

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
ORDIN**

pentru modificarea 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

Văzând Referatul de aprobare nr. 1518 din 03.06.2021, întocmit de Direcția Generală Siguranța Alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,

având în vedere prevederile Regulamentului (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. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 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, cu amendamentele ulterioare,

ținând cont de prevederile art. 6³ și ale art. 10 lit. b) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004 pentru organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare,

în baza prevederilor art. 6 din Hotărârea Guvernului nr. 1.156/2013 pentru aprobarea acțiunilor sanitar-veterinare cuprinse în Programul 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, a acțiunilor prevăzute în Programul de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor, precum și a tarifelor aferente acestora, cu modificările și completările ulterioare,

în temeiul art. 3 alin. (1) și (3), precum și al art. 4 alin. (3) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare,

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

Art. I. – Anexa 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, se modifică după cum urmează:

1. La capitolul I secțiunea 1, numerele curente 2, 5, 7 și 14 și precizările finale vor avea următorul cuprins:

„Nr. crt.	Boala	Strategia și conduita de execuție	Precizări tehnice***
1	2	3	4
2.	CAMPILOBACTERIOZA	<p>I. Animale vii</p> <p>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</p> <p>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 Campylobacter spp.</p>	<p>I. Animale vii - bovine, ovine, porcine, păsări</p> <p>Supraveghere de laborator pentru speciile receptive - a se vedea prevederile capitolului I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne</p> <p>Recoltarea de probe din abatoarele de păsări, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp. ca 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 privind criteriile microbiologice aplicabile alimentelor, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>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 a 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</p> <p>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. ca 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>

	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</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 veterinară în vigoare - a se vedea Capitolul 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>
--	--------------------	---	--

5.	<p>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 include și sălile de tranșare sau unitățile de tranșare și reambalare a cărnii roșii și a cărnii de pasăre, precum și depozitele destinate pentru aceste cărnuri.</p> <p>3. Recoltarea de probe de piele, din zona gâtului, de la carcasa de pasăre, de către medici veterinari oficiali, de la nivelul abatoarelor, pentru testarea <i>Salmonella spp.</i></p> <p>III. Ouă</p> <p>Verificarea și recoltarea de probe se efectuează în centre de colectare, centre de ambalare ouă, unități producere ouă lichide, unități de procesare ouă, 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>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 spp.</i> ca și criteriu de siguranță a alimentelor.</p> <p>Programul de control oficial pentru <i>Salmonella spp.</i> 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. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, 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 spp.</i> ca și 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 spp.</i>, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 spp.</i>, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>III. Măsurii:</p> <p>A. În cazul identificării <i>Salmonella spp.</i> ca și 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 spp.</i> în probele recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 improprii 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 spp.</i>, în alte probe de produse de origine animală, recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 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>V. Hrana animală (Furaje) – a se vedea Secțiunea 9 din prezentul capitol</p>	<p>B. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare, cu privire la <i>Salmonella spp.</i> ca și criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>I. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare, cu privire la <i>Salmonella spp.</i> ca și criteriu de igienă a procesului tehnologic, la nivelul abatoarelor de ungate domestice, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella spp., indiferent de serotip</i> în probele de pe suprafața carcaselor de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline, recoltate la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 exploatațile de origine a 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 spp.</i>, ca și 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 spp.</i> ca și criteriu de igienă a procesului tehnologic, la nivelul abatoarelor de pasăre, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella spp., indiferent de serotip</i> în probele de piele a gâtului, recoltate de la carcasele de pasăre - broileri și curcani - la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 exploatațile de origine a 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, ca și criteriu de siguranța 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 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 carcacele 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 Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>C. În cazul suspicionării sau identificării Salmonella spp. în ouăle de consum sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>a) ouăle provenite din efective cu statut veterinar necunoscut sau care sunt suspicionate a fi contaminate/care sunt contaminate cu anumite serotipuri de Salmonella, 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 Capitolul 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 toxoinfecție 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 suspicionate de a fi infectate/care sunt infectate cu serotipurile vizate de <i>Salmonella spp</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor; - sunt marcate înainte ca acestea să fie introduse pe piață, conform art. 10 din Regulamentul (CE) nr. 589/2008; - 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. 2160/2003 din 17 noiembrie 2003 al Parlamentului European și al Consiliului privind controlul salmonellei și a altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară, cu amendamentele ulterioare. <p>D. În toate cazurile în care a fost depistată prezența Salmonella 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 Salmonella 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 spp.</i> în celelalte categorii de alimente de origine animală pentru care în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 cu amendamentele ulterioare este stabilit că <i>Salmonella spp.</i> 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> <p>.....</p>
7.	<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.</p> <p>II. Carne și organe</p> <p>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.</p> <p>2. În cadrul inspecției post - mortem se examinează inclusiv ganglionii limfatici ai capului și organelor.</p> <p>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.</p>	<p>I. Animale vii - bovinele, caprinele, porcinele, leporidele și vânatul sălbatic:</p> <p>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 Capitolului I din Anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne și organe</p> <p>Se recoltează probe în următoarele cazuri:</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. submaxilari, retrofaringieni, bronhici; 2. mediastinali, eventual și mezenterici, dacă sunt măriți în volum, portali și retromamari. <p>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.</p> <p>Se recoltează porțiuni de organe cu leziuni și limfonodulii aferenți. În lipsa organelor afectate se recoltează numai limfonodulii cu leziuni.</p> <p>c) Medicul veterinar oficial va notifica la DSVSA toate cazurile de suspiciune/leziuni detectate la examenul post - mortem.</p> <p>Măsuri</p> <p>a) În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină 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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>

		<p>III. Lapte crud</p> <p>A) În exploatațiile de animale producătoare de lapte.</p> <p>B) În unități de procesare a laptelui supuse autorizării și/sau înregistrării sanitare veterinare.</p> <p>.....</p>	<p>limfatici asociați trebuie să fie declarată improprie pentru consumul uman.</p> <p>III. Lapte crud</p> <p>A.1. Laptele provenit de la animale cu reacții pozitive sau dubioase la primul test comparativ simultan (TCS), în perioada de 42 zile până la efectuarea celui de-al doilea test comparativ simultan (TCS) nu va fi utilizat în consum uman.</p> <p>A.2. Laptele provenit de la animalele care nu prezintă semne clinice de 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 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 provenit animalul/animalele la care s-a confirmat boala sunt supuse testării pentru TBC și se aplică măsurile stabilite la literele A.1., A.2., A.3., B.1. și B.2.</p> <p>.....</p>
14.	<p>ANISAKIDOZA ȘI ALTE PARAZITAZE LA PEȘTI</p>	<p>1. Loturile de pește, icrele și lapții se supun examenului prin inspecție vizuală pentru identificarea paraziților vizibili înaintea introducerii pe piață (vas fabrică, vas congelator, centru de colectare independent sau integrat în ferma de acvacultură, hală de licitație, piață en-gross de pește, unități de procesare a</p>	<p>I. Înainte de prelucrare sau comercializare, loturile de pește, icrele și lapții sunt supuse 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. Măsuri</p> <p>Medicul veterinar oficial va controla 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>

		peștelui, unități de produse proaspete din pescuit, centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură, pescărie).	<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 fie respectate 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 a viscerelor se declară impropriu pentru consum uman și nu se acceptă valorificarea acestuia pentru consumul uman.</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 alimentară sau medicul veterinar de liberă practică despre aceasta, prin completarea și transmiterea documentului de lanț alimentară în conformitate cu dispozițiile ANSVSA.
- b) În cazul în care problema identificată a apărut în cursul producției primare, respectiv la nivelul exploatației sau a arealului de vânătoare, medicul veterinar oficial trebuie să informeze despre aceasta medicul veterinar de liberă practică împuternicit responsabil de supravegherea stării de sănătate a animalelor din exploatarea de origine, operatorul din sectorul alimentară, DSVSA și responsabilii fondului de vânătoare 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 alimentară la partea a II-a și să îl transmită către ferma de origine cu informarea DSVSA responsabilă 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.”

