



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 194 (XXXVIII) — Nr. 397

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Marti, 12 mai 2026

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
430.	— 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 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 imobilizare a animalelor care amenință viața sau integritatea corporală a persoanelor prin utilizarea și administrarea substanțelor din categoria stupefiante, psihotrope, de identificare și înregistrare a bovinelor, porcinelor, ovinelor, caprinelor și ecvideelor, precum și a normelor metodologice de aplicare a Programului de supraveghere și control în domeniul siguranței alimentelor.....
	2-80

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 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 imobilizare a animalelor care amenință viața
sau integritatea corporală a persoanelor prin utilizarea și administrarea substanțelor
din categoria stupefiante, psihotrope, de identificare și înregistrare
a bovinelor, porcinelor, 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. 128 din 26.01.2026, elaborat de Direcția generală siguranța alimentelor, având în vedere prevederile art. 2 și ale art. 24 din Legea nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale, republicată,

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 imobilizare a animalelor care amenință viața sau integritatea corporală a persoanelor prin utilizarea și administrarea substanțelor din categoria stupefiante, psihotrope, de identificare și înregistrare a bovinelor, porcinelor, 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 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 imobilizare a animalelor care amenință viața sau integritatea corporală a persoanelor prin utilizarea și administrarea

substanțelor din categoria stupefiante, psihotrope, de identificare și înregistrare a bovinelor, porcinelor, 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, secțiunile 2 și 3 vor avea următorul cuprins:

„SECȚIUNEA 2
Controlul oficial în unitățile autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor

		Conduita controlorilor oficiale			Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator					
Nr. crt.	Categorie	Unitatea	Prin audit, verificare, supraveghere, inspecție, monitorizare			Natura probei/mătricea 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	Categorie III 6	Categorie II 7	Categorie I 8	Precizări tehnice*
			Categorie III 2	Categorie II 3	Categorie I 4					
1.	Unități cu activitate generală	a) Depozit frigorific	I. Semestrial	Anual	O dată la 2 ani	Produse depozitate care necesită regim termic — recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	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 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 microbiologic cu criteriile de siguranță care nu sunt prevăzute de legislația comunitară, dar care sunt cuprinse în legislația națională;
			II. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse alimentare recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
		b) Unitate de reambalare	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse depozitate care necesită regim termic — recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	
		c) Piață angro	I. Semestrial	Anual	O dată la 2 ani	Produse depozitate care necesită regim termic — recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	
		d) Depozit fără regim termic	I. Semestrial	Anual	O dată la 2 ani	Produse depozitate care necesită regim termic — recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	
			II. Trimestrial	Semestrial	Anual	Produse depozitate care necesită regim termic — recoltate din primele 3 categorii de produse depozitate cu riscul cel mai mare privind siguranța alimentului	O dată pe an	O dată pe an	O dată pe an	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	e) Unitatea de tip catering	I. Trimestrial II. Trimestrial	Semestrial Semestrial	Anual Anual	Alimente gata pentru consum din o categorie de produse	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	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) decontaminarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor;
2.	Carne de ungulate domestice	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	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	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 veterinară locală va înscrise rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****		Conform reglementărilor Uniunii Europene în vigoare sau programelor specifice aplicate suplimentar în cazul unităților autorizate pentru export în țări terțe sau în baza programului specific elaborat de ANSVSA****			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: a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot; b) recoltare selectivă — când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt, în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare; c) recoltare în caz de suspiciune — care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării — de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de toxinfecții alimentare (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 corespunderii la 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 (pensabil, stabil). **
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 în baza programului specific elaborat de ANSVSA****	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	
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 semestru pentru fiecare specie în baza programului specific elaborat de ANSVSA****	O dată pe an pentru fiecare specie	O dată la 2 ani pentru fiecare specie	
d) Unitate de tranșare	I. Trimestrial II. Permanent *****	Semestrial Permanent *****	Anual Permanent *****	Carne tranșată	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	
3. Carne de pasăre și de lagomorfe	I. Trimestrial	Semestrial	Anual	Probe de piele recoltate din zona gâtului de la carcase de pasăre (pui de carne și curcani) pentru testarea <i>Salmonella</i> spp. și (pui de carne) pentru <i>Campylobacter</i> spp. conform prevederilor secțiunii 1 nr. crt. 2 și 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	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		II. Permanent *****	Permanent *****	Permanent *****		În baza programului specific elaborat de ANSVSA****			
	b) Unitate de tranșare	I. Trimestrial II. Permanent*****	Semestrial Permanent*****	Anual Permanent*****	O probă de carne tranșată	O dată pe trimestru pentru fiecare specie	O dată pe semestru pentru fiecare specie	O dată pe an pentru fiecare specie	
4.	Carne de vânat de crescătorie	I. Trimestrial II. Permanent*****	Semestrial Permanent*****	Anual Permanent*****	Carne de vânat de crescătorie	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
	b) Unitate de tranșare a câinii de vânat de crescătorie	I. Trimestrial II. Permanent*****	Semestrial Permanent*****	Anual Permanent*****	Carne tranșată	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	
5.	Carne de vânat sălbatic	I. Trimestrial II. Permanent*****	Semestrial Permanent*****	Anual Permanent*****	Carne și organe	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
	b) Unitate de tranșare a câinii de vânat sălbatic	I. Trimestrial II. Permanent*****	Semestrial Permanent*****	Anual Permanent*****	Carne tranșată	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	Numai la suspiciune pentru determinarea speciei de proveniență	
6.	Carne tocată, carne preparată și carne separată mecanic	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Lunar	Anual Lunar	Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
	b) Unitate de carne preparată	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Lunar	Anual Lunar	Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
	c) Unitate de carne separată mecanic	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Lunar	Anual Lunar	Produce finite	O dată pe trimestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	O dată pe semestru pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	O dată pe an pentru categoria de carne separată mecanic obținută prin tehnicile prevăzute la pct. 3 din cap. III al secțiunii V din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, cu amendamentele ulterioare	
7.	Produce din carne	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Lunar	Anual Lunar	Produce finite, un sortiment dintr-o categorie	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>8. Moluște bivalve vii, echinoderme tunicate și gasteropode marine prin filtrare, pectinide</p>	<p>a) Centru de expediere</p> <p>b) Centru de purificare</p> <p>c) Unitate de procesare</p> <p>d) Zonă de producție/relocare moluște bivalve vii***** Zonă de producție gasteropode marine</p>	<p>I. Trimestrial</p> <p>II. Lunar</p>	<p>Semestrial</p> <p>Trimestrial</p>	<p>Anual</p> <p>Semestrial</p>	<p>Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii, pectinide</p> <p>Moluște bivalve vii</p> <p>Produce finite</p>	<p>O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse</p> <p>O dată pe trimestru</p> <p>O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse</p>	<p>O dată pe an pentru fiecare categorie de produse</p> <p>O dată pe an</p> <p>O dată pe an pentru fiecare categorie de produse</p>		<p>4. Recoltarea probelor de moluște bivalve vii prevăzute la nr. crt. 8 lit. d), în vederea clasificării zonelor de producție din mediul sălbatic sau de la nivelul exploatațiilor de moluște, respectiv pentru monitorizarea zonelor deja clasificate, se realizează pe baza unor programe/planuri de eşantionare în conformitate cu titlul V din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei din 15 martie 2019 de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2.074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale, în cadrul controalelor oficiale efectuate de către DSVSA Constanța și Tulcea.</p>
					<p>1. În primul an, din fiecare punct de eşantionare stabilit în baza rezultatelor anchetei sanitare, se recoltează o probă de moluște bivalve vii, o dată pe săptămână în perioada mai-septembrie, de două ori pe lună în perioada octombrie-noiembrie, o dată pe lună în perioada decembrie-aprilie.</p> <p>2. Probe suplimentare în caz de evenimente nefavorabile, cum ar fi furtuni, ploaie abundente, debit ridicat al cursurilor de apă, defectări ale stațiilor de epurare ape uzate.</p>				
			<p>În vederea clasificării unei zone se recoltează probe pentru testare <i>E. coli</i>, pentru un an întreg.</p> <p>Monitorizare continuă după clasificare, prin recoltări de probe pentru testare <i>E. coli</i></p>		<p>1. Din fiecare punct de eşantionare stabilit în baza rezultatelor anchetei sanitare, cel puțin o dată pe lună, pentru o perioadă de 3 ani. În zonele pentru care există informații pentru o perioadă de 3 ani în ceea ce privește calitatea microbiologică a moluștelor, din fiecare punct de eşantionare o dată la 2 luni.</p> <p>2. Probe suplimentare în caz de evenimente nefavorabile, cum ar fi furtuni, ploaie abundente, debit ridicat al cursurilor de apă, defectări ale stațiilor de epurare ape uzate.</p>				
			<p>După clasificare, inspecția în timpul perioadei de colectare/capturare a moluștelor bivalve vii și gasteropodelor marine, cu ocazia recoltării de probe, pentru identificarea practicilor frauduloase.</p> <p>Inspecția în scopul identificării punctului de eşantionare pentru detectarea planctonului toxic și a biotoxinelor 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. În lipsa unor asemenea indicii, recoltarea de probe de apă de mare, moluște bivalve vii și gasteropode marine se poate realiza din cel mai nordic punct de eşantionare stabilit pentru recoltarea probelor de moluște pentru contaminarea fecală</p>	<p>Plancton, moluște bivalve vii și gasteropode marine recoltate direct din mare</p>	<p>După clasificare, recoltarea din același punct de recoltare cel puțin a unei probe de apă marină cu plancton, a unei probe de moluște bivalve vii și a unei probe de gasteropode marine, pentru fiecare zonă de producție în parte.</p> <p>Recoltarea de probe se realizează săptămânal, pe întreaga perioadă de producție/recoltare a moluștelor bivalve vii și gasteropodelor marine (anuală sau sezonieră).</p> <p>Această frecvență poate fi redusă în situația în care există date solide 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.</p> <p>După identificarea speciei de moluște bivalve vii sau a gasteropodelor marine cel mai sensibile la acumularea biotoxinelor marine, precum după finalizarea studiului privind stabilirea limitelor maxime pentru speciile de fitoplancton toxic, recoltarea probelor se va realiza în baza instrucțiunilor elaborate de ANSVSA.</p>				

