisiei, în Ordinul ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1.805/286/314/2006 privind aprobarea Instrucțiunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea regulamentelor Consiliului și Comisiei Europene referitoare la stabilirea nivelurilor maxime admise de contaminare radioactivă a produselor alimentare și furajere, după un accident nuclear sau în caz de urgență radiologică, la condițiile speciale de export al produselor alimentare și furajere, ca urmare a unui accident nuclear sau ca urmare a altor situații de urgență radiologică, precum și la condițiile care guvernează importurile produselor agricole originare din alte țări, ca urmare a accidentului de la centrala nucleare-electrică de la Cernobîl, precum și în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2016/6 al Comisiei din 5 ianuarie 2016 de impunere a unor condiții speciale de reglementare a importurilor de hrană pentru animale și alimente originare sau expediate din Japonia, în urma accidentului de la centrala nucleară din Fukushima și de abrogare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 322/2014, cu amendamentele ulterioare.

(**) Limitele maxime admise sunt prevăzute în anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2016/6, cu amendamentele ulterioare.

Precizări tehnice

- a) Analizele se efectuează în laboratoare specializate, desemnate de ANSVSA.
- b) Prelevarea de probe se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu procedura specifică "Prelevarea probelor pentru determinarea gradului de contaminare radioactivă a produselor alimentare de origine nonanimală", elaborată de ANSVSA.

c) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

d) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

e) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

f) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

g) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

h) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. g), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea

documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

i) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

j) În cazul în care există suspiciuni fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora personalul de specialitate din DSVSA ia măsurile ce se impun, aplicând prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

k) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise de contaminare radioactivă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi ce provin din import, comerț intraunional sau producție autohtonă cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

l) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare se vor preleva probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

m) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

J. Controlul oficial privind tratarea cu radiații ionizante a produselor alimentare și a ingredientelor alimentare de origine nonanimală

Nr. crt.	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4
1.	Condimente(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birouri vamale Ori de câte ori situația o impune
2.	Plante aromatice(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birouri vamale Ori de câte ori situația o impune
3.	Ingrediente vegetale uscate(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

4.	Produsele alimentare menționate la pct. 1-3	Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online
----	---	---	---

(*) Depozitul de destinație reprezintă locul de destinație al produselor provenind din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene, așa cum este declarat în documentul de intrare la import/notificare comerț intraunional prevăzute în Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Agenției Naționale de Administrare Fiscală nr. 152/3.476/2020, cu modificările ulterioare.

(**) Produse alimentare care nu au fost tratate cu radiații ionizante; pentru produsele care sunt etichetate și declarate a fi tratate cu radiații ionizante se verifică documentele însoțitoare în care sunt trecute doza aplicată și numele instalației în care s-a realizat iradierea.

Precizări tehnice

a) Analizele se efectuează în laboratoare specializate, desemnate de ANSVSA.

b) Doza de radiație maximă și produsele alimentare autorizate pentru tratarea prin iradiere sunt stabilite în anexa la Directiva 1999/3/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 de stabilire a unei liste comunitare cu produsele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante. Produsele alimentare sunt neconforme atunci când sunt tratate cu radiații ionizate în instalații care nu sunt autorizate conform prevederilor art. 7 din Directiva 1999/2/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind produsele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante; instalațiile aprobate sunt afișate pe web site-ul Comisiei Europene https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/approved_establishments_en

c) Dozele maxime admise pentru produsele din tabelul de mai sus trebuie să fie în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului sănătății și familiei, al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 855/2001/98/90/2002 pentru aprobarea Normelor privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante și cu prevederile Ordinului ministrului sănătății publice nr. 870/2006 privind aprobarea

Listei cu alimentele și ingredientele alimentare și dozele maxime la care acestea pot fi tratate cu radiații ionizante, în vederea autorizării introducerii lor pe piață.

d) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu procedura specifică "Prelevarea probelor în vederea testării tratării cu radiații ionizante a produselor și ingredientelor alimentare" elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.

e) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

f) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

g) Pentru respectarea prevederilor [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

h) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

i) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză asigurat prin [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și

auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

j) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. i), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/altei analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

k) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

l) În cazul în care există suspiciuni fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora inspectorii iau măsurile ce se impun, aplicând prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

m) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea dozelor legale maxime admise de iradiere, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi ce provin din import cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la respectarea cerințelor legale în vigoare; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

n) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în dozele legale admise de iradiere; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

o) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.

