



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 190 (XXXIV) — Nr. 513

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Miercuri, 25 mai 2022

SUMAR

<u>Nr.</u>		<u>Pagina</u>
	ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
66.	— Ordin al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor pentru modificarea și completarea 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	2–96

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

ORDIN

**pentru modificarea și completarea 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. 1.518 din 3.06.2021, 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. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului, cu amendamentele ulterioare,

ținând cont de prevederile art. 6³ și ale art. 10 lit. b) din Ordonanța 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,

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 și se completează după cum urmează:

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

Nr. crt.	Boala	Strategia și conduita de execuție	Precizări tehnice**
1	2	3	4
„2. CAMPILOBACTERIOZA	<p>I. Animale vii Bovinele, ovinele, porcinele și păsările se supun inspecției ante-mortem în unități de tăiere autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. Carne</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 <i>Campylobacter</i> spp.</p>	<p>I. Animale vii — bovine, ovine, porcine, păsări Supraveghere de laborator pentru speciile receptive — a se vedea prevederile cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne Recoltarea de probe din abatoarele de păsări pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic de la carcasele de păsări domestice — pui la îngrășare — se recoltează, la nivelul abatoarelor, probe de piele de pe gât, după refrigerarea carcaselor, pentru testarea <i>Campylobacter</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, 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 sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv al municipiului București, denumite în continuare LSVSA, desemnate de către Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, denumită în continuare ANSVSA, la propunerea IISPV.</p> <p>III. Măsurii</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. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic, se aplică măsuri de revizuire a igienei procesului tehnologic, a programelor de autocontrol și a procedurilor specifice.</p> <p>4. Tulpinile de <i>Campylobacter</i> trebuie trimise la IISPV pentru confirmare și colecție.</p>	<p>I. Animale vii — bovine, ovine, caprine, porcine, cabaline, lagomorfe, păsări Programul de control pentru <i>Salmonella</i> la animalele vii se efectuează conform normelor sanitare veterinare în vigoare — a se vedea cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne și organe comestibile Programul de control pentru <i>Salmonella</i> spp., în conformitate cu reglementările Uniunii Europene, cuprinde recoltarea de probe și efectuarea de analize, după cum urmează:</p> <p>A. Recoltarea de probe de carne tocată, carne preparată, produse din carne introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de siguranță a alimentelor</p> <p>Programul de control oficial pentru <i>Salmonella</i> spp. și recoltarea probelor de carne și produse din carne aflate în perioada de valabilitate se efectuează de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol.</p> <p>Probele de carne și produse din carne prelevate vor fi analizate în cadrul LSVSA.</p> <p>B. Recoltarea de probe din abatoare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>1. De la carcasele de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline se recoltează probe de pe suprafața carcaselor acestora, prin metoda nedistructivă, cu ajutorul bureților abrazivi, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol.</p> <p>2. De la carcasele de păsări se recoltează porțiuni din pielea gâtului, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.</p>
5.	<p>SALMONELOZA</p>	<p>I. Animale vii Bovinele, ovinele, caprinele, porcinele, cabalinele și păsările se supun inspecției ante-mortem în abatoare autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>II. Carne și subproduse comestibile</p> <p>1. Inspecția post-mortem a carcaselor și organelor, precum și recoltarea de probe se efectuează în abatoare autorizate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial.</p> <p>2. Verificarea și recoltarea de probe includ și săliile de tranșare sau unitățile de tranșare și reambalare a cârnii roșii și a cârnii de pasăre, precum și depozitele destinate pentru aceste cărnuri.</p> <p>3. Recoltarea de probe de piele din zona gâtului de la carcase de pasăre, de către medici veterinari oficiali, de la nivelul abatoarelor, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp.</p> <p>III. Ouă Verificarea și recoltarea de probe se efectuează în centre de colectare, centre de ambalare a ouălor, unități de producere a ouălor lichide, unități de procesare a ouălor, depozite, unități de alimentație</p>	<p>I. Animale vii — bovine, ovine, caprine, porcine, cabaline, lagomorfe, păsări Programul de control pentru <i>Salmonella</i> la animalele vii se efectuează conform normelor sanitare veterinare în vigoare — a se vedea cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>II. Carne și organe comestibile Programul de control pentru <i>Salmonella</i> spp., în conformitate cu reglementările Uniunii Europene, cuprinde recoltarea de probe și efectuarea de analize, după cum urmează:</p> <p>A. Recoltarea de probe de carne tocată, carne preparată, produse din carne introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de siguranță a alimentelor</p> <p>Programul de control oficial pentru <i>Salmonella</i> spp. și recoltarea probelor de carne și produse din carne aflate în perioada de valabilitate se efectuează de către medicii veterinari oficiali din cadrul DSVSA, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol.</p> <p>Probele de carne și produse din carne prelevate vor fi analizate în cadrul LSVSA.</p> <p>B. Recoltarea de probe din abatoare, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>1. De la carcasele de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline se recoltează probe de pe suprafața carcaselor acestora, prin metoda nedistructivă, cu ajutorul bureților abrazivi, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. A din prezentul capitol.</p> <p>2. De la carcasele de păsări se recoltează porțiuni din pielea gâtului, pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.</p>

1	2	3	4
		<p>publică și unități de desfășurare autorizate și înregistrate sanitar-veterinar, de către medici veterinari oficiali sau de către personalul auxiliar oficial — a se vedea secțiunile 1, 2, 3 și 4 din prezentul capitol.</p> <p>IV. Alimente de origine animală</p> <p>Alimentele de origine animală sunt supuse analizelor de laborator pentru <i>Salmonella</i>, conform legislației în vigoare — a se vedea secțiunile 1, 2, 3 și 4 din prezentul capitol.</p> <p>V. Hrana animală (Furaje) — a se vedea secțiunea 9 din prezentul capitol.</p>	<p>III. Măsurii</p> <p>A. În cazul identificării <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de siguranță a alimentelor în probele de alimente de origine animală vor fi aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul depistării <i>Salmonella</i> spp. în probele recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, din produsele de origine animală și <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre, care se regăsesc la nivelul unităților de vânzare cu amănuntul, acestea sunt declarate improprie consumului uman, sunt reținute oficial și retrase de la consumul uman.</p> <p>2. În cazul depistării de <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre și de <i>Salmonella</i> spp., în alte probe de produse de origine animală, recoltate conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, din loturi de carne proaspătă de pasăre, respectiv produse de origine animală, care nu au fost livrate către unitățile de vânzare cu amănuntul, cu excepția depozitelor alimentare, acestea nu vor fi destinate comercializării către 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 câinii de pasăre se vor dispune măsuri de retragere de pe piață numai în cazul în care a fost identificată prezența <i>Salmonella typhimurium</i> și/sau <i>Salmonella enteritidis</i> pentru alte categorii de produse din/sau care conțin carne de pasăre, fiind necesară aplicarea măsurilor prevăzute la pct. 1 și 2.</p> <p>B. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic</p> <p>I. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic la nivelul abatoarelor de ungulate domestice, sunt aplicate următoarele măsuri: — În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella</i> spp., indiferent de serotip, în probele de pe suprafața carcасelor de bovine, ovine, caprine și cabaline, recoltate la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și ale secțiunii 4 lit. B pct. 1 din prezentul capitol, se vor dispune următoarele:</p> <p>a) se vor aplica măsuri de îmbunătățire a condițiilor de igienă la nivelul abatoarelor;</p> <p>b) revizuirea procedurilor bazate pe principiile HACCP;</p> <p>c) îmbunătățirea condițiilor de igienă și biosecuritate în exploatațile de origine a animalelor;</p> <p>d) carnea și organele provenite de la carcасele de bovine, ovine, caprine și cabaline la care s-au obținut rezultate nesatisfăcătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului nu vor fi supuse restricțiilor sanitar-veterinare.</p> <p>II. În cazul obținerii unor rezultate necorespunzătoare cu privire la <i>Salmonella</i> spp. drept criteriu de igienă a procesului tehnologic la nivelul abatoarelor de carne de pasăre, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>1. În cazul obținerii unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la depistarea <i>Salmonella</i> spp., indiferent de serotip, în probele de piele a găului, recoltate de la carcасele de pasăre — broileri și curcani — la nivelul abatoarelor, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și, respectiv, ale secțiunii 4 lit. B nr. crt. 2 din prezentul capitol, se vor dispune următoarele:</p> <p>a) îmbunătățirea condițiilor de igienă la nivelul abatoarelor;</p> <p>b) revizuirea procedurilor bazate pe principiile HACCP;</p> <p>c) îmbunătățirea condițiilor de igienă și biosecuritate în exploatațile de origine a pasărilor;</p> <p>d) izolarele 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 găului a fost identificată <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau <i>Salmonella typhimurium</i>, se recoltează probe oficiale pentru determinarea <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> în carnea proaspătă de pasăre, drept criteriu de siguranță a alimentelor;</p> <p>f) în cazul în care a fost confirmată prezența <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> în carnea proaspătă de pasăre, se aplică măsurile descrise la pct. III lit. A paragrafele 2 și 3;</p> <p>g) în situațiile în care a fost confirmată prezența <i>Salmonella enteritidis</i> și/sau a <i>Salmonella typhimurium</i> numai în probele de piele a găului, 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 exploatajilor de origine, în cadrul controalelor oficiale sau în urma autocontrolului, aceste loturi sunt tăiate în partidă separată, în conformitate cu procedurile/instrucțiunile elaborate de la nivel central, și se recoltează în mod obligatoriu în abator probe de piele din zona gâtului de la carcasele de păsări după răcire, conform procedurii elaborate de către ANSVSA, probe care sunt trimise la laborator pentru efectuarea analizelor în vederea decelării <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i>.</p> <p>2. Este obligatorie menționarea, în documentul ce cuprinde informațiile privind lanțul alimentar la păsări, a rezultatelor analizelor efectuate pe probele recoltate în cadrul programelor naționale de control al salmonelelor zoonotice, conform prevederilor cap. I din anexa nr. 1.</p> <p>C. În cazul suspiciunii sau identificării <i>Salmonella</i> spp. în ouăle de consum, sunt aplicate următoarele măsuri:</p> <p>a) ouăle provenite din efective cu statut veterinar necunoscut sau care sunt suspectate a fi contaminate/care sunt contaminate cu anumite serotipuri de <i>Salmonella</i>, pentru care a fost stabilit un obiectiv de reducere a prevalenței (<i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i>), conform prevederilor anexei nr. 1 cap. I pct. 3 — Programul național de control al salmonelelor zoonotice la gămile ouătoare, sau care au fost identificate ca fiind sursa de infecție în cadrul unui focar specific de toxinfecție 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 suspectate a fi infectate/care sunt infectate cu serotipurile vizate de <i>Salmonella</i> spp. — sunt considerate ouă de categoria B, conform art. 2 alin. (4) din Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;</p> <p>— sunt marcate înainte că acestea să fie introduse pe piață, conform art. 10 din Regulamentul (CE) nr. 589/2008;</p> <p>— sunt distribuite către centrele de ambalare numai în cazul în care DSVSA avizează în mod favorabil măsurile implementate de către operatorul din sectorul alimentar, în vederea prevenirii contaminării încrucișate cu ouă provenite din alte efective, în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.160/2003 din 17 noiembrie 2003 al Parlamentului European și al Consiliului privind controlul salmonellei și al altor agenți zoonotici specifici, prezenți în rețeaua alimentară, cu amendamentele ulterioare.</p> <p>D. În toate cazurile în care a fost depistată prezența <i>Salmonella</i> spp., de către DSVSA, în produsele alimentare de origine animală destinate consumului uman, tulpina izolată se trimite la IISPV, pentru confirmare și tipizare.</p> <p>E. Abatoarele de ungulate domestice și de păsări au obligația de a notifica fermele/exploatajile furnizoare asupra rezultatelor inspecției ante- și post-mortem, precum și asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea prevalenței <i>Salmonella</i> spp. în ferme.</p> <p>F. În toate cazurile în care la examenul microbiologic s-a decelat prezența <i>S. enteritidis</i> și/sau <i>S. typhimurium</i> în probele de carne proaspătă de pasăre sau ouă introduse pe piață sau <i>Salmonella</i> spp. în celelalte categorii de alimente de origine animală pentru care, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, este stabilit că <i>Salmonella</i> spp. constituie un criteriu de siguranță, introduse pe piață și aflate în perioada lor de valabilitate, DSVSA comunică informația medicilor veterinari oficiali din unitățile situate pe teritoriul județului în care au fost diagnosticate acestea, precum și la DSVSA din județele de proveniență a animalelor/produselor de origine animală.</p>		
<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 reactante către abator, în vederea sacrificării în partidă separată — a se vedea prevederile cap. I din anexa nr. 1.</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>TUBERCULOZA (produsă de <i>Mycobacterium bovis</i>)</p>
7.		

1	2	3	4
	<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>III. Lapte crud</p> <p>A) În exploatațile 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>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 ganglionii 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 ganglionii 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.</p> <p>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>Măsurii</p> <p>a) În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină sau în cazul în care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator.</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 limfatici asociați trebuie să fie declarați 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 de 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 exploatați 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 fostatazei alcaline.</p> <p>A. 3. Livrarea laptelui crud din fermele/exploatațile de animale producătoare de lapte care nu sunt oficial libere de tuberculoză, în vederea procesării în conformitate cu prevederile lit. A. 2, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește ferma/exploatația de animale.</p> <p>B. 1. Laptele provenit de la animalele cu reacții pozitive sau dubioase la primul TCS (în perioada de 42 de zile până la efectuarea celui de-al doilea TCS) nu va fi recepționat și admis la procesare în unitățile supuse înregistrării sanitare veterinare (centrelor 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 exploatați care nu sunt oficial libere de tuberculoză, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește unitatea autorizată sanitar-veterinar.</p> <p>C. 1. În cazul identificării/confirmării la nivelul carcasei sau organelor a unor formațiuni specifice TBC după efectuarea examenului post-mortem la una sau mai multe capre ce provin dintr-o exploatație care nu este supusă testelor serologice sau alergice pentru TBC, respectiv animalele nu sunt testate individual pentru TBC, se interzice livrarea laptelui crud provenit de la această exploatație, pentru a fi pus pe piață în vederea consumului uman, până la obținerea testelor de laborator. Dacă examenul de laborator confirmă prezența bolii, toate caprele din exploatația din care a/au provenit animalul/animalele la care s-a confirmat boala sunt supuse testării pentru TBC și se aplică măsurile stabilite la lit. A. 1, A. 2, A. 3, B. 1 și B. 2.</p> <p>.....</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 ganglionii 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 ganglionii 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.</p> <p>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>Măsurii</p> <p>a) În cazul în care animalele prezintă o reacție pozitivă sau neconcludentă la tuberculină sau în cazul în care există alte motive pentru suspectarea unei infecții, acestea trebuie să fie sacrificate separat față de celelalte animale, luându-se toate precauțiile necesare pentru evitarea riscului de contaminare a celorlalte carcase, a liniei de sacrificare și a personalului prezent în abator.</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 limfatici asociați trebuie să fie declarați 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 de 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 exploatați 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 fostatazei alcaline.</p> <p>A. 3. Livrarea laptelui crud din fermele/exploatațile de animale producătoare de lapte care nu sunt oficial libere de tuberculoză, în vederea procesării în conformitate cu prevederile lit. A. 2, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește ferma/exploatația de animale.</p> <p>B. 1. Laptele provenit de la animalele cu reacții pozitive sau dubioase la primul TCS (în perioada de 42 de zile până la efectuarea celui de-al doilea TCS) nu va fi recepționat și admis la procesare în unitățile supuse înregistrării sanitare veterinare (centrelor 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 exploatați care nu sunt oficial libere de tuberculoză, se realizează numai după obținerea acordului scris din partea DSVSA pe a cărei rază teritorială se găsește unitatea autorizată sanitar-veterinar.</p> <p>C. 1. În cazul identificării/confirmării la nivelul carcasei sau organelor a unor formațiuni specifice TBC după efectuarea examenului post-mortem la una sau mai multe capre ce provin dintr-o exploatație care nu este supusă testelor serologice sau alergice pentru TBC, respectiv animalele nu sunt testate individual pentru TBC, se interzice livrarea laptelui crud provenit de la această exploatație, pentru a fi pus pe piață în vederea consumului uman, până la obținerea testelor de laborator. Dacă examenul de laborator confirmă prezența bolii, toate caprele din exploatația din care a/au provenit animalul/animalele la care s-a confirmat boala sunt supuse testării pentru TBC și se aplică măsurile stabilite la lit. A. 1, A. 2, A. 3, B. 1 și B. 2.</p> <p>.....</p>

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

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 periclită bunăstarea animalelor, medicul veterinar oficial trebuie să informeze operatorul din sectorul alimentar sau medicul veterinar de liberă practică despre aceasta, prin completarea și transmiterea documentului de lanț alimentar în conformitate cu dispozițiile ANSVSA.
- b) În cazul în care problema identificată a apărut în cursul producției primare, respectiv la nivelul exploatației sau al arealului de vânatoare, medicul veterinar oficial trebuie să informeze despre aceasta medicul veterinar de liberă practică împuternicit responsabil de supravegherea stării de sănătate a animalelor din exploatația de origine, operatorul din sectorul alimentar, DSVSA și responsabilii fondului de vânatoare respectiv.
- c) În cazul în care animalele în cauză provin dintr-o fermă a unui alt stat membru al Uniunii Europene sau dintr-o țară terță, medicul veterinar oficial trebuie să completeze documentul de lanț alimentar la partea a II-a și să îl transmită către ferma de origine, cu informarea DSVSA responsabile teritorial.
3. Rezultatele controalelor și testărilor vor fi monitorizate în bazele de date ale ANSVSA și DSVSA.
4. Medicul veterinar oficial care asigură supravegherea sanitară veterinară a abatorului are obligația să întocmească și să transmită către DSVSA, la sfârșitul fiecărei luni, un raport complet privind identificarea zoonozelor ca urmare a efectuării examenelor ante-mortem și post-mortem, în care să fie detaliate măsurile dispuse față de cele constatate, precum și toate informațiile cu privire la identificarea animalului, originea acestuia.”