2. La capitolul I, SECȚIUNEA 2 CONTROLUL OFICIAL ÎN UNITĂȚILE AUTORIZATE SANITAR – VETERINAR va avea următorul cuprins:

Nr. crt.	Categorie	UNITATEA	CONDUITA CONTROALELOR OFICIALE							
			PRIN AUDIT, VERIFICARE, SUPRAVEGHERE, INSPECȚIE MONITORIZARE			PRIN RECOLTAREA DE PROBE PENTRU EXAMENE DE LABORATOR				
			I. AUDIT ȘI INCADRARE UNITĂȚI 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			Precizări tehnice*
II. Supraveghere, inspecție, recoltare de probe – medicii veterinari oficiali, de la nivelul Circumscripțiilor Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale și medicii veterinari oficiali încadrați conform Ordinului președintelui ANSVSA nr. 64/2007 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind organizarea și desfășurarea activității de control oficial sanitar-veterinar efectuat de către personalul de specialitate în unitățile care produc alimente de origine animală, cu modificările și completările ulterioare			Categ. III	Categ. II	Categ. I					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1.	Unități cu activitate generală	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 procesului tehnologic de fabricație, prevăzute în Regulamentul (CE)
			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	
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					
		c) Piață angro	I. Semestrial	Anual	18 luni	Produse expuse la	O dată pe	O dată pe an	O dată la 18 luni	

			II. Săptămânal	Lunar	Trimestrial	vânzare	semestru pentru fiecare categorie de produse	pentru fiecare categorie de produse	pentru fiecare categorie de produse	nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului, respectiv a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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 a unor alimente comercializate pe piață; d) verificarea criteriilor de igienă a procesului prevăzute
	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) Unitate tip 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 unghulate domestice	a) Abator	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testarea <i>Salmonella spp.</i> , conform prevederilor Secțiunii 1 nr. crt. 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	
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****					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 ****
		b) Abator capacitate mică (ungulate) – aplicabil doar în timpul sacrificării	Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testare <i>Salmonella spp.</i> , conform prevederilor Secțiunii 1 nr. crt. 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	
			II. Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza	Lunar și Permanent, pe timpul sacrificării în baza	Lunar și Permanent, pe timpul sacrificării în baza					În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****

			programului comunicat	programului comunicat	programului comunicat					în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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 post - tratament termic); e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspicinate; f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxinfecții alimentare,
		c) Centru de sacrificare și Punct de tăiere la nivelul fermei	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe pentru testare <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	
			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		În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****			
		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)	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 *****					

						pentru testarea <i>Salmonella spp.</i> și (pui de carne) pentru <i>Campylobacter spp.</i> conform prevederilor Secțiunii 1 nr. crt. 2 și 5 și Secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol	În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****			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 de 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. 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	
		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 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 *****						
5.	Carne de vânat salbatic	a) Unitate care manipulează carnea de vânat salbatic	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		
			II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****						

		b) Unitate de tranșare a cărnii de vânat salbatic	I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****	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	de: a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot; b) recoltare selectivă – când se adresează unor categorii de
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	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 cărora 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 alimentar, DSVSA trebuie să țină cont în
			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	Produse finite	O dată pe trimestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din capitolul III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele	O dată pe semestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din capitolul 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 capitolul III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	
			II. Lunar	Lunar	Lunar					

							ulterioare			elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de micro-organism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).**
7.	Produse din carne	Unitate de procesare	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					
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	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 (UE) 2019/627 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de
			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	Produse finite	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					
		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.			
			Monitorizare continuă după clasificare, prin recoltări de probe pentru testare <i>E. coli</i>				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.			
						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.	originea animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale, în cadrul controalelor oficiale efectuate de către DSVSA Constanța și Tulcea.		
			După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru indentificarea practicilor frauduloase. Inspecția în scopul identificării punctului de eșantionare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinele 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: 1. În lunile iunie, iulie, august - săptămânal; 2. În lunile mai, septembrie –de două ori pe lună; 3. În lunile februarie, martie, aprilie, octombrie, noiembrie, decembrie, ianuarie – lunar; 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 din 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 produselor din pescuit	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
		e) Centru de colectare a peștelui	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Pește și produse proaspete din 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 din 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 en-gros 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 din 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			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		

			II. Semestrial vor fi inspectate toate centrele de colectare lapte materie primă din județ, de către reprezentanții Circumscripțiilor Sanitar – Veterinar și pentru Siguranța Alimentelor Oficiale, denumite în continuare CSVSAO				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. Saptamanal	O data la doua saptamani	Lunar	Produce 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 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	Ouă 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	Ouă si/sau produse finite	O dată pe trimestru pentru ouă și ouă lichide materie	O dată pe semestru pentru ouă și ouă lichide materie primă	O dată pe an pentru ouă și ouă lichide materie primă și	
		II. Lunar	Trimestrial	Semestrial					

							primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	și pentru fiecare categorie de produse obținute	pentru fiecare categorie de produse obținute
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 obținere a cheagului	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 pe an pentru fiecare categorie de produse obținute
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				
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	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime	O dată pe semestru pentru fiecare	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie în
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial				

		prime pentru colagen					categorie în parte		parte
		b) Unitate de procesare a colagenului	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru pe fiecare categorie în parte	O dată pe semestru pe fiecare categorie în parte	O dată pe an pe 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	Produce finite	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	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 a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 137 și art. 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. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 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 către Legea nr. 554/2004 a contenciosului administrativ, 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 responsabilă 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 litera 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 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 suspicionate/incriminate până la terminarea anchetei și sosirea buletinelor de analiză.
6. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspicionate prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de tipul de hazard și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatura 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, temperatura 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 a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 66 și art. 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 ia 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) 2019/1873 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 RASFF, 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 - veterinar 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 sanitare veterinar în vigoare, DSVSA pe raza căreia se regăsește unitatea respectivă, poate reduce frecvența controalelor oficiale până la dublarea perioadei de timp stabilită 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. 2406/1996 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 acestora 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 etc. 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 ANSVSA 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 responsabilitati in 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)							
3. Caracteristicile produsului *	3a	Categoria de alimente	A (0-9)	B (10-15)	C (16-30)	D (31-50)					0.18		
	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 categoria 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	

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.

*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 pestei porcine africane, cu amendamentele ulterioare, în vederea încadrării în categorii de risc, pentru criteriul „Caracteristicile produsului” va fi acordat punctajul maxim - 50 puncte. Acest punctaj se acordă și pentru unitățile care au fost autorizate în baza legislației sanitare veterinare privind pesta porcină africană aplicabilă 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 puncte). Acest punctaj se acordă și pentru unitățile desemnate în baza legislației sanitare veterinare privind pesta porcină africană aplicabilă înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului delegat (UE) 2020/687.

Clasificarea alimentelor in 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, branzeturi 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, branza proaspătă sau maturată mai puțin de 60 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.”

3. La capitolul I, SECȚIUNEA 3 CONTROLUL OFICIAL AL UNITĂȚILOR ÎNREGISTRATE SANITAR – VETERINAR va avea următorul cuprins:

Nr. crt.	Categorია de produs/ activitate	Unitatea*	CONDUITA DE CONTROL OFICIAL PRIN VERIFICARE/TESTARE/RECOLTARE DE PROBE					
			Frecvența verificărilor/ supravegherii/ monitorizării ***		Natura probei	Recoltare de probe pentru examene de laborator		Precizări tehnice**
			Cat. I	Cat. II		Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la Secțiunea 4 din prezentul capitol		
			4	5	6	Cat. I	Cat. II	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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în

								Regulamentul Comisiei nr. 2073/2005/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;
--	--	--	--	--	--	--	--	---

								<p>c) obținerea de informații privind statusul microbiologic a unor alimente comercializate pe piață;</p> <p>d) verificarea 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 post tratament termic);</p> <p>e) verificarea conformității alimentului/ lotului/ loturilor suspicionate;</p> <p>f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiiinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor;</p> <p>g) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului.</p> <p>2. În cazul în care în urma controlului se</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

		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	<p>suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator</p> <p>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.</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</p>
--	--	--------------	-------	---------------------	---	---	--	--