K. Controlul oficial al alimentelor și hranei pentru animale modificate genetic

1. Produse care conțin, constau sau sunt obținute din soia

Nr. crt.	Unitatea	Modalitate de supraveghere și control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor
1.	2	3	4
1.	Depozite de cereale (soia)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare depozit	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
2.	Unități producătoare de hrană pentru animale	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
3.	Unități de fabricare a uleiului din soia	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic

4.	Unități de procesare soia, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (unități de procesare alimente care utilizează produse din soia, unități producătoare de produse zaharoase, biscuiți)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
5.	Unități de comercializare a alimentelor care conțin, constau sau sunt obținute din soia	O dată pe semestru la maximum 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maximum 5 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

2. Produse care conțin, constau sau sunt obținute din porumb

Nr. crt.	Unitatea	Modalitate control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4
1.	Depozite de cereale (porumb)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare depozit(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
2.	Unități producătoare de hrană pentru animale	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
3.	Unități producătoare de ulei din germeni de porumb	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic

4.	Unități de procesare porumb, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (mori, fabrici de produse zaharoase, biscuiți, fulgi de porumb etc.)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
5.	Unități de comercializare a porumbului/ produselor care conțin, constau sau sunt obținute din porumb	O dată pe semestru la maximum 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maximum 5 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

3. Produse care conțin, constau sau sunt obținute din orez

Unitatea	Modalitate control	
	Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
	Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor
Posturi de inspecție la frontieră	La toate importurile de produse din orez enumerate în anexa I la Decizia de punere în aplicare a Comisiei din 22 decembrie 2011 privind măsurile de urgență în ceea ce privește orezul modificat genetic neautorizat în produsele din orez originare din China și de abrogare a Deciziei 2008/289/CE	La toate importurile de produse din orez enumerate în anexa I la Decizia de punere în aplicare a Comisiei 2011/884/UE

(*) Se referă la verificarea documentelor necesare asigurării trasabilității.

Precizări tehnice

a) Analizele pentru identificarea și cuantificarea organismelor modificate genetic în alimente și furaje care conțin, constau sau sunt obținute din soia, porumb și orez se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.

b) Prelevarea de probe se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu prevederile Recomandării Comisiei din 4 octombrie 2004 privind liniile directe pentru prelevarea de probe și detecția organismelor modificate genetic și a materialului produs din organisme modificate genetic ca sau în produse și ale Ghidului privind verificarea și prelevarea de probe pentru alimentele și furajele care conțin sau pot conține organisme modificate genetic.

c) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.

d) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la [art. 35](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea [nr. 554/2004](#), cu modificările și completările ulterioare.

e) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

(i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză - proba pentru a doua expertiză.

(ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

f) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.

g) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

h) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. g), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/alte analize, de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

i) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

j) Acțiunile de verificare și prelevare de probe, dacă este cazul, la primul import de produse din fiecare țară de origine se realizează după primirea notificărilor, în conformitate cu procedurile stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 152/2020, cu modificările și completările ulterioare, precum și în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.829/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind produsele alimentare și furajele modificate genetic, cu amendamentele ulterioare, și ale Regulamentului (CE) nr. 1.830/2003 al Parlamentului European și al Consiliului din 22 septembrie 2003 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic și trasabilitatea produselor destinate alimentației umane sau animale, produse din organisme modificate genetic, și de modificare a Directivei 2001/18/CE, cu amendamentele ulterioare.

k) În cazul în care se regăsesc și alte produse ce ar putea conține organisme modificate genetic autorizate, respectiv rapiță, bumbac, sfeclă de zahăr etc., produse autorizate la nivel european și înscrise în Registrul comunitar al alimentelor și furajelor modificate genetic (https://webgate.ec.europa.eu/dyna/gm_register/index_en.cfm), se realizează controlul de identitate și documentar pentru verificarea conformității cu legislația europeană în vigoare.

l) În cazul în care în urma verificării se suspicionează sau se constată o neregulă care necesită investigații de laborator, se prelevează probe de soia și porumb pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă, cu precizarea motivației recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

m) În cazul unor rezultate de laborator necorespunzătoare se vor preleva probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

n) În cazul suspiciunii de neconformitate/loturilor neconforme se aplică prevederile [art. 66](#), [67](#), [137](#) și [138](#) din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

o) În cazul unor rezultate de laborator care indică prezența pe piață a unui organism modificat genetic neautorizat, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate conforme; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

p) La stabilirea Programului cifric sunt luate în considerare criterii cum ar fi: rezultatele anterioare, originea produsului, capacitatea de producție/depozitare, controlul propriu realizat de către operatori, punctul din lanțul alimentar/furajer în care este efectuat controlul și altele.

q) La solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA poate să elibereze o copie a buletinului de analiză.