

A. Cadru legislativ :

- 1. Hotărârea nr. 954 din 18/08/2005 publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 805 din 05/09/2005** privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală ;

Reguli specifice din 18/08/2005, publicate în Monitorul Oficial, Partea I nr. 805 din 05/09/2005, intră în vigoare: 01/10/2006

– Anexa 3 la Regulile specifice

CERINȚE SPECIFICE

SECȚIUNEA I

Carne de onguulate domestice

CAPITOLUL II

Cerințe pentru abatoare

1. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, construcția, configurația și echipamentele abatoarelor în care sunt tăiate onguulate domestice îndeplinesc următoarele cerințe:

a) abatoarele trebuie să aibă facilități de cazare adecvate și igienice sau, dacă clima permite, țarcuri de așteptare ce sunt ușor de curățat și dezinfectat. Aceste facilități trebuie să fie dotate cu echipamente pentru adăparea animalelor și, dacă este necesar, pentru furajarea acestora. Evacuarea apelor reziduale nu trebuie să compromită siguranța alimentelor;

b) acestea trebuie să aibă facilități sau, dacă clima permite, țarcuri, ce se pot închide separat pentru animalele bolnave sau suspecte, cu dispozitive de evacuare a dejecțiilor separate și construite astfel încât să se evite contaminarea altor animale, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, consideră că nu sunt necesare astfel de amenajări;

c) mărimea facilităților de cazare trebuie să asigure respectarea bunăstării animalelor. Proiectarea acestora trebuie să faciliteze inspecțiile ante-mortem, incluzând identificarea animalelor sau a grupurilor de animale.

2. Pentru a se evita contaminarea cărnii, abatoarele trebuie:

a) să aibă un număr suficient de spații corespunzătoare operațiunilor efectuate;

b) să aibă o încăpere separată pentru golirea și curățarea stomacurilor și intestinelor, cu excepția cazului în care autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, autorizează separarea în timp a acestor operațiuni dintr-un anumit abator, de la caz la caz;

c) să asigure separarea în spațiu sau timp a următoarelor operațiuni:

(i) asomarea și sângerea;

(ii) în cazul animalelor din specia porcine: opărire, depilare, curățare și flambare;

(iii) eviscerarea și toaletarea ulterioară;

(iv) manipularea intestinelor și a burților curate;

(v) prepararea și curățarea altor organe, în special manipularea capetelor jupuite, dacă aceste operațiuni nu au loc pe linia de tăiere;

(vi) ambalarea organelor;

(vii) livrarea cărnii;

d) să aibă instalații ce previn contactul între carne și pardoseli, pereți și dispozitive de fixare;

e) să aibă linii de tăiere, atunci când sunt utilizate, ce sunt proiectate să permită înaintarea continuă a procesului de tăiere și să evite contaminarea încrucișată între diferitele părți ale liniei de tăiere. Atunci când funcționează mai mult de o linie de tăiere în aceeași clădire, trebuie să existe o separare adecvată a liniilor pentru a se preveni contaminarea încrucișată.

3. Abatoarele trebuie să aibă facilități pentru dezinfectarea ustensilelor cu apă caldă furnizată la o temperatură minimă de 82°C sau un sistem alternativ ce are un efect echivalent.

4. Echipamentele utilizate pentru spălarea mâinilor de către personalul angajat în manipularea cărnii neprotejate trebuie să aibă robinete proiectate astfel încât să se prevină răspândirea contaminării.

5. Este necesar să existe facilități ce se pot încuia pentru depozitarea la frig a cărnii suspecte și facilități separate ce se pot încuia pentru depozitarea cărnii declarate improprie pentru consum uman.

6. Este necesar să existe un loc separat cu amenajări corespunzătoare pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport al animalelor vii. Totuși, abatoarele nu trebuie să aibă aceste spații și amenajări dacă autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, permite aceasta și dacă există în apropiere spații și amenajări autorizate oficial.

7. Abatoarele trebuie să aibă facilități ce se pot încuia, destinate tăierii animalelor bolnave și suspecte. Acest lucru nu este esențial dacă această tăiere are loc în alte întreprinderi autorizate pentru acest scop de autoritatea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, sau la sfârșitul perioadei normale de tăiere.

8. Dacă bălegarul sau conținutul tractusului digestiv este depozitat în abator, trebuie să existe o zonă specială ori un loc pentru acest scop.

9. Abatoarele trebuie să aibă o facilitate cu posibilitate de închidere, echipată adecvat, sau, atunci când este necesar, o cameră pentru utilizare exclusivă de către serviciul veterinar.