								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 TIA, sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma cărora 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 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 micro-organism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).
		c) Centru colectare a vânatului sălbatic	Anual, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice	Semestrial, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice				

		d) Centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei	Anual	Semestrial	Carcase păsări/lagomorfe	Anual, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare
2.	Lapte	a) Centru de prelucrare a laptelui integrat în /aparținând exploatației	Anual	Semestrial	Lapte crud Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Anual pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare
		b) Centru de prelucrare a laptelui independent	Anual	Semestrial	Lapte crud Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Anual pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare
		c) Ferme/ Exploatații de animale producătoare de lapte	Anual	Semestrial	Lapte crud destinat procesării, inclusiv laptele destinat vânzări 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 punct 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. 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.	
		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 din pescuit	a) Ambarcațiune comercială de pescuit	Anual		Igiena suprafețelor ce intră în contact cu peștele	O dată la doi ani - teste de sanitație	
		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 moluște bivalve vii pentru consum uman	Trimestrial		Moluste 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		
		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 gătite; b) Pizzerie; c) Cantină, cu excepția controlului caracteristicilor nutriționale ale alimentelor din blocurile alimentare în spitale, școli, grădinițe, centre de recuperare și tabere școlare	Minim 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;</p> <p>g) Punct gastronomic local</p>	<p>Anual, minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100% - 20 unități - 50% - 40 unități - 30% - 80 unități - 10% - peste 80 de unități. <p>La solicitare în cazul pensiunilor turistice și a 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.</p> <p>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</p> <p>Efectuarea examinării pentru detectarea <i>Trichinellei spp.</i> la fiecare animal din specia porcină ce se sacrifică la pensiunile turistice sau punctelor gastronomice locale</p>	
		h) Depozit alimentar	Lunar	Categorii de produse depozitate	Anual, din fiecare categorie depozitată	
		<p>i) Hipermarket</p> <p>j) Supermarket</p>	<p>Anual minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100% - 15 unități - 50% - 30 unități - 30% - 60 unități - 20% - peste 60 de unități. 	Categorii de produse recepționate	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA	
		k) Magazin alimentar	Anual vor fi verificate minimum 20% din numărul magazinelor alimentare înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor din județ.	Categorii de produse comercializate	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA	

		l) Punct de vânzare mobil, inclusiv automatele de distribuție a 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 mâncărurilor 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 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 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 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 veterinar 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 veterinar 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 suspecte;
- 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 suspicioase/incriminate până la terminarea anchetei și sosirea buletinului de analiză;
7. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspicioase prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de tipul de pericol și particularitățile alimentului (aw, pH, temperatură etc.), precum și de înregistrările operatorilor cu activitate în domeniul alimentar (alte neconformități înscrise în timp în registrele unității privind produsul suspicios/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 (aw, 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) 2019/1873 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. 2406/1996 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 acestora 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, macelării, 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						Dată 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	Aliment destinate procesării/utilizat după gatire 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.”

4. La capitolul I secțiunea 4, literele A-G se modifică și vor avea următorul cuprins:

„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. 2073/2005, 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	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25g)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g) ⁽³⁰⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
				EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25g) ⁽³¹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25g) ⁽³¹⁾ ⁽³³⁾	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-2 (100 cfu/g)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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 gătite	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8.	Produse 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9.	Produse din carne de pasăre destinate să fie consumate gătite	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10.	Gelatină și colagen	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
12.	Lapte praf și zer praf	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare.	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			<i>Enterotoxina stafilococică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
13.	Înghetată ⁽¹⁶⁾ , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
16.	Crustacee și moluște tratate termic	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
17.	Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode vii	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		5 ⁽¹⁸⁾	<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			<i>Enterotoxina stafilococică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			<i>Enterotoxina stafilococică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Enterotoxina stafilococică.</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulaza pozitiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu 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	<i>Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	EN ISO 22964	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu 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	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
23.	Formule de continuare deshidratate	30	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
24.	Carne proaspătă de pasăre ⁽²¹⁾	5	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²²⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	EN ISO 6579-1 (pentru detecție) Sistemul White-Kaufmann - Le Minor (pentru serotipizare)	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu 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	<i>Histamină</i> ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343 respectiv metodele alternative LC/MS/MS, Metoda HPLC cu detecție fluorescență, etc	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>Histamină</i> ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343 respectiv metodele alternative LC/MS/MS, Metoda HPLC cu detecție fluorescență, etc	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
27.	Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	1	<i>Histamină</i> ⁽²⁶⁾	EN ISO 19343 respectiv metodele alternative LC/MS/MS, Metoda HPLC cu detecție fluorescență,	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
28.	Carne de reptile	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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
CRITERII 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. 2073/2005, 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) NR. 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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		50 (5x10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de păsări, respectiv pui de carne și curcani	50 (5x10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i> /25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare
3.	Carne tocată	5	NTG ⁽¹¹⁾	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

4.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	Număr total de germeni	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de <i>E. coli</i> 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 coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888- 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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 coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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 coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

12.	Lapte praf și zer praf ⁽¹⁴⁾	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
13.	Înghețată ⁽¹⁶⁾ și deserturi lactate congelate	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, 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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Bacillus cereus prezumtiv	EN ISO 7932	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
15.	Formule de continuare deshidratate	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
16.	Produse din ouă	5	Enterobacteriaceae	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
17.	Produse decorticate și fără cochilie din crustacee și moluște tratate termic	5	<i>E. coli</i>	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
18.	Carcase de pui pentru îngrășare	50 (5x10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	<i>Campylobacter spp.</i> /26 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 10272-2	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare

			<i>Campylobacter spp.</i> /10 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor			
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 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 A ALIMENTELOR DE ORIGINE ANIMALĂ – ALTE CRITERII CARE NU SUNT PREVĂZUTE ÎN REGULAMENTUL (CE) NR. 2073/2005, 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 (minim 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 de proveniență a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA PCR	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de transare Unitate de procesare
3.	Carne de vânat sălbatic	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de transare
4.	Carne de vânat de crescătorie	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii ^{(24) (32)}	Metoda ELISA	-	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de transare

5.	Carne tocată	1	Determinarea speciei de proveniență 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 de proveniență 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 de proveniență 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. 2074/2005, 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 Piața en-gross 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. 2074/2005, 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. 1234/2007 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. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

					organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului	
		1	Determinare conținut de calciu ⁽¹³⁾ ⁽³²⁾	Metodă standardizată la nivel internațional	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005, cu amendamentele ulterioare	Unitate procesare carne înainte de intrare în fabricație
3.	Carne tocată	1	Raport colagen-proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei	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		

					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	
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 termic mai slab decât pasteurizarea	1	Grasime/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
		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) 2016/1240 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	Grasime/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)			
			Zaharoza (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 exploatațiilor, înainte de introducerea pe piață și atunci când sunt introduse pe piață
			Amnesic Shellfish Poison (ASP)	Cromatografie lichidă de înaltă performanță cu detecție de ultraviolete (HPLC/UV)		
			Acid ocadaic și esterii lor (OA, DTX1, DTX2 și DTX3) și pectenotoxine luate împreună (PTX1 și PTX2)	Metoda cromatografie lichidă – spectometrie de masă/ spectometrie de masă stabilită de laboratorul de referință al Uniunii Europene (EURL LC-MS/MS)		
			Iesotoxine (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 VANZARE 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 pasăre, unități de tranșare carne pasăre
2.	Carne tocată destinată comercializării	1	Raport colagen/proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, cu amendamentele ulterioare	Unitate carne tocată
			Conținut de grăsime ⁽³²⁾	SR ISO 1443 SR ISO 1444	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, cu amendamentele ulterioare	
3.	Produse din carne, inclusiv conserve	1	NaCl ⁽³²⁾	SR 1841/1, 2	Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 560/1271/339/210 din 2006 pentru aprobarea Normelor cu privire la comercializarea produselor din carne, cu modificările și completările ulterioare	Unitate de procesare carne
			Raport colagen/proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 560/1271/339/210 din 2006, cu modificările și completările ulterioare	
4.	Lapte pasteurizat	1	Determinarea activității fosfatazei alcaline ^{(26) (32)}	EN ISO 11816-1	Regulamentul (CE) nr. 1664/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 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 lapte
5.	Miere de albine	1	HMF (hidroximetilfurfural) ⁽³²⁾	SR 784 Metoda cu tablete Phadebas pentru determinarea indicelui diastazic	Directiva 2001/110/CE privind mierea, cu amendamentele ulterioare	Unități procesare miere
			Indice diastazic ⁽³²⁾			
			Zahăr invertit ⁽³²⁾			
			Zaharoza. ⁽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 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 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)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1237/2007, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Ouă pentru consum	1 (10 - 15 bucăți)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de colectare ouă