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
9. Pește și produse din pescuit	a) Vas fabrică b) Vas congelator c) Unitate de produse proaspete din pescuit — cherhana d) Unitate de procesare a produselor din pescuit e) Centru de colectare a peștelui f) Centru de colectare a peștelui integrat în cadrul fermei de acvacultură g) Piață de licitație h) Piață angro de pește i) Vas aprovizionare j) Unitate produse din pescuit separate mecanic	I. Semestrial II. Trimestrial I. Semestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Lunar I. Trimestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Lunar I. Trimestrial II. Lunar I. Semestrial II. Trimestrial I. Trimestrial II. Lunar	Anual Semestrial Anual Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Trimestrial Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Trimestrial Semestrial Trimestrial Anual Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Semestrial Trimestrial	O dată la 2 ani Anual O dată la 2 ani Anual Anual Anual Anual Semestrial Anual Anual Anual Anual Anual Anual Semestrial Anual Semestrial Anual Anual Anual Anual Anual Anual Semestrial	Materii prime Produse finite, un sortiment dintr-o categorie Produse din pescuit congelate Produse proaspete Produse finite, un sortiment Materii prime Produse finite, un sortiment Pește și produse proaspete din pescuit Pește și produse din pescuit Produse valorificate Produse valorificate Pește și produse din pescuit congelate Produse finite	O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe an O dată pe trimestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe trimestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe trimestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru O dată pe semestru	O dată la 2 ani O dată la 2 ani O dată pe an		
10. Lapte crud și produse din lapte	a) Centru de colectare a laptelui materie primă	I. O dată pe an, prin rotație, se va efectua auditul la 10% din centrele de colectare lapte din județ, dar nu mai puțin de 5 centre de colectare a laptelui crud, aparținând diferiților operatori II. Anual 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		O dată la 2 ani Anual Anual Anual Semestrial	Lapte crud materie primă	Două prelevări pe lună, de la producători individuali deținători de exploatații nonprofesionale, care livrează laptele la centrul de colectare (Nu se vor preleva probe din tancul de stocare și răcire a laptelui), pentru determinarea numărului total de germeni (NTG) și calculul mediei geometrice, timp de două luni consecutive, în perioada martie-noiembrie, la 5% din centrele de colectare lapte din județ, dar fără să fie prelevate probe de la mai mult de 5 centre de colectare a laptelui crud. Din cele 2 probe de lapte crud prelevate timp de două luni consecutive, în perioada martie-noiembrie, vor fi efectuate și analize pentru determinarea numărului de celule somatice (NCS), fără calculul mediei geometrice.			

