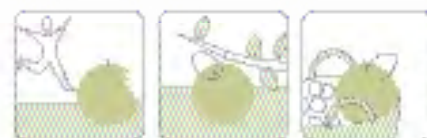


Document orientativ privind punerea în aplicare a anumitor dispoziții din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 privind igiena alimentelor de origine animală



RO

SANCO/1732/2008 Rev. 7

RO

RO



**COMISIA EUROPEANĂ
DIRECȚIA GENERALĂ SĂNĂTATE ȘI CONSUMATORI**

Bruxelles, 16 februarie 2009

Document orientativ privind punerea în aplicare a anumitor dispoziții din

Regulamentul (CE) nr. 853/2004

privind igiena alimentelor de origine animală

Prezentul document a fost întocmit doar în scop informativ. Nu a fost adoptat sau aprobat în niciun mod de către Comisia Europeană.

Comisia Europeană nu garantează exactitatea informațiilor furnizate și nu își asumă răspunderea pentru nicio utilizare a acestora. Utilizatorii ar trebui, prin urmare, să ia toate măsurile de precauție necesare înainte de a utiliza aceste informații, pe care le folosesc exclusiv pe riscul propriu.

SCOPUL PREZENTULUI DOCUMENT

Prezentul document se adresează în principal întreprinderilor din sectorul alimentar și autorităților competente din statele membre și își propune să furnizeze orientări privind punerea în aplicare a noilor cerințe în materie de igienă alimentară și privind subiecte conexe.

Cititorii din țările terțe pot găsi în acest document elemente utile pentru o mai bună înțelegere a domeniului de aplicare și a scopului normelor Uniunii Europene în domeniul igienei alimentare.

NOTĂ

Prezentul document este un document în evoluție și va fi actualizat pentru a ține cont de experiențele și informațiile din partea statelor membre, a autorităților competente, a întreprinderilor din sectorul alimentar și a Oficiului Alimentar și Veterinar al Comisiei.

1. INTRODUCERE

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (denumit în continuare „regulamentul”) a fost adoptat la 29 aprilie 2004¹. Acesta stabilește cerințe în materie de igienă care trebuie respectate de către întreprinderile din sectorul alimentar care manipulează alimente de origine animală în toate etapele lanțului alimentar. De la adoptarea regulamentului, Comisiei i s-a solicitat să clarifice o serie de aspecte conținute în acesta. Prezentul document intenționează să dea curs acestor solicitări.

Direcția Generală Sănătate și Consumatori a Comisiei a organizat o serie de reuniuni cu experți din statele membre pentru a examina și conveni asupra mai multor aspecte legate de punerea în aplicare și interpretarea regulamentului.

În scopul transparenței, Comisia a promovat, de asemenea, discuții cu părțile interesate, pentru a permite diferitelor interese socioeconomice să își exprime punctul de vedere. În acest sens, Comisia a organizat o reuniune cu reprezentanți ai producătorilor, industriei, comercianților și consumatorilor pentru a discuta aspecte legate de punerea în aplicare a regulamentului.

S-a considerat că aceste reuniuni și discuții ar trebui să continue în lumina experienței dobândite prin deplina aplicare integrală a regulamentului începând cu 1 ianuarie 2006.

Trebuie remarcat că aspectele legate de neconformitatea legislației naționale cu regulamentul rămân în afara sferei acestor discuții și vor continua să fie abordate în conformitate cu procedurile stabilite ale Comisiei.

Prezentul document își propune să vină în sprijinul tuturor actorilor de-a lungul lanțului alimentar pentru a înțelege mai bine și aplica în mod corect și uniform regulamentul. Cu toate acestea, prezentul document nu are un statut juridic oficial și, în cazul unui litigiu, responsabilitatea pentru interpretarea legii revine, în ultimă instanță, Curții de Justiție.

Pentru o înțelegere deplină a diferitelor aspecte ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004, este esențial să se cunoască și alte părți ale legislației comunitare, în special principiile și definițiile din:

- Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului 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 alimentare² (denumit și „legislația alimentară generală”),
- Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare³ și

¹ JO L 226, 25.6.2004, p. 22

² JO L 31, 1.2.2002, p. 1

³ JO L 226, 25.6.2004, p. 3

- Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor⁴,
- Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare⁵,
- Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004⁶,
- Regulamentul (CE) nr. 2075/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a normelor specifice aplicabile controalelor oficiale privind prezența de *Trichinella* în carne⁷,
- Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a dispozițiilor tranzitorii de aplicare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004⁸.

Pentru Regulamentul (CE) nr. 178/2002 și Regulamentul (CE) nr. 852/2004 au fost elaborate documente orientative separate.

(A se vedea http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁴ JO L 165, 30.4.2004, p. 1
⁵ JO L 338, 22.12.2005, p. 1
⁶ JO L 338, 22.12.2005, p. 27
⁷ JO L 338, 22.12.2005, p. 60
⁸ JO L 338, 22.12.2005, p. 83

2. OBLIGAȚIILE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR

Regulamentul trebuie pus în aplicare de operatorii din sectorul alimentar. Aceștia trebuie să asigure punerea în aplicare adecvată a tuturor cerințelor pentru garantarea siguranței alimentelor.

Operatorii din sectorul alimentar care manipulează alimente de origine animală trebuie să pună în aplicare cerințele corespunzătoare ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004 în plus față de cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

3. DOMENIUL DE APLICARE (ARTICOLUL 1 DIN REGULAMENT)

3.1. Întreprinderi mici

Până la 1 ianuarie 2006, anumite întreprinderi mici puteau să introducă produsele lor doar pe piața națională sau locală, deși erau nevoite să respecte criteriile privind igiena alimentelor, de exemplu:

- În conformitate cu articolul 4 din Directiva 64/433/CEE (directiva privind carnea proaspătă), carnea provenind de la abatoarele de capacitate mică, nedepășind 20 de unități de șeptel pe săptămână și unitățile de tranșare care produc cel mult cinci tone de carne dezosată pe săptămână;
- În conformitate cu articolul 7 din Directiva 71/118/CEE (directiva privind carnea de pasăre), abatoarele care manipulează sub 150 000 de păsări pe an;
- În conformitate cu articolul 3 punctul A(7) din Directiva 77/99/CEE (directiva privind produsele din carne), atunci când întreprinderile utilizează carne care a fost marcată cu o marcă națională referitoare la sănătate.