3.	Ouă pentru consum	1 (10 - 15 bucăți)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coajă și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de ambalare a ouălor
4.	Ouă destinate procesării	1 (minim 5 bucăți)	Determinarea conținutului în acid lactic ⁽²⁶⁾	Metoda imunoenzimatică	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu 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-hidroxiibutiric ⁽²⁶⁾ ⁽³²⁾	Metoda imunoenzimatică	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Unitate de procesare a ouălor”

5. La capitolul I secțiunea 4, după litera G se introduce o nouă literă, litera H, cu următorul cuprins:

„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 din 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> , <i>Protoceratium</i> , <i>Protoperidinium</i> , <i>Prorocentrum</i> , <i>Azadinium</i> , <i>Amphidoma</i>	Microscopică	Determinatoare	Înainte de colectarea moluștelor și punerea pe piață a acestora”

6. La capitolul I secțiunea 4, notele se modifică și vor avea următorul cuprins:

„* Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul programelor de autocontrol elaborate în conformitate cu prevederile legislației în vigoare, trebuie să monitorizeze toți parametri 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. 2073/2005, 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 va înscrie atât categoria generală de produs, cât și indicațiile referitoare la tipul unității din sectorul alimentar autorizată/inregistrată sanitar-veterinar, de la care a fost prelevată proba (de ex. Abator, unitate tranșare carne, unitate de procesare carne/lapte/ouă/produse de pescuit, depozit, macelărie, carmangerie, centru de prelucrare a laptelui, supermarket), pentru a putea fi identificat produsul conform Regulamentului (CE) nr. 2073/2005, 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 atmosfera modificată, care nu au fost supuse nici unui 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. 2073/2005, 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. 2073/2005, 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* într-unul dintre eșantioanele de produse testate la 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 a pentru detectarea enterotoxinelor stafilococice.
- (20) excluzând produsele pentru care producătorul poate demonstra, spre satisfacția autorităților competente, că datorită timpului de maturare și a valorii aw a produsului, după caz, nu există nici un risc de contaminare cu Salmonella.
- (21) criteriul se aplică cărnii proaspete provenite din efective de gaini de reproducție, gaini 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. 2073/2005.

(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. 2073/2005. 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* 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.

NOTĂ:

Conform Ordinului președintelui ANSVSA 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 minim 150 grame din proba pozitivă și/sau tulpini de *Stafilococ coagulazo-pozitiv* 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.”

6. La capitolul I, secțiunea 6 se modifică și va avea următorul cuprins:

„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	<p>Pentru unitățile autorizate/ înregistrate sanitar veterinar care utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe astfel:</p> <p>Rețea publică de la punctul de intrare în unitate- anual</p> <p>Sursă proprie – semestrial</p> <p>Pentru unitățile care nu utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe de apă numai în caz de reclamație, suspiciune, toxinfecție alimentară</p>	<p>Apa din rețea publică de la punctul de intrare în unitate și care se utilizează în procesul tehnologic:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>E. coli</i> • Enterococi <p>Apa din sursă proprie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>E coli</i> • Enterococi • <i>Cl. Perfringes</i> - (inclusiv pentru spori) 	<p>Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, republicată, cu modificările și completările ulterioare</p>	<p>Pentru apa din sursă proprie conform prevederilor Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, instrucțiunilor tehnice ale ANSVSA</p> <table border="1" data-bbox="1541 635 2018 842"> <tr> <td>pH</td> <td>SR ISO 10523</td> </tr> <tr> <td>amoniu</td> <td>SR ISO 5664 SR ISO 7150</td> </tr> <tr> <td>azotiți</td> <td>SR ISO 6777/A99</td> </tr> <tr> <td>azotați</td> <td>SR ISO 7890/1</td> </tr> <tr> <td>cloruri</td> <td>SR ISO 9297</td> </tr> </table> <p>Sau metode alternative validate care să îndeplinească condițiile impuse de prevederile Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare</p>	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
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														
2.	Aditivi alimentari din - carne proaspătă ⁽²⁾ , - carne tocată ⁽²⁾ - preparate din carne,				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										

astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004, - produse din carne, inclusiv conserve ⁽³⁾	Trimestrial – se vor recolta minim 2 probe/trimestru/aditivi/grupe de aditivi analizați, în funcție de numărul unităților de profil autorizate/înregistrate la nivelul județului				perioada de conservare, precum și din unitățile de procesare a cărnii și carmangerii pentru determinare:	
				Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, cu amendamentele ulterioare.	Nitriți	SR EN 12014/3
				Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare.	Monoglutamat de sodiu	ISO 4134
	Trimestrial – se vor recolta minim 2 probe /trimestru/aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/înregistrate la nivelul județului			Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu amendamentele ulterioare.	Fosfați (Acid fosforic – fosfați-di, -tri și polifosfați)	Tehnici de spectrometrie cu absorbție moleculară (UV-VIS)
Aditivi 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 minim 2 probe /trimestru/aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/înregistrate la nivelul județului.			Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, cu 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. 1169/2011, cu amendamentele ulterioare	Proteina 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 greutatei 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 și a Regulamentelor. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, cu amendamentele ulterioare.	Gluten	ELISA
				Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, cu 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/inregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor și de pe ambalajele propriuzise.
----	--	------------	--	--	---

⁽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 practice 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 alimentar 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 nivel de 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. 1333/2008, 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 fosfații – 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 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 caror 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.

7. La capitolul I, secțiunea 9 va avea următorul cuprins:

„ SECȚIUNEA 9

A. CONTROLUL CONTAMINANȚILOR ÎN ALIMENTELE DE ORIGINE ANIMALĂ, ÎN CONFORMITATE CU PREVEDERILE REGULAMENTULUI (CE) NR. 1881/2006 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 lapte, 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 lapte, 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 mistreț, cerb, căprior (provenită de la animale mai mari de 2 ani)	Abatoare; unități de tranșare carne, unități de procesare carne, unități carne tocată și carne preparată, unități manipulare vânat, unități procesare vânat, 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 carne, unități manipulare vânat, unități procesare vânat, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Mușchi file de pește	Unități produse proaspete din pescuit, unități procesare pește, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		
			Crustacee, mușchiul de pe apendice și abdomen (această definiție exclude cefalotoracele crustaceelor), iar în cazul crabilor și al crustaceelor similare (Brachyura și Anomura) mușchiul de pe apendice	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Moluște bivalve, cefalopode (fără organe), rapane	Depozite frigorifice, unități vânzare cu amănuntul, zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii		
			Grăsimi animale, inclusiv grăsimile din lapte (unt, smântână)	Unități de procesare, depozite frigorifice, unități vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Miere;	Unități de vânzare cu	Regulamentul (CE)	

			amănuntul, unități procesare miere	nr.333/2007	
	Cadmiu	Carne de bovine, ovine, porcine, pasări de curte, porc mistreț, căprior, cerb (cu excepția organelor)	Abatoare, unități de procesare carne, unități de tranșare carne, unități carne tocată și carne preparată, unități manipulare vânat, unități transare, unități procesare vânat, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
		Carne de cabaline, cu excepția organelor	Abatoare, unități tranșare, unități procesare		
		Ficat provenit de la bovine, cabaline ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, pasări de curte	Abatoare, unități de procesare carne, unități de manipulare vânat, unități de procesare vânat, unități de vânzare cu amănuntul		
		Rinichi provenit de la bovine, cabaline, ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, pasări de curte	Abatoare, unități de procesare carne, unități de manipulare vânat, unități de procesare vânat, unități de vânzare cu amănuntul		
		Mușchi file de pește	Unități de procesare pește, unitate 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 (Brachyura și Anomura) 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 moluște 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	Produce pescărești (inclusiv moluștele bivalve și gasteropode marine) și mușchi file de pește	Unități produse proaspete din pescuit, unități procesare pește; pescării; depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii din județele Constanța și Tulcea	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007
			File provenit de la pește	Unități produse proaspete din pescuit, unități procesare pește, 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 Regulamentului (UE) nr. 589/2014	Regulamentul (UE) nr. 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, pește de apă dulce sălbatic capturat, a speciilor de pești osoși capturați în apă dulce, ficatul	Centru de colectare pește, unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare pește, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		