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	b) Unitate de procesare a laptelui materiei primă	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Lunar	Anual Lunar	Lapte crud de vacă Produce finite Lapte pasteurizat pentru determinarea fosfaziei alcaline	O dată pe trimestru înainte de procesare O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute	O dată pe semestru înainte de procesare O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse finite obținute	O dată pe an înainte de procesare O dată pe an pentru fiecare categorie de produse finite obținute	
	c) Unitate de procesare produse lactate	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Produce finite	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
11.	Ouă și produse din ouă	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Ouă	O dată pe trimestru	O dată pe semestru	O dată pe an	
	b) Unitate pentru producerea ouălor lichide	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Ouă și/sau produse finite	O dată pe trimestru pentru ouă materiei primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru ouă materiei primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru ouă și ouă lichide materiei primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	
	c) Unitate de procesare a ouălor	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Ouă și/sau produse finite	O dată pe trimestru pentru ouă și ouă lichide materiei primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru ouă și ouă lichide materiei primă și pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru ouă și ouă lichide materiei primă și produsele finite	
12.	Pulpe de broască și melci	I. Anual II. Trimestrial	Anual Semestrial	Anual Anual	Materii prime și produse finite	O dată pe semestru pentru materii prime și produsele finite	O dată pe semestru pentru materii prime și produsele finite	Numai la suspiciune	
13.	Grăsimi animale, untură, jumări	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Materii prime	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
	b) Unitate de procesare a grăsimilor animale	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Produce finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe semestru pentru fiecare categorie în parte	O dată pe an pentru fiecare categorie în parte	
14.	Stomacuri prelucrate, vezici și intestine	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Produce finite	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
15.	Gelatină	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Materii prime	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
	b) Unitate de procesare a gelatinei	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Produce finite	O dată pe trimestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe semestru pentru fiecare categorie de produse obținute	O dată pe an pentru fiecare categorie de produse obținute	

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
16. Colagen	a) Centru de colectare a materiilor prime pentru colagen b) Unitate de procesare a colagenului	I. Trimestrial II. Lunar	Semestrial Trimestrial	Anual Semestrial	Materii prime Produce finite	Numai la suspiciune O dată pe trimestru pe fiecare categorie în parte O dată pe an pe fiecare categorie în parte	Numai la suspiciune O dată pe trimestru pe fiecare categorie în parte O dată pe an pe fiecare categorie în parte	Numai la suspiciune O dată pe an pe fiecare categorie în parte	
17. Alte activități	a) Unitate de procesare a mierii de albine și/sau a altor produse apicole b) Unitate produse înalt rafinate c) Milioc de transport al alimentelor de origine animală	I. Semestrial II. Lunar	Anual Trimestrial	Anual Semestrial	Materii prime și produse finite Produce finite	O dată pe trimestru O dată pe trimestru O dată pe trimestru	O dată pe trimestru O dată pe trimestru O dată pe trimestru	O dată pe an O dată pe an O dată pe an	
		Conform instrucțiunilor ANSVSA			De pe suprafața interioară și echipamentele din interior	Probe de sanitație în caz de suspiciune			

Recoltarea de probe și transportul acestora la laborator

- a) În cazul în care în urma controlului se constată neconformitate în aplicarea prevederilor legislației sanitar-veterinare în vigoare, cu amendamentele ulterioare, procesul verbal de constatare întocmit în urma controlului trebuie să specifice termenul 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 controale 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 (Regulamentul privind controalele oficiale) și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz. În cazul în care în urma controlului se constată o neconformitate sau există o suspiciune care necesită investigații de laborator se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator. Probele recoltate în aceste condiții sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice.
- c) Transportul probelor de la punctul de prelevare la laborator se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin firme specializate de transport/alte modalități de transport care să asigure condițiile specifice pentru produsele în cauză, costurile fiind asigurate din bugetul DSVSA.
- d) Pentru respectarea prevederilor art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, personalul de specialitate din cadrul DSVSA se asigură că operatorii ale căror bunuri fac obiectul prelevării de probe sunt informați asupra dreptului la a doua expertiză (proba de opinie suplimentară), prin consențarea în procesul-verbal de prelevare a probei. 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 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 responsabil 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 cheltuiala proprie examinarea documentelor analizei inițiale și, după caz, efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial. În final, pe baza rezultatelor obținute în urma acestor acțiuni, personalul de specialitate al DSVSA stabilește conformitatea lotului. Costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial.
- h) Buletinul de analiză cu care poate fi contestat rezultatul controlului oficial trebuie să fie eliberat de un laborator acreditat (conform SR ISO EN 17025) care utilizează o metodă de determinare care prezintă criterii de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator.