Controlul oficial în unitățile autorizate sanitar-veterinar

Nr. crt.	Categorie	Conducerea controlorilor oficiale				Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator				Precizări tehnice*									
		Prin audit, verificare, supraveghere, inspecție monitorizare				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													
		Categoria III	Categoria II	Categoria I	Categoria I	Categoria III	Categoria II	Categoria I	Categoria I										
1.	Unitatea a) Depozit frigorific b) Unitate de reambalare c) Piață angro d) Depozit fără regim termic	1	2	3	4	5	6	7	8	9	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) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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								
												I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce 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) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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
													II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Produce 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	
												I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce 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	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) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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
													II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Produce 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	
												I. Semestrial	Anual	18 luni	Produce expuse la vânzare	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie de produse	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) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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
													II. Săptămânal	Lunar	Produce 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	
												I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce 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	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) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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
II. Lunar	Trimestrial	Produce 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														

														de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională; c) obținerea de informații privind statusul microbiologic al unor alimente comercializate pe piață; d) verificarea criteriilor de igienă a procesului prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, și a sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării posttratament termic); e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspionat(e); f) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxiinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor; g) obținerea de informații cu privire la noi hazarde, rezultate în urma evaluării riscului. 2. În cazul în care în urma controlului se suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator, recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară	
2.	Came de ungulate domestice	e) Unitatea de tip catering	I. Trimestrial II. O dată pe lună	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Produce culinare	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse culinare O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse culinare O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse culinare O dată pe an pentru fiecare specie	Conform reglementărilor Uniunii Europene în vigoare sau programelor specifice aplicabile suplimentar în cazul unităților autorizate pentru export în țări terțe sau în baza programului specific elaborat de ANSVSA ****					
		a) Abator	I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., 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						
		b) Abator cu capacitate mică (ungulate) — aplicabil doar în timpul sacrificării	I. Trimestrial II. Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Semestrial Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Anual Lunar și permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Probe de pe suprafața carcaselor pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., 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	În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****					
		c) Centru de sacrificare și punct de tăiere la nivelul fermei	I. Trimestrial II. Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Semestrial Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Anual Permanent, pe timpul sacrificării în baza programului comunicat	Probe pentru testarea <i>Salmonella</i> spp., conform prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 5 și secțiunii 4 lit. B din prezentul capitol	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	O dată la 18 luni pentru fiecare specie						
		d) Unitate de tranșare	I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****	Carne tranșată	Numeri la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numeri la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numeri la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****					
			I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****	Probe de piele recolitate din zona gâtului de la carcase de pasăre (pui de carne și curcani) pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. și (pui de carne) pentru	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	În baza programului specific elaborat de ANSVSA ****					
3.	Came de pasăre și de lagomorfe	a) Abator	I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****		O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie						

	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.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an
După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase	După clasificare, inspecția în scopul identificării punctului de eşanționare pentru detectarea planctonului toxic și biotoxinei marine unde există probabilitatea prezenței planctonului toxic, respectiv acolo unde: — viteza curenților marini este foarte redusă; — culoarea, transparența (claritatea) apei marine prezintă modificări față de normal.	Plancton și moluște bivalve vii recoltate direct din mare	Materii prime Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an

10.	Lapte crud și produse din lapte	<p>a) Centru de colectare a lapteului materie primă</p> <p>b) Unitate de procesare a lapteului materie primă</p> <p>c) Unitate de procesare produse lactate</p>	<p>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</p> <p>II. Semestrial vor fi inspectate toate centrele de colectare lapte materie primă din județ, de către reprezentanții circumscripțiilor sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor oficiale, denumite în continuare CSVSAO</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="502 168 550 392">I. Trimestrial</td> <td data-bbox="502 392 550 571">Semestrial</td> <td data-bbox="502 571 550 705">Anual</td> </tr> <tr> <td data-bbox="502 705 550 974">II. Săptămânal</td> <td data-bbox="502 974 550 1153">O dată la două săptămâni</td> <td data-bbox="502 1153 550 1355">Lunar</td> </tr> </table>	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	II. Săptămânal	O dată la două săptămâni	Lunar	Lapte crud de vacă	<p>O dată pe trimestru înainte de procesare</p> <p>O dată pe lună pentru fiecare categorie de produse finite obținute</p> <p>O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte</p>	<p>O dată pe an înainte de procesare</p> <p>O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute</p> <p>O dată pe an pentru fiecare categorie în parte</p>	<p>Două prelevări pe lună, de la producători individuali deținători de exploataji nonprofesionale, care livrează laptele la centrul de colectare (Nu se vor preleva probe din tancul de stocare și răcire a lapteului.), pentru determinarea numărului total de germeni (NTG) și calculul mediei geometrice, timp de două luni consecutive, în perioada martie—noiembrie, la 5% din centrele de colectare lapte din județ, dar fără să fie prelevate probe de la mai mult de 5 centre de colectare a lapteului crud.</p> <p>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.</p>
I. Trimestrial	Semestrial	Anual												
II. Săptămânal	O dată la două săptămâni	Lunar												
11.	Oua și produse din oua	<p>a) Centru de ambalare a ouălor</p> <p>b) Unitate pentru producerea ouălor lichide</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="406 2116 454 2240">I. Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2251 454 2240">Semestrial</td> <td data-bbox="406 2385 454 2240">Anual</td> </tr> <tr> <td data-bbox="406 2520 454 2240">II. Lunar</td> <td data-bbox="406 2654 454 2240">Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2788 454 2240">Semestrial</td> </tr> </table>	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Oua	<p>O dată pe trimestru</p> <p>O dată pe trimestru pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute</p>	<p>O dată pe trimestru</p> <p>O dată pe trimestru pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute</p>	<p>O dată pe an</p> <p>O dată pe an pentru ouă materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute</p>	<p>O dată pe an</p> <p>O dată pe an pentru ouă și ouă lichide materie primă și pentru fiecare categorie de produse obținute</p>
I. Trimestrial	Semestrial	Anual												
II. Lunar	Trimestrial	Semestrial												
12.	Pulpe de broască și melci	Unitate de procesare	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="406 2132 454 2240">I. Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2266 454 2240">Semestrial</td> <td data-bbox="406 2401 454 2240">Anual</td> </tr> <tr> <td data-bbox="406 2535 454 2240">II. Lunar</td> <td data-bbox="406 2670 454 2240">Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2804 454 2240">Semestrial</td> </tr> </table>	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Materii prime și produse finite	<p>O dată pe trimestru pentru materii prime și produse finite</p>	<p>O dată pe trimestru pentru materii prime și produse finite</p>	<p>O dată pe an pentru materii prime și produse finite</p>	<p>O dată pe an pentru materii prime și produse finite</p>
I. Trimestrial	Semestrial	Anual												
II. Lunar	Trimestrial	Semestrial												
13.	Grăsimi animale, untură, jumări	a) Centru de colectare a grăsimilor animale	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="406 2148 454 2240">I. Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2282 454 2240">Semestrial</td> <td data-bbox="406 2416 454 2240">Anual</td> </tr> <tr> <td data-bbox="406 2551 454 2240">II. Lunar</td> <td data-bbox="406 2685 454 2240">Trimestrial</td> <td data-bbox="406 2820 454 2240">Semestrial</td> </tr> </table>	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	II. Lunar	Trimestrial	Semestrial	Materii prime	<p>O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte</p>	<p>O dată pe an pentru fiecare categorie în parte</p>	<p>O dată la 18 luni pentru fiecare categorie în parte</p>	<p>O dată la 18 luni pentru fiecare categorie în parte</p>
I. Trimestrial	Semestrial	Anual												
II. Lunar	Trimestrial	Semestrial												

14.	Stomacuri prelucrate, vezici și intestine	b) Unitate de procesare a grăsimilor animale	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		O dată pe an pentru fiecare categorie de produse obținute	
15.	Gelatină	a) Centru de colectare a materiilor prime pentru gelatină	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Materii prime	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	
16.	Colagen	b) Unitate de procesare a gelatinei	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată la 18 luni pentru fiecare categorie de produse obținute
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	
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 an pentru mierea intrată la procesare și/sau fiecare categorie de produse în parte obținute
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	
		b) Unitate produse înalt rafinate	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produce finite	O dată pe trimestru	O dată pe an
			II. Lunar	Trimestrial	Semestrial		O dată pe an	
			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 sanitare-veterinare în vigoare, cu amendamentele ulterioare, procesul-verbal de constatare întocmit în urma controlului trebuie să specifice termenul de timp acordat pentru eliminarea neconformităților constatate și data la care se va efectua recontrolul.

b) În cazul suspiciunii de neconformitate sau al loturilor neconforme se aplică prevederile art. 137 și 138 din Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele,

a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (CE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) nr. 2016/429 și (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz.

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

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

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

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

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

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

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

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

A. DSVSA notifică prin SRAAF toate punctele de contact implicate în alertă.

1. DSVSA declanșează ancheta în scopul:

a) identificării lotului/loturilor suspecte;

b) identificării unității/unităților în care a/au fost produs/produse;

c) identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;

d) identificării cauzei/pericolului;

e) evaluării pericolului/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 rețineria oficială a lotului/loturilor de alimente suspicinat(e)/incriminat(e) până la terminarea anchetei și sosirea buletinelor de analiză.

6. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspicinat(e) prin prelevarea de probe, selectând procedura de recoltare în funcție de tipul de hazard și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatură etc.), precum și de înregistrările operatorilor cu activitate în domeniul alimentar (alte neconformități înregistrate în timp în registrele unității privind produsul suspicinat/incriminat).

7. DSVSA realizează includerea în planul de recoltare de probe de sanitație, mediu, materii prime, produse și loturi, relevante în funcție de tipul de risc și particularitățile alimentului (Aw, pH, temperatură etc.).

8. Până la depistarea cauzei și eliminarea pericolului/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 dispun măsuri în baza prevederilor Regulamentului (UE) 2017/625.

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

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

a) notifică ANSVSA despre natura produselor utilizate și transportul în cauză;

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

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

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

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

1. notifică în regim de urgență DSVSA, producătorul/importatorul/exportatorul, în funcție de caz;

2. notifică în regim de urgență fermele furnizoare asupra rezultatelor pozitive obținute în urma examenelor de laborator, în vederea elaborării și aplicării de către fermieri a unui plan de măsuri care să conducă la reducerea infecției în ferme;

3. informează consumatorii cu privire la produsul suspect/incriminat și motivul retragerii alimentului de pe piață;

4. inițiază în regim de urgență procedura de retragere/rechemare a produsului din rețeaua de distribuție și, dacă este necesar, preiau produsul suspect/incriminat deja furnizat chiar de la consumatorul final și furnizează în timp util DSVSA documentația centralizată privind retragerea/rechemarea;

5. colaborează cu autoritățile sanitare-veterinare competente în vederea aplicării de măsuri, pentru evitarea sau reducerea riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat și furnizează în timp util documentația solicitată de către ANSVSA;

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

D. În situația în care, în urma realizării controalelor oficiale asupra unei unități autorizate sanitare-veterinare 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-veterinare în vigoare, DSVSA pe raza căreia se regăsește unitatea respectivă poate reduce frecvența controalelor oficiale până la dublarea perioadei de timp stabilite între două controale consecutive/recoltări de probe, corespunzător clasei I de risc.

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

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

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

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

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

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

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

*** 1. Toate acțiunile de control oficial, indiferent dacă se identifică sau nu neconformități, se finalizează cu întocmirea, la fața locului, a unui document — de exemplu: raport de audit, notă de constatare, proces-verbal, adus la cunoștința operatorului, în care sunt înscrise aspectele constatate și, după caz, măsurile dispuse, termene pentru remedierea deficiențelor ca urmare a controlului/recontrolului. Medicii veterinari oficiali din cadrul CSVSAO sub responsabilitatea coordonatorului CSVSAO, în corelație cu cartografia unităților autorizate/înregistrate și în baza încadrării acestora în funcție de analiza riscului, elaborează planul cific 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., pielea din zona gâtului de la carcasele de păsări — pui de carne și curcama, pentru monitorizarea prevalenței *Salmonella* spp. și pielea 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 sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor în conformitate cu Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 57/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare privind procedura de autorizare sanitară veterinară a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și/sau distribuie produse de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, pentru acestea fiind emis un „Document de clasificare a zonei”.

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

Categoriile de risc, criterii și punctaje 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 de puncte. Acest punctaj se acordă și pentru unitățile care au fost autorizate în baza legislației sanitare veterinare privind pesta porcină aplicabile înainte de intrarea în vigoare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2021/605.

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

Clasificarea alimentelor în funcție de risc:

1. grupa A — lapte praf, lapte UHT sau altfel sterilizat, brânzeturi opărite sau maturate mai mult de 6 luni, conservele, mierea, mierea, pește uscat;
2. grupa B — produse din carne crud uscate sau/și maturate, produse din carne semiuscate, produse din carne tratate termic, smântână, lapte pasteurizat, unt, brânzeturi maturate mai mult de 60 de zile, lapte băut, iaurt, produse din lapte fermentate, produse din ouă pasteurizate sau sterilizate, paste cu carne;
3. grupa C — carne proaspătă de la bovine, caprine, ovine, păsări și lagomorfe, carne tocată și carne preparată, carne tocată și carne preparată, brânză proaspătă sau maturată mai puțin de 60 de zile, pește proaspăt, fileuri de pește, ouă;
4. grupa D — lapte crud, produse din lapte nepasteurizate, produse din pește preparate, icre, produse din pește afumate, marinate, moliușe, 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 sanitare-veterinar” se modifică și va avea următorul cuprins:

„SECȚIUNEA 3

Controlul oficial al unităților înregistrate sanitare-veterinar

Nr. crt.	Categoricia 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**
			Categoria I	Categoria II		Categoria I	Categoria II	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Carne	a) Carmangerie	Lunar	De două ori pe lună	Produse finite — un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	Anual, pentru fiecare categorie de produse, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	1. Recoltarea de probe se efectuează de către DSVSA în scop bine determinat în cadrul controlului oficial, în vederea verificării siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele

<p>ulterioare, după cum urmează:</p> <p>a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul Comisiei nr. 2.073/2005/CE, cu amendamentele ulterioare;</p> <p>b) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională;</p>	<p>c) obținerea de informații privind statusul microbiologic al unor 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 încrucisate și/sau a contaminării post-tratament termic);</p> <p>e) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspicionate;</p> <p>f) dezvoltarea anchetelor de toxiinfecții alimentare, sesizărilor, reclamațiilor, sesizărilor;</p>
	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție alimentară
	La suspiciune, reclamație, toxiinfecție
	Carne proaspătă doar pentru determinarea speciei și carne tocată obținută la cerere
	De două ori pe lună
	Lunar
	b) Măcelărie

1			2		3		4		5		6		7		8	9	<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 suspicionează sau se constată o neconformitate care necesită investigații de laborator, recoltarea de probe va fi însoțită întotdeauna și de o notă de control, în care autoritatea sanitară veterinară locală va înscris rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.</p> <p>3. Recoltarea de probe de către autoritatea sanitară veterinară locală se realizează planificat în baza unei strategii stabilite de către DSVSA, care trebuie să urmărească obținerea de informații — date comparabile, necesare autorității sanitare veterinare locale. În stabilirea strategiei de recoltare DSVSA trebuie să țină cont de următoarele principii de:</p> <p>a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot;</p> <p>b) recoltare selectivă — când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare);</p> <p>c) recoltare în caz de suspiciune — care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca</p>
---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	--	---	---	---