CAPITOLUL VI

Tăierea de urgență în afara abatorului

Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să se asigure că, în fapt, carnea provenită de la ongulate domestice ce sunt supuse tăierii de urgență în afara abatorului poate fi utilizată pentru consum uman numai dacă aceasta este conformă cu următoarele cerințe:

1. Un animal, de altfel sănătos, trebuie să fi suferit un accident ce a împiedicat transportul acestuia la abator din motive de bunăstare.

2. Un medic veterinar trebuie să efectueze o inspecție ante-mortem a animalului.

3. Animalul tăiat și sângerat trebuie să fie transportat la abator în condiții igienice și fără întârziere nejustificată. Îndepărtarea stomacului și a intestinelor, dar fără o altă toaletare, poate să aibă loc la fața locului, sub supravegherea unui medic veterinar. Orice viscer îndepărtat trebuie să însoțească animalul la abator și trebuie să fie identificat ca aparținând acelui animal.

4. Dacă trec mai mult de două ore între tăiere și sosirea la abator, animalul trebuie să fie refrigerat. Atunci când condițiile climatice permit aceasta, nu este necesară refrigerarea activă.

5. Animalul tăiat trebuie să fie însoțit până la abator de o declarație furnizată de operatorul cu activitate în domeniul alimentar care a crescut animalul, precizând identitatea animalului și indicând orice produse veterinare sau alte tratamente ce au fost administrate animalului, datele de administrare și perioadele de așteptare.

6. Animalul tăiat trebuie să fie însoțit până la abator de declarație emisă de medicul veterinar, indicând rezultatul favorabil al inspecției ante-mortem, data, ora și motivul tăierii de urgență, precum și natura oricărui tratament administrat animalului de medicul veterinar.

7. Animalul tăiat trebuie să fie declarat propriu pentru consum uman ca urmare a inspecției post-mortem, efectuată la abator, în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, incluzând orice teste suplimentare solicitate în cazul tăierii de urgență.

8. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar trebuie să urmeze orice instrucțiuni pe care medicul veterinar oficial le poate furniza după inspecția post-mortem, cu privire la utilizarea cărnii.

9. Operatorii cu activitate în domeniul alimentar nu pot pune pe piață carne provenită de la animale ce sunt supuse tăierii de urgență, cu excepția cazului în care aceasta poartă o marcă de sănătate specială ce nu poate fi confundată nici cu marca de sănătate prevăzută de Hotărârea Guvernului nr. 955/2005 ce transpune Regulamentul nr. 854/2004/CE, nici cu marca de identificare prevăzută în secțiunea I din anexa nr. 2 la regulile specifice. O astfel de carne poate să fie pusă pe piață numai în România, ca țară în care are loc tăierea, și în conformitate cu legislația națională.

2. Legea nr. 150 din 14/05/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale (versiune actualizată până la data de: 30/10/2004)

art.17 - (1) Operatorii cu activitate în domeniul alimentar și cei cu activitate în domeniul hranei pentru animale trebuie să ia măsurile necesare ca alimentele și hrana pentru animale să îndeplinească cerințele legislației în domeniul alimentelor și al hranei pentru animale, care este relevantă pentru activitățile acestora, să verifice dacă aceste cerințe sunt realizate și să asigure implementarea sistemului de management al siguranței alimentelor conform principiilor privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP), în toate etapele producerii, prelucrării și distribuției, în cadrul afacerilor aflate sub control propriu.

(2) Autoritatea trebuie să asigure aplicarea legislației în domeniul alimentelor. Aceasta coordonează activitatea autorităților competente în domeniul siguranței alimentelor, controlează și verifică respectarea legislației în domeniul alimentelor de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar și cei cu activitate în domeniul hranei pentru animale, precum și implementarea sistemului de management al siguranței alimentelor conform principiilor privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP), în toate etapele producerii, prelucrării și distribuției. În acest scop, Autoritatea trebuie să mențină un sistem de control și alte activități necesare în funcție de situație, incluzând activități de comunicare publică cu privire la siguranța și riscul alimentelor și hranei pentru animale, de supraveghere a siguranței alimentelor și a hranei pentru animale și alte activități de monitorizare care să acopere toate etapele producerii, prelucrării și distribuției.

(3) Măsurile și sancțiunile care se aplică în cazul încălcării prevederilor legislației privind alimentele și hrana pentru animale se stabilesc în condițiile legii. Măsurile și sancțiunile trebuie să fie eficiente, proporționale și descurajatoare.