			de pește și produse derivate, uleiurile de pește)			
			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 produse proaspete din pescuit , unități procesare pește, 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 procesare pește, 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 prepeliță	Centre de ambalare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul		
			Grăsimi de la bovine, ovine, porcine și pasări de curte	Abatoare, unități procesare grăsimi pentru consum uman		
			Grăsimi animale amestecate	Abatoare, unități procesare grăsimi 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 procesare carne, 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. 1881/2006	Unități de procesare pește, 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 (Sprattus sprattus); hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm și conserve de hering din Marea Baltică afumat cu o lungime ≤ 14 cm (Clupea harengus membras), Katsuobushi (pălămidă uscată, Katsuwonus pelamis)	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 procesare pește, unități de vânzare cu amănuntul		
5.	Melamina	Melamina	Produse din carne fără membrană ambalate în recipienți de plastic	Unități de procesare carne, unități de vânzare cu amănuntul	US FDA/2009 metoda de determinare melamina prin GC/MS/MS	US FDA/2009 metoda de determinare melamina prin GC/MS/MS
			Lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare, ambalate în ambalaje de plastic	Unități vânzare cu amănuntul		

*Notă: 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 ale 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 și 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 parametri de siguranță stabiliți de legislația națională și comunitară, DSVSA dispun 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. 1881/2006, 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 realizată 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 SI GRADUL DE EXPUNERE A CONSUMATORILOR
LA REZIDUURILE DE PESTICIDE DIN SI 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 SI 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 analizeaza 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 in parte	Ferme animale producătoare de lapte; centre de colectare a laptelui; automate de vânzare a laptelui; unități de procesare lapte; Abatoare, unități procesare grăsimi pentru consum uman;	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2021/601 Ordin președintelui ANSVSA 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 procesare grăsimi pentru consum uman; Abator, unități procesare carne, unități comercializare	
	2024 Grăsime de bovine ⁽²⁾ Ovă de găină ⁽²⁾⁽³⁾		Abatoare, unități procesare grăsimi pentru consum uman; Centre colectare ouă, centre reambalare ouă.	

⁽¹⁾Se analizează lapte proaspăt (neprelucrat), inclusiv congelat, pasteurizat, încălzit, sterilizat sau filtrat.

⁽²⁾ Trebuie să fie analizate produsele neprelucrate. În cazul produselor eșantionate în stare congelată, trebuie raportat factorul de prelucrare, dacă este cazul.

⁽³⁾Se analizează ouă întregi, fără coajă.

*Notă:

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 a programelor de autocontrol, respectiv antecedentele unității în ultimi 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 parametri de siguranță stabiliți de legislația comunitară, DSVSA dispune aplicarea măsurilor stabilite în conformitate cu legislația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor în vigoare și a Planurilor 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 CS¹³⁴ ȘI CS¹³⁷)***

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); Carne de porc, carne de ovine;	Abatoare, unități manipulare vânat, unități procesare vânat, unități vânzare cu amănuntul Abatoare, unități procesare, unități 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 ANSVSA și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1805/286/314/2006 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

		Carne pește (ton), conserve pește	Depozit frigorific, depozit fără regim termic, unități vânzare cu amănuntul	<p>produselor agricole originare din alte țări, ca urmare a accidentului de la centrala nucleare-electrică de la Cernobil.</p> <p>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.</p> <p>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. 3954/87 al Consiliului și a Regulamentelor (Euratom) nr. 944/89 și (Euratom) nr. 770/90 ale Comisiei.</p> <p>Prevederile Planurilor de contingență pentru alimente elaborate de către ANSVSA.</p>
		Lapte crud	Fermă/exploatație bovine, centru colectare lapte **	
		Pește (peste 2 ani)	Ferme de acvacultură**	
		Brânzeturi	Unități procesare lapte **	
		Miere	Unități procesare, unitate vânzare cu amănuntul	
		Apă utilizată în unitate	Abatoare, unități procesare carne, lapte, pește, unități manipulare vânat	

* 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 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/conserve de pește din Japonia, Fukusima).

Dacă, în urma analizelor de laborator efectuate pe probe prelevate din produse de origine animală, se identifică alimente care nu se încadrează în parametri 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 radioactivitate cumulată.

8. La capitolul I, secțiunea 10 va avea următorul cuprins:

„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 E. coli verotoxigene (VTEC)	1	E. coli 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	E. coli 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	E. coli 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 altor microorganisme în alimentele de origine animală destinate exportului în țări terțe, în conformitate cu legislația țărilor importatoare					

* Notă: 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. 2073/2005, 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 stafilococica	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.”

9. Capitolul II se modifică și va avea următorul cuprins:

“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⁾ Depozite de destinație ⁽²⁾ Depozit/siloz	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾ 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 O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă

	<p>Migdale, fistic și sâmburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare</p> <p>Migdale, fistic și sâmburi de caise destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare</p>	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
	<p>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</p> <p>Alune și nuci braziliene destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produsele alimentare</p>	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
	<p>Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sâmburii 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</p> <p>Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sâmburii de caise, alunele și nucile</p>	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

	braziliene și produsele procesate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produsele alimentare	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	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⁾
	Fructe uscate și produse prelucrate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente 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
		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
	Toate cerealele și toate produsele derivate din cereale, incluzând produsele din cereale procesate, cu excepția: 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; b) produselor alimentare pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii mici; c) produselor alimentare dietetice cu indicație medicală specială destinate în mod specific sugarilor	Depozit /siloz	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ

		Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare	Depozit /siloz	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ
		Specii de fructe destinate producerii de condimente :	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⁾
		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) Curcumalonga (turmeric); f) Amestecuri de mirodenii care conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	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 și producția internă
2.	Ochratoxină A	Cereale neprocesate	Depozit /siloz	O dată pe an de la maximum 20 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.	Depozit /siloz	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ

	c) glutenului de grâu care nu este vândut direct consumatorului		
	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	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

	Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocktailuri din vinuri aromatizate		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 (nușoară); d) Zingiber officinale (ghimbir); e) Curcuma longa (turmeric); f) Amestecuri de mirodenii care conțin una sau mai multe dintre mirodeniile menționate mai sus	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 și producția internă
	Lemn dulce (Glycyrrhiza glabra, Glycyrrhiza inflata și alte specii) Lemn dulce, ingredient pentru infuzii de plante Extract de lemn dulce, pentru utilizarea în	Depozit alimentar Unități de ambalare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ

		alimente, în special în băuturi și produse de cofetărie		
		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
3.	Patulina	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
		Suc de mere și produse solide din mere, inclusiv compot de mere și piure de mere destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare	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
		Preparate pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale procesate, destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	Depozit alimentar	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
4.	Deoxinivalenol	Cereale neprocesate	Depozit	O dată pe an de la maximum 20 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 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 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
		Făină de cereale, tărațe și germeni comercializate ca produse finale pentru consumul uman direct cu excepția: a) Alimentelor pe bază de cereale procesate, pentru sugari și copii de vârstă mică b) Frațiunilor rezultate din măcinarea porumbului cu 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 c) Frațiunilor rezultate din măcinarea	Unități de morărit	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune

	porumbului cu 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		
	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
5.	Zearalenonă	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 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
		Făină de cereale, tărațe și germeni comercializați ca produse finale comercializate pentru consumul uman direct cu excepția: a) porumbului destinat consumului uman direct, snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb; 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; c) alimentelor pe bază de porumb procesat, pentru sugari și copii de	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune

		<p>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 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;</p> <p>e) fracțiunilor 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.</p>		
		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	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb	Depozit alimentară, 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	Depozit alimentară,	Semestrial de la maximum 3 unități din