<p>parte a investigației în focarele de TIA sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma căreia se constată deficiențe care afectează siguranța produsului). În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar, DSVSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de microorganism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).</p>				
		<p>Semestrial, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>	<p>Semestrial, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>	<p>Semestrial, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>
		<p>Annual, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>	<p>Annual, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>	<p>Annual, pentru fiecare categorie de produse obținute, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare</p>
		<p>Carcase păsări/lagomorfe</p>	<p>Lapte crud Produce finite, un sortiment dintr-o categorie</p>	<p>Lapte crud Produce finite, un sortiment dintr-o categorie</p>
	<p>Semestrial, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice</p>	<p>Semestrial</p>	<p>Semestrial</p>	<p>Semestrial</p>
	<p>Annual, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice</p>	<p>Annual</p>	<p>Annual</p>	<p>Annual</p>
<p>c) Centru de colectare a vânatului sălbatic</p>	<p>Centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei</p>		<p>a) Centru de prelucrare a laptelui integrat în exploatație/apartinând exploatației</p>	<p>b) Centru de prelucrare a laptelui independent</p>
<p>2. Lapte</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		c) Ferme/Exploatații de animale producătoare de lapte	Anual	Semestrial	Lapte crud destinat procesării, inclusiv laptele destinat vânzării directe către consumatorul final sau prin intermediul automatelor	O probă pe lună pentru calculul mediei geometrice, timp de trei luni consecutive, pentru numărul de celule somatice (NCS), în perioada martie—noiembrie, la 10% din exploatațiile cu cel mai mare număr de capete, după caz, la cele la care anterior s-au înregistrat neconformități din punctul de vedere al igienei, exploatații care desfășoară activități de vânzare directă a laptelui crud prin intermediul automatelor sau direct către consumatorul final		
		d) Automate de vânzare directă a laptelui crud	Semestrial		Lapte crud destinat vânzării directe către consumatorul final	Doă 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, păstrăvie — care livrează pește pentru consum uman	Anual		Pește	Anual, pentru fiecare specie		
		f) Fermă de moluște bivalve vii pentru consum uman	Trimestrial		Moluște bivalve, lichid intravalvular	Semestrial		
		g) Centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură	Lunar	De două ori pe săptămână	Pește proaspăt și produse prelucrate	Semestrial, pentru fiecare specie/categorie de produse finite	Trimestrial, pentru fiecare specie/categorie de produse finite	

4. Miere	a) Centru de extracție și/sau colectare a mierii și a altor produse apicole b) Stupină c) Magazin de desfacere a mierii	Anual O dată la doi ani	Semestrial	Miere și produse apicole Miere Miere	Anual, pentru fiecare categorie de produse O dată la doi ani, în perioada mai—septembrie, la stupinele care dețin peste 50 de familii de albine Anual, pentru fiecare categorie de miere	Semestrial, pentru fiecare categorie de produse
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 găsite b) Pizzerie c) Cantină, cu excepția controlului caracteristicilor nutriționale ale alimentelor din blocurile alimentare în spitale, școli, grădinițe, centre de recuperare și tabere școlare d) Laborator de cofetărie și/sau patiserie e) Cofetărie/Patiserie f) Pensii turistice în care sunt preparate și servite alimente de origine animală sau nonanimală g) Punct gastronomic local h) Depozit alimentar i) Hipermarket j) Supermarket	Minimum 20% pe an din numărul de unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor la nivelul județului, luând în considerare numărul de consumatori, cantitățile de preparate servite, specificul acestora Semestrial, pentru restaurantele care desfășoară și activitate de catering Anual Anual, minimum: — 100% — 20 de unități — 50% — 40 de unități — 30% — 80 de unități — 10% — peste 80 de unități La solicitare, în cazul pensiunilor turistice și al punctelor gastronomice locale unde se sacrifică animale din speciile porcine, ovine și caprine exclusiv pentru consum în incinta locației Lunar Anual minimum: — 100% — 15 unități — 50% — 30 de unități — 30% — 60 de unități — 20% — peste 60 de unități.	Semestrial	Materii prime, produse semipreparate	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA	Anual, în special din grupele de materii prime și produse finite care necesită regim termic În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA Efectuarea examinării pentru detectarea <i>Trichinel</i> spp. la fiecare animal din specia porcină ce se sacrifică la pensiunile turistice sau punctele gastronomice locale

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		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 toxinfecții 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 toxinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA			
		m) Unități de vânzare prin internet	Anual	Alimente destinate vânzării către consumatorul final: — carne proaspătă, ouă, brânzeturi, produse din carne	Anual, din produsele de origine animală achiziționate de autoritatea veterinară competentă disimulată în „ <i>Clientul misterios</i> ”, de la 10% din unități, dar cel mult 10 probe anual; conform programului de prevenire și combatere a fraudelor alimentare elaborat de ANSVSA			
7.	Prepararea mâncărilor la comandă	Catering	Semestrial	Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Produse finite, un sortiment dintr-o categorie	Semestrial		
8.	Produse primare destinate vânzării directe	a) vânat sălbatic; b) carne de pasăre și lagomorfe; c) pește proaspăt; d) melci și moluște bivalve; e) ouă; f) miere de albine; g) lapte crud.	Anual Semestrial în cazul automatelor pentru vânzarea directă a laptelui crud către consumatorul final	a) vânat sălbatic; b) carne de pasăre și lagomorfe; c) pește proaspăt; d) melci și moluște bivalve; e) ouă; f) miere de albine; g) lapte crud.	În caz de reclamații, suspiciuni sau toxinfecții 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	Produse finite gata pentru consumul uman, produse primare	Numai în caz de reclamații, suspiciuni sau toxinfecții alimentare		
10.	Stație spălare și dezinfecție mijloace de transport al alimentelor de origine animală		Anual	Teste de sanitație de pe suprafețele care intră în contact cu alimente de origine animală, pentru verificarea eficienței operațiunilor de igienizare a mijloacelor de transport	În cazul în care în urma verificării/supravegherii/monitorizării se suspicionează sau se constată o neconformitate			

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

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

A. 1. DSVSA notifică prin SRAAF toate punctele de contact implicate în alertă;

2. DSVSA declanșează ancheta în scopul:

a) identificării lotului/loturilor suspect(e);

b) identificării unității/unităților în care a fost produs/au fost produse;

c) identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;

d) identificării cauzei/pericolului;

e) evaluării pericolului/riscului;

f) aplicării de măsuri conform prevederilor legislative în vigoare în vederea eliminării cauzei/pericolului/riscului.

3. DSVSA realizează controlul și verificarea procedurilor și programelor implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;

4. DSVSA realizează verificarea corectitudinii acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în baza prevederilor legale;

5. DSVSA realizează supravegherea și monitorizarea acțiunilor corective și a măsurilor întreprinse de către operatorii cu activitate în vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat;

6. DSVSA realizează reținerea oficială a lotului/loturilor de alimente suspionat(e)/incriminat(e) până la terminarea anchetei și sosirea buletinului de analiză;

7. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspionat(e) 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 suspionat/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) 2019/1.873 pentru fiecare transport provenit din aceeași unitate de origine și care conține aceeași categorie de mărfuri, pentru același tip de încălcare — următoarele 10 transporturi care au aceeași origine trebuie să fie reținute oficial pentru efectuarea de controale de identitate și controale fizice, incluzând recoltarea de probe și testări de laborator.

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

În cazul în care controalele evidențiază o depășire a limitelor maxime de reziduu sau 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 colona 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 prospekție stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.406/1996 al Consiliului din 26 noiembrie 1996 privind stabilirea standardelor comune de piață pentru anumite produse pescărești. În baza celor identificate cu ocazia efectuării examenului organoleptic, medicul veterinar oficial care a realizat examinarea poate dispune următoarele măsuri:

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

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

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

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

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

Propunere — modificarea punctajului

Categoriile de risc, criteriile și punctajele 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

Nr. crt.	Categoria de alimente (4)	Nr. unități (eșantioane)/probă (3)	Criterii	Metoda analitică de referință (1)	Referențial interpretare rezultate (2)	Etapa căreia i se aplică criteriul de siguranță a alimentelor (20)
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 25 g)	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

2. Alimento gata pentru consum, care permit dezvoltarea <i>Listeria 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3. Alimento gata pentru consum care nu permit dezvoltarea <i>Listeria monocytogenes</i> , altele decât cele destinate sugarilor sau unor scopuri medicale speciale ^{(7) (8)}	5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-1 (Nedetectată în 25 g) ⁽³¹⁾	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
4. Carne tocată și carne preparată destinate consumului în stare crudă	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
5. Carne tocată și carne preparată de pasăre destinate să fie consumate gătit	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
6. Carne tocată și carne preparată provenite de la alte specii decât pasăre, destinate să fie consumate gătit	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
7. Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
8. Produe 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
9. Produe din carne de pasăre destinate să fie consumate gătit	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
10. Gelatină și colagen	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață și din import în timpul perioadei lor de conservare
11. Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare ⁽²⁰⁾	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
12. Lapte praf și zer praf	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
13. Înghețată ⁽¹⁶⁾ , cu excepția produselor pentru care procesul de fabricație sau compoziția elimină riscul de contaminare cu <i>Salmonella</i>	5	<i>Enterotoxina stafilocică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazo- pozitiv ⁽¹⁹⁾ EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

Nr. crt.	Categoria de alimente (4)	Nr. unități (eșantioane)/probă (3)	Criterii	Metoda analitică de referință (1)	Referențial interpretare rezultate (2)	Etapă căreia i se aplică criteriul de siguranță a alimentelor (29)
14.	Produce 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
15.	Produce 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. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
18.	Brânzeturi din lapte crud și din lapte care a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea	5(18)	<i>E. coli</i> (12)	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
19.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
20.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale — brânzeturi proaspete — din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	<i>Enterotoxina stafilocică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazopozitiv(19) EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, 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>Enterotoxina stafilocică</i>	Metoda europeană de screening a EU-RL pentru stafilococ coagulazopozitiv(19) EN ISO 19020	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, 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 sugariilor sub 6 luni	30	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	EN ISO 22964	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, 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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare

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

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

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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare.

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

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/ probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Etapa căreia i se aplică criteriul de igienă a procesului tehnologic
1.	Carcase de bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline ⁽⁹⁾	5	NTG	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		5	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
		50 (5 x 10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după toaletare, dar înainte de refrigerare
2.	Carcase de păsări, respectiv pui de carne și curcani	50 (5 x 10 sesiuni) ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i> /25 g de probă comună din pielea gâtului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare
		5	NTG ⁽¹¹⁾	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
3.	Carne tocată	5	<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Număr total de germeni	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
4.	Carne separată mecanic ⁽¹³⁾	5	<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Număr total de germeni	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
5.	Carne preparată	5	<i>E. coli</i> ⁽¹²⁾	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			Număr total de germeni	EN ISO 4833-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație

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
6.	Lapte pasteurizat și alte produse lactate lichide pasteurizate (14)	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
7.	Brânzeturi din lapte sau zer care a fost supus unui tratament termic	5	<i>E. coli</i> (15)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de <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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
9.	Brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	În timpul procesului de fabricație, când se preconizează că numărul de stafilococi este cel mai ridicat
10.	Brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale — brânzeturi proaspete — din lapte, sau zer care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
11.	Unt și smântână fabricate din lapte crud sau din lapte care a fost supus unui tratament termic inferior celui de pasteurizare	5	<i>E. coli</i> (15)	ISO 16649-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
12.	Lapte praf și zer praf (14)	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
13.	Înghețată(16) și deserturi lactate congelate	5	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
14.	Formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugariilor sub 6 luni	10	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
15.	Formule de continuare deshidratate	5	<i>Bacillus cereus</i> prezumtiv	EN ISO 7932	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
16.	Produse din ouă	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-1	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
17.	Produse decorate și fără cochilii din crustacee și moluște tratate termic	5	<i>Enterobacteriaceae</i>	EN ISO 21528-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
18.	Carcase de pui pentru îngrășare	50 (5 x 10 sesiuni)(10)	<i>E. coli</i>	EN ISO 16649-3	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
19.	Moluște bivalve vii recoltate din zone în curs de clasificare sau clasificate din apele Mării Negre ce aparțin României	50 (5 x 10 sesiuni)(10)	Stafilococi coagulazo-pozitivi	EN ISO 6888-1 sau 2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație
			<i>Campylobacter</i> spp./26 g de probă comună din pielea găului recoltate la nivelul abatoarelor <i>Campylobacter</i> spp./10 g de probă comună din pielea găului recoltate la nivelul abatoarelor	EN ISO 10272-2	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Carcase după refrigerare
			Număr <i>E. coli</i> în 100 g carne de scoici	EN ISO 16649-3 sau alte metode validate în conformitate cu EN ISO 16140	Regulamentul (UE) 2019/627	Moluște bivalve vii în momentul recoltării din zonele clasificate sau în curs de clasificare

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

Nr. crt.	Categoria de alimente (4)	Nr. unități (eșantioane)/probă (3)	Criterii	Metoda analitică de referință (1)	Referențial interpretare rezultate (2)	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa către la se aplică criteriul
1.	Conserve care conțin alimente de origine animală	1 (minimum 5 bucăți)	Microorganisme viabile în produsul conservat prin tratament termic Determinarea toxinei botulinice(24)	SR 8924 SR 13419 ISO 17919	— —	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare 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 tranșare 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 tranșare
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 tranșare
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.	Produce 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.	Produce din pescuit proaspete(5) și congelate, întregi	1 probă cu 3—5 bucăți	Anisakis, paraziți vizibili Determinarea speciei de pește(32)	Controlul vizual al peștelui conform Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005, cu amendamentele ulterioare Metode PCR	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (UE) 2017/625	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Vas-fabrică Vas-congelator Unitate de produse proaspete din pescuit (cherhana) Unitate de procesare a peștelui Centru de colectare a peștelui Fermă de acvacultură cu centru de colectare a peștelui integrat sau cu centru de prelucrare integrat Piața de licitație Piață angro de pește Piața de desfacere Pescărie
9.	Produce din pescuit preparate(6): icre neprelucrate de pește 1 probă de 100 g în cazul icrelor	1 probă cu 3—5 bucăți în cazul produselor din pescuit preparate 1 probă de 100 g în cazul icrelor	Anisakis, paraziți vizibili Determinarea speciei de pește(32)	Controlul vizual al peștelui conform Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005, cu amendamentele ulterioare Metode PCR	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (UE) 2017/625	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare Unitate de procesare a produselor din pescuit, vas-fabrică

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>Merluccidae</i> , <i>Gadidae</i>)	1	Azot bazic volatili total (ABVT) sau azot-trimetilamină (TMA-N)	Metoda descrisă în capitolul II din anexa IV la Regulamentul (UE) 2019/627 Metode de analiză sau echivalență cu ABVT	Regulamentul (UE) nr. 627/2019	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Carne de pasăre — carcase și părți din carcase	7/testul chimic carcase; 5/testul chimic părți din carcase	Determinarea conținutului de apă ⁽²⁶⁾ (27) (32)	Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1.234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre	Regulamentul (CE) nr. 543/2008, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Determinare HADH ⁽²⁸⁾ (32)	Metoda prevăzută în Ghidul de validare LGC/R/2013/279	Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		1	Determinarea conținutului de calciu ⁽¹³⁾ (32)	Metodă standardizată la nivel internațional	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 2.074/2005, cu amendamentele ulterioare	Unitate procesare carne înainte de intrare în fabricație
3.	Carne tocată	1	Raport collagen-proteină ⁽³²⁾	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivei 2002/67/CE și a Directivei 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
			Procent de grăsime (32)	SR ISO 1443 SR ISO 1444		
			Reacția Kreis	SR 9065-10		

4.	Produce din carne, inclusiv conserve	1	Azot ușor hidrolizabil	SR 9065-7	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare									
				SR ISO 1443										
				SR ISO 1444										
				SR 1841/1,2										
5.	Lapte crud	1	Punct crioscopic ⁽³²⁾	EN ISO 5764	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	Grăsimi/substanță uscată ⁽³²⁾	SR ISO 3433	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare				
									SR EN ISO 1735					
									SR EN ISO 5534					
7.	Brânzeturi din lapte care a fost supus pasteurizării sau unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea	1	Decelarea grăsimilor de origine vegetală din lapte și produse lactate (numai pentru lapte și produse din lapte) ⁽³²⁾	ISO 17678/Metodă alternativă — analiză directă pe spectrometrie de masă	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⁾	Regulamentul (UE) 2018/150							
							1	Grăsimi/substanță uscată ⁽³²⁾	SR 1981:2008					
									SR EN ISO 1735					
				1		Sare ⁽³²⁾	SR EN ISO 5534							
							SR EN ISO 5943							
				8.		Miere de albine	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	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⁾	Regulamentul (UE) 2018/150		
												1	HMF (hidroximetilfural) ⁽³²⁾	Regulamentul (UE) 2018/150
														1
			Zahăr invertit ⁽³²⁾											
			Zaharoză ⁽³²⁾											
			Indice polinic ⁽³²⁾											
			Umiditate ⁽³²⁾											
			Conductivitatea electrică ⁽³²⁾											