Aceste directive au fost abrogate începând cu 1 ianuarie 2006. De la această dată, aceste întreprinderi pot introduce produsele lor pe piața comunitară dacă sunt autorizate de autoritatea competentă.

De la 1 ianuarie 2006 nu mai există, prin urmare, nicio restricție cu privire la furnizarea de carne pentru producția de produse din carne și cu privire la introducerea pe piață a acestora dacă abatorul este autorizat de autoritatea competentă.

Deoarece era improbabil ca toate măsurile administrative pentru autorizarea întreprinderilor mici să fie luate la 1 ianuarie 2006, a fost adoptată o măsură tranzitorie care permitea întreprinderilor mici care nu dețineau încă autorizația să continue practicile curente la momentul respectiv și să utilizeze între timp o marcă națională.

3.2. Unitățile de prelucrare a alimentelor de origine animală pentru care nu sunt stabilite cerințe detaliate

Pentru anumite produse de origine animală (de exemplu, mierea), regulamentul nu prevede norme detaliate. În acest caz, alimentele de origine animală trebuie să fie prelucrate în conformitate cu cerințele relevante stabilite în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și cu normele generale pentru produse de origine animală stabilite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 (în special normele privind produsele din afara Comunității, menționate la articolul 6).

Deoarece pentru aceste produse nu există cerințe în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, unitățile de prelucrare a acestor produse nu trebuie în mod necesar să fie autorizate sau să aplice o marcă de identificare pe produsele alimentare.

3.3. Produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se aplică doar **alimentelor neprelucrate și prelucrate** de origine animală.

- **O listă (neexhaustivă) a produselor neprelucrate de origine animală** [în conformitate cu definiția de la articolul 2 alineatul (1) litera (n) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004] este prezentată în anexa I la prezentul document.
- **O listă (neexhaustivă) a produselor prelucrate de origine animală** [în conformitate cu definiția de la articolul 2 alineatul (1) litera (o) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004] este prezentată în anexa II la prezentul document.

Pentru a stabili dacă un produs de origine animală este prelucrat sau neprelucrat, este important să se țină seama de **toate** definițiile relevante conținute în regulamentele privind igiena, în special de definițiile termenilor „prelucrare”, „produse neprelucrate” și „produse prelucrate” care figurează la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, precum și de definițiile anumitor produse prelucrate conținute în secțiunea 7 a anexei I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Decizia la care se ajunge depinde de corelațiile dintre aceste definiții.

3.4. Alimente care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse de origine animală

Anexa III oferă o prezentare generală a domeniului de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și al Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Prezentarea generală nu este exhaustivă și, prin urmare, are doar rol indicativ. Aceasta poate face obiectul revizuirii în funcție de experiența dobândită prin aplicarea acestor norme.

În afara cazului în care se prevăd în mod expres indicații contrare, Regulamentul nu se aplică producției de alimente care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse **prelucrate** de origine animală. Această excludere din domeniul de aplicare se bazează pe observația potrivit căreia riscul generat de ingredientul de origine animală poate fi

controlat prin punerea în aplicare a normelor Regulamentului (CE) nr. 852/2004, fără a mai fi nevoie să se aplice cerințe specifice mai detaliate. Cu toate acestea, articolul 1 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stipulează în mod clar că **produsele prelucrate de origine animală** utilizate în alimentele care conțin atât produse de origine vegetală, cât și produse prelucrate de origine animală care sunt în sine exceptate din domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 853/2004 se obțin și se manipulează în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, de exemplu:

- Laptele praf utilizat pentru prepararea înghețatei trebuie să fi fost obținut în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, însă producția de înghețată intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 852/2004;
- Produsele prelucrate de origine animală, precum carnea, lactatele și/sau produsele pescărești, utilizate pentru prepararea unei pizza trebuie să fi fost obținute în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, însă producția de pizza intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 852/2004;
- Carnea și/sau produsele lactate utilizate pentru prepararea mâncărilor gata pentru consum compuse din astfel de produse prelucrate și legume trebuie să fi fost obținute în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, însă producția acestor mâncăruri gata pentru consum intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 852/2004;
- Ouăle utilizate pentru prepararea maionezei trebuie să fi fost obținute în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004, însă producția maionezei intră sub incidența Regulamentului (CE) nr. 852/2004.

Cu toate acestea, adăugarea unui produs de origine vegetală sau a unui produs prelucrat de origine animală nu înseamnă în mod automat că alimentul rezultat intră sub incidența articolului 1 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, de exemplu:

- Brânzeturile cărora li se adaugă verdețuri sau iaurturile cărora li se adaugă fructe rămân produse lactate, iar producția acestora trebuie să respecte Regulamentul (CE) nr. 853/2004;
- Cârnații cărora li se adaugă usturoi sau soia rămân produse din carne, iar producția acestora trebuie să respecte Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Atunci când un ingredient de origine vegetală care se adaugă unui produs prelucrat de origine animală are o funcție tehnologică și modifică produsul inițial în asemenea măsură încât alimentul rezultat nu mai poate fi cuprins în definiția „produselor prelucrate de origine animală” în conformitate cu articolul 2 alineatul (1) litera (o) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, atunci acest produs intră sub incidența articolului 1 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, de exemplu:

- Grăsimile tartinabile în cazul cărora grăsimile lactate au fost înlocuite integral sau parțial de grăsimi de origine vegetală.