3. Hotărârea Guvernului nr. 924/2005, ce transpune Regulamentul nr. 852/2004/CE

4. Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE

B. Autorități implicate :

- a) **Autoritatea Națională Sanitar - veterinară și pentru siguranța alimentelor - ANSVSA ;**
- b) **Ministerul Agriculturii, Padurilor și Dezvolării Rurale ;**
- c) **Agentia Națională de dezvoltare rurală**
- d) **Consiliile județene**

C. Fonduri :

- Fondul National de Dezvoltare Rurala care urmeaza sa fie implementat dupa aprobarea Planului National de Dezvoltare Rurala ; -finantare din bugetul national

Art. 5. - (1) Autoritățile administrației publice locale exercită, în condițiile legii, competențe exclusive, competențe partajate și competențe delegate. [¶]

(2) Autonomia locală conferă autorităților administrației publice locale dreptul ca, în limitele legii, să aibă inițiative în toate domeniile, cu excepția celor care sunt date în mod expres în competența altor autorități publice.

Art. 8. - (1) Autoritățile administrației publice centrale vor consulta, înainte de adoptarea oricărei decizii, structurile asociative ale autorităților administrației publice locale, în toate problemele care le privesc în mod direct, potrivit legii.

(2) Structurile asociative ale autorităților administrației publice locale sunt:

- a) Asociația Comunelor din România;
- b) Asociația Orașelor din România;
- c) Asociația Municipiilor din România;
- d) Uniunea Națională a Consiliilor Județene din România;
- e) alte forme asociative de interes general, constituite potrivit legii. [¶]

Art. 11. - (1) Două sau mai multe unități administrativ-teritoriale au dreptul ca, în limitele competențelor autorităților lor deliberative și executive, să coopereze și să se asocieze, în condițiile legii, formând asociații de dezvoltare intercomunitară, cu personalitate juridică, de drept privat și de utilitate publică. Asociațiile de dezvoltare intercomunitară sunt de utilitate publică, prin efectul prezentei legi, prin derogare de la prevederile Ordonanței Guvernului nr. 26/2000 cu privire la asociații și fundații, cu modificările ulterioare.

(2) Asociațiile de dezvoltare intercomunitară se constituie, în condițiile legii, în scopul realizării în comun a unor proiecte de dezvoltare de interes zonal sau regional ori al furnizării în comun a unor servicii publice. Zonele metropolitane și aglomerările urbane constituite cu acordul expres al consiliilor locale ale unităților administrativ-teritoriale componente au ca scop dezvoltarea infrastructurilor și a obiectivelor de dezvoltare de interes comun. Autoritățile deliberative și executive de la nivelul fiecărei unități administrativ-teritoriale componente își păstrează autonomia locală, în condițiile legii.

(3) Unitățile administrativ-teritoriale au dreptul ca, în limitele competențelor autorităților lor deliberative și executive, să coopereze și să se asocieze și cu unități administrativ-teritoriale din străinătate, în condițiile legii, prin hotărâri ale consiliilor locale sau consiliilor județene, după caz.

(4) Pentru protecția și promovarea intereselor lor comune, unitățile administrativ-teritoriale au dreptul de a adera la asociații naționale și internaționale, în condițiile legii. [¶]

[¶]Articolul a fost modificat prin art. I pct. 10 din Legea nr. 286/2006.

Art. 11¹. - (1) Asociațiile de dezvoltare intercomunitară se finanțează prin contribuții din bugetele locale ale unităților administrativ-teritoriale membre, precum și din alte surse, în condițiile legii.

(2) Guvernul sprijină asocierea unităților administrativ-teritoriale prin programe naționale de dezvoltare. Aceste programe sunt finanțate anual prin bugetul de stat și sunt prevăzute distinct în cadrul bugetului Ministerului Administrației și Internelor, în condițiile legii privind finanțele publice locale.

(3) Consiliile județene pot iniția și derula programe județene de dezvoltare, finanțate din bugetul local al județului și prevăzute distinct în cadrul acestuia. [¶]

Art. 12. - Unitățile administrativ-teritoriale pot încheia între ele acorduri și pot participa, inclusiv prin alocare de fonduri, la inițierea și la realizarea unor programe de dezvoltare zonală sau regională, în baza hotărârilor adoptate de consiliile locale ori județene, după caz, în condițiile legii. [¶]

Cod CAEN

15*****

Obiect Activitate

Produ*****

Obiect Activitate

Aceasta clasa include:

- productia de carne proaspata, refrigerata sau congelata, in carcasa;
- productia de carne proaspata, refrigerata sau congelata, transata.

Aceasta clasa include, de asemenea:

- productia de piei provenite din abatoare, inclusiv scoaterea lanei de pe ovine;
- obtinerea de grasimi comestibile de origine animala;
- prelucrarea organelor si maruntaiei rezultate din taierea animalelor;
- productia de lana.

Aceasta clasa exclude:

- obtinerea grasimilor de pasare, comestibile;
- ambalarea carni, pe cont propriu, de catre comerciantii cu ridicata;
- ambalarea carni, pe baza de tarif sau contract