



Finanțat de
Uniunea Europeană



CONDIȚII PRIVIND EXPORTUL DE CARNE PROASPĂTĂ ȘI PRODUSE DIN CARNE DE PASĂRE PENTRU CONSUM UMAN ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ

Agencia Națională pentru Siguranța
Alimentelor din Republica Moldova



Elaborat cu susținerea Proiectului Twinning „Sprijin continuu pentru agricultură, dezvoltare rurală și siguranța alimentelor în Republica Moldova” MD 16 ENI AG 01 19 (MD/37)



ETAPELE DE APROBARE A ÎNTREPRINDERILOR PENTRU EXPORTUL CĂRNII ȘI PRODUSELOR DIN CARNE DE PASĂRE ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ

1

Operatorul din domeniul alimentar (ODA) depune la subdiviziunea teritorială (STSA) a **Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA)** o cerere pentru autorizare sanitar-veterinară cu drept de export în UE.
https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=131745&lang=ro

2

STSA efectuează o inspecție (inspecția I) privind conformitatea unității cu legislația națională și introduce rezultatele inspecției în **“Registrul de stat al controalelor”**.

3

ANSA, la nivel central, analizează datele, organizează o inspecție suplimentară (inspecția II) pentru a verifica conformitatea cu cerințele naționale și cele ale UE în vederea aprobării deciziei finale.

4

În cazul în care unitatea respectă cerințele naționale și cele ale UE, **ANSA** depune o cerere scrisă la **Direcția Generală Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei Europene** pentru exportul de carne proaspătă de pasăre și produse din carne de pasăre în UE.

5

În cazul în care garanțiile acordate de **ANSA** sunt considerate suficiente, **Direcția Generală Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei Europene** va include unitatea în lista întreprinderilor eligibile care sunt disponibile la adresa:
<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#!/search?sort=country.translation>



1. REGULI GENERALE PENTRU EXPLOATAȚIILE DE PUI DE CARNE

I. Exploatația de pui de carne trebuie:

1. să fie autorizată de ANSA
2. să implementeze bunele practici agricole
<http://www.animaltransportguides.eu/wp-content/uploads/2017/03/RO-Guides-Poultry-rev2021.pdf>;
<https://www.ansa.gov.md/uploads/files/Informatii%20publice/2021/DCMVHPA/ghid%20de%20bune%20practici%20si%20de%20igiena%20de%20producere%20a%20furajelor%20.pdf>
3. să dispună de planuri de monitorizare a bolilor infecțioase conform Programului Național de Control al Bolilor la Animale (Salmonella, gripa aviară, boala de Newcastle etc.)
4. să implementeze cerințele privind bunăstarea animalelor (temperatură, iluminare, umiditate, ventilație)
5. să dispună de un sistem de management al deșeurilor și al subproduselor de origine animală
6. să respecte cerințele de biosecuritate, salubritate, dezinfecție și combatere a dăunătorilor
7. să asigure trasabilitatea
8. să utilizeze mijloace de transport adecvate, conform legislației naționale, pentru transportul păsărilor de la fermă la abator





II. Reguli cu privire la furaje și medicamente de uz veterinar:

1. să utilizeze numai furajele furnizate de operatorii din domeniul hranei pentru animale înregistrați/autorizați de ANSA
2. să manipuleze și să utilizeze furaje etichetate în conformitate cu legislația națională
3. să utilizeze numai medicamente de uz veterinar înregistrate în Registrul de stat al medicamentelor de uz veterinar (<http://registru.ansa.gov.md/>)
4. să păstreze și să utilizeze medicamentele de uz veterinar numai în conformitate cu instrucțiunea lor, doza specifică, cu respectarea perioadei de așteptare
5. să utilizeze numai aditivii pentru hrana animalelor incluși în Registrul UE https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-additives/eu-register_en
6. să țină evidența furajelor achiziționate și a medicamentelor de uz veterinar utilizate (Registrul furajelor achiziționate, Registrul medicamentelor de uz veterinar)
7. în cazul în care întreprinderea produce furaje, să dispună de un program de autocontrol pentru siguranța și trasabilitatea furajelor (Ghidul de bune practici de producție și igienă pentru sectorul producției de furaje)