Observație: o unitate care produce atât produse de origine animală, cât și alte produse, poate aplica marca de identificare impusă pentru produse de origine animală și pe alte

produse [a se vedea anexa II secțiunea I punctul B.7 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004].

3.5. Comerțul cu amănuntul

Cu excepția unor prevederi exprese contrare, **Regulamentul (CE) nr. 853/2004 nu se aplică în cazul comerțului cu amănuntul** [articolul 1 alineatul (5) litera (a)].

Definiția comerțului cu amănuntul este prevăzută la articolul 3 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002. Aceasta are următorul conținut:

„comerț cu amănuntul” înseamnă manipularea și/sau prelucrarea produselor alimentare și depozitarea lor în punctele de vânzare sau livrare către consumatorul final și include terminalele de distribuție, operațiunile de catering, cantine de fabrică, catering instituțional, restaurante și alte operațiuni similare în domeniul serviciilor alimentare, magazine, centre de distribuție tip supermarket și puncte de vânzare en gros.

Astfel cum s-a explicat în considerentele 12 și 13 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, această definiție care include operațiuni en gros a fost considerată a fi prea largă în sensul igienei alimentelor. În contextul igienei alimentelor, comerțul cu amănuntul ar trebui în general să aibă un sens mai limitat, după cum urmează: „operațiuni care implică vânzarea sau furnizarea directă a alimentelor de origine animală consumatorului final”. Aceasta înseamnă că:

- Pentru activități care implică vânzarea sau furnizarea directă de alimente de origine animală consumatorului final, Regulamentul (CE) nr. 852/2004 ar fi suficient. În conformitate cu definiția „comerțului cu amănuntul”, termenul „operațiuni” include prelucrarea (de exemplu, prepararea de produse de panificație care conțin produse de origine animală, prepararea produselor din carne într-o măcelărie locală) la punctul de vânzare către consumatorul final.
- În ceea ce privește operațiunile en gros (respectiv atunci când o unitate de comerț en gros sau cu amănuntul efectuează operațiuni în vederea furnizării de alimente de origine animală unei alte unități), se aplică Regulamentul (CE) nr. 853/2004, însă cu următoarele excepții:
- pentru unitățile pentru care activitățile en gros constau doar în depozitare și transport. În acest caz, se aplică cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și cerințele referitoare la temperatură prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 853/2004,
- dacă furnizarea este, în conformitate cu legislația națională, o activitate **marginală, localizată și restrânsă** a unei unități de comerț cu amănuntul care aprovizionează în principal consumatorul final. În acest caz, se aplică doar Regulamentul (CE) nr. 852/2004.

Cu toate acestea, în conformitate cu articolul 1 alineatul (5) litera (c), statele membre pot decide să extindă dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 853/2004 pentru a include unitățile de comerț cu amănuntul situate pe teritoriul lor cărora aceste dispoziții nu li s-ar aplica. În utilizarea acestei posibilități, statele membre ar trebui să respecte principiile

generale ale legislației alimentare, respectiv proporționalitatea și necesitatea de a dispune de norme bazate pe riscuri.

3.6. Noțiunea de „activitate marginală, localizată și restrânsă” conform mențiunii de la articolul 1 alineatul (5) litera (b) punctul (ii) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Această noțiune permite magazinelor autentice de comerț cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final (de exemplu, o măcelărie) să furnizeze alimente de origine animală unei alte întreprinderi locale de comerț cu amănuntul doar în conformitate cu cerințele Regulamentului (CE) nr. 852/2004. Cerințele Regulamentului (CE) nr. 853/2004 (de exemplu, autorizarea unității, aplicarea unei mărci de identificare) nu s-ar aplica.

În termeni generali, noțiunea de „activitate marginală, localizată și restrânsă” ar trebui să permită continuarea practicilor curente existente în statele membre.

Noțiunea de „aprovizionare marginală, localizată și restrânsă” provine din observația potrivit căreia unitățile de comerț cu amănuntul care aprovizionează consumatorul final ca activitate comercială principală a acestor unități ar trebui să își comercializeze în mod efectiv produsele la nivel local (chiar dacă destinația este în alt stat membru), nefiind astfel angajate în comerț la distanțe mari care necesită o atenție și o supraveghere sporită în special în ceea ce privește condițiile de transport și menținerea răcirii. În cazul unui stat membru de dimensiuni mari, de exemplu, extinderea geografică a noțiunii de „aprovizionare marginală, localizată și restrânsă” la întreg teritoriul respectivului stat membru nu ar fi în conformitate cu regulamentul.

Noțiunea este explicată în mai mare detaliu în considerentul 13, potrivit căruia această aprovizionare ar trebui să reprezinte doar o mică parte din activitatea unității furnizoare; unitatea aprovizionată ar trebui să se afle în imediata vecinătate a acesteia, iar aprovizionarea ar trebui să privească doar anumite tipuri de produse sau unități.

În anumite cazuri, comercianții cu amănuntul (de exemplu, măcelarii) pot produce cantități mici (în termeni absoluți) de alimente, majoritatea acestora fiind furnizate unităților de catering și/sau altor comercianți cu amănuntul. În astfel de cazuri ar fi conform cu regulamentul să se permită continuarea utilizării metodelor tradiționale de distribuție, având în vedere că termenul „marginal” ar trebui să includă noțiunea de cantități mici. Prin urmare, „marginal” ar trebui să fie interpretat ca însemnând o cantitate mică de alimente de origine animală în termeni absoluți **sau** ca însemnând o mică parte din activitatea unității. În orice caz, cele trei criterii prevăzute de regulament ar trebui să permită calificarea adecvată a majorității situațiilor.

Normele naționale care vor fi adoptate în temeiul articolului 1 alineatul (5) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie să facă obiectul normelor generale ale tratatului, în special articolele 28, 29 și 30.