		<p>Produse alimentare pe bază de porumb destinate consumului uman direct, cu excepția:</p> <p>a) cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb și snackuri pe bază de porumb;</p> <p>b) produselor alimentare pe bază de porumb procesat și alimente pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică</p>	supermarket/ hipermarket, magazine specializate	fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Cereale pentru micul dejun pe bază de porumb și snackuri pe bază de porumb	Unități de fabricare	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 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 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
		Produse 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)	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
		Leguminoase și proteine din leguminoase	Depozit de legume	
		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 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 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:	Unități de fabricare	O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 ingredient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut). 	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 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)	Unități pentru producția (exclusiv pentru ciupercile de cultură), procesarea și comercializarea ciupercilor	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele produsele provenite din producția internă
		Ciuperci sălbatice	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 reconstituire și nectaruri de fructe	Unități de fabricare a sucurilor de fructe	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din

			hipermarket, magazine specializate	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 baza 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
		Sare ⁽⁷⁾	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
			Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
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	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția

			specializate Depozit alimentar	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 glicidilului 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 ulei și grăsimi vegetale Depozit alimentar/supermarket	O probă pe an din fiecare județ
14.	Sumă de 3- monoclorpropandi ol (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 nucă de cocos, porumb, rapiță, floarea soarelui, soia, sâmburi de palmier și ulei de măsline (compuse din ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin) și amestecuri de	Unități de procesare ulei și grăsimi vegetale Depozit alimentar Supermarket	O probă pe an din fiecare județ

		<p>uleiuri și grăsimi cu uleiuri și grăsimi numai din această categorie;</p> <p>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;</p> <p>c) amestecuri de uleiuri și grăsimi din cele două categorii menționate anterior.</p>		
15.	Dioxine și PCB-uri similare dioxinei ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale	Unități de procesare ulei și grăsimi 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 prefiert (orez sticlos sau alb)	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Orez prefiert și orez decorticat	Unitate de prelucrare Unitate de ambalare
		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 si import
18.	Hidrocarburi aromatice policiclice ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucleu 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
		Boabe de cacao și produse derivate, cu excepția fibrelor de cacao și produselor 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
		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 cardamonului 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 nucă 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 produselor derivate; b) fibrelor de cacao și produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produsele 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 ulei și grăsimi 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, spărți 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 pirolizidinici ⁽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 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.	Acrilamida	Cartofi prăjiți, alte produse tăiate (prăjite)	Unități de prelucrare a	Maximum 2 probe pe an, din fiecare județ,

		<p>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: prăjiturele, 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>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, tartelor 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) 2158/2017.</p>	la suspiciune ⁽⁸⁾
26.	Perclorați ⁽⁷⁾	Fructe și legume	<p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Depozit de fructe și legume</p>	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 alimentar	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: răsti, 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, specialități din pâine (de exemplu pâine din făină secară și boabe de secară, ciabatta cu măslină, pâine cu măslină), clătite, biscuiți crocanți din straturi subțiri de cocă prăjită, churros.</p> <p>Produse pe bază cereale: crackers din orez, crackers din porumb, snacksuri din cereal, müsli 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, măslină în saramură,</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</p>	Se va preleva câte o probă pe an din fiecare județ

		substituenți de cafea dar care nu provin din cicoare sau cereale, fudge, caramel, nuga		
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	Depozit/Siloz Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ
3.	Sumă de $\Delta 9$ -tetrahidrocannabinol ($\Delta 9$ -THC) și acid $\Delta 9$ -tetrahidrocannabinolic ($\Delta 9$ -THCA) ⁽⁷⁾	Semințe de cânepă Semințe de cânepă măcinate Semințe de cânepă (parțial) degresate (turte presate) Tărâțe din semințe de cânepă Ulei din semințe de cânepă	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ

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) 2019/1793 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) 2018/1660 ale Comisiei, cu amendamentele ulterioare ulterioare.

Note:

- (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 1500 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 recipientilor 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 ANSVSA, 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 Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 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) 2017/2158;
- c) Prelevarea de probe precum și stabilirea conformității loturilor pentru produsele din coloana 3 a tabelelor de la lit. A precum 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. 1882/2006 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, 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 nr. 554/2004 a contenciosului administrativ, 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 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 DSVSA responsabilă 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 criteriile 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, art. 67, art. 137 și art. 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 responsabilă 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 criterii 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. 1881/2006, 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. 1888/2019 privind monitorizarea prezenței acrilamidei în anumite alimente, Recomandarea Comisiei nr. 976/2015 privind monitorizarea prezenței alcaloizilor tropanici în alimente, Recomandarea Comisiei nr. 2115/2016 privind monitorizarea prezenței Δ^9 -tetrahidrocanabinolului (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 creță, 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,	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

		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)		
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	Maximum o probă pe an pentru produse

			provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	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	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

	bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹		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 metode monoreziduale ¹	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
			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	Posturi de inspecție la	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an

	pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹		frontieră Birourile vamale	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 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 metode	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
			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

	monoreziduale ¹ .			<p>vamale</p> <p>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</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
			<p>Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene</p> <p>Supermarket/ hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul</p>	<p>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</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>
11.	<p>Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale¹.</p>	Rodii și Căpșuni	<p>Posturi de inspecție la frontieră</p> <p>Birourile vamale</p>	<p>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</p>
			<p>Depozite de destinație</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>5% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la</p>

				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	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

	metode monoreziduale ¹			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 data 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 data pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
15.	Oxid de etilenă	Semințe 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
		Guma 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, Clorprofarm*, Clofentezin, DDT fara 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, Difenconazol*, 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, Fenitrothion*, 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, Flucitrat, 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*, Isoprocab, Isocarbofos, Izofenfos-metil, Kresoxim-methyl*, Lambda-Cihalotrin*, Linuron*, Lufenuron, Lindan (izomerul gama al hexaclorciclohexanului HCH)*, Malation (sumă de Malation și Malaon exprimată în malation)*, Mandipropanid, Metamidofos*, Metidation*, Metaflumizon, Metalaxil*, Metconazol* Metiocarb*, Metiocarb-sulfoxid*, Metiocarb-sulfone*, Metomil*, Metoxifenoamid Metribuzin, Mevinfos, Monocrotofos*, Molinat, Miclobutanil*, Mepanipirim, Ometoat*, Oxamyl*, Oxadixil*, Oxidemeton-metil* Paration*, Paration-metil*, Paraonxon-metil, Pacloutrazol, Pencicuron, Piriproxifen, Piretrine, Penconazol*, Pendimetalin*, Fosmet*, Piraclostrobin*, Prefenofos*, Propamocarb*, Propaquizafop, Permetrin- (sumă de cis- și trans-permetrin)*, Pirimicarb*, Pirimetanil*, Pirimifos – metil*, Pimetrozin, Procimidon*, Protioconazol-destio, Procloraz*, Spirodiclofen, Fentoat*, Fosalon*, Propiconazol*, Profenofos*, Propizamid*, Piridaben*, Protiofos, Spiroxamin*, Spinosad (suma 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)*, Tolilfluamid*, Tolclofos-metil*, Trifloxistrobin*, Tiacloprid*, Triforin, Tiofanat- metil*, Vinclozolin*, Quinalfos, Zoxamid*, 3-hidroxi Carbofuran, o-fenilfenol.