2. REGULI GENERALE PENTRU ÎNTREPRINDERI (ABATOARE, UNITĂȚI DE TRANȘARE, DEPOZITE FRIGORIFICE, ÎNTREPRINDERI DE PROCESARE A CĂRNII DE PASĂRE)

Întreprinderea care dorește să exporte carne de pasăre și produse din carne de pasăre în UE trebuie:

1. să fie autorizată de ANSA
2. să implementeze cerințele preliminare (cu privire la clădire, spații, echipamente, furnizori de materii prime, programe de control pentru igienă, apă, dăunători, personal etc.)
3. să stabilească și să implementeze proceduri bazate pe principiile HACCP / ISO 22000 (Ghid privind implementarea procedurilor bazate pe HACCP în unitățile de producție de carne)
4. să dispună de un program de autocontrol în conformitate cu legislația națională și cerințele UE
5. să asigure trasabilitatea produsului pe întregul lanț de producere (Ghid de bune practici privind trasabilitatea de-a lungul lanțului de producție pentru carnea de pasăre)
6. să asigure etichetarea adecvată
7. să organizeze instruirea personalului cu privire la cerințele de igienă
8. să asigure gestionarea deșeurilor alimentare și a subproduselor de origine animală conform legislației naționale
9. să asigure controlul temperaturii în spațiile de producere și depozitare
10. să asigure implementarea standardelor de calitate la comercializarea ouălor în conformitate cu legislația națională

3. PROGRAMUL DE AUTOCONTROL (EXEMPLU):

ODA sunt responsabili de garantarea siguranței produselor alimentare introduse pe piață (Legea 306/2018).

Criterii privind igiena procesului și siguranța alimentară

Tipul produsului	Microorganisme	Frecvență	Etapa la care se aplică criteriul
Carcase de pui broiler	Salmonella spp.	O dată pe săptămână/ dacă timp de 30 de săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	Carcase după răcire
	Campylobacter spp.	O dată pe săptămână/ dacă timp de 52 de săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	
Carne tocată	E. coli	O dată pe săptămână/ dacă timp de 6 săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	Sfârșitul procesului de fabricație
	Numărul de colonii aerobe	O dată pe săptămână/ dacă timp de 30 de săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	
	Salmonella spp.	O dată pe săptămână/ dacă timp de 6 săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	Sfârșitul procesului de fabricație
Preparate din carne	E. coli	O dată pe săptămână/ dacă timp de 30 de săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	
	Salmonella spp.	O dată pe săptămână/ dacă timp de 6 săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	Sfârșitul procesului de fabricație
Carne separată mecanic	E. coli	O dată pe săptămână/ dacă timp de 30 de săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	
	Numărul de colonii aerobe	O dată pe săptămână/ dacă timp de 6 săptămâni consecutive se înregistrează rezultate conforme – o dată la 2 săptămâni	
	Salmonella spp.	O dată la 2 săptămâni	

Salmonella spp. nu a fost detectată în 25 g dintr-o probă grupată de piele de pe gât