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

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

1. DSVSA declanșează ancheta în scopul:

- identificării lotului/loturilor suspect(e);
- identificării unității/unităților în care a/au fost produs/produse;
- identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;
- 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 control 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 vederea reducerii/eliminării riscurilor determinate de alimentul suspect/incriminat.

5. DSVSA dispune rețineria oficială a lotului/loturilor de alimente suspecionate(e)/incriminat(e) până la terminarea anchetei și sosirea buletinelor de analiză.

6. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspecionate(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 suspecționat/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 elaboreate 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 rezidui sau 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 femele 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, cu amendamentele ulterioare animală. În ceea ce privește produsele pescărești, pentru examinarea organoleptică vor fi luate în considerare criteriile de prospekție stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.406/96 al Consiliului din 26 noiembrie 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 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 veterinarilor oficiali vor lua decizia ținând cont de prevederile standardelor internaționale stabilite la nivelul Codex Alimentarius.

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

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

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

*** 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 veterinarilor oficiali din cadrul CSVSAO sub responsabilitatea coordonatorului CSVSAO, în corelație cu catalogul unităților autorizate/imregistrate și în baza încadrării acestora în funcție de analiza riscului, elaborează planul clinic pe care îl vor transmite departamentului responsabil din cadrul DSVSA, în vederea avizării unității.

2. Evaluarea unității în vederea încadrării acesteia în grupe de risc se poate realiza odată cu efectuarea auditului unității.

**** Se recoltează probe de pe suprafața carcaselor la unghiulele domestice — bovine, ovine, caprine, cabaline și porcine — în vederea monitorizării prevalenței *Salmonella* spp., pielea din zona gâtului din abatoarele de pășni — pui de carne și curceni, pentru monitorizarea prevalenței *Salmonella* spp., și pielea din zona gâtului de la carcase de pui de carne pentru monitorizarea prevalenței *Campylobacter* spp.

***** Zonele de producție/relocare pentru moluște bivalve viu 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 Normelor sanitare veterinare privind procedura de autorizare 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 veterinarilor oficiali asigură supravegherea permanentă a unităților și întocmesc note de control conform instrucțiunilor transmise prin notă de serviciu de către ANSVSA.

Fișa de evaluare care cuprinde criteriile în baza cărora se realizează încadrarea pe grupe de risc a unităților care produc, prelucrează și depozitează produse de origine animală autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor pentru schimburi intracomunitare, întocmită o dată la 12 luni de către personalul de la nivelul departamentului cu responsabilități în evaluarea riscului din cadrul DSVSA