3.7. Producția primară reglementată de Regulamentul (CE) nr. 853/2004

Pentru anumite produse de origine animală, noțiunea de „producție primară” menționată în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 este dezvoltată în detaliu în Regulamentul (CE) nr. 853/2004:

Moluște bivalve vii [anexa III secțiunea VII punctul 4(a)]

În ceea ce privește moluștele bivalve vii, producția primară include operațiunile care au loc înainte ca moluștele bivalve vii să sosească la o unitate de expediere, purificare sau prelucrare.

Produse pescărești [anexa III secțiunea VIII punctul 4 și anexa III secțiunea VIII punctul 3 literele (a) și (b)].

În ceea ce privește produsele pescărești, producția primară:

- include creșterea/pescuitul/recoltarea de produse pescărești vii (*marine sau de apă dulce*), în vederea introducerii acestora pe piață și
- include următoarele operațiuni asociate:
- sacrificarea, sângerarea, decapitarea, eviscerarea, îndepărtarea înotătoarelor, refrigerarea și împachetarea pentru transport efectuate la bordul navelor de pescuit,
- transportul și depozitarea produselor pescărești a căror natură nu a fost modificată semnificativ, inclusiv produsele pescărești vii, în fermele piscicole situate la țărm și
- transportul produselor pescărești (*marine sau de apă dulce*) a căror natură nu a fost modificată semnificativ, inclusiv produsele pescărești vii de la locul de producție către prima unitate de destinație.

Lapte crud [anexa III secțiunea IX capitolul 1]

Regulamentul include cerințele care trebuie respectate la crescătorie, în special în ceea ce privește sănătatea animalelor, igiena exploatațiilor de producție a laptelui și criteriile care trebuie respectate pentru laptele crud.

Ouă [anexa III secțiunea X capitolul 1]

Regulamentul vizează manipularea ouălor în incinta unității producătoare și prevede că ouăle trebuie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine, protejate eficient împotriva loviturilor și ferite de lumina directă a soarelui.

4. AUTORIZAREA UNITĂȚILOR (ARTICOLUL 4 DIN REGULAMENT)

4.1. Unitățile care fac obiectul autorizării

Unitățile [cu excepția celor care efectuează doar operațiuni de producție primară, transport, depozitarea produselor care nu necesită condiții de depozitare la temperatură controlată sau operațiuni de comerț cu amănuntul altele decât cele cărora li se aplică prezentul regulament în temeiul articolului 1 alineatul (5) litera (b)] care manipulează acele produse pentru care sunt stabilite cerințe în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 trebuie să fie autorizate. Această prevedere vizează o gamă largă de unități,

inclusiv unitățile care manipulează produse neprelucrate și produse prelucrate de origine animală.

O listă neexhaustivă a categoriilor de unități care fac obiectul autorizației în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 este prezentată în anexa IV la prezentul regulament.

Deoarece comerțul cu amănuntul (activitățile care implică vânzarea sau furnizarea directă de alimente de origine animală consumatorului final) nu este inclus în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 853/2004, autorizarea unităților de comercializare cu amănuntul nu este necesară în temeiul regulamentului respectiv.

4.2. Autorizarea întreprinderilor mici

În mod suplimentar, întreprinderile mici care manipulează alimente de origine animală trebuie să fie autorizate de autoritatea competentă.

Cerințele pentru autorizarea acestor întreprinderi sunt în mare parte cerințele care li se aplicau deja acestora în conformitate cu normele anterioare. Noua cerință pentru autorizare nu ar trebui să impună, prin urmare, o nouă sarcină acestor întreprinderi, cu condiția ca acestea să fi fost deja conforme cu normele în materie de igienă alimentară aplicabile în temeiul normelor comunitare relevante anterioare (respectiv Directiva 64/433/CEE și Directiva 77/99/CEE).

Observație:

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 exclude comerțul cu amănuntul (înseamnă manipularea și/sau prelucrarea alimentelor și depozitarea acestora la punctul de vânzare) din domeniul său de aplicare. Aceasta înseamnă că dacă brânza este produsă și vândută la o unitate de comerț cu amănuntul (de exemplu, la fermă), aceste activități pot fi efectuate respectându-se doar cerințele prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004, care solicită înregistrarea, însă nu și autorizarea.

4.3. Carnea provenind de la animale sacrificate la fermă

Activitățile de sacrificare la fermă trebuie să fie efectuate în conformitate cu cerințele adecvate ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și cu normele specifice în materie de igienă alimentară prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Aceste norme includ necesitatea autorizării instalațiilor de sacrificare de către autoritatea competentă.

Atunci când se consideră că cerințele în materie de infrastructură conținute în Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt disproporționate pentru sacrificarea la fermă, statele membre pot adapta aceste cerințe, adoptând măsuri naționale în conformitate cu procedura stabilită în acest scop la articolul 13 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și/sau la articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Observații:

- Furnizarea directă de către producător a unor cantități mici de carne provenind de la păsări de curte și lagomorfe sacrificate la fermă consumatorului final sau unităților locale de comerț cu amănuntul care furnizează direct carnea respectivă consumatorului final nu este inclusă în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Statele membre stabilesc norme naționale pentru a garanta siguranța acestor tipuri de carne[a se vedea articolul 1 alineatul (3) litera (d) din regulament].
- În cazul „sacrificării pentru consum propriu”, această activitate este efectuată de o persoană particulară care nu poate fi considerată a fi operator din sectorul alimentar. În plus, carnea provenită din sacrificarea în cauză nu este introdusă pe piață. Sacrificarea pentru consum propriu privat nu este, prin urmare, inclusă în domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 852/2004 și al Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Statele membre pot dispune de norme naționale cu privire la acest tip de sacrificare.

4.4. Autorizarea spațiilor frigorifice

Articolul 1 alineatul 5 litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stipulează: „**Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezentul regulament nu se aplică în comerțul cu amănuntul**”.

Deoarece spațiile frigorifice ar putea fi considerate unități de comerț cu amănuntul în sensul mai larg al definiției de la articolul 3 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002, s-ar putea concluziona că spațiile frigorifice sunt în general excluse din domeniul de aplicare al Regulamentului (CE) nr. 853/2004 și, prin urmare, nu fac obiectul autorizării de către autoritățile competente [a se vedea articolul 1 alineatul (5) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004].