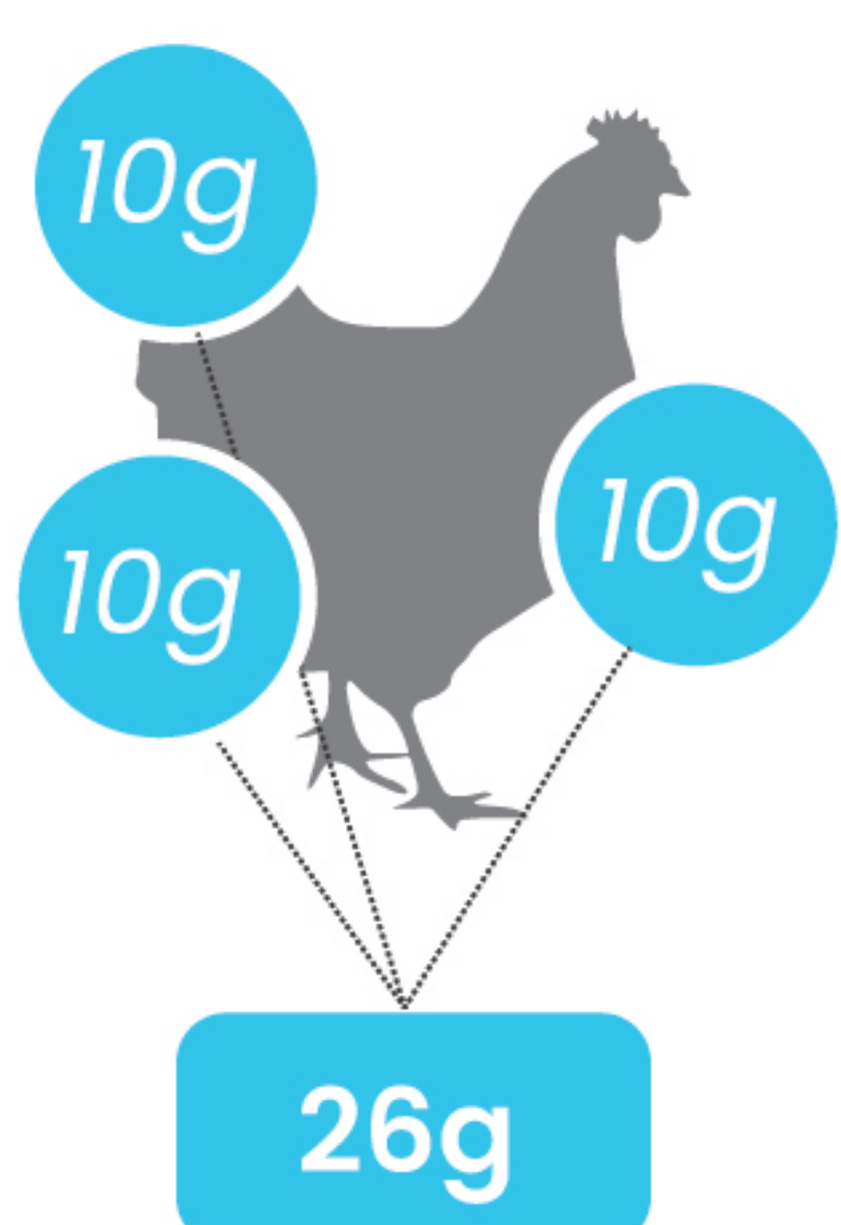
Frecvența prelevării probelor ce țin de criteriile de siguranță alimentară nu este stabilită, ODA trebuie să o determine conform programului de control de laborator din HACCP.



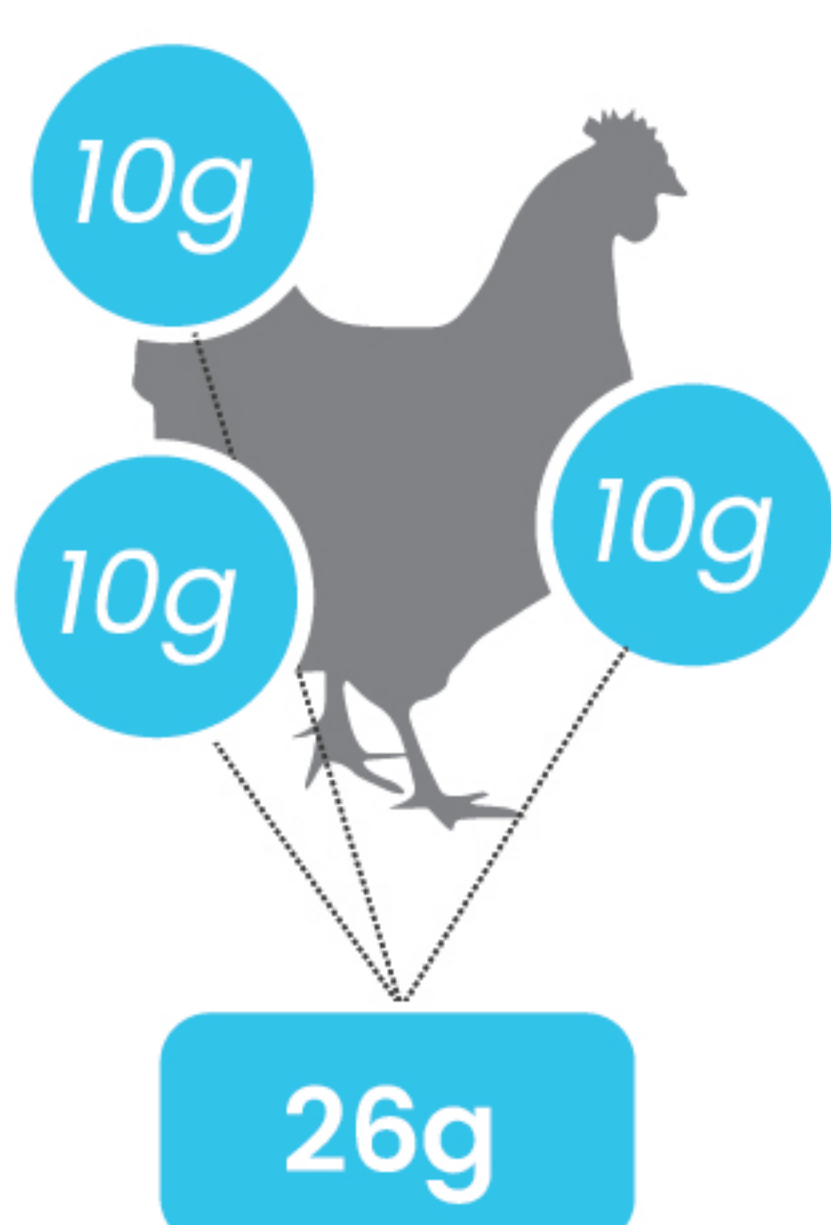
IP „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar” este Laboratorul Național de Referință acreditat pentru controlul indicatorilor microbiologici, de calitate, reziduurilor de medicamente de uz veterinar și contaminanților.