Notă:

*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 ANSVSA 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;

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) 2019/1793, 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 ANSVSA, 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 ANSVSA 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, 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, analiza 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;

- 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 a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 66, art. 67, art. 137 și art. 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;
- 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 sanitare - 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 SRAAF și rezultatele analizelor de laborator privind depășirile limitelor maxime admise din anii precedenți, alte criterii stabilite la nivel județean, precum și de prevederile Regulamentului Comisiei Europene de stabilire a programului de control multianual coordonat al Uniunii Europene și ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1793, 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 făinei 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 ex. ulei de măsline, floarea-soarelui, soia, rapiță, in, semințe de dovleac, porumb)	O dată la 2 ani
12.	Unități pentru producția făinei oleaginoase nedegresate	O dată la 2 ani
13.	Unități pentru producția uleiurilor vegetale rafinate (de ex: 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, tăițeilor, cuș-cuș-ului, 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.	Unitati 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 ex: 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 (Capitolul 2 din Anexa 1 la Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor aprobată prin Ordinul președintelui ANSVSA 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 unități; - 50% - 20 - 40 unități - 30% - 40 - 80 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 unități - 30% - 30 - 60 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 este realizată de personalul de specialitate cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor de origine nonanimală din cadrul DSVSA, care mențin 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 ex. aditivi 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 de 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 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 luni;

Pentru mijloacele de transport prevăzute la pct. 67 controlul oficial se realizează la vizarea documentului de înregistrare al mijloacelor de transport pentru produse alimentare de origine nonanimală, conform prevederilor Ordinului președintelui ANSVSA 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 punctul 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 Regulamentul (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 a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 66, art. 67, art. 137 și art. 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 nota 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 - veterinar 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, funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prezăcut 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 minim 15 unități pe județ
	Fruite moi destinate consumului direct (de ex: căpșuni, zmeură, coacăze, vișine, cireșe), alte tipuri de fructe	1/an la minim 5 unități pe județ
	Cereale destinate consumului uman direct	1/an de la minim 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 Regulamentului (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare;
2. La stabilirea planurilor de control de la nivel județean/municipiului București 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 primării 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)	<i>Salmonella spp</i>	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)	<i>Salmonella spp</i>	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)	<i>Salmonella spp</i>	Supermarket/ hipermarket	Semestrial maximum 3 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		<i>E.coli</i> 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
		<i>Listeria monocytogenes</i>	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	<i>Listeria monocytogenes</i>	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

	nonanimală)		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	<i>Salmonella spp</i> 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	<i>Salmonella spp</i> 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	<i>Hepatita A</i> <i>Norovirus</i> 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	<i>Cryptosporidium</i> <i>Giardia</i> 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	<i>Escherichia coli</i> /100 ml <i>Enterococi</i> (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	Lunar maximum 2 probe din unități alese în mod aleatoriu, din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

			Fabricarea sucurilor de fructe și legume Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase Fabricarea macaroanelor, tăițelilor, cuș-cuș-ului și a altor produse făinoase similare Fabricarea berii	
9.	Apa ²⁾	<i>Escherichia coli</i> /250 ml <i>Enterococi</i> (Streptococi fecali) /250 ml <i>Pseudomonas aeruginosa</i> /250 ml	Unități de îmbuteliere a apei în sticle sau alte recipiente	1 probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune
		<i>Escherichia coli</i> și alți coliformi la 37°C / 250 ml și 44,5 °C/ 250 ml <i>Enterococi</i> (Streptococi fecali) / 250 ml <i>Pseudomonas aeruginosa</i> / 250 ml	Unități de îmbuteliere a apei minerale naturale	1 probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune
		<i>Escherichia coli</i> și alți coliformi la 37°C / 250 ml și 44,5 °C/ 250 ml <i>Enterococi</i> (Streptococi fecali) / 250 ml <i>Pseudomonas aeruginosa</i> / 250 ml	Unități de îmbuteliere a apei de izvor	1 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)	<i>Escherichia coli</i>	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)	<i>Escherichia coli</i>	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 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) 2019/1793, 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. 2073/2005 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	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> 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	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojdii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Fabricarea condimentelor și amestecuri de condimente Unități ambalare condimente 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	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojdii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> 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	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojdii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> 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)	Drojdii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Depozite Unități de sortare, ambalare	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
6.	Sandvișuri, mâncăruri tip fast-food și alte preparate culinare gata de consum	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Cantine și alte unități de preparare a	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ

			hranei (catering) Restaurante inclusiv fast food	Ori de câte ori situația o impune
7.	Semințe de consum	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> 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	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> 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)	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Unități producție paste făinoase	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
10.	Făinuri pentru panificație	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Fabricarea produselor de morărit	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
11	Amidon	<i>Bacillus cereus (spori)</i>	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Unități de fabricarea a 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. 2073/2005, cu amendamentele ulterioare, ale Legii nr. 458/2002, cu modificările și completările ulterioare, și ale Hotărârii Guvernului nr. 1020/2005 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 ANSVSA nr. 27/2011. 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 căreia 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; probă 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 probă 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, 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 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.

- 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/alte 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 criteriile 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, art. 67, art. 137 și art. 138 din Regulamentului (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 criteriile 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. 2073/2005, 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
- suprafețe de lucru care vin în contact cu produsul alimentar - ustensile, recipiente - utilaje - echipamente de protecție	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)	<i>Enterobacteriaceae</i> <i>Stafilococ coagulazo-positiv</i>
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	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de preparare a fructelor și vegetalelor pretăiate	<i>Listeria monocytogenes</i>

alimentar - 5 suprafețe care nu vin în contact cu produsul alimentar		Unități de producție și depozitare a legumelor și fructelor congelate	
	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 *Listeria 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, 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
13	Grăsimi și uleiuri parțial hidrogenate, unele margarine (în special de natură industrială)		Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentară	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 ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

Notă:

- (1) Pentru grâu criteriile de calitate minime sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1272/2009 al Comisiei din 11 decembrie 2009 de stabilire a normelor de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 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. 1576/89 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, ministrului sănătății publice și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 368/1160/212/2008 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, ministrului sănătății și familiei și 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, cu modificările și completările ulterioare;
- (8) Pentru apele minerale se monitorizează conținutul de bor în conformitate cu legislația specifică reprezentată de Hotărârea Guvernului nr. 1020/2005, 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 Regulamentului (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, art. 4 și art. 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 a 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 ANSVSA și a 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 a vânzării cu amănuntul. În cazul în care produsele alimentare nu sunt destinate direct consumatorului final și/sau a 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, 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 cunoaștere; 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/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 subiectul diferendului între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul 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, art. 67, art. 137 și art. 138 din Regulamentului (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. 1925/2006 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 cu 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 criteriile, 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 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	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
2.	Cadmium	Cereale Soia Legume Fructe	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs

		Ciuperci		pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
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 Regulamentul (CE) nr. 1235/2008 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 ANSVSA 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 ANSVSA, ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății publice și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 121/530/E.N.7289/351/2007 și ale Regulamentul (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare;
- d) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide sunt în conformitate cu prevederile Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile Ordinului președintelui ANSVSA, 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, 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 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 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 nota 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 fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor/loturilor neconforme se aplică prevederile art. 66, art. 67, art. 137 și art. 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 (Corylus avellana)	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 terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Produse de patiserie care nu conțin alune de pădure sau arahide		
		Ciocolată care nu conține alune de pădure sau arahide		
		Biscuiți care nu conțin ciocolată, alune de pădure sau arahide		
2.	Arahide și produse derivate (Arachis hypogaeae)	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 derivate	Produse de panificație și patiserie care nu conțin semințe de susan și produse derivate	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi

			Birou vamal	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 punctele 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 completările și modificările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online	

Notă:

⁽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. 1169/2011, 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, art. 67, art. 137 și art. 138 din Regulamentului (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 Reg. (CE) nr. 1333/2008	Locul de prelevare a probelor	Frecvența de recoltare a probelor
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Tartrazina (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 (14.1., cu excepția 14.1.5) 	<p>Unități de fabricare</p> <hr/> <p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p> <hr/> <p>Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)</p>	<p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune</p> <hr/> <p>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</p> <hr/> <p>O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune</p>
2.	Sunset Yellow (E 110)	<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Unități de fabricare</p> <hr/> <p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p>	<p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune</p> <hr/> <p>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</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Produse de cofetărie (5.) - Fructe glasate (5.2.) - Cereale pentru micul dejun (6.3.)* - Produse fine de panificație (7.2.) 	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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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	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
4.	Eritrozina (E 127)	<ul style="list-style-type: none"> - 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: Tartrazina	- Condimente (12.2.1)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

	(E 102), Sunset yellow (E 110), Amarant (E 123), Roșu ponceau 4R (E 124) Eritrozina (E 127), R2G (E 128), Roșu Allura (E 129), Brilliant Blue (E 133), Verde S (E 142)		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 – sorbit de potasiu; acid benzoic – benzoați (E 200-213)	- Preparate din fructe și legume (sucuri vegetale, inclusiv lapte cocos) (4.2.4.1) - Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5.)* - Băuturi nealcoolice (sucuri 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- benzoați (E210-E213)	- Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură (4.2.2.) - Fructe și legume prelucrate (4.2.4.), de exemplu: pasta de tomate, bulion - Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5.) - Băuturi nealcoolice (14.1., cu	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