Cu toate acestea, în ceea ce privește depozitarea frigorifică, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințe care trebuie considerate ca indicând în mod expres că operațiunile de depozitare frigorifică intră sub incidența acestui regulament, de exemplu.:

- Anexa III secțiunea I capitolul VII la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 conține cerințe privind depozitarea frigorifică a cărnii, spațiile frigorifice pentru carne fiind, prin urmare, unități care manipulează produse pentru care sunt prevăzute cerințe în anexa III la regulament. Aceste unități nu funcționează decât dacă dețin o autorizație emisă de autoritatea competentă;
- Articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 exclude în mod expres depozitarea produselor care nu necesită condiții de depozitare la temperatură controlată din obligațiile privind autorizația, înțelegându-se că unitățile în cadrul cărora se realizează depozitare frigorifică trebuie autorizate.

Spațiile frigorifice trebuie, prin urmare, să fie autorizate deoarece sunt utilizate în legătură cu activitățile pentru care sunt prevăzute cerințe în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

Cu toate acestea, din perspectiva articolului 1 alineatul 5 litera (b), spațiile frigorifice operate de puncte autentice de comerț cu amănuntul care nu sunt incluse în regulament nu fac obiectul regulamentului, iar spațiile frigorifice care sunt implicate în operațiunile en gros fizic limitate la transport și depozitare nu necesită autorizare, însă continuă să facă obiectul cerințelor privind temperatura. Atunci când activitățile en gros includ mai mult decât depozitarea și transportul (de exemplu, reîmpachetarea), spațiile frigorifice continuă să fie unități care trebuie autorizate în conformitate cu articolul 4.

4.5. Unități de reîmpachetare

Unitățile de reîmpachetare efectuează despachetarea produselor de origine animală care au fost anterior împachetate într-o altă unitate. Aceste operațiuni de despachetare și reîmpachetare pot fi combinate cu operațiuni de feliere și tăiere a alimentelor.

Unitățile de reîmpachetare manipulează produse expuse de origine animală. Trebuie să se țină seama de faptul că, atunci când manipulează produse de origine animală care intră sub incidența anexei III la regulament, acestea intră sub incidența articolului 4 alineatul (2) din regulament. Autorizarea acestora este, prin urmare, necesară. Aceasta este o abordare logică, deoarece pot apărea pericole noi la nivelul acestor întreprinderi.

Pentru asigurarea trasabilității, operatorii din sectorul alimentar nu trebuie să introducă pe piață produse de origine animală manipulate în unități de reîmpachetare în afara cazului în care este aplicată marca unității de reîmpachetare.

4.6. Piețe en gros

Din articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 reiese că piețele en gros care fabrică produse de origine animală trebuie să fie autorizate înainte de a-și putea introduce produsele pe piață. Deoarece într-o piață en gros mai multe unități utilizează în comun mai multe infrastructuri și echipamente (de exemplu, alimentarea cu apă, spațiile frigorifice), pare adecvat ca o persoană/un organism să dețină responsabilitatea pentru asigurarea respectării cerințelor de igienă pentru infrastructurile și echipamentele comune în cauză.

5. ASPECTE TEHNICE

CARNE

5.1. Specii de animale

Definițiile anumitor specii de animale sunt prevăzute în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

- În ceea ce privește punctul 1.2, „ungulatele domestice” sunt definite ca *„animale domestice din speciile bovină (inclusiv Bubalus și Bison) (...)”*. Iacul și zebul sunt, de asemenea, bovine domestice.
- În ceea ce privește punctul 1.6, „vânatul de crescătorie” este definit ca *„acarine de crescătorie și mamifere terestre de crescătorie altele decât*

cele menționate la punctul 1.2". Renii care sunt crescuți în mod tradițional constituie, de asemenea, vânat de crescătorie.

5.2. Animale curate

Cerința privind curățenia animalelor este menționată în mai multe părți ale noilor norme privind igiena:

- Fermierii trebuie să ia măsuri adecvate pentru a asigura, pe cât posibil, curățenia animalelor care urmează a fi sacrificate [anexa I partea A punctul II. 4 litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004];
- Operatorii abatoarelor trebuie să asigure curățenia animalelor [anexa III secțiunea I capitolul IV punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004];
- Medicul veterinar oficial trebuie să verifice conformitatea cu cerința pentru a asigura că animalele a căror piele sau blană este în asemenea stare încât există un risc inacceptabil de contaminare a cărnii în timpul sacrificării nu sunt sacrificate în afara cazului în care sunt curățate în prealabil [anexa I secțiunea II capitolul III punctul 3 din Regulamentul (CE) nr. 854/2004].

Contextul adoptării acestei cerințe este că există dovezi semnificative potrivit cărora contaminarea carcaselor și intoxicația alimentară ulterioară sunt determinate de faptul că animalele nu au fost curățate. Animalele care sunt trimise spre sacrificare trebuie, prin urmare, să fie suficient de curate pentru a nu prezenta un risc inacceptabil pentru operațiunile de sacrificare și prelucrare.

Obiectivul cerinței este evitarea contaminării cărnii în timpul sacrificării, astfel încât să se asigure calitatea microbiologică impusă de legislația comunitară.

Dezvoltarea mijloacelor pentru atingerea obiectivului este o sarcină care revine operatorilor din sectorul alimentar vizați. Există diferite modalități de atingere a obiectivului, inclusiv:

- Curățarea eficace a animalelor sau
- Trierea animalelor în funcție de curățenie și elaborarea unui program adecvat de sacrificare sau
- Dezvoltarea unor proceduri pentru prelucrarea în condiții de igienă a animalelor, urmărindu-se protejarea carcaselor împotriva contaminării inutile sau
- Alte proceduri adecvate.