4. PRELEVAREA PROBELOR PENTRU SALMONELLA ȘI CAMPYLOBACTER

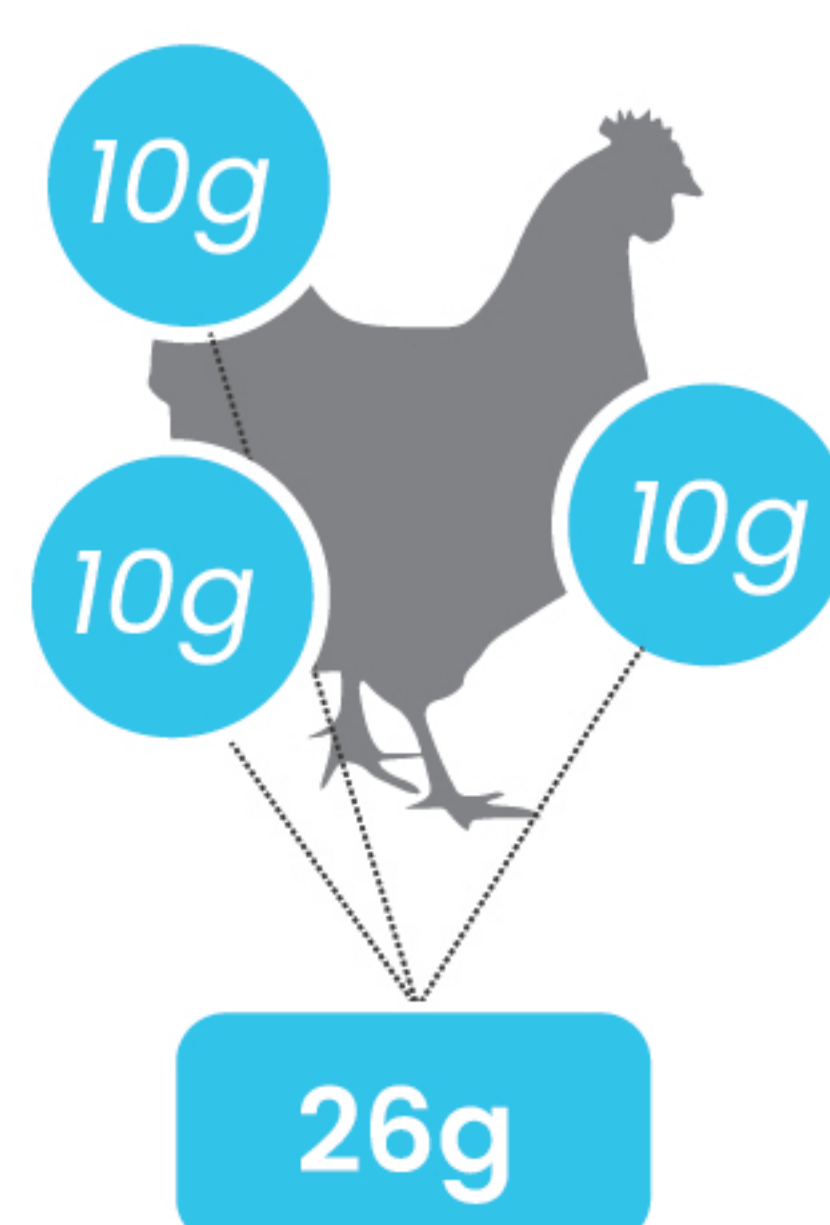
Prelevarea probelor pentru Salmonella și Campylobacter se efectuează în conformitate cu Hotărârea Guvernului 221/2009.