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
9.	Moluște bivalve vii, gasteropode marine, echinoderme, tunicate, pectinide	1	Paralitic Shellfish Poison (PSP) Amnesic Shellfish Poison (ASP) Acid ocadaic și esterii lui (OA, DTX1, DTX2 și DTX3) și pectenotoxine luate împreună (PTX1 și PTX2) Iesotoxine (YTX, 45 OH YTX, Homo YTX și 45 Homo YTX) Azaspiracide (AZA1, AZA2 și AZA3)	AOAC OMA 2005.06 (metoda Lawrance) Cromatografie lichidă de înaltă performanță cu detecție de ultraviolete (HPLC/UV) Metoda cromatografie lichidă — spectrometrie de masă/spectrometrie de masă stabilită de laboratorul de referință al Uniunii Europene (EURL LC-MS/MS)	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

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

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele
1.	Carne de pasăre — 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	Regulamentul (CE) nr. 543/2008, cu amendamentele ulterioare	Abatoare de pasări, unități de tranșare a cărnii de pasăre
2.	Carne tocată destinată comercializării	1	Raport colagen/proteină (32)	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen)	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare	Unitate de carne tocată
3.	Produce din carne, inclusiv conserve	1	Conținut de grăsime (32) NaCl (32)	SR ISO 1443 SR ISO 1444 SR 1841/1, 2	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare	Unitate de procesare a cărnii
4.	Lapte pasteurizat	1	Raport colagen/proteină (32) Determinarea activității fosfatazei alcaline (26) (32)	SR ISO 937 (proteină) SR ISO 3496 (colagen) EN ISO 11816-1	Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.664/2006 al Comisiei din 6 noiembrie 2006 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 în ceea ce privește dispozițiile de aplicare privind anumite produse de origine animală destinate consumului uman și de abrogare a anumitor dispoziții de aplicare	Unitate de procesare a laptelui
5.	Miere de albine	1	HMF (hidroximetilfurfural) ⁽³²⁾ Indice diastazic ⁽³²⁾ Zahăr invertit ⁽³²⁾ Zaharoză ⁽³²⁾ Umiditate ⁽³²⁾ Indice polinic ⁽³²⁾ Conductivitatea electrică ⁽³²⁾	SR 784 Metoda cu tablete Phadebas pentru determinarea indicelui diastazic	Directiva 2001/110/CE privind mierea, cu amendamentele ulterioare	Unități de procesare a mierii

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 exploataji de vaci producătoare de lapte și destinat procesării sau vânzării directe către consumatorul final prin intermediul automatelor	1	Număr total de germeni Număr de celule somatice	EN ISO 4833-1 ⁽²³⁾ EN ISO 13366-1 ⁽²³⁾	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	Exploataji de vaci producătoare de lapte care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă Automate pentru vânzarea directă a laptelui crud Centre de prelucrare a laptelui
2.	Lapte crud provenit de la alte specii — oaie, capre, bivoliță — din exploataji 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	Exploataji de animale producătoare de lapte (oi, capre, bivolițe) care livrează laptele la unitățile de procesare Centre de colectare a laptelui materie primă Automate pentru vânzarea directă a laptelui crud Centre de prelucrare a laptelui

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

Nr. crt.	Categoria de alimente ⁽⁴⁾	Nr. unități (eșantioane)/probă ⁽³⁾	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/ Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Ouă pentru consum	1 (10—15 bucăți)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coață și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
2.	Ouă pentru consum	1 (10—15 bucăți)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coață și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de colectare a ouălor
3.	Ouă pentru consum	1 (10—15 bucăți)	<i>Salmonella enteritidis</i> și <i>typhimurium</i> (coață și conținut)	EN ISO 6579-1	Regulamentul (CE) nr. 1.237/2007, cu amendamentele ulterioare	Centru de ambalare a ouălor
4.	Ouă destinate procesării	1 (minimum 5 bucăți)	Determinarea conținutului în acid lactic ⁽²⁶⁾	Metoda imunoenzimatică	Regulamentul (CE) nr. 853/2004, 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-hidroxibutiric ⁽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	Etapă căreia i se aplică criteriul
1	Apă marină din zone de producție și relocare a moluștelor bivalve vii	2 Una dintre unitățile ce constituie proba trebuie să fie dintr-un punct fix, iar cealaltă unitate dintr-un punct mobil	Celule fitoplanctonice producătoare de toxine Genurile: <i>Pseudonitzschia</i> , <i>Alexandrium</i> , <i>Pyrodinium</i> , <i>Gymnodinium</i> , <i>Dinophysis</i> , <i>Gonyaulax</i> , <i>Lingulodinium</i> , <i>Prorocentrum</i> , <i>Prorocentrum</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 parametrii relevanți stabiliți în prezenta secțiune, având în vedere specificul activității unității.

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

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

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

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

(1) Se va utiliza revizia cea mai recentă a standardului.

(2) Referențialul pentru interpretarea rezultatelor se poate modifica și/sau completa în conformitate cu prevederile legislației specifice naționale, comunitare și internaționale.

(3) Se va recolta o singură dată numărul de unități (eșantioane)/probă prevăzute pentru o singură categorie de produse din care vor fi efectuate analizele de laborator microbiologice sau fizico-chimice, conform rubricii „criterii”.

(4) Pe documentul de însoțire al probei recoltate se vor înscrice atât categoria generală de produs, cât și indicațiile referitoare la tipul unității din sectorul alimentar autorizate/înregistrate sanitar-veterinar, de la care a fost prelevată proba (de exemplu, abator, unitate tranșare carne, unitate de procesare carne/lapte/ouă/produse de pescuit, depozit, măcelărie, carmangerie, centru de prelucrare a laptelui, supermarket), pentru a putea fi identificat produsul conform Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, precum și în conformitate cu prevederile secțiunii 4 din prezentul capitol.

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

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

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

(8) Produsele cu $\text{pH} \leq 4,4$ sau $\text{aw} \leq 0,92$, produsele cu $\text{pH} \leq 5,0$ și $\text{aw} \leq 0,94$, produsele cu o perioadă de conservare mai mică de cinci zile sunt considerate în mod automat ca aparținând acestei categorii.

Alte categorii de produse pot, de asemenea, aparține acestei categorii, sub rezerva unei justificări științifice.

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

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

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

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

(13) Aceste criterii se aplică în cazul cărții separate mecanice (CSM) produse prin tehniciile 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 sakazaki*), cu excepția cazului în care s-a stabilit o corelație între aceste microorganisme la nivel de unitate de procesare individuală. În cazul în care se detectează *Enterobacteriaceae* în unul dintre eșantioanele de produse testate la o unitate de procesare individuală, lotul trebuie testat pentru *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazaki*). Este responsabilitatea producătorului de a demonstra, spre satisfacția autorității competente, dacă există o astfel de corelație între *Enterobacteriaceae* și *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazaki*).

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

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

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

(21) Criteriul se aplică cărții proaspete provenite din efective de găini ouătoare, broileri și curceni 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 suspensii, toxinfecții alimentare, reclamații din partea consumatorilor etc.

(25) Determinările de histamină se efectuează la speciile de pești din familiile *Scorpaenidae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresosidae*, din unități de procesare, depozite frigorifice, nave pescarilor, 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. *HADH* = identificarea cărții decongelate prin determinarea activității enzimice HADH. Recoltarea se va face la suspicionea falsificării cărții de pasăre prin recongelare.

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

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

(31) Acest criteriu se aplică în cazul:

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

b) produselor alimentare «gata pentru consum», introduse pe piață în timpul perioadei de conservare, atunci când producătorul nu este în măsură să demonstreze, pe baza studiilor efectuate, că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare sau atunci când medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor nu deține informații cu privire la studiile efectuate de producător, conform prevederilor art. 3 alin. (2) din Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare. Medicul veterinar oficial responsabil de prelevarea probelor furnizează în cererea de analiză informații pentru personalul din laboratoarele de analize ale DSVSA cu privire la faptul că producătorul nu a efectuat studii pentru a garanta că limita de 100 ufc/g nu se depășește la încheierea perioadei de conservare a produsului sau cu privire la faptul că nu deține informații cu privire la efectuarea unor astfel de 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 cific, 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 operațiilor de export cu produse din carne «gata pentru consum» în Statele Unite ale Americii, operatorii din domeniul alimentar au obligația de a pune în aplicare programele de autocontrol, bazate pe prelevarea de probe, pentru determinarea *Listeria monocytogenes* drept criteriu de siguranță a alimentelor; în acest caz, analizele de laborator se efectuează în conformitate cu prelevările EN ISO 11290-1, iar criteriul de siguranță aplicat loturilor de produse din carne «gata pentru consum», destinate exportului în Statele Unite ale Americii, este *Listeria monocytogenes* absentă în 25 g produs.

NOTĂ:

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

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

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

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

7. 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	Pentru unitățile autorizate/inregistrate sanitare veterinare care utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe astfel: Rețeaua publică de la punctul de intrare în unitate — anual Sursă proprie — semestrial	Apa din rețeaua publică de la punctul de intrare în unitate și care se utilizează în procesul tehnologic: • <i>E. coli</i> • Enterococi Apa din sursă proprie: • <i>E. coli</i> • Enterococi • <i>Cl. Perfringes</i> — (inclusiv pentru spori)	Legea nr. 458/2002 privind calitatea apei potabile, republicată, cu modificările și completările ulterioare	Pentru apa din sursă proprie conform prevederilor Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, instrucțiunilor tehnice ale ANSVSA pH SR ISO 10523 amoniu SR ISO 5664 SR ISO 7150 azotiti SR ISO 6777/A99 azotați SR ISO 7890/1 cloruri SR ISO 9297
	Pentru unitățile care nu utilizează apă în procesul tehnologic se vor recolta probe de apă numai în caz de reclamație, suspiciune, toxinfecție alimentară.				Sau metode alternative validate care să îndeplinească condițiile impuse de prevederile Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare

Nr. crt.	Produsul	Frecvența controlului	Examen microbiologic, aspecte urmărite	Interpretare rezultate	Examen fizico-chimic, conduită realizare, metoda de analiză, bază legislativă
2.	Aditivi alimentari din: — carne proaspătă ⁽²⁾ ; — carne tocată ⁽²⁾ ; — preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004; — produse din carne, inclusiv conserve ⁽³⁾ .	Trimestrial — se vor recolta minimum 2 probe/trimestru/ aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/inregistrate la nivelul județului.		Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, cu amendamentele ulterioare. Regulamentul (CE) nr. 1.333/2008, cu amendamentele ulterioare	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, precum introduse pe piață și aflate în perioada de conservare, precum și din unitățile de procesare a cărnii și carmangerii pentru determinare: Nitriți Monoglutamat de sodiu Fosfați (acid fosforic — fosfați-di-, tri- și polifosfați) Fosfați (acid fosforic — fosfați-di-, tri- și polifosfați) Nitriți Monoglutamat de sodiu Tartrazină Proteină vegetală (soia) Gluten ELISA
3.	Aditivi alimentari din: — pește neprelucrat; — moluște și crustacee neprelucrate congelate și congelate rapid; — pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee ⁽⁴⁾ Alergeni ⁽⁶⁾ din produse din carne, inclusiv conserve	Trimestrial — se recoltează minimum 2 probe/trimestru/ aditivi/grupe de aditivi analizați în funcție de numărul unităților de profil autorizate/inregistrate la nivelul județului. Semestrial		Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare Regulamentul (UE) nr. 609/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 12 iunie 2013 privind alimentele destinate sugurilor și copiilor de vârstă mică, alimentele destinate unor scopuri medicale speciale și înlocuitorii unei diete totale pentru controlul greutății și de abrogare a Directivei 92/52/CEE a Consiliului, a Directivei 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE și 2006/141/CE ale Comisiei, a Directivei 2009/39/CE a Parlamentului European și a Consiliului. Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare	Real time PCR ELISA 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 Drojii și mucegaiuri ISO 21527	Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările ulterioare	Se vor recolta probe de la nivelul spațiilor de depozitare a materialelor pentru ambalarea produselor alimentare ce aparțin unităților autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și de pe ambalajele propriu-zise.
---	------------	---	--	--

- (1) Probele de apă recoltate din surse clorinate se vor neutraliza cu soluție 2% de tiosulfat de sodiu înainte de a fi examinate microbiologic.
- (2) Se recoltează probe de carne proaspătă și carne tocată în caz de suspiciune sau reclamație, pentru determinarea nitrilor, monoglutamatului de sodiu și fosfaților, cu scopul de a identifica posibilele practici frauduloase, având în vedere că, în conformitate cu definiția pentru carne proaspătă și carne tocată din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, nu sunt admisi aditivi alimentari în compoziția acestora. Determinările se efectuează în conformitate cu planul cific, precum și în caz de suspiciune, reclamații, conform Programului de prevenire și combatere a fraudelor alimentare elaborat, aprobat și transmis de la nivelul ANSVSA prin notă de serviciu structurilor teritoriale care îl implementează.
- (3) În plus față de recoltările realizate în scopul de a verifica dacă se respectă prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008, se vor recolta inclusiv produse din carne, carne preparată și conserve pe a căror etichetă nu sunt înscrise nitrizi și/sau monoglutamat de potasiu și/sau fosfați — cu mențiunea că probele se vor recolta numai la suspiciune sau la reclamație, cu scopul de a identifica posibilele practici frauduloase.
- (4) Pentru determinarea tatraxinei matricea va fi reprezentată doar de pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moliuște și crustacee.
- (5) Pentru alergeni se vor recolta doar probe de produse din carne, inclusiv conserve, pe a căror etichetă nu este menționată prezența alergenilor, atât ca urme, cât și/sau ca ingredient.

NOTĂ:

Se prelevează unități de probe separate pentru aditivi și alergeni."

8. La capitolul I, secțiunea 9 se modifică și va avea următorul cuprins:

„SECȚIUNEA 9

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

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
1.	Micotoxine	Aflatoxine	Lapte crud, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor lactate, lapte praf	Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 401/2006 al Comisiei din 23 februarie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al conținutului de micotoxine din produsele alimentare	Regulamentul (CE) nr. 401/2006
2.	Metale grele	Plumb	Lapte crud, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor lactate, lapte praf	Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007 al Comisiei din 28 martie 2007 de stabilire a metodelor de prelevare a probelor și de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și benzo(a)piren din produsele alimentare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
			Carne de bovine, cabaline, ovine, porcine și păsări de curte Carne de mistreț, cerb, căprior (provenită de la animale mai mari de 2 ani)	Abatoare; unități de tranșare a cămii, unități de procesare a cămii, unități de carne tocată și carne preparată, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Organe de bovine, cabaline, ovine, porcine, păsări de curte; mistreț, cerb, căprior	Abatoare, unități de procesare a cămii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Mușchi file de pește	Unități de produse proaspete din pescuit; unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Crustacee, mușchiul de pe apendice și abdomen (această definiție exclude cefalotoracele crustaceelor), iar în cazul crabilor și al crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), mușchiul de pe apendice	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul		
			Moluște bivalve, cefalopode (fără organe), rapane	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul, zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere a moluștelor bivalve vii		
			Grăsimi animale, inclusiv grăsimile din lapte (unt, smântână)	Unități de procesare, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Miere	Unități de vânzare cu amănuntul, unități de procesare a mierii	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Carne de bovine, ovine, porcine, păsări de curte, porc mistreț, căprior, cerb (cu excepția organelor)	Abatoare, unități de procesare a cămii, unități de tranșare a cămii, unități de carne tocată și carne preparată, unități de manipulare a vânatului, unități de tranșare, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	
			Carne de cabaline, cu excepția organelor	Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare		
			Ficat provenit de la bovine, cabaline, ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a cămii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul		
			Rinichi provenit de la bovine, cabaline, ovine, porcine, porc mistreț, căprior, cerb, păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a cămii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul		
		Cadmium			Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007