Ghidurile de bune practici pot reprezenta un instrument adecvat care îi poate ajuta pe operatorii de abatoare să definească aceste modalități.

Sarcina de a verifica dacă procedurile dezvoltate de operatori sunt îndeplinite în mod adecvat revine autorității competente.

5.3. Spații pentru stabulație și boxe de așteptare

Anexa III secțiunea I capitolul II punctul 1 litera (a) la regulament stabilește că *„Abatoarele trebuie să dispună de spații pentru stabulație corespunzătoare și igienice sau, dacă o permite clima, de boxe de așteptare pentru animale, ușor de curățat și de dezinfectat. Aceste spații și boxe trebuie să fie echipate pentru adăparea animalelor și, în cazul în care este necesar, pentru hrănire”*.

La fel ca în cazul altor cerințe, trebuie respectat principiul proporționalității în ceea ce privește decizia referitoare la construcția spațiilor pentru stabulație sau a boxelor de așteptare. În cazul abatoarelor mici, în care sunt sacrificate puține animale, nu este nevoie de infrastructuri sofisticate sau de dimensiuni mari, iar echipamentele pentru adăpare și, după caz, pentru hrănirea animalelor pot fi simple (de exemplu, echipamente portabile).

5.4. Echipamente pentru sterilizarea instrumentelor

Anexa III secțiunea I capitolul II punctul 3 la regulament stabilește că *„este necesar ca abatoarele să dispună de instalații pentru dezinfectarea instrumentelor cu apă caldă la o temperatură de cel puțin 82°C sau de un alt sistem care are un efect echivalent* .

Operatorii și-au exprimat unele preocupări potrivit cărora această cerință în ceea ce privește sterilizarea instrumentelor ar putea crea necesitatea ca în camera de sacrificare să existe multe instalații.

Obiectivul cerinței este de a asigura că nu are loc o contaminare a cărnii prin echipamente, de exemplu cuțite. Acest obiectiv poate fi atins prin diferite modalități, precum:

- Existența unor echipamente de sterilizare în anumite locuri-cheie în cadrul abatorului, care să fie direct accesibile pentru lucrători. Aceste echipamente pot reprezenta opțiunea adecvată în abatoarele de dimensiuni mai mari.
- Sterilizarea în cadrul unei singure operațiuni a unui număr suficient de instrumente pentru a se asigura disponibilitatea unor instrumente curate pe parcursul operațiunilor de sacrificare. Această soluție ar putea fi adecvată pentru abatoarele cu capacitate scăzută.

5.5. Transportul cărnii la temperaturi care trebuie să faciliteze producția unor produse specifice

Anexa I capitolul XIV punctul 66 la Directiva 64/433/CEE prevede următoarele:

„Carnea proaspătă trebuie să fie răcită imediat după inspecția post-mortem și păstrată la o temperatură internă constantă de cel mult + 7 °C pentru carcase și părți și + 3 °C pentru organe comestibile.

Derogările de la această cerință pot fi acordate, din motive de ordin tehnic care au legătură cu maturarea cărnii, de către o autoritate competentă de la caz la caz, pentru transportul cărnii la sălile de tranșare sau măcelăriile din imediata vecinătate a

abatorului, cu condiția ca transportul respectiv să nu aibă o durată mai mare de două ore”.

Comisia a primit, în mai multe rânduri, întrebări din partea operatorilor din sectorul alimentar care se tem că această posibilitate nu se reflectă în Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Totuși, posibilitatea de derogare de la cerințele privind temperatura pentru transportul cărnii a fost păstrată și chiar a fost extinsă în anexa III secțiunea I capitolul VII punctul 3 din regulamentul respectiv, care prevede următoarele:

„Carnea trebuie să ajungă la temperatura prevăzută la punctul 1 și să și-o mențină înainte de transport și în timpul acestuia. Cu toate acestea, transportul poate avea loc, de asemenea, cu autorizarea autorității competente, pentru a permite producția de produse specifice, cu condiția ca:

(a) *acest transport să se efectueze în conformitate cu cerințele prevăzute de autoritatea competentă pentru transportul de la o unitate dată la alta,*

și

(b) *carnea să părăsească de îndată abatorul sau o sală de tranșare care se află în aceeași clădire cu abatorul și ca transportul să nu dureze mai mult de două ore”.*

Prin „produse specifice” trebuie să se înțeleagă orice produse pentru care autoritatea competentă acordă o autorizație și specifică cerințele care trebuie respectate.

5.6. Resturi de la tranșare sau fasonare

Anexa III secțiunea V capitolul II punctul 1 litera (c) punctul (i) prevede că *„materiile prime utilizate pentru prepararea cărnii tocate nu pot fi obținute din resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi)”*.

Deoarece termenul „resturi” poate să însemne atât „bucăți mici”, cât și „deșeuri”, au fost înaintate mai multe cereri pentru a se clarifica ce trebuie să se înțeleagă prin expresia „resturi de la tranșare sau fasonare”.

În termeni generici, nu ar părea logic să fie interzise de la consumul uman produse adecvate consumului uman. Utilizarea bucăților mici (de la tranșare sau fasonare) de carne care sunt adecvate pentru consumul uman la prepararea cărnii tocate nu ar trebui, prin urmare, să reprezinte o problemă, pornind de la premisa potrivit căreia calitatea microbiologică a cărnii tocate trebuie să fie garantată în orice moment și că bucățile respective sunt obținute din mușchi întreg.

5.7. Evaluarea de către operatorul abatorului a informațiilor privind lanțul alimentar

În ceea ce privește informațiile privind lanțul alimentar, anexa II secțiunea III punctul 5 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că operatorii abatoarelor trebuie, pentru a verifica dacă pot sau nu să accepte animalele în incinta abatoarelor, să evalueze informațiile relevante înainte de a le pune la dispoziția medicului veterinar oficial.