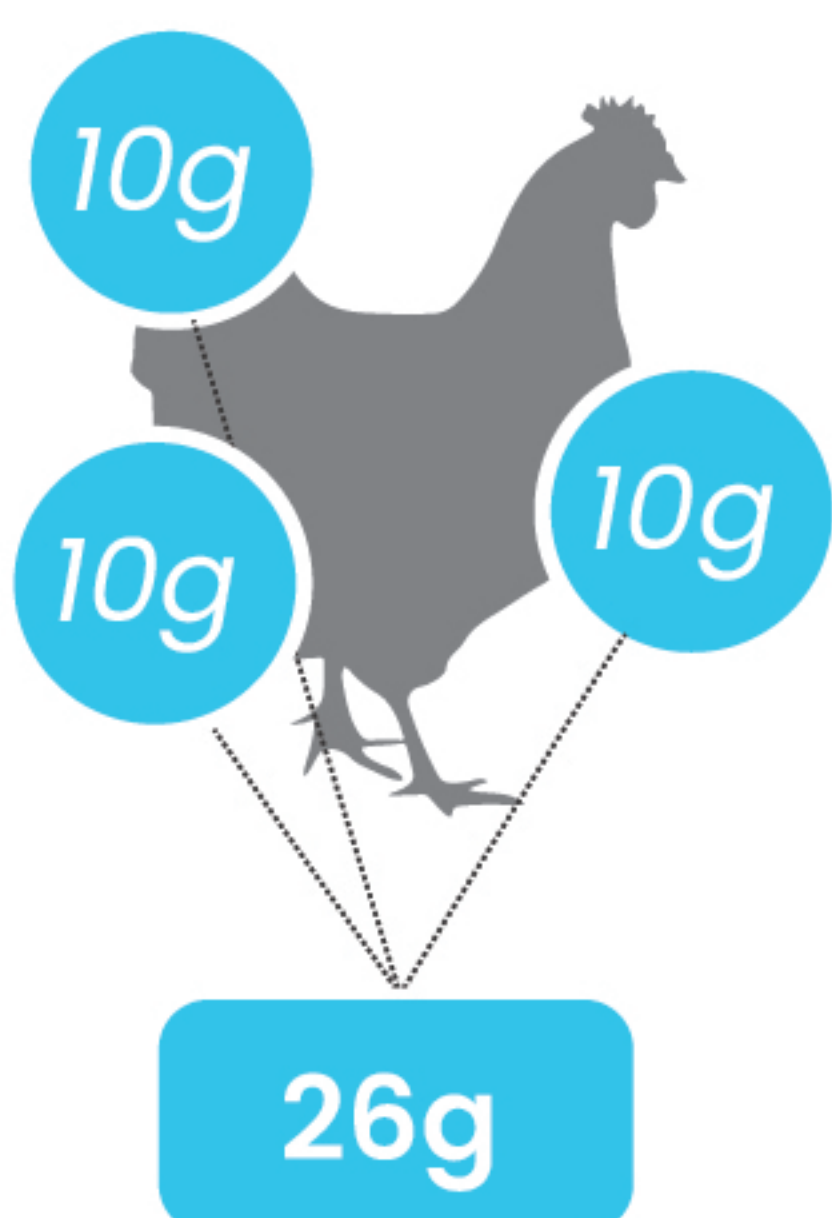
Proba 1



Proba 2



Proba 3



Proba 4



Proba 5

Proba finală (5 mostre 5x26)*

*Probele de piele de pe gât de la trei carcase de păsări din același efectiv de origine trebuie combinate pentru a forma o singură probă de 26 g.