Denumirea societății comerciale							Data auditului:				
Sediul societății comerciale							Medic veterinar oficial:				
Adresa unității de producție/prelucrare/depozitare											
Activitatea pentru care a fost emisă autorizația											
Număr de autorizare											
Categoria	Criteriile de evaluare		Evaluare				Punctaj		Factor de corecție	Total	Nota
1. Caracteristicile unității	1a	Data construcției sau a renovării semnificative	Construcție nouă (0)	Renovare recentă (10)	Relativ recentă (20)	Veche (30)			0,12		
	1b	Condiții generale de întreținere a unității și echipamentelor	Foarte bune (0)	Bune (20)	Acceptabile (40)	Insuficiente (70)					
2. Capacitate de producție	2a	Dimensiunile unității și capacitatea de producție/prelucrare/depozitare	Foarte mici (1)	Mici (15)	Medii (30)	Mari (50)			0,1		
	2b	Aria de distribuție a produselor	Locală (1)	Națională (15)	UE (30)	Țări terțe (50)					
3. Caracteristicile produsului*	3a	Categoria de alimente	A (1)	B (15)	C (30)	D (50)			0,18		
	3b	Destinația utilizării	Aliment care nu poate fi consumat decât după un tratament termic (1)	Aliment care poate fi consumat înaintea gătirii sau transformării (15)	Aliment din categoriile B, C și D gata pentru consum (30)	Alimente pentru categorii speciale (copii, bolnavi etc.) (50)					
4. Sistemul de autocontrol	4a	Proceduri preoperaționale	Complete și implementate (0)	Necesită completări și sunt implementate (15)	Necesită completări și sunt implementate parțial (20)	Nu sunt elaborate și nu sunt implementate (40)			0,2		
	4b	Program HACCP	Aplicat și adecvat (0)	Carențe minore (15)	Carențe majore (40)	Inadecvat, neaplicat (60)					
5. Criterii specifice	5a	Trasabilitatea	Sistem elaborat și implementat (0)	Sistem elaborat, parțial implementat (15)	Sistem în curs de elaborare și implementare (30)	Sistem neelaborat și neimplementat (50)			0,2		
	5b	Criterii microbiologice	Plan de control elaborat și respectat (0)	Plan de control elaborat și parțial respectat (15)	Plan de control în curs de elaborare și implementare (30)	Plan de control neelaborat și neimplementat (50)					
6. Antecedente	6a	Istoric — nereguli sau neconformități constatate în verificările anterioare	Nesemnificative sau formale (1)	Nesemnificative sau formale repetate (30)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (60)	Substanțiale sau grave, izolate și nerezolvate (100)			0,2		

Categoriile de risc, criteriile 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 și al produselor din carne de porc care au fost desemnate în conformitate cu cerințele din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2023/594 al Comisiei din 16 martie 2023 de stabilire a unor măsuri speciale de control al peștei porcine africane și de abrogare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2021/605, cu amendamentele ulterioare, în vederea încadrării în categorii de risc, pentru criteriul «Caracteristicile produsului» va fi acordat punctajul — 50 de puncte.

La evaluarea abatoarelor din sectorul cărnii de porc care au fost desemnate de către DSVSA pentru recepționarea și sacrificarea porcinelor provenite din exploatații situate în zonele de protecție și/sau în zonele de supraveghere ale unor focare de pestă porcină africană, precum și din exploatațiile cu status neconform, 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 — 50 de puncte.

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, 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 bătut, iaurt, produse din lapte fermentate, produse din ouă pasteurizate sau sterilizate, paste cu carne;
3. grupa C — carne proaspătă de la bovine, cabaline, porcine, caprine, ovine, păsări și lagomorfe, carne tocată și carne preparată, 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, moluște, carne preparată care se consumă crudă sau supusă unui tratament termic inferior pasteurizării, produse din carne/lapte feliate gata pentru consum, sosuri proaspete.

SECȚIUNEA 3
Controlul oficial al unităților înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor

Nr. crt.	Categoriya de produs/activitate	Unitatea*	Conducita de control oficial prin verificarea/teslarere/recolare de probe				Precizări tehnice**	
			Frecvența verificărilor/supravegherii/monitorizării***		Recolare de probe pentru examene de laborator			
			Categoriya I	Categoriya II	Natura probei	Frecvența recoltării probelor pentru examenele prevăzute la secțiunea 4 din prezentul capitol		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Carne	a) Carnagerie	Trimestrial	Lunar	Produce finite	Anual, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare	Semestrial, un sortiment din primele două categorii obținute lunar în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică, 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 ulterioare, după cum urmează: a) verificarea siguranței produsului și, respectiv, a conformității alimentului din punct de vedere microbiologic cu criteriile de siguranță prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare; b) obținerea de informații privind statusul microbiologic al unor alimente comercializate pe piață; c) verificarea sistemului de proceduri și programe implementate de către operatorii cu activitate în domeniul alimentar în vederea asigurării siguranței alimentelor (proceduri de bune practici de igienă și producție, program HACCP, sistem de trasabilitate, proceduri de retragere/rechemare, evitarea contaminării încrucișate și/sau a contaminării post-tratament termic); d) verificarea conformității alimentului/lotului/loturilor suspicinat(e); e) dezvoltarea investigațiilor în cursul anchetelor de toxinfecții alimentare, reclamațiilor, sesizărilor; f) 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 veterinară locală va înscrise rezultatul controlului oficial și va argumenta scopul recoltării.
		b) Măcelărie	Semestrial	Trimestrial	Carne proaspătă doar pentru determinarea speciei și carne tocată obținută la cererea consumatorului	La suspiciune, reclamație, toxinfecție alimentară	La suspiciune, reclamație, toxinfecție alimentară	
2.	Lapte	a) Centru de colectare a vânătoare sălbatic	Anual, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice	Semestrial, în sezoanele de vânătoare stabilite conform legislației specifice				
		d) Centru pentru sacrificarea păsărilor și/sau lagomorfelor la nivelul fermei	Anual	Semestrial	Carcase păsări/lagomorfe	Numai la suspiciune	Numai la suspiciune	
3.	Pește și produse din pescuit	a) Centru de prelucrare a laptelui integrat în exploatare/aparținând exploatare	Anual	Anual	Produce finite	Anual la 20% din totalul centrelor de prelucrare, dar nu la mai puțin de 10 centre	Anual la 20% din totalul centrelor de prelucrare, dar nu la mai puțin de 10 centre	
		b) Automate de vânzare directă a laptelui crud	Anual	Anual	Lapte crud destinat vânzării directe către consumatorul final	În caz de sesizări, suspiciuni sau toxinfecții alimentare, instrucțiuni transmise de către ANSVSA	În caz de sesizări, suspiciuni sau toxinfecții alimentare, instrucțiuni transmise de către ANSVSA	
3.	Pește și produse din pescuit	a) Ambarcațiune comercială de pescuit	Anual 20%, dar nu mai puțin de 5 ambarcațiuni	Anual 20%, dar nu mai puțin de 5 ambarcațiuni	Igienă suprafețelor ce intră în contact cu peștele	În caz de suspiciuni	În caz de suspiciuni	
		b) Punct de debarcare	Anual	Semestrial	Pește	Anual	Semestrial	
		c) Magazin de desfacere a peștelui — pescărie	Anual	Anual	Pește și produse din pește	Anual	Anual	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		d) Centru de colectare a batracienilor, gasteropodelor, crustaceelor e) Centru de prelucrare a peștelui integrat în ferma de acvacultură	Anual Anual	Semestrial Anual	Batracieni, gasteropode, crustacee Produce finite	Anual Anual, un sortiment din primele două categorii obținute în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	Semestrial, un sortiment din primele două categorii obținute în cantitățile cele mai mari sau din alte categorii în baza evaluării riscului pentru sănătatea publică	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: a) recoltare randomizată și reprezentativă pentru lot; b) recoltare selectivă — când se adresează unor categorii de alimente cu risc înalt (în baza informațiilor, investigațiilor și a experienței anterioare); c) recoltare în caz de suspiciune — care se bazează pe o analiză și o experiență privind lotul și circumstanțele recoltării (de exemplu, recoltarea efectuată ca parte a investigației în focarele de TIA sau în timpul unei evaluări a programului HACCP în urma cărora se constată deficiențe care afectează siguranța produsului). În scopul obținerii de date relevante, al monitorizării și al supravegherii corespunzătoare a riscului microbiologic pe întreg lanțul alimentar. DSVSA trebuie să țină cont în elaborarea strategiei de recoltare ca frecvența și procedura de recoltare să se aleagă în funcție de tipul de microorganism sau toxină și tipul de aliment implicat (perisabil, stabil).
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 Anual Anual	Anual Anual 20% din totalul stupinelor Anual	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 100 de familii de albine În caz de suspiciuni	Anual, pentru fiecare categorie de produse	
5.	Ouă pentru consum	Centru de colectare a ouălor	Anual	Anual	Ouă	Anual	Anual	
6.	Alimentație publică și alte activități	a) Restaurant și alte unități în care se prepară și se servesc mâncăruri gătite b) Pizzerie c) Cantină, cu excepția controlului caracteristicilor nutriționale ale alimentelor din blocurile alimentare în spitale, școli, grădinițe, centre de recuperare și tabere școlare d) Laborator de cofetărie și/sau patiserie e) Cofetărie/Patiserie f) Pensiiune turistică în care