		<p>excepția 14.1.5) - Nectaruri de fructe, nectaruri de legume și alte produse similare (14.1.3.)</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 Ori de câte ori situația o impune</p>
8.	<p>Dioxid de sulf – sulfiți (E 220-228)</p>	<p>- Fructe și legume prelucrate (4.2.), de exemplu: pasta 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.) - 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.)**</p>	<p>Unități de fabricare</p>	<p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ 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 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 Ori de câte ori situația o impune</p>
		<p>- Vin și alte produse definite în Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 și omologii fără alcool (14.2.1.) - Produse aromatizate pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CEE) nr. 1601/91 (14.2.7.)</p>	<p>Unități de fabricare</p>	<p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune,</p>
			<p>Posturi de control 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 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
9.	Acid glutamic – glutamați (E620 – 625)**	- 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.)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

		<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	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
12.	Zaharina (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) 	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)	1 probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
13.	Coloranți Sudan	<ul style="list-style-type: none"> - Fructe și legume prelucrate (4.2.4): pasta de tomate, bulion - Ierburi 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-națiunile aditiv/produs alimentar menționate la punctele 1-13*	la	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 completările și modificările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

Note

* 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. 1333/2008, 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. 1333/2008, 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 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, 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 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, art. 67, art. 137 și art. 138 din Regulamentului (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 nota 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 Fructe comestibile; coajă de agrume și de pepene galben Cafea, ceai și condimente, cu excepția maté-ului Cereale Produse de panificație; malț; amidoane și fecule; gluten; inulină Seminte și fructe oleaginoase; sâmburi, seminte 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 Margarină, înlocuitor de osânză și alte grăsimi alimentare preparate Zahăr din sfeclă și din trestie, în stare solidă	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene(*) Unități de comerț cu amănuntul Supermarket/ hipermarket,	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine 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 Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre

Alte tipuri de zahăr; siropuri; înlocuitori de miere, chiar și amestecați cu miere naturală; zahăr și melasă caramelizate	magazine specializate	din Uniunea Europeană și țări terțe Ori de câte ori situația o impune
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, spaghetti, macaroane, tăiței, lasagna, gnochi, ravioli, cannelloni, cu excepția pastelor alimentare umplute		
Produse pe bază de cereale obținute prin suflare sau		

	<p>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> <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 maté</p> <p>Inlocuitori 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 impropriei 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 ANSVSA nr. 111/2008, cu completările și modificările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

Notă:

(*) 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 ANSVSA și a președintelui Agenției Naționale de Administrare Fiscală nr. 152/3.476/2020;

Nivelurile maxime admise sunt prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/1158 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, din 06.08.2020, 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. 3954/87 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. 1805/286/314/2006 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, 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/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 criteriile 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, art. 67, art. 137 și art. 138 din Regulamentului (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 ANSVSA nr. 111/2008, cu completările și modificările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

Notă:

(*) 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 ANSVSA și a președintelui Agenției Naționale de Administrare Fiscală nr. 152/3.476/2020.

(**) 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 al 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, 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 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;
- 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, art. 67, art. 137 și art. 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 hrana 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	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

	produse zaharoase, biscuiți)		
5.	Unități de comercializare a alimentelor care conțin, constau sau sunt obținute din soia	O dată pe semestru la maxim 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maxim 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 hrana 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 germeți 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 maxim 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maxim 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 nr. 2011/884/UE

Notă

(*) 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 directoare pentru prelevarea de probe și detecția organismelor modificate genetic și a materialului produs din organisme genetic ca sau în produse și ale Ordinului președintelui ANSVSA nr. 94/2006 pentru aprobarea Liniilor directoare privind prelevarea de probe și analiza organismelor modificate genetic, a organismelor modificate genetic ca produse precum și a produselor care conțin sau pot conține organisme modificate genetic 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, 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/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 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 ANSVSA nr. 152/2020, cu modificările și completările ulterioare, precum și în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1829/2003 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. 1830/2003 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, art. 67, art. 137 și art. 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.

Art. II. - Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

**Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare
și pentru Siguranța Alimentelor**

Alexandru Nicolae BOCIU

București, _____ / _____ /2022
Nr. _____



AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
DIRECȚIA GENERALĂ SIGURANȚA ALIMENTELOR

Nr. /

Propun a se aproba,
VICEPREȘEDINTE - SUBSECRETAR DE STAT
Dr. Silviu NĂSTASE

Se aprobă,
PREȘEDINTE - SECRETAR DE STAT
Dr. Robert Viorel CHIOVEANU

REFERAT DE APROBARE

În conformitate cu prevederile Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 215/2004, cu modificările și completările ulterioare, Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), prin direcțiile tehnice cu atribuții în domeniul siguranței alimentelor și sănătății animalelor, elaborează norme sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor unice și obligatorii pentru persoanele fizice și juridice deținătoare de animale și pentru cele care produc, procesează, depozitează, transportă și comercializează produse și subproduse alimentare.

Având în vedere:

- modificările și completările cadrului legislativ în domeniul siguranței alimentelor de la nivelul Uniunii Europene,
- necesitatea punerii în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 625/2017 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. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 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, publicat în JOUE L95/1 din 07.04.2017;
- recomandările auditurilor Comisiei Europene - Analiza și Auditul Sănătății și Alimentelor (European Commission - Health and Food Audits and Analysis) și angajamentele ANSVSA privind sistemele de control oficial în domeniile aditivilor alimentari, contaminanților alimentari, producției primare și reziduurilor de pesticide;
- necesitatea modificării și completării activităților, matricilor, cât și a parametrilor de analizat, în conformitate cu prevederile legislative europene în vigoare, la secțiunile privind contaminanții, reziduurile de pesticide, igiena produselor alimentare, caracteristicile de calitate ale produselor alimentare, aditivii alimentari, contaminarea radioactivă a produselor alimentare și organismele modificate genetic;
- necesitatea modificării frecvenței acțiunilor de supraveghere și verificare în unitățile care procesează, depozitează și valorifică produse de origine nonanimală, precum și a frecvenței de prelevare a probelor pentru reziduurile de pesticide și organismele modificate genetic;



- importanța realizării controlului oficial la producția primară pentru produsele de origine nonanimală în ceea ce privește contaminanții și igiena, iar detaliile și instrucțiunile tehnice privind activitățile de control și în special cele referitoare la dreptul operatorului economic la a doua expertiză și acțiunile de urmat în cazul loturilor neconforme trebuie adaptate la cele prevăzute în noul Regulament privind controalele oficiale, respectiv Regulamentul (UE) nr. 625/2017;
- necesitatea stabilirii frecvențelor de control oficial/recoltare de probe pentru o serie de unități noi ce au fost incluse în legislația de bază privind înregistrarea/autorizarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor, respectiv a unităților de tip punct gastronomic local, centre de expediere a moluștelor, etc;
- necesitatea clarificării aspectelor legate de sacrificarea loturilor de păsări crescute în ferme la care s-a pus în evidență prezența *Salmonellei enteritidis* sau *Salmonellei typhimurium* ca urmare a autocontrolului efectuat de operator;
- necesitatea includerii unor prevederi cu privire la realizarea recoltărilor de probe și a examenelor de laborator pentru determinarea criteriilor microbiologice și a biotoxinelor marine din moluștele bivalve vii și gasteropodele marine destinate consumului uman;
- necesitatea stabilirii unei strategii privind reducerea inspecțiilor și a recoltărilor de probe la nivelul unor unități autorizate/înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor care nu au fost sancționate în ultimii doi ani de zile și care nu a avut neconformități în ceea ce privește respectarea legislației din domeniul igienei alimentelor;
- reducerea frecvenței recoltărilor de probe pentru determinarea potabilității apei în cazul în care pe parcursul a cel puțin doi ani de zile de testare nu s-a pus în evidență existența nici unui pericol din punct de vedere microbiologic sau fizico-chimic;

Față de cele prezentate mai sus, Direcția Generală Siguranța Alimentelor a elaborat un proiect de Ordin de modificare și completare a Ordinului președintelui ANSVSA nr. 35/2016 pentru 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, al cărui referat de aprobare vă rugăm să îl aprobați.

Cu stimă,

**Director General,
Dr. Mihai PONEA**