5. STANDARDE DE COMERCIALIZARE

Carnea de pasăre destinată exportului în UE trebuie să corespundă Hotărârii Guvernului 773/2013, care prevede că mențiunile vor fi însoțite de un certificat eliberat de către inspectorii desemnați de ANSA.

Clasificarea cărnii de pasăre:

Clasa

A

Să fie curată, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge, să nu prezinte fracturi deschise, miros strain, urme vizibile de sânge, cu excepția urmelor de dimensiuni mici și slab perceptibile. Nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară etc.

Câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor.

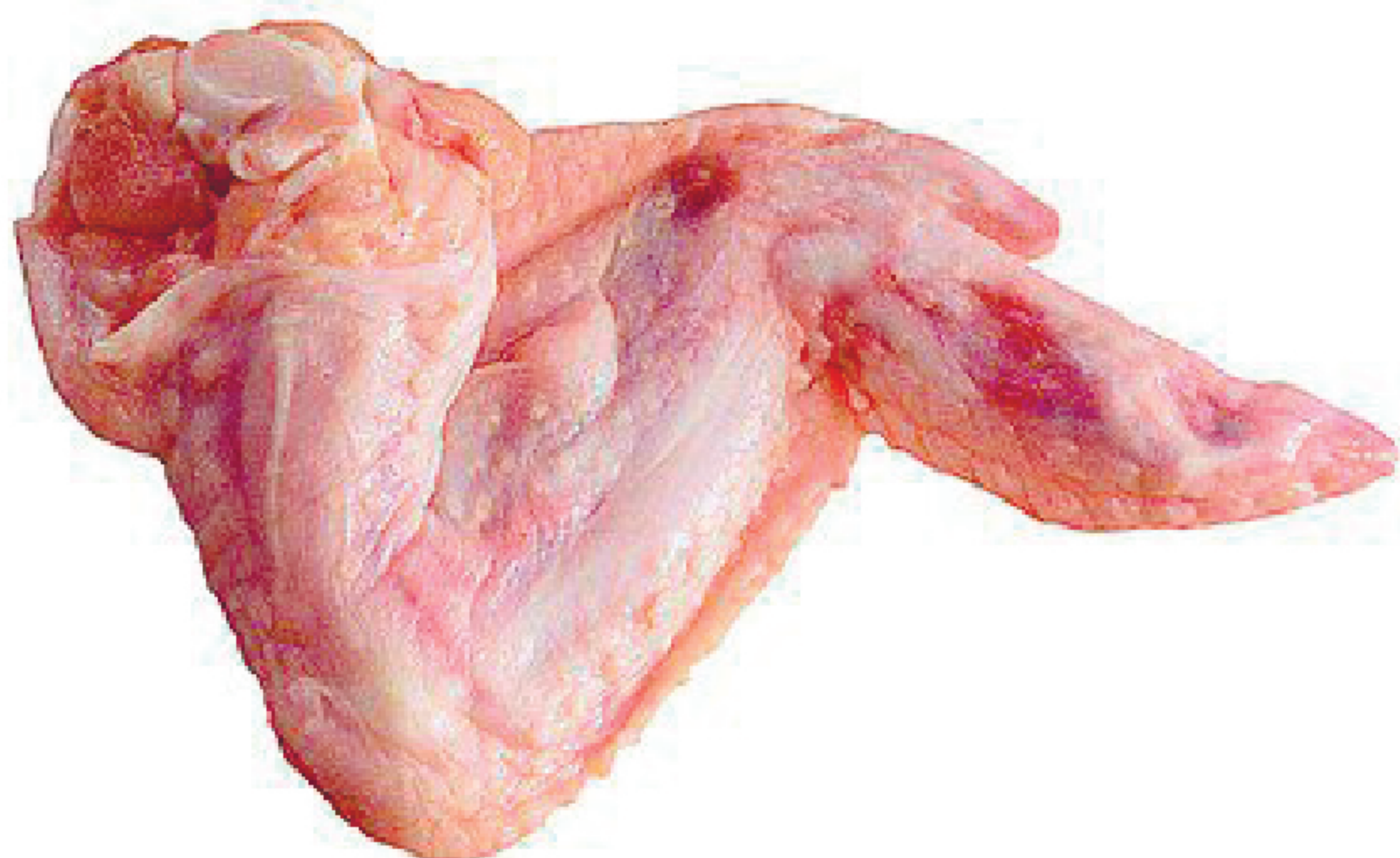


Clasa

B

Prezintă echimoze mai extinse decât cele admise pentru carcasele din clasa A.