În practică, operatorul abatorului **verifică** dacă informațiile prezentate privind lanțul alimentar sunt complete, nu conțin erori sau omisiuni evidente și pot fi considerate a constitui un sprijin eficace pentru această decizie. Nu este obligatoriu ca operatorul abatorului să realizeze o evaluare profesionistă a informațiilor, deoarece o astfel de evaluare poate fi efectuată în mod profesionist de către medicul veterinar oficial.

5.8. Abatorul mobil

Textul Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 nu interzice utilizarea instalațiilor mobile pentru sacrificarea animalelor, cu condiția ca aceste instalații să respecte cerințele relevante prevăzute în aceste regulamente.

Statele membre pot adapta cerințele în ceea ce privește construcția, amenajarea și dotarea acestor unități, prin adoptarea unor măsuri naționale în conformitate cu procedura prevăzută la articolele 13 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și 10 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

5.9. Preparate din carne

Anexa I punctul 1.15 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 definește „preparatele din carne” drept *„carnea proaspătă, inclusiv carnea care a fost secționată în fragmente, căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi (...)”*.

Carnea secționată în fragmente include carnea tocată. Prin urmare, carnea tocată căreia i se adaugă produse alimentare, condimente sau aditivi este inclusă în definiția preparatelor din carne.

LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE

5.10. Marca de identificare

Aplicarea mai multor mărci de identificare pe un singur ambalaj, indicându-se care este marca valabilă, pare a fi o trăsătură comună în sectorul produselor lactate.

Textul Regulamentului (CE) nr. 853/2004 nu pare să interzică această practică.

5.11. Instalațiile automate de muls

Anexa III secțiunea IX capitolul I partea II subpartea B punctul 1 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că laptele de la fiecare animal trebuie să fie „controlat de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau fizico-chimice anormale”.

În mod tradițional, persoana care răspunde de muls verifică laptele de la fiecare animal prin inspecție vizuală. Pot fi utilizate și alte metode care permit obținerea unor rezultate similare.

Dacă operațiunea de muls este efectuată utilizând instalații de muls complet automate, sunt necesare alte metode. În special, ar reprezenta un exemplu de bune practici capacitatea instalațiilor automate de a detecta laptele cu proprietăți anormale și de a-l elimina din cantitatea destinată consumului uman. A fost elaborat un standard ISO recunoscut la nivel internațional cu privire la cerințele referitoare la instalațiile automate de muls, acesta incluzând metode utilizate pentru detectarea caracteristicilor organoleptice sau fizico-chimice anormale ale laptelui (ISO 20966:2007).

5.12. Etichetarea

Anexa III secțiunea IX capitolul IV la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede etichetarea laptelui crud și a produselor fabricate cu lapte crud destinate consumului uman în contextul Directivei 2000/13/CE privind etichetarea. Aceasta înseamnă că mențiunile de etichetare referitoare la produsele preparate din lapte crud se aplică până la punctul de vânzare.

Aceste informații sunt puse la dispoziția consumatorului pentru ca acesta să poată alege. Informațiile figurează pe orice ambalaj, document, anunț, etichetă, inel sau manșetă care însoțesc sau se referă la acest produs alimentar.

Prin expresia „tratament fizic sau chimic” menționată la punctul 1 litera (b) din același capitol trebuie să se înțeleagă tratamentele pentru reducerea eventualelor riscuri microbiologice în legătură cu laptele crud sau produsele din lapte crud (de exemplu, microfiltrarea).

5.13. Criterii pentru laptele de vacă

Anexa III secțiunea IX capitolul II partea III punctul (1) litera (b) stabilește că laptele de vacă prelucrat utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml. Contextul acestei cerințe este că laptele prelucrat (de exemplu, laptele pasteurizat) care este utilizat ca materie primă trebuie să respecte această limită înainte de a fi introdus într-o nouă etapă de prelucrare. Prin urmare, intenția nu este să se impună ca laptele care a intrat deja într-o nouă etapă de prelucrare (de exemplu, în care se adaugă o floră suplimentară din motive de prelucrare - fabricarea iaurtului sau a brânzei) să respecte acest criteriu.

5.14. Specii de animale

Anexa I punctul 4.1 la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 definește „laptele crud” drept „*laptele produs de secreția glandei mamare a unor animale de crescătorie (...)*”. Această definiție include, astfel, și alte animale în afara speciilor comune de lapte (vacă, oi și capre).

În practică, introducerea pe piață a laptelui provenind de la iepe, măgărițe, cămile sau alte animale de crescătorie, inclusiv de la animale reprezentând vânat de crescătorie (de exemplu, reni) este posibilă cu condiția ca producerea și prelucrarea laptelui să respecte cerințele relevante din Regulamentele (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004.

ANEXA I

Lista neexhaustivă a produselor neprelucrate de origine animală

Carne proaspătă/carne tocată/carne separată mecanic

Stomacuri, intestine și vezici netratate

Preparate din carne care nu au fost prelucrate

Sânge

Produse pescărești proaspete

Moluște bivalve, echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii

Lapte crud

Ouă în coajă și ouă lichide

Picioare de broască

Melci

Miere

Un produs neprelucrat împreună cu un produs de origine vegetală reprezintă în continuare un produs crud, de exemplu:

- frigărui cu carne și legume proaspete**
- preparate din produse pescărești (de exemplu, fileuri de pește) cu alimente de origine vegetală**

Observatii:

- Produsele neprelucrate pot fi clasificate ca „produse crude”, ceea ce înseamnă că nu au fost supuse prelucrării (respectiv oricărei acțiuni care modifică în mod semnificativ produsul inițial, inclusiv încălzirea, afumarea, sărarea, maturarea, uscarea, marinarea, extracția, extrudarea sau o combinație a acestor procese). Produsele congelate de origine animală rămân produse neprelucrate.
- „Proaspăt” (în ceea ce privește carnea) înseamnă carne care nu a fost supusă niciunui proces de conservare în afara răcirii, congelării sau congelării rapide, inclusiv carnea care este ambalată în vid în atmosferă controlată.
- „Proaspăt” (în ceea ce privește produsele pescărești) înseamnă produse pescărești neprelucrate, întregi sau preparate, inclusiv produse ambalate în vid sau în atmosferă modificată, care nu au fost supuse niciunui tratament pentru asigurarea conservării, în afara răcirii.