	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (CE) nr. 333/2007	Regulamentul (UE) 2017/644
<p>Unități de procesare a peștelui, unitate de produse proaspete din pescuit, pescării, depozit frigorific, magazine alimentare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediție a moluștelor bivalve vii din Județele Constanța și Tulcea</p> <p>Depozite frigorifice, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p>	<p>Unități de procesare a peștelui, unitate de produse proaspete din pescuit, pescării, depozit frigorific, magazine alimentare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p>	<p>Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediție a moluștelor bivalve vii din Județele Constanța și Tulcea</p> <p>Depozite frigorifice, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p>	<p>Unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui; pescării; depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediție a moluștelor bivalve vii din Județele Constanța și Tulcea</p> <p>Unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, depozite frigorifice; unități de vânzare cu amănuntul</p>	<p>Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Centru de colectare a peștelui, unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p>	<p>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 dioxinelor în anumite produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 589/2014</p>
<p>Mușchi file de pește</p> <p>Crustacee, mușchiul de pe apendice și abdomen, iar în cazul crabilor și al crustaceelor similare (<i>Brachyura</i> și <i>Anomura</i>), mușchiul de pe apendice</p> <p>Moluște bivalve, rapane</p> <p>Cefalopode (fără viscere)</p>	<p>Produce pescărești (inclusiv moluștele bivalve și gasteropode marine) și mușchi file de pește</p> <p>File provenit de la pește</p>	<p>Alimente conservate (conserve din carne, conserve din pește)</p>	<p>Carne și produse din carne (cu excepția organelor comestibile) de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte</p> <p>Ficat și produse derivate provenind de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte</p> <p>Carne de pește, produse din pește și produse derivate (exceptând țiparul sălbatic capturat, câinele de mare sălbatic capturat, peștele de apă dulce sălbatic capturat, speciile de pești osoși capturați în apă dulce, ficatul de pește și produsele derivate, uleiurile de pește)</p>	<p>Mercur</p> <p>Staniu</p>	<p>Suma dioxinelor și PCB de tipul dioxinelor</p>
<p>3. Dioxina furani și PCB-uri asemănătoare dioxinelor</p>					

Nr. crt.	Grupa de substanțe	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
			<p>Carne de pește de apă dulce sălbatic capturat, cu excepția speciilor de pești osoși capturați în apă dulce și produse derivate</p> <p>Carne de anghiiă sălbatică capturată (<i>Anguilla anguilla</i>) și produse derivate</p> <p>File de pește</p> <p>Lapte crud și produse lactate, inclusiv grăsimile din unt</p> <p>Ouă de găină și produse din ouă; ouă de prepeliță</p> <p>Grăsimi de la bovine, ovine, porcine și pasări de curte</p> <p>Grăsimi animale amestecate</p> <p>Ulei de pește (ulei din carne de pește, ulei din ficat de pește și uleiuri din alte organisme marine destinate consumului uman)</p> <p>Ficat de pește și produse derivate din acesta</p>	<p>Centru de colectare pește, unități de produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Unități de procesare a peștelui, pescării, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Ferme de animale producătoare de lapte, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Centre de ambalare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman</p> <p>Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman</p> <p>Unități de procesare, depozit, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul</p>		
4.	Hidrocarburi aromatice policiclice	Benzopiren	<p>Carne afumată și produse din carne afumată cu caracteristici tradiționale</p> <p>Carne afumată și produse din carne afumată</p> <p>Carne tratată termic și produse din carne tratate termic</p> <p>Muschi de pește afumat și produse pescărești afumate, cu excepția produselor pescărești menționate la pct. 6.1.6 și 6.1.7 din Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006</p> <p>Pește și produse din pescuit afumate tradițional</p> <p>Sprot afumat și conserve de sprot afumat (<i>Sprattus sprattus</i>), hering din Marea Baltică afumat, cu o lungime ≤ 14 cm și conserve de hering din Marea Baltică afumat, cu o lungime ≤ 14 cm (<i>Clupea harengus membras</i>), Katsuboshi (pălămidă uscată, <i>Katsuwonus pelamis</i>)</p>	<p>Târguri unde se comercializează produse tradiționale, obținute în unități înregistrate sanitar-veterinar, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Unități de procesare, carmangerii, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Unități de procesare a cărnii, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Unități de procesare a peștelui, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Târguri unde se comercializează produse tradiționale, obținute în unități înregistrate sanitar-veterinar, unități de vânzare cu amănuntul</p> <p>Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul</p>		Regulamentul (CE) nr. 333/2007 Regulamentul (CE) nr. 333/2007

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

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:

- categoria unității;
- identificarea unităților care sunt amplasate în zone care pot fi considerate de risc (de exemplu: zone industriale, zone miniere);
- capacitatea de producție a unităților și tipurile de produse obținute la nivelul acestora în relație cu raza de distribuție a acestora (locală, județeană, regională, națională, comunitară), tipul de producție și ponderea pe care o are produsul, identificarea unităților de la nivelul cărora nu au fost recoltate probe în acest sens în cadrul programului de supraveghere, istoricul operatorului în ceea ce privește respectarea legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în acest domeniu, sistemul de control al operatorului (trebuie selectate cu prioritate unitățile care nu au stabilit în programul de autocontrol prelevări de probe pentru determinarea de contaminanți sau care nu monitorizează riscurile chimice în cadrul programului HACCP), originea animalelor destinate sacrificării, a materilor 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;
- informațiile din partea agenților de protecție a mediului județene și a municipiului București (APM) cu privire la zonele/siturile care sunt în evidența acestora ca zone/situri contaminate;
- notificările (de alertă, informative) transmise prin intermediul SRAAF;
- capacitățile analitice ale laboratoarelor către care se dirijează probele.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(3) Se analizează ouă întregi, fără coajă.

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

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

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

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

Nr. crt.	Parametrul 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 Carne de pește (ton), conserve de pește Lapte crud Pește (peste 2 ani) Brânzeturi	Abatoare, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Spectrometrie gama de înaltă rezoluție cu detector de Ce hiperpur sau spectrometrie gama de joasă rezoluție cu detector de NaI	Ordinul ministrului sănătății publice, al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Comisiei Naționale pentru Controlul Activităților Nucleare nr. 1.805/286/314/2006 privind aprobarea Instrucțiunilor referitoare la crearea cadrului legal pentru aplicarea regulărilor maxime admise de referință la stabilirea nivelurilor maxime admise de referință 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 nucleară-electrică de la Cernobil
			Abatoare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul		
			Depozit frigorific, depozit fără regim termic, unități de vânzare cu amănuntul		
			Fermă/Exploatare de bovine, centru de colectare a laptelui**		
			Ferme de acvacultură**		
			Unități de procesare a laptelui**		

	Miere	Unități de procesare, unitate de vânzare cu amănuntul	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 maxime permise de contaminare radioactivă a alimentelor și fureajelor în urma unui accident nuclear sau a oricărui alt caz de urgență radiologică și de abrogare a Regulamentului (Euratom) nr. 3.954/87 al Consiliului și a Regulamentelor (Euratom) nr. 944/89 și (Euratom) nr. 770/90 ale Comisiei
	Apă utilizată în unitate	Abatoare, unități de procesare a cămii, laptelui, peștelui, unități de manipulare a vânatului	Prevederile planurilor de contingență pentru alimente elaborate de către ANSVSA

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

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

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

9. La capitolul I, secțiunea 10 se modifică și 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 carcасelor de bovine și ovine, după toaletare, dar înainte de răcirea carcасelor, pentru testarea <i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	1	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA Secțiunea 1 pct. 8 din cap. I	Abatoare de bovine/ovine, conform programului specific elaborat de către ANSVSA
2.	Carne tocată de bovine și ovine, carne tocată amestec care conține carne de bovine și/sau ovine, carne preparată de bovine, ovine	5	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA Secțiunea 1 pct. 8 din cap. I	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei de conservare conform programului specific elaborat de către ANSVSA
3.	Lapte și produse lactate	5	<i>E. coli</i> verotoxigene (VTEC)	Metoda RT-PCR, conform specificațiilor tehnice descrise de EFSA	Reglementările UE în vigoare Recomandările EFSA	Alimente introduse pe piață în timpul perioadei de conservare conform programului specific elaborat de către ANSVSA
4.	Monitorizarea altor agenți zoonotici și a altor microorganisme în alimentele de origine animală destinate exportului în țări terțe, în conformitate cu legislația țărilor importatoare					

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

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

Nr. crt.	Categoria de alimente	Nr. unități (eșantioane)/ probă	Criterii	Metoda analitică de referință ⁽¹⁾	Referențial interpretare rezultate ⁽²⁾	Unitatea de la care se prelevează probele/Etapa căreia i se aplică criteriul
1.	Carne proaspătă provenită de la ungulate domestice, inclusiv organe comestibile	1	Determinarea speciei de proveniență a cărnii	Metoda USDA—FSIS Metoda ELISA	—	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
2.	Carcase de bovine și porcine	1	<i>E. coli</i> 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	<i>Salmonella</i> /325 g produs din carne	Metoda FSIS Microbiological Laboratory Methods for the Analysis of the Ready-to-Eat Products for the Presence of <i>Salmonella</i> (MLG 4 and 4C)	Reglementările USDA—FSIS	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		5	<i>Listeria monocytogenes</i>	EN ISO 11290-1 ⁽²⁾	Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA
		1	<i>E. coli</i> VTEC	ISO/TS 13136:2012	—	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA salamuri crud uscate
		1	Enterotoxina stafilococică	ISO 19020:2017	—	Unități certificate pentru operațiuni de export în SUA salamuri crud uscate

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

⁽²⁾ În vederea derulării operațiilor 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* 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.

10. 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 produsele alimentare, cu excepția alunelor de pământ (arahidelor) și a altor semințe oleaginoase destinate măcinării în vederea fabricării de ulei vegetal 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⁾
		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	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
			Migdale, fistic și sămburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾
		Migdale, fistic și sămburi de caise destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produse alimentare	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
			Alune și nuci braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾
		Alune și nuci braziliene destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingredient în produse alimentare	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/Siloz	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
			Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămburii de caise, alunele și nucile braziliene, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾
		Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămburii de caise, alunele și nucile braziliene și produsele procesate din acestea, destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit/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				

1	2	3	4	5
			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 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înaintea consumului uman sau a utilizării ca ingrediente în produse alimentare	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Specii de fructe destinate producerii de condimente: a) <i>Capsicum</i> spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, cayenne și boia de ardei); b) <i>Piper</i> spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb sau negru); c) <i>Myristica fragrans</i> (nușoară); d) <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir); e) <i>Curcuma longa</i> (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
2.	Ochratoxină A	Cereale neprocesate	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Toate produsele derivate din cereale neprocesate, inclusiv produsele alimentare pe bază de cereale procesate și cerealele destinate consumului uman direct, cu excepția: a) produselor pe bază de cereale procesate și alimentelor pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică; b) preparatelor dietetice pentru utilizări medicale speciale, destinate în special sugarilor; c) glutenului de grâu care nu este vândut direct consumatorului	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Cafea boabe prăjită și cafea prăjită măcinată, exclusiv cafeaua solubilă	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
		Cafea solubilă (cafea instant)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
		Stafide (currants, raisins și sultanine)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
		Vinuri, inclusiv vinurile spumante și exclusiv vinurile licoroase și vinurile cu o tărie alcoolică de cel puțin 15% vol. și vinurile de fructe Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocktailuri din vinuri aromatizate	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 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) <i>Capsicum</i> spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, cayenne și boia de ardei; b) <i>Piper</i> spp. (fructe derivate, inclusiv piper alb sau negru); c) <i>Myristica fragrans</i> (nușoară); d) <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir); e) <i>Curcuma longa</i> (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 (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> și alte specii) Lemn dulce, ingredient pentru infuzii de plante Extract de lemn dulce, pentru utilizarea în alimente, în special în băuturi și produse de cofetărie	Depozit alimentar Unități de ambalare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
Glutenul de grâu care nu este vândut direct consumatorului	Unități de fabricare care folosesc gluten de grâu	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ		
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

1	2	3	4	5
		Produce 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 sugarii și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare; b) preparatelor pentru copii, altele decât cele pe bază de cereale prelucrate, destinate sugarii 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 sugarii 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 sugarii 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 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Porumb neprocesat, cu excepția porumbului neprocesat destinat procesării prin măcinare umedă	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ
		Cereale destinate consumului uman direct	Depozit 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, tărate 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) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10; c) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului cu dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
			Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
		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 vârstă mică; d) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10; e) fracțiunilor rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și a altor produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Ulei de porumb rafinat	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Unități de fabricare a uleiului	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional

1	2	3	4	5
		Pâine (inclusiv specialități de panificație), produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Porumb destinat consumului uman direct Snackuri pe bază de porumb și cereale pentru micul dejun pe bază de porumb	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Depozit alimentar, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni, clasificate la codul NC 1103 13 sau 1103 20 40, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor > 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
		Fracțiuni rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni, clasificate la codul NC 1102 20, și alte produse rezultate din măcinarea porumbului de dimensiunea particulelor ≤ 500 microni și care nu se folosesc pentru consumul uman direct, clasificate la codul NC 1904 10 10	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
6.	Fumonisină (sumă de B1 și B2)	Porumb neprocesat, cu excepția porumbului neprocesat destinat procesării prin măcinare umedă	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Porumb destinat consumului uman direct Produse alimentare pe bază de porumb destinate consumului uman direct, cu excepția: a) cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb și a snackurilor pe bază de porumb; b) produselor alimentare pe bază de porumb procesat și a alimentelor pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică	Depozit alimentar, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din 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 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
8.	Alcaloizi ergot	Secară, boabe de orz, grâu, alac și ovăz, introduse pe piață pentru consumatorul final	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import

1	2	3	4	5
		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.	Cadmium	Fructe și fructe nucifere	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Legume (rădăcinoase și cu tuberculi, bulboase, fructoase, brasicacee, cu frunze și plante aromatice, cu tulpină) Leguminoase și proteine din leguminoase	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Ciuperci de cultură Ciuperci sălbatice	Unități pentru producția (exclusiv pentru ciupercile de cultură), procesarea și comercializarea ciupercilor	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Semințe oleaginoase, inclusiv semințe de rapiță, arahide și boabe de soia, semințe de muștar, semințe de in, semințe de floarea-soarelui, semințe de mac	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Cereale	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Tărâțe de grâu, germeni de grâu și gluten de grâu	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, după cum urmează: — ciocolată cu lapte cu < 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu < 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu lapte cu ≥ 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu ≥ 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — pudră de cacao vândută consumatorului final sau folosită ca îndregient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut)	Unități de fabricare	O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar/ supermarket	O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Sare ⁽⁷⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
10.	Plumb	Cereale	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ , din fiecare județ

1	2	3	4	5
		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 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/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Vinuri, inclusiv vinuri spumante și vinuri licoroase obținute din struguri, cidru de mere, cidru de pere și vinuri de fructe Vinurile aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktailuri aromatizate pe bază de produse vitivinicole	Unități de fabricare a vinurilor	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional
		Mirodenii uscate — condimente din fructe, condimente din rădăcini sau rizomi, condimente din scoarță, condimente din muguri și condimente din pistiluri de flori, condimente din semințe ⁽⁸⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
		Sare ⁽⁷⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import
11.	Nitrați	Spanac proaspăt conservat, congelat sau supracongelat	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
		Salată proaspătă, cu excepția salatei de tip iceberg	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
		Salată de tip iceberg	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
		Rucola	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă

1	2	3	4	5
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 a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar/supermarket	O probă pe an din fiecare județ
14.	Sumă de 3-monoclorpropandiol (3-MCPD) și esteri ai 3-MCPD cu acizi grași, exprimată ca 3-MCPD ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente, care se încadrează în următoarele categorii, cu excepția uleiurilor de măsline virgine: a) uleiuri și grăsimi din nucleu de cocos, porumb, rapiță, floarea-soarelui, soia, sămburi de palmier și ulei de măsline (compuse din ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin) și amestecuri de uleiuri și grăsimi cu uleiuri și grăsimi numai din această categorie; b) alte uleiuri vegetale (inclusiv uleiuri din turtă de măsline), uleiuri de pește și uleiuri din alte organisme marine și amestecuri de uleiuri și grăsimi cu uleiuri și grăsimi numai din această categorie; c) amestecuri de uleiuri și grăsimi din cele două categorii menționate anterior	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar Supermarket	O probă pe an din fiecare județ
15.	Dioxine și PCB-uri similare dioxinei ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale	Anual, maximum 3 probe din fiecare județ
16.	Staniu	Alimente în conserve	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și import
		Băuturi în conserve, sucuri de fructe și sucuri de legume	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenind din comerțul intraunional și import
17.	Arsen (anorganic)	Orez albit care nu a fost prefierit (orez sticlos sau alb)	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Orez prefierit și orez decortecat	Unitate de prelucrare Unitate de ambalare	O dată pe an pentru fiecare unitate
		Vafe din orez, foi de orez, biscuiți sărați din orez și prăjituri din orez	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă
			Depozit alimentar	O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenind din comerțul intraunional și import
18.	Hidrocarburi aromatice policiclice ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din 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 a 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