Astfel de echimoze pot fi acceptate doar pentru clasa B dacă acesta este singurul neajuns semnificativ.



Căutare Operator

Operatori de validat + Operator nou Avansat

Căutare: Vă rugăm să introduceți numele, identificatorul... Căutare Căutare avansată 100 / 2 321 results.

Operator Filter

Țară: Republica Moldova (MD)

Filtru Activități ale operatorului

Chapter:

6. CERTIFICAREA



**Cerere pentru
certificarea exportului**



**Operatorul din domeniul
alimentar autorizat
pentru export în UE**



**Subdiviziunile Teritoriale
pentru Siguranța
Alimentelor**

**Inspector autorizat
delegat de STSA**



- Documente care dovedesc originea și trasabilitatea lotului
- Rapoarte de încercări pentru investigații de laborator conform planului de autocontrol
- Alte documente relevante, etc.



Controlul documentelor

- Analiza organoleptică
- Autorizarea sanitar-veterinară a mijloacelor de transport
- Temperatura de transportare, depozitare
- Igiena
- Etichetarea/identificarea

**Controlul fizic
(identificarea)**



**Prelevarea de probe
(in caz de necesitate)**



**Decizia de certificare/
completarea și eliberarea
certificatului național**



**Eliberarea certificatului în
sistemul TRACES**



7. CONTROLUL OFICIAL

I

Aprobarea

Baza legală

ANSA autorizează întreprinderile care produc/procesează alimente de origine animală, în conformitate cu Legea 221/2007, Legea 296/2017 și Hotărârea Guvernului 435/2010.

**II**

Activitatea fermei de păsări

Baza legală

Fermele de păsări funcționează în conformitate cu:

- Legea 221/2007
- Legea 119/2018
- Legea 129/2019
- Hotărârea Guvernului 415/2009
- Hotărârea Guvernului 1275/2008
- Hotărârea Guvernului 398/2012
- Hotărârea Guvernului 939/2008
- Hotărârea Guvernului 344/2020

Hrana pentru animale

- Hotărârea Guvernului 910 /2020
- Hotărârea Guvernului 27 /2020
- Hotărârea Guvernului 311/2012

III

Activitatea ODA

Baza legală

Operatorul din domeniul alimentar activează în conformitate cu:

- Legea 306/2018
- Legea 296/2017
- Legea 279/2017
- Hotărârea Guvernului 435/2010
- Hotărârea Guvernului 773/2013
- Hotărârea Guvernului 221/2009
- Hotărârea Guvernului 1112/2010
- etc.

**IV**

Controlul oficial de către ANSA

Baza legală

Controlul oficial se efectuează în conformitate cu:

- Legea 50/2013 și 131/2012:
- în mod regulat, pe bază de risc, cu frecvență adecvată
- la toate etapele lanțului alimentar
- ANSA a elaborat și a implementat Planul Național de Monitorizare a Reziduurilor la animale vii și produsele de origine animală
- etc.



🌿 SIGURANȚA ALIMENTARĂ



Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor din Republica Moldova



str. Mihail Kogălniceanu 63 MD-2009, mun. Chișinău, Republica Moldova

tel/fax. +373-22-264640

email: info@ansa.gov.md;

www.ansa.gov.md



Acest material a fost produs cu suportul financiar al Uniunii Europene. Conținutul acestuia reprezintă responsabilitatea exclusivă a proiectului "Sprijin continuu pentru agricultură, dezvoltare rurală și siguranța alimentelor din Republica Moldova", finanțat de Uniunea Europeană. Conținutul materialului aparține autorilor și nu reflectă în mod neapărat viziunea Uniunii Europene.