ANEXA II

Lista neexhaustivă a produselor prelucrate de origine animală

Produsele prelucrate sunt obținute prin supunerea produselor crude unui proces precum încălzirea, afumarea, maturarea, uscarea, marinarea etc. Procesul trebuie să determine o modificare substanțială a produsului inițial.

Produse din carne (șuncă, salam etc.)

Produse pescărești prelucrate (pește afumat, pește marinat etc.)

Produse lactate (lapte tratat termic, brânză, iaurt etc.)

Ouă (praf de ouă etc.)

Grăsimi animală topită

Jumări

Gelatină

Colagen

Stomacuri, intestine și vezici tratate etc.

Produsele prelucrate includ și:

- **Combinații de produse prelucrate, de exemplu, brânză cu șuncă**
- **Produse care au fost supuse mai multor operațiuni de prelucrare, de exemplu brânză din lapte pasteurizat.**

Pot fi adăugate substanțe care dau caracteristici speciale.

cârnați cu usturoi

iaurt cu fructe

brânză cu verdețuri

Observație:

- **Produsele prelucrate pot include anumite preparate din carne, precum carnea marinată și maturată.**

ANEXA III
Clasificare în funcție de activități

Activitate	Regulamentul (CE) nr.	Risc	Listă neexhaustivă de exemple
Preparat din produse alimentare de origine vegetală și produse prelucrate de origine animală, prelucrat ulterior.	852/2004	Riscul asociat poate fi controlat prin punerea în aplicare a normelor din Regulamentul (CE) nr. 852/2004.	Produse alimentare conservate din carne prelucrată și legume Preparare de pizza, conținând ingrediente prelucrate de origine animală (precum brânză, pește prelucrat sau carne prelucrată) Fabricarea supei cu extract de carne
Preparat din produse alimentare de origine vegetală și produse alimentare prelucrate de origine animală, introdus pe piață ca atare.	852/2004	Riscul asociat poate fi controlat prin punerea în aplicare a normelor Regulamentului (CE) nr. 852/2004.	Prepararea de sandvișuri cu șuncă sau brânză Fabricarea de înghețată din lapte prelucrat (lapte tratat termic, lapte praf) Fabricarea de produse de panificație cu produse lactate Prepararea sau fabricarea de feluri de mâncare gata de consum din produse prelucrate de origine animală (de exemplu, carne prelucrată) și legume Fabricarea de produse de cofetărie (de exemplu, ciocolată care conține lapte prelucrat) Producerea de maioneză din ouă

Preparat din produse alimentare de origine vegetală cu produse alimentare neprelucrate de origine animală, prelucrat ulterior.	853/2004	Riscul este identic cu cel care poate apărea la fabricarea produselor alimentare prelucrate de origine animală, de exemplu, produse din carne. Aceasta justifică necesitatea aplicării normelor Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Autorizarea incintei este impusă prin normele Uniunii Europene și poate fi aplicată o marcă de identificare pe aceste produse.	Produse conservate preparate din legume și carne proaspătă Înghețată din lapte crud A se vedea observațiile de la punctul 3.4
Preparat din produse alimentare de origine vegetală cu produse alimentare neprelucrate de origine animală, introdus pe piață ca atare.	853/2004	Riscul este identic celui care poate apărea la manipularea produselor crude de origine animală, de exemplu carne proaspătă etc. Autorizarea incintei este impusă prin normele Uniunii Europene și poate fi aplicată o marcă de identificare pe aceste produse.	Prepararea de frigărui din carne crudă/pește crud cu legume

ANEXA IV
LISTA NEEEXHAUSTIVĂ A UNITĂȚILOR CARE FAC OBIECTUL
AUTORIZĂRII

- Carne
- Abatoare
- Unități de tranșare
- Sacrificarea în cadrul exploatației (cu excepția cazului în care producătorul aprovizionează direct cu cantități mici de carne de pasăre și lagomorfe sacrificate consumatorul final și unitățile locale de comerț cu amănuntul care aprovizionează direct consumatorul final)
- Unități de prelucrare a vânatului
- Unități de producere a cărnii tocate, a preparatelor din carne și a cărnii separate mecanic
- Unități de fabricare a produselor din carne
- Moluște bivalve vii
- Centre de expediere
- Centre de purificare
- Produse pescărești
- Nave congelator și nave fabrică
- Unități la țarm
- Lapte și produse lactate
- Unități de prelucrare a laptelui crud în lapte tratat termic și produse lactate fabricate din lapte crud
- Unități de fabricare a produselor lactate din produse lactate deja prelucrate (de exemplu, unt din smântână pasteurizată, brânză din lapte pasteurizat sau lapte praf)
- Centre de colectare a laptelui
- Ouă și produse din ouă
- Centre de ambalare a ouălor
- Unități de prelucrare a ouălor

- Picioare de broască și melci
- Unități de preparare și/sau prelucrare a picioarelor de broască și a melcilor
- Grăsimi animală topită și jumări
- Unități de colectare, depozitare sau prelucrare a materiilor prime
- Stomacuri și vezici
- Unități de tratare a vezicilor, stomacurilor și intestinelor
- Gelatină
- Unități de prelucrare a materiilor prime
- Colagen
- Unități de prelucrare a materiilor prime
- Unități care efectuează reîmpachetarea produselor de mai sus, împreună cu sau fără alte operațiuni, precum felierea sau tăierea.
- Spații frigorifice, astfel cum sunt utilizate în legătură cu activități pentru care sunt prevăzute cerințe în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.
- Piețe en gros, în măsura în care produsele de origine animală sunt fabricate.