1	2	3	4	5
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Chipsuri de banane	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Ierburi aromatice uscate	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Mirodenii uscate, cu excepția cardamomului și a ardeiului (<i>Capsicum</i> spp.) afumat	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Uleiul din nucleu de cocos destinat consumului uman direct sau folosirii ca ingredient alimentar	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
		Pulberi de produse alimentare de origine vegetală pentru prepararea băuturilor, cu excepția: a) boabelor de cacao și a produselor derivate; b) fibrelor de cacao și a produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în 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

1	2	3	4	5
19.	Melamină	Produse alimentare ambalate în recipiente de plastic, cu excepția preparatelor pentru sugari și a preparatelor de continuare ⁽⁶⁾	Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	O probă pe an din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
20.	Acid erucic, inclusiv acid erucic legat de grăsimi ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente	Unități de procesare a uleiului și a grăsimilor vegetale Depozit alimentar, supermarket	O probă pe an din fiecare județ
		Muștar (condiment)	Unități de fabricare a muștarului Depozit alimentar	O probă pe an din fiecare județ
21.	Acid cianhidric, inclusiv acid cianhidric legat de glicozide cianogenice ⁽⁷⁾	Sâmburi de caise neprelucrați, întregi, măcinați, zdrobiți, 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 pirozidini ⁽⁷⁾	Infuzii (produse uscate) Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) și ceai aromatizat (<i>Camellia sinensis</i>) (produs uscat) Frunze de limba-mielului (proaspete, congelate) introduse pe piață pentru consumatorul final Plante aromatice uscate Semințe de chimen (condiment sub formă de semințe)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	O probă pe an din fiecare județ
23.	Alcaloizi de opiu ^{(7), (9)}	Semințe de mac întregi sau măcinate, introduse pe piață pentru consumatorul final Produse de panificație, inclusiv aperitive, condimentate și gustări gata de consum, care conțin semințe de mac și/sau produse derivate din acestea	Unități de fabricație Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
24.	Alcaloizi tropanici	Mei, sorg, hrișcă neprelucrate Porumb neprelucrat, cu excepția: a) porumbului neprelucrat destinat prelucrării prin măcinare umedă; b) porumbului neprelucrat pentru floricele de porumb	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Mei, sorg, hrișcă și porumb introduse pe piață pentru consumatorul final Porumb pentru floricele de porumb	Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Produse de morărit din mei, sorg, hrișcă și porumb	Unități de morărit Unități de panificație și patiserie Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import
		Infuzii vegetale (produse uscate sau lichide)	Unități de fabricație Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial, de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import

1	2	3	4	5
25.	Acrilamidă	Cartofi prăjiți, alte produse tăiate (prăjite prin imersiune în ulei) și felii subțiri de cartofi (chipsuri) din cartofi proaspeți; chipsuri de cartofi, gustări, biscuiți crocanți și alte produse din cartofi realizate din aluat de cartofi; 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; Cereale pentru micul dejun; Cafea: cafea prăjită, cafea instant (solubilă), înlocuitori de cafea	Unități de prelucrare a cartofilor preparați sau congelați; Unități de producție de gustări din cartofi; Unități de producție pentru fabricarea cartofilor crocanți; Unități pentru fabricarea cerealelor pentru micul dejun; Unități pentru fabricarea pâinii, produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelilor etc.; 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; Unități pentru prelucrarea cafelei; Laborator de cofetărie și/sau patiserie; Unități de alimentație publică în care se prepară produsele alimentare care intră sub incidența R (UE) 2.158/2017.	Maximum 2 probe pe an, din fiecare județ, la suspiciune ⁽⁶⁾
26.	Perclorați ⁽⁷⁾	Fructe și legume	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe și legume	O probă pe an din fiecare județ
		Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) uscat Infuzii de plante și de fructe uscate (instant)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
			Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozit 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⁾	Produse din cartofi: răsti, crochete, cartofi duchesse, cartofi noisettes, cartofi la caserolă, cartofi cu carne, cartofi cu brânză Produse de patiserie: chifle (chifle de hamburger, chifle din grâu integral, chifle cu lapte), lipie, tortillas, croissant, gogoși,	Unități de producție Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de alimentație publică în care se prepară produsele alimentare enumerate în coloana 3 specialități din pâine (de exemplu, pâine din făină de secară și boabe de secară, ciabatta cu măslină, pâine cu măslină), clătite, biscuiți crocanți din straturi subțiri de cocă prăjită, churros	Se va preleva câte o probă pe an din fiecare județ.

1	2	3	4	5
		Produse pe bază de cereale: crackers din orez, crackers din porumb, snacksuri din cereale, müsli cu miere prăjiți Alte produse: chipsuri de legume, nuci prăjite, semințe oleaginoase prăjite, fructe uscate, boabe de cacao prăjite și produse derivate din cacao, măslina în saramură, 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 Δ9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC) și acid Δ9-tetrahidrocannabinolic (Δ9-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, fumonisina* și T2&HT2	Cereale neprocesate	Producția primară	Maximum 5 probe pe an din fiecare dintre județele: Timiș, Dolj, Călărași, Constanța, Ialomița, Olt, Teleorman, Arad, Brăila Maximum 2 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
2.	Scleroți	Cereale neprocesate	Producția primară	1 probă pe an din fiecare județ
3.	Plumb și cadmiu	Cereale neprocesate	Producția primară	Maximum 10 probe pe an din fiecare dintre județele: Giurgiu, Argeș, Maramureș, Bacău, Bihor, Dâmbovița, Teleorman Maximum 5 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
		Fructe	Producția primară	Maximum 7 probe pe an din fiecare dintre județele: Argeș, Sălaj, Maramureș, Bihor, Vâlcea, Caraș-Severin, Bacău, Giurgiu, Dâmbovița Maximum 4 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
		Legume	Producția primară	Maximum 7 probe pe an din fiecare dintre județele: Bihor, Suceava, Olt, Dolj, Neamț, Galați, Giurgiu, Maramureș, Bacău, Argeș, Dâmbovița Maximum 4 probe pe an din fiecare dintre celelalte județe
4.	Cd	Semințe oleaginoase	Producția primară	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ
5.	Nitrați	Spanac, salată și rucola	Producția primară	Maximum 3 probe pe an din fiecare județ

* Fumonisina se testează doar pentru porumb.

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

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

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

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

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

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

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

(5) Semințele oleaginoase includ următoarele coduri CN 1201 (boabe de soia, chiar sfărâmate), 1202 (arahide, neprăjite și nici altfel preparate termic, chiar decorticate sau sfărâmate), 1203 (copră), 1204 (semințe de in, chiar sfărâmate), 1205 (semințe de rapiță sau de rapiță sălbatică, chiar sfărâmate), 1206 (semințe de floarea-soarelui, chiar sfărâmate), 1207 (alte semințe și fructe oleaginoase, chiar sfărâmate) și produse derivate înscrise la codul CN 1208 (făină de grîș 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 Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății publice și președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 121/530/E.N.7289/351/2007 privind anumiți contaminanți din alimentele de origine animală și nonanimală și ale Regulamentului (CE) nr. 1.881/2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare. Nivelurile de acțiune pentru acrilamidă sunt în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/2.158.

c) Prelevarea de probe, precum și stabilirea conformității loturilor pentru produsele din coloana 3 a tabelelor de la lit. A și pentru produsele ce fac obiectul controlului oficial menționate la lit. B se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 401/2006 al Comisiei din 23 februarie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al conținutului de micotoxine din produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare, Regulamentul (CE) nr. 1.882/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrați din anumite produse alimentare, Regulamentul (UE) 2017/644 al Comisiei din 5 aprilie 2017 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul nivelurilor de dioxine, de PCB-uri de tipul dioxinelor și de PCB-uri care nu sunt de tipul dioxinelor în anumite produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 589/2014, Regulamentul (CE) nr. 333/2007, Regulamentul (UE) 705/2015 al Comisiei din 30 aprilie 2015 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a criteriilor de performanță pentru metodele de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de acid erucic din produsele alimentare și de abrogare a Directivei 80/891/CEE, Procedura specifică „Prelevarea probelor de produse alimentare de origine

nonanimală în vederea testării micotoxinelor” și Procedura specifică „Prelevarea probelor de produse alimentare de origine nonanimală în vederea testării contaminanților alimentari”, elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia.

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

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

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

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

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

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

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

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

notificării, operatorul prezintă DSVSA responsabile cu prelevarea probelor rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii, în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

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

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

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

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

m) În cazul unor rezultate de laborator care indică depășirea limitelor legale maxime admise pentru contaminanți, personalul de specialitate din cadrul DSVSA notifică, după caz, prin SRAAF

sau prin Sistemul de asistență și cooperare administrativă și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care se încadrează în limitele legale admise; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

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

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

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

q) Monitorizarea acrilamidei, toxinei T2 și HT2, alcaloizilor tropanici, canabinoizilor și alcaloizilor de opium se realizează în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1.881/2006, cu amendamentele ulterioare, Recomandarea Comisiei nr. 165/2013 privind prezența toxinei T2 și HT2 în cereale și produse pe bază de cereale, Recomandarea Comisiei nr. 1.888/2019 privind monitorizarea prezenței acrilamidei în anumite alimente, Recomandarea Comisiei nr. 976/2015 privind monitorizarea prezenței alcaloizilor tropanici în alimente, Recomandarea Comisiei nr. 2.115/2016 privind monitorizarea prezenței Δ9-tetrahidrocanabinolului (Δ9-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 hibridi 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, gullii, broccoli, varză, varză creată, varză de Bruxelles, salată (în stare proaspătă sau congelată), mazăre (proaspătă sau congelată), fasole boabe, praz, țelină, ciuperci de cultură, secară sau ovăz, porumb, fasole cu păstaie (proaspătă sau congelată), roșii, morcovi, castraveți, mandarine, pere, cartofi, orez, spanac (proaspăt sau congelat)	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

1	2	3	4	5
		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)		
			Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare
2.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Făină de grâu	Unități de fabricare	O probă pe an pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
3.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Suc de portocale	Unități de fabricare	O probă pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe semestru și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	O dată pe semestru de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
4.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Vin (roșu sau alb) fabricat din struguri. În cazul în care nu sunt disponibili factori specifici de prelucrare a vinului se poate aplica, din oficiu, factorul 1.	Unități de fabricare	Maximum 5 probe pe an pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
5.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Mere	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
6.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Grapefruit	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Turciei și Chinei, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 10% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia și China de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune
7.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Struguri de masă	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	5% din numărul transporturilor de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
8.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin 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 pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Ardei	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 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

1	2	3	4	5
			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 monoreziduale ¹	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 vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Egipt și Turcia la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intraunional, care nu au fost prelevate în alte puncte de prelevare Ori de câte ori situația o impune
11.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Rodii și căpșuni	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară de origine, cu excepția Egiptului, și aleatoriu la următoarele importuri
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția Egiptului, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Egipt, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 5% din numărul transporturilor de produse originare din Turcia, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
12.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Pomelo proaspăt	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 3% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine, cu excepția Chinei, și aleatoriu la următoarele importuri
			Depozite de destinație	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Maximum o probă pe an pentru produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene pentru fiecare județ la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
13.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Legume și fructe	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
			Fabricarea sucurilor de fructe și de legume	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre
14.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Cartofi	Unități de prelucrare și conservare a cartofilor	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
		Fructe	Fabricarea cidrului și a vinului din fructe	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
15.	Oxid de etilenă	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
		Gumă de caruba E 410, gumă de xantan E 415 și gumă de guar E 412	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Condimente	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație	Maximum 5% din numărul transporturilor de produse originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale, pentru fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

¹ Amitraz, aldrin și dieldrin (aldrin și dieldrin combinați exprimați în dieldrin)*, azinfos-metil*, azinfos-etil*, acefat*, acetamidrid*, acrinatrin* aldricarb (sumă de aldricarb, aldricarb sulfoxid și aldricarb sulfone, exprimată în aldricarb)*, atrazin, azoxistrobin*, benalaxil, bifentrin*, bitertanol*, bromofos-etil*, bromopropilat*, buprofezin*, bupirimat*, boscalid*, cadusafos, carbendazim*, clorfenapir*, clotianidin*, carbaril*, carbofuran*, carbosulfan*, ciproconazol*, ciprodinil, cipermetrin (sumă de 4 izomeri)*, cipermetrin alfa*, clorpirifos*, clorpirifos-metil*, clorotalonil*, clorantraniliprole, clorfenvinfos, cloroprofarm*, clofentezin, DDT fără p, p DDT (sumă de p, p'- DDT, o, p'-DDT, p, p'-DDE și p, p' DDD exprimată în DDT)*, deltametrin*, demeton-S-metil-sulfon, diazinon*, dicotofos, diafentiuon, diclorfluandil*, diclorvos*, dicofol*, dicloran, difenilamină*, dietofencarb, dimetoat*, dimetomorf diniconazol, disulfoton, difenoconazol*, diflubenzuron, endosulfan (sumă de izomeri alfa endosulfan, beta endosulfan și endosulfan sulfat exprimată în endosulfan)*, endrin*, EPN*, epoxiconazol*, etoprofos, etion*, etofenprox*, fenclorfos, fenarimol*, fenamifos-sulfoxid, fenamifos-sulfon, fenitrotion*, fenvalerat, fenpiroximat/esfenvalerat (sumă de RS/SR și izomeri RR/SS)*, fenhexamid*, fenpiroximat, fenpropatrin*, fention*, fentoat, fention, fention-oxon, fention-sulfon, fenbuconazol, fenazaquin, fipronil, fenpropinorfol, flutriafol, flusilazol, flufenoxuron, formetanat, fenamidon, fenamifos, flucitrinat, fluidioxonil*, fluquinconazol, flubendiamid, fenoxicarb, fenhexamid, fosalon, forat, heptaclor*, hexaclorociclohexan HCH — izomerul alfa*, hexaclorociclohexan-HCH, izomerul beta*, hexaflumuron, hexitriazox*, hexaconazol*, imazalil*, quinoxifen, imidacloprid*, iprodion*, indoxacarb*, iprovalicarb*, isoprocarb, isocarbofos, izofenfos-metil, kresoxim-metil*, lambda-cihalotrin*, linuron*, lufenuron, lindan (izomerul gama al hexaclorociclohexanului HCH)*, malation (sumă de malation și malaon exprimată în malation)*, mandipropamid, metamidofos*, metidation*, metaflumizon, metalaxil*, metconazol* metiocarb*, metiocarb-sulfoxid*, metiocarb-sulfone*, metomil*, metoxifenoimid metribuzin, mevinfos, monocrotofos*, molinat, miclobutanil*, mepanipirim, ometoat*, oxamyl*, oxadixil*, oxidemeton-metil* paration*, paration-metil*, paraoxon-metil, paclobutrazol, pencicuron, piriproxifen, piretrine, penconazol*, pendimetalin*, fosmet*, piraclostrobin*, prefenfos*, propamocarb*, propaquizafop, permetrin— (sumă de cis- și transpermetrin)*, pirimicarb*, pirimetanil*, pirimifos-metil*, pimetrozin, procimidon*, protioconazol-destio, procloraz*, spirodiclofen, fentoat*, fosalon*, propiconazol*, profenfos*, propizamid*, piridaben*, protiofos, spiroxamin*, spinosad (sumă de spinosin A și spinosin D), tauflualinat*, tebufenozid tetradifon, tetraconazol, teflubenzuron, teflutrin, terbutilazin, tiodicarb*, triciclazol, triadimefon și triadimenol* triadimefon*, triazofos*, triticonazol, triflurazol, trifluralin, tebuconazol*, tebufenpirad*, tiabendazol*, tiametoxam (sumă de tiametoxam și clotianidin, exprimată în tiametoxam)*, tolifluandil*, tolclofos-metil*, trifloxistrobin*, tiacloprid*, triflorin, tiofanat-metil*, vinclozolin*, quinalfos, zoxamid*, 3-hidroxi carbofuran, o-fenilfenol.

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

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

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

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

Precizări tehnice

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

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

c) Prelevarea de probe se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004 pentru aprobarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind reziduurile de pesticide din produsele de origine animală și nonanimală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, cu modificările și completările ulterioare, și ale Procedurii pentru prelevarea de probe din produse alimentare de origine nonanimală în vederea determinării concentrației de reziduuri de pesticide, elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.

d) În cazul probelor prelevate în cadrul controlului oficial, rezultatul analizelor de laborator trebuie raportat împreună cu incertitudinea de măsurare extinsă (U) sub forma: rezultat = $x \pm U$ (unități), cu x reprezentând valoarea măsurată și U incertitudinea de măsurare extinsă.

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

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

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

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

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

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

- (i) la prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză — proba pentru a doua expertiză;
- (ii) în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru;
- (iii) în cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

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

i) În cazul în care operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii, în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în 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 operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de determinare ce prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

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

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

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

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

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

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

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

r) Supravegherea unităților cu activitate în domeniul alimentar se face în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625, cu amendamentele ulterioare, pentru verificarea respectării prevederilor Regulamentului (CE) nr. 369/2005, cu amendamentele ulterioare, și art. 2 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare; aceasta se realizează prin evaluarea schemelor de prelevare și

testare/sistemului de control al operatorului, analiza înregistrărilor obținute — buletine de analiză obținute în urma testării — și evaluarea acțiunilor corective și preventive întreprinse, prin identificarea corectă a măsurilor corective și preventive în concordanță și proporționale cu neconformitățile constatate; în cazul în care în urma controlului se constată nerespectarea cerințelor legislative se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator în vederea verificării conformității cu legislația și a aplicării măsurilor de control ce se impun; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

s) La stabilirea Planului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criteriile precum: numărul depozitelor de destinație ale operatorilor economici care realizează activitatea de import și comerț intraunional, capacitatea depozitelor, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, sistemul de control al operatorului economic, volumul importurilor derulate prin posturile de inspecție la frontieră, biroul vamal și depozite de destinație, notificările Sistemului Rapid de Alertă pentru Alimente și Furaje (SRAAF) și rezultatele analizelor de laborator privind depășirile limitelor maxime admise din anii precedenți, alte criterii stabilite la nivel județean, precum și prevederile Regulamentului Comisiei Europene de stabilire a programului de control multianual coordonat al Uniunii Europene și ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare. Sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească următoarele criterii:

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

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

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

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

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

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

Nr. crt.	Unități supuse controlului oficial	Evaluare
Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor		
1.	Unități de prelucrare a cartofilor preparați sau congelați	O dată la 2 ani
2.	Unități de producție a piureului de cartofi deshidratați	O dată la 2 ani
3.	Unități de producție de gustări din cartofi	O dată la 2 ani
4.	Unități de producție pentru fabricarea cartofilor crocanți	O dată la 2 ani
5.	Unități de producție pentru fabricarea făinii de cartofi	O dată la 2 ani

Nr. crt.	Unități supuse controlului oficial	Evaluare
6.	Unități de fabricare a sucurilor de fructe și legume	O dată la 2 ani
7.	Unități de fabricare a concentratelor din fructe și legume	O dată la 2 ani
8.	Unități de conservare a fructelor	O dată la 2 ani
9.	Unități de fabricare a produselor alimentare din fructe și legume	O dată la 2 ani
10.	Unități de fabricare a gemurilor	O dată la 2 ani
Fabricarea uleiurilor și grăsimilor vegetale		
11.	Unități pentru producția de uleiuri vegetale brute (de exemplu, ulei de măsline, floarea-soarelui, soia, rapiță, in, semințe de dovleac, porumb)	O dată la 2 ani
12.	Unități pentru producția făinii oleaginoase nedegresate	O dată la 2 ani
13.	Unități pentru producția uleiurilor vegetale rafinate (de exemplu, ulei de măsline, ulei de soia)	O dată la 2 ani
14.	Unități pentru prelucrarea uleiurilor vegetale	O dată la 2 ani
15.	Unități pentru fabricarea margarinei și a altor produse comestibile similare	O dată la 2 ani
16.	Unități pentru fabricarea amestecurilor pentru tartine	O dată la 2 ani
17.	Unități pentru fabricarea grăsimilor de gătit combinate	O dată la 2 ani
Fabricarea produselor de morărit, a amidonului și a produselor din amidon		
18.	Unități de morărit	O dată la 2 ani
19.	Unități pentru măcinarea orezului	O dată la 2 ani
20.	Unități pentru măcinarea legumelor	O dată la 2 ani
21.	Unități pentru fabricarea cerealelor pentru micul dejun	O dată la 2 ani
22.	Unități pentru fabricarea premixurilor	O dată la 2 ani
23.	Unități pentru fabricarea amidonului și a produselor din amidon	O dată la 2 ani
24.	Unități pentru fabricarea glucozei	O dată la 2 ani
25.	Unități pentru fabricarea glutenului	O dată la 2 ani
Fabricarea de produse făinoase și de brutărie		
26.	Unități pentru fabricarea pâinii, produselor proaspete de patiserie, plăcintelor, specialităților de panificație, checurilor, tartelor	O dată la 2 ani
27.	Unități pentru fabricarea biscuiților, pișcoturilor, a produselor uscate de panificație, a produselor de patiserie și prăjiturilor conservate, precum și pentru fabricarea produselor pentru gustări dulci sau sărate	O dată la 2 ani
28.	Unități pentru fabricarea macaroanelor, tăiețeilor, cușcușului, pastelor făinoase și altor produse făinoase similare	O dată la 2 ani
Fabricarea altor produse alimentare		
29.	Unități pentru fabricarea sau rafinarea zahărului și a înlocuitorilor din sfeclă de zahăr, suc de trestie de zahăr, arțar și palmier	O dată la 2 ani
30.	Unități pentru fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei, a produselor zaharoase, inclusiv unt de cacao, grăsimi 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, drosurilor, drajeurilor mentolate și/sau cu alte arome	O dată la 2 ani
31.	Unități pentru fabricarea înghețatei	O dată la 2 ani
32.	Unități pentru prelucrarea cafelei	O dată la 2 ani
33.	Unități pentru prelucrarea ceaiului	O dată la 2 ani
34.	Unități pentru fabricarea condimentelor	O dată la 2 ani
35.	Unități pentru fabricarea preparatelor alimentare omogenizate și alimentelor dietetice	O dată la 2 ani
36.	Unități pentru fabricarea altor produse neclasificate în altă parte	O dată la 2 ani
37.	Unități de fabricare a produselor alimentare congelate	O dată la 2 ani
38.	Unități de fabricare a produselor alimentare confiate/deshidratate (de exemplu, legume, fructe, coji de fructe și alte părți de plante, confiate — uscate, glasate sau cristalizate)	O dată la 2 ani
39.	Unități pentru producția, procesarea și comercializarea ciupercilor	O dată la 2 ani
40.	Unități pentru producția de germeni	O dată la 2 ani
41.	Unități pentru producția de semințe destinate germinării	O dată la 2 ani
Fabricarea băuturilor		
42.	Unități pentru fabricarea băuturilor alcoolice distilate	O dată la 2 ani
43.	Unități pentru fabricarea alcoolului etilic de fermentație	O dată la 2 ani

Nr. crt.	Unități supuse controlului oficial	Evaluare
44.	Unități pentru fabricarea vinului	O dată la 2 ani
45.	Unități pentru fabricarea cidrului și a altor vinuri din fructe	O dată la 2 ani
46.	Unități pentru fabricarea altor băuturi nedistilate obținute prin fermentare	O dată la 2 ani
47.	Unități pentru fabricarea berii	O dată la 2 ani
48.	Mălțăria	O dată la 2 ani
49.	Unități pentru fabricarea de băuturi răcoritoare nealcoolice; ape minerale și alte ape îmbuteliate	O dată la 2 ani
Vânzarea cu amănuntul		
50.	Unitate de obținere a produselor de morărit	O singură dată
51.	Unitate de obținere a pâinii, specialităților și produselor de panificație	O singură dată
52.	Unitate de obținere a pastelor făinoase	O singură dată
53.	Unitate de comercializare a produselor alimentare obținute din semipreparate congelate/refrigerate	O singură dată
54.	Unitate/Instalație de obținere de sucuri din fructe și/sau legume	O singură dată
55.	Unitate de obținere a produselor prelucrate din legume, fructe, ciuperci și produse cerealiere	O singură dată
56.	Unitate de obținere a uleiurilor presate la rece	O singură dată
57.	Miniberărie	O singură dată
58.	Unitate pentru obținerea vinului	O singură dată
59.	Distilerie	O singură dată
60.	Sifonărie	O singură dată
61.	Automate/Tonete de obținere a înghețatei	—
62.	Unități de comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală congelate	O singură dată
Vânzarea cu ridicata		
63.	Piața angro de legume și fructe	—
Transport și depozitare		
64.	Depozit pentru semințe de consum	O singură dată
65.	Depozit alimentar pentru produse de origine nonanimală	O singură dată
66.	Depozit frigorific pentru produse alimentare de origine nonanimală	O singură dată
67.	Mijloc de transport produse de origine nonanimală	—
Altele		
68.	Unități de ambalare și/sau îmbuteliere a produselor alimentare de origine nonanimală	O dată la doi ani
69.	Producători primari care valorifică produse primare de origine nonanimală	—

Tabelul 2. Unități de vânzare cu amănuntul supuse înregistrării sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor și controlului sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (cap. 2 din anexa nr. 1 la Norma sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor privind procedura de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de obținere și de vânzare directă și/sau cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală sau nonanimală, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine nonanimală, aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare)*

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

		Modalitatea de control
75.	Cofetărie/Patiserie	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
76.	Pensiune turistică, indiferent de specific	Anual, pentru fiecare județ: — 100% — < 20 de unități; — 50% — 20 — 40 de unități; — 30% — 40 — 80 de unități; — 10% — > 80 de unități.
77.	Magazin alimentar	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
78.	Hipermarket/Supermarket	Anual, pentru fiecare județ: — 100% — < 15 unități; — 50% — 15 — 30 de unități; — 30% — 30 — 60 de unități; — 20% — > 60 de unități.
79.	Unități de vânzare prin internet	Minimum 50% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
80.	Catering	Semestrial pentru fiecare unitate din fiecare județ
	Alte tipuri de unități	
81.	Automate de vânzare a produselor alimentare	Anual 5% din numărul total de automate
82.	Unități mobile de comercializare a alimentelor	Anual 5% din numărul total de unități
83.	Târg, expoziție de produse alimentare	Un control pentru fiecare târg/expoziție la fiecare organizare

Notă pentru unitățile din tabelul 2:

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

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

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

Prioritizarea controalelor oficiale

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

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

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

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

— evaluarea respectării cerințelor preliminare de igienă și/sau utilizarea ghidurilor de bune practici de igienă, de bune practici de producție, a celor de bune practici agricole și a procedurii/procedurilor bazate pe principiile HACCP, după caz;

— verificarea fiabilității și a rezultatelor controalelor proprii, luând în considerare toate tipurile de risc;

— utilizarea unor produse sau substanțe care pot influența siguranța alimentelor (de exemplu, aditivii alimentari, organisme modificate genetic);

— integritatea și salubritatea alimentelor.

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

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

- (i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 4 luni;
- (ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;
- (iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată pe an.

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

- (i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;
- (ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 12 luni;
- (iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 24 de luni.

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

- (i) pentru unitățile cu risc crescut, respectiv cele care au obținut punctajul > 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 6 luni;
- (ii) pentru unitățile cu risc mediu, respectiv cele care au obținut punctajul între 30 și 42 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 12 luni;
- (iii) pentru unitățile cu risc scăzut, respectiv cele care au obținut punctajul < 30 în urma completării fișei de evaluare a unității, controlul se realizează o dată la 24 de luni.

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

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

Precizări tehnice

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tip unitate	Tip produs	Frecvența controalelor
Producători primari care valorifică produse primare de origine nonanimală indiferent de mediul de cultivare (solar, seră, câmp deschis)	Legume cu frunze verzi ce se consumă de obicei crude, roșii; legume cu bulbi și tulpini; pepeni	1/an la minimum 15 unități pe județ
	Fructe moi destinate consumului direct (de exemplu, căpșuni, zmeură, coacăze, vișine, cireșe), alte tipuri de fructe	1/an la minimum 5 unități pe județ
	Cereale destinate consumului uman direct	1/an de la minimum 2 unități pe județ

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

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

D1.1. Criterii microbiologice de siguranță

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	<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
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Unități de producere germeni	O dată pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
			Unități de producere germeni	O dată pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
4.	Alimente gata pentru consum (care conțin ingrediente de origine nonanimală)	<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
			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

1	2	3	4	5
			Fabricarea sucurilor de fructe și legume Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase Fabricarea macaroanelor, tăieților, cușcușului și a altor produse făinoase similare Fabricarea berii	
9.	Apă 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	O 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	O 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	O probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an Ori de câte ori situația o impune

D1.2. Criterii microbiologice de igienă

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Legume și fructe tăiate (gata pentru a fi consumate)	<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 *Hepatitis A* în 25 g”.

⁴⁾ Se utilizează cea mai recentă versiune a metodei analitice de referință sau o metodă validată prin comparație cu aceasta în conformitate cu protocolul stabilit în EN ISO 18744/2016; pentru fiecare probă se colectează un număr n = 5 unități de prelevare, fiecare având o greutate minimă de 250 g.
La interpretarea rezultatelor se aplică principiul precauției și prevederile art. 14 stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare, criteriul aplicat „nu s-a detectat *Cryptosporidium* și *Giardia* în 25 g”.

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

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

Nr. crt.	Denumirea produsului	Examenul de laborator	Punctul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Torturi și prăjituri cu creme, frișcă, fructe	<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> Drojii 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> Drojii 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> Drojii 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)	Drojii 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.	Sendvișuri, 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 hranei (catering) Restaurante, inclusiv fast-food	Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
7.	Semințe de consum	Drojii și mucegaiuri	<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. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, ale Legii nr. 458/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, și ale Hotărârii Guvernului nr. 1.020/2005 pentru aprobarea Normelor tehnice de exploatare și comercializare a apelor minerale naturale, cu modificările și completările ulterioare.

c) Criteriile microbiologice pentru produsele din tabelul D1.3 trebuie să fie în conformitate cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 27/2011 privind aprobarea criteriilor

microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare. Acestea indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție, nu se aplică produselor introduse pe piață și stabilesc o valoare de referință a contaminării, la depășirea cărora se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația în domeniul alimentar.

d) Prelevarea se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin metode diferite de prelevare în funcție de produs, în conformitate cu procedura „Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea testării microbiologice”, elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia. Pentru probele care nu sunt prelevate în ambalajul

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

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

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

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

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

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

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

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

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

j) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. i), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/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 criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

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

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

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

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

o) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criterii precum: numărul și mărimea unității, tipul de produs, capacitatea depozitelor, sistemul de control al operatorului, notificările transmise prin intermediul SRAAF și rezultatele obținute în anii precedenți în urma analizelor de laborator privind neconformitățile cu legislația, istoricul operatorului privind respectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, stadiul de implementare a unei/unor proceduri bazate pe principiile HACCP.

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

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

D2. Examen 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-pozitiv</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 alimentar — 5 suprafețe care nu vin în contact cu produsul alimentar	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de preparare a fructelor și vegetalelor pretăiate Unități de producție și depozitare a legumelor și fructelor congelate	<i>Listeria monocytogenes</i>
	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, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot exercita dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625 și/sau pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

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

E. Controlul oficial privind caracteristicile de calitate ale produselor alimentare

Nr. crt.	Denumirea produsului	Examenul de laborator	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Grâu ⁽¹⁾	Conținutul maxim de umiditate	Depozit/siloz	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
2.	Sucuri de legume ⁽²⁾	Substanța uscată solubilă (exclusiv adaosul de sare sau de zahăr), % grade refractometrice, la 20°C	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ
3.	Maioneze și sosuri de maioneze ⁽³⁾	Aciditatea exprimată în acid acetic (%)	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ
4.	Vin ⁽⁴⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Conținut în zaharuri		
		Alcoolul metilic		
5.	Băuturi alcoolice distilate ⁽⁵⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Alcoolul metilic		
		Conținutul în substanțe volatile		
		Extract sec total		
6.	Bulion și pastă de tomate ⁽⁶⁾	Conținut de substanță uscată solubilă	Unități de fabricare	Trimestrial maximum 3 probe din fiecare județ
7.	Ape de izvor/minerale utilizate ca materie primă ⁽¹⁰⁾	Conținut de bor	Unități de îmbuteliere ape de izvor ⁽⁷⁾	Semestrial de la fiecare unitate
			Unități de îmbuteliere ape minerale ⁽⁸⁾	Semestrial de la fiecare unitate
8.	Ulei de măsline	Identificarea uleiurilor vegetale de altă natură	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozit de destinație Depozit alimentar	Anual 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene și cele provenind din import care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune
9.	Ierburi și condimente Ceaiuri	Identificarea impurităților botanice ale altor specii de plante sau identificarea impurităților de natură minerală, insecte, dăunători	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
			Depozit de destinație Depozit alimentar	Anual 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene și cele provenind din import care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune
			Unități de producție și/sau ambalare	Anual 3 probe din fiecare județ
10.	Produse de panificație și patiserie (de exemplu, plăcinte, biscuiți, napolitane)	Acizi grași trans ^{(9), (11), (13)}	Unități de fabricație Depozite alimentare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație ⁽¹²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
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 margarinate (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 alimentar	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Depozite de destinație ⁽¹²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de fiecare produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
14.	Caracteristicile de calitate pentru produsele alimentare menționate la pct. 2—6 și 8—13		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Precizări tehnice

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

b) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA.

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

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

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

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

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

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

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

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

h) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. g), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorul solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/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 operator sunt reținute oficial pe întreaga perioadă, de la notificarea operatorului privind utilizarea dreptului la a doua expertiză până la încheierea diferendului și stabilirea destinației acestora.

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

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

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

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

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

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

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

F. Controlul oficial al produselor ecologice

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale	Legume 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 Ciuperci	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
3.	Plumb	Cereale 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	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

Precizări tehnice

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

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

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

d) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 396/2005,

cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al ministrului sănătății nr. 12/181/380/2009.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

G. Controlul oficial al alergenilor din produse alimentare

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

1	2	3	4	5
2.	Arahide și produse derivate (<i>Arachis hypogaeae</i>)	Cereale pentru micul dejun care nu conțin alune de pădure sau arahide	Unități de fabricare	Semestrial/unitate și ori de câte ori situația o impune ⁽¹⁾
		Produse de patiserie care nu conțin alune de pădure sau arahide	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Ciocolată care nu conține alune de pădure sau arahide		
		Biscuiți care nu conțin ciocolată, alune de pădure sau arahide		
		Musli care nu conțin alune de pădure sau arahide		
3.	Migdale	Produse de patiserie care nu conțin migdale	Unități de fabricare	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
		Cereale pentru micul dejun care nu conțin migdale	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
4.	Semințe de susan și produse 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 Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
5.	Gluten	Produse alimentare pentru persoanele cu intoleranță la gluten, pâine fără gluten, biscuiți fără gluten, paste fără gluten și altele	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate Ori de câte ori situația o impune
			Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerț intracomunitar și import pentru produsele care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/birou vamal Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
6.	Combi-nați-le alergen/produs alimentar menționate la pct. 1—5		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui ANSVSA nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

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

Precizări tehnice

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

b) Cerințele privind etichetarea alergenilor sunt prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011, cu amendamentele ulterioare.

c) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA.

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

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

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

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

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

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

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

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

i) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. h), apare un diferend între DSVSA

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

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

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

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

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

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

H. Controlul oficial al aditivilor/substanțelor interzise în alimente

Nr. crt.	Aditivi/Substanțe interzise	Denumirea produselor alimentare supuse controlului, cu precizarea numărului categoriei de alimente conform Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008	Locul de prelevare a probelor	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4	5
1.	Tartrazină (E102)	<ul style="list-style-type: none"> — Înghețate (0.3)* — Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (paste de fructe) (4.2.5) — Produse de cofetărie (5) — Fructe glasate (5.2) — Cereale pentru micul dejun (6.3)* — Paste făinoase (6.4) — Produse fine de panificație (7.2) — Muștar (12.4) — Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) 	<ul style="list-style-type: none"> Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import) 	<ul style="list-style-type: none"> Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
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) — Produse de cofetărie (5) — Fructe glasate (5.2) — Cereale pentru micul dejun (6.3)* — Produse fine de panificație (7.2) 	<ul style="list-style-type: none"> Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import) 	<ul style="list-style-type: none"> Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune 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) 	<ul style="list-style-type: none"> Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import) 	<ul style="list-style-type: none"> Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
4.	Eritrozină (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) 	<ul style="list-style-type: none"> Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import) 	<ul style="list-style-type: none"> Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
5.	Alți coloranți solubili: tartrazină (E 102), sunset yellow (E 110), amarant (E 123), roșu ponceau 4R (E 124), eritrozină (E 127), R2G (E 128), roșu allura (E 129), brilliant blue (E 133), verde S (E 142)	— Condimente (12.2.1)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
6.	Acid sorbic — sorbat de potasiu; acid benzoic — benzoați (E 200—213)	— Preparate din fructe și legume (sucuri vegetale, inclusiv lapte de cocos) (4.2.4.1) — Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5)* — Băuturi nealcoolice (sucuri de fructe) (14.1)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de control la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
7.	Acid benzoic-benzoați (E210—E213)	— Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură (4.2.2) — Fructe și legume prelucrate (4.2.4), de exemplu: pastă de tomate, bulion — Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) — Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5) — Nectaruri de fructe, nectaruri de legume și alte produse similare (14.1.3)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
8.	Dioxid de sulf — sulfiți (E 220—228)	— Fructe și legume prelucrate (4.2), de exemplu: pastă de tomate, bulion — Fructe și legume uscate (4.2.1) — Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură (4.2.2) (cu excepția măslinelor în saramură) — Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5) — 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)**	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

1	2	3	4	5
		— Vin și alte produse definite în Regulamentul (CE) nr. 1.234/2007 și omologii fără alcool (14.2.1) — Produse aromatizate pe bază de vin, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CEE) nr. 1.601/91 (14.2.7)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de control la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
9.	Acid glutamic — glutamați (E620—625)**	— Produse de aseasonare și condimentare (12.2.2)** — Supe (12.5)**	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
10.	Acesulfam (E950)	— Înghețate (0.3)* — Fructe și legume conservate în cutii sau borcane (4.2.3) — Preparate din fructe și legume (4.2.4) — Gem, jeleuri, marmelade și alte produse similare (4.2.5) — Muștar (12.4) — Sosuri (12.6) — Băuturi nealcoolice (14.1, cu excepția 14.1.5)	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune
			Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine Ori de câte ori situația o impune
			Unități de depozitare/ comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru Ori de câte ori situația o impune
11.	Aspartam (E951)	— Înghețate (0.3)* — Fructe și legume conservate în cutii sau borcane (4.2.3) — Preparate din fructe și 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
12.	Zaharină (E954) și sărurile sale de Na, Ca, K	— 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

1	2	3	4	5
13.	Coloranți Sudan	— Fructe și legume prelucrate (4.2.4): pastă 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-națiile aditiv/produs alimentar menționate la pct. 1—13*		Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

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

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

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

Precizări tehnice

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

b) Nivelurile maxime de doză admisibilă pentru aditivii din tabel sunt în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008, cu amendamentele ulterioare.

c) Prelevarea probelor se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA în conformitate cu procedura specifică „Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea determinării conținutului de aditivi și de substanțe interzise”, elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia.

d) În cazul unităților de fabricare a produselor alimentare menționate în coloana 3 în cadrul controlului oficial se realizează atât controlul procesului de fabricare în ceea ce privește respectarea legislației aplicabile aditivilor alimentari și/sau a substanțelor interzise, cât și prelevarea probelor de alimente pentru determinarea prezenței substanțelor interzise, respectiv a verificării dozelor maxime admise de aditivi din alimente.

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

f) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criteriile precum: numărul unităților și mărimea acestora, fiabilitatea și rezultatele controalelor proprii, notificările transmise prin intermediul SRAAF sau Sistemul de asistență și cooperare administrativă, rezultatele obținute în anii precedenți în urma analizelor de laborator privind neconformitățile cu legislația, istoricul operatorului privind respectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, procedura/procedurile bazată/bazate pe principiile HACCP, rețete de fabricație a produsului alimentar, alte criterii stabilite la nivel județean.

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

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

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

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

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

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

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

k) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la

cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.

l) În cazul în care în urma celei de a doua expertize menționate la lit. k) apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și 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 criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

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

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

o) În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune fundamentată privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor care necesită investigații de laborator se prelevează probe

pentru efectuarea analizelor de laborator; probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.

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

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

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

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

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

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

1	2	3	4
	<p>Produse de panificație; malț; amidoane și fecule; gluten; inulină</p> <p>Semințe și fructe oleaginoase; sâmburi, semințe și fructe diverse; plante industriale și medicinale; paie și furaje</p> <p>Uleiuri vegetale stabile, fluide sau solide, brute, epurate sau rafinate</p> <p>Grăsimi și uleiuri animale sau vegetale hidrogenate, chiar și rafinate, dar nepreparate</p> <p>Margarină, înlocuitor de osânză și alte grăsimi alimentare preparate</p> <p>Zahăr din sfeclă și din trestie, în stare solidă</p> <p>Alte tipuri de zahăr; siropuri; înlocuitori de miere, chiar și amestecați cu miere naturală; zahăr și melasă caramelizate</p> <p>Boabe de cacao întregi și zdrobite, brute sau măcinate</p> <p>Preparate din legume, zarzavaturi, fructe și alte plante sau părți din plante</p> <p>Must de struguri parțial fermentați, chiar dacă fermentația este oprită prin alt procedeu decât cu ajutorul alcoolului</p> <p>Vin din struguri proaspeți; must de struguri proaspeți oprit din fermentație, inclusiv mistelă</p> <p>Bere</p> <p>Glucoză și siropul de glucoză</p> <p>Lactoză și siropul de lactoză</p> <p>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</p> <p>Porumb zaharat, nefiert sau fiert în apă sau abur, congelat</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>Ciocolată și alte preparate alimentare cu conținut de cacao</p> <p>Paste alimentare, fie fierte, spaghete, macaroane, tăiței, lasagna, gnochi, ravioli, cannelloni, cu excepția pastelor alimentare umplute</p> <p>Produse pe bază de cereale obținute prin suflare sau prăjire (corn flakes, de exemplu); cereale (altele decât porumb) boabe sau sub formă de fulgi sau de alte cereale prelucrate (cu excepția făinii și grișului)</p>	<p>Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene(*)</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul Supermarket/hipermarket, magazine specializate</p>	<p>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</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p> <p>Trimestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre din Uniunea Europeană și țări terțe</p> <p>Ori de câte ori situația o impune</p>

1	2	3	4
	<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>Înlocuitori prăjiți de cafea, cu excepția cicorii prăjite</p> <p>Drojii de panificație, uscate sau nu</p>		
5.	Ciuperci de cultură	<p>Comercializare la locul de producție</p> <p>Unități de prelucrare și procesare</p>	<p>O dată pe an pentru fiecare producător din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune</p>
6.	Ciuperci proaspete sau refrigerate, altele decât ciupercile de cultură (NC 0709 51, 0709 59)	<p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p> <p>Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)</p> <p>Unități de prelucrare și procesare</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune</p> <p>Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune</p>
7.	Ciuperci congelate (nefierte sau fierte în apă sau aburi), altele decât ciupercile de cultură (NC 0710 80 69)	<p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p> <p>Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)</p> <p>Unități de prelucrare și procesare</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune</p> <p>Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune</p>
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 improprii consumului în această stare, altele decât ciupercile de cultură (NC 0711 90 60, 0711 59 00)	<p>Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal</p> <p>Depozite de destinație ale produselor provenind din state membre ale Uniunii Europene(*)</p> <p>Unități de prelucrare și procesare</p>	<p>Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune</p> <p>Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune</p>

1	2	3	4
9.	Ciuperci uscate, fie tăiate în bucăți sau felii, fie mărunțite, zdrobite sau pulverizate, dar nepreparate în alt mod, altele decât ciupercile de cultură (NC 0712 30 00)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
10.	Ciuperci, preparate sau conservate în oțet sau acid acetic, altele decât ciupercile de cultură (NC 2001 90 50)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
11.	Ciuperci, preparate sau conservate altfel decât în oțet sau acid acetic, altele decât ciupercile de cultură (NC 2003 10 80)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine Ori de câte ori situația o impune
		Depozite de destinație ale produselor provenite din state membre ale Uniunii Europene(*)	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene Ori de câte ori situația o impune
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă Ori de câte ori situația o impune
12.	Produse alimentare(**) destinate consumului uman, fie imediat, fie după prelucrare, originare sau expediate din Japonia	Posturi de intrare desemnate	5% din transporturi originare sau expediate din Japonia
13.	Sare	Depozit alimentar	Semestrial maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din țări terțe Ori de câte ori situația o impune
14.	Produsele alimentare menționate la pct. 1—13	Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

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

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

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

Precizări tehnice

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

b) Prelevarea de probe se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu procedura specifică „Prelevarea probelor pentru determinarea gradului de contaminare radioactivă a produselor alimentare de origine nonanimală”, elaborată de ANSVSA.

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

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

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

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

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

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

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

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

h) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. g), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operatorul economic,

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

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

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

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

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

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

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

Nr. crt.	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4
1.	Condimente(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birouri vamale Ori de câte ori situația o impune
2.	Plante aromatice(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birouri vamale Ori de câte ori situația o impune
3.	Ingrediente vegetale uscate(**)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine
		Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe(*)	O dată pe an de la fiecare unitate pentru fiecare țară de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Ori de câte ori situația o impune
4.	Produsele alimentare menționate la pct. 1—3	Unități de vânzare prin internet Unități care desfășoară activități de comercializare către consumatorul final prin valorificarea comenzilor primite pe internet, înregistrate conform Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 111/2008, cu modificările și completările ulterioare	O probă pe an din fiecare județ, prelevată online

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

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

Precizări tehnice

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

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

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

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

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

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

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

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

- (ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.
- (iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consențează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.
- h) Dacă, în urma analizei probei de laborator, lotul este clasificat ca fiind neconform, operatorul este informat imediat, în scris.
- i) În cazul în care acesta dorește să exercite dreptul la a doua expertiză asigurat prin art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, notifică acest fapt DSVSA responsabile cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probelor, de către un alt expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii în domeniul disputat; expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruit sau are experiență practică în ceea ce privește prelevarea probelor/examinarea și auditarea programelor și tehnicilor de prelevare, metodele de analiză și interpretarea cerințelor legislative specifice și care să realizeze examinarea documentară în cadrul celei de a doua expertize din partea operatorului.
- j) În cazul în care, în urma celei de a doua expertize menționate la lit. i), apare un diferend între DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor și operator, DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor decide, în cazul în care operatorii solicită, examinarea documentelor privind analiza inițială a probei de laborator și, după caz, analizarea probei pentru a doua expertiză/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 în care există suspiciuni fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul cu eticheta și conținutul lotului, verificarea ambalajelor, prelevarea de probe pentru analize de laborator, verificarea sistemului de control al operatorului; în funcție de rezultatul acestora inspectorii iau măsurile ce se impun, aplicând prevederile art. 66, 67, 137 și 138 din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acesteia, după caz.

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

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

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

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

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

Nr. crt.	Unitatea	Modalitate de supraveghere și control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor
1.	2	3	4
1.	Depozite de cereale (soia)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare depozit	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
2.	Unități producătoare de hrană pentru animale	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
3.	Unități de fabricare a uleiului din soia	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
4.	Unități de procesare soia, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (unități de procesare alimente care utilizează produse din soia, unități producătoare de produse zaharoase, biscuiți)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
5.	Unități de comercializare a alimentelor care conțin, constau sau sunt obținute din soia	O dată pe semestru la maximum 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maximum 5 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

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

Nr. crt.	Unitatea	Modalitate control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor
1	2	3	4
1.	Depozite de cereale (porumb)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare depozit(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
2.	Unități producătoare de hrană pentru animale	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
3.	Unități producătoare de ulei din germeni de porumb	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
4.	Unități de procesare porumb, pentru obținerea de alimente, altele decât cele pentru producția de ulei (mori, fabrici de produse zaharoase, biscuiți, fulgi de porumb etc.)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine și o dată pe semestru pentru fiecare unitate(*)	La produsele provenite din primul import pentru fiecare țară de origine, declarat a fi liber de organisme modificate genetic
5.	Unități de comercializare a porumbului/ produselor care conțin, constau sau sunt obținute din porumb	O dată pe semestru la maximum 5 unități/județ(*)	O dată pe semestru prin recoltare de probe, de la maximum 5 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

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

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

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

Precizări tehnice

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

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

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

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

e) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de

probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză, prin consemnarea în documentele specifice de prelevare a probei.

- (i) La prelevarea probei de laborator și la solicitarea operatorului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că prelevează o cantitate suficientă de probă pentru a permite o a doua expertiză — proba pentru a doua expertiză.
- (ii) În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.
- (iii) În cazul în care operatorul nu solicită o probă pentru a doua expertiză, acest lucru se consemnează în procesul-verbal și operatorul pierde dreptul la a doua expertiză prin analiza probei pentru a doua expertiză.

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

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

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

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

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

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

k) În cazul în care se regăesc și alte produse ce ar putea conține organisme modificate genetic autorizate, respectiv

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

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

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

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

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

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

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

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, 2 mai 2022.
Nr. 66.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR



„Monitorul Oficial” R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; 012329
C.I.F. RO427282, IBAN: RO55RNCB0082006711100001 BCR
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 DTCPMB (alocat numai persoanelor juridice bugetare)
Tel. 021.318.51.29/150, fax 021.318.51.15, e-mail: marketing@ramo.ro, www.monitoruloficial.ro

Adresa Biroului pentru relații cu publicul este:
Str. Parcului nr. 65, intrarea A, sectorul 1, București; 012329.
Tel. 021.401.00.73, e-mail: concursurifp@ramo.ro, convocariaga@ramo.ro
Pentru publicări, încărcăți actele pe site, la: <https://www.monitoruloficial.ro/brp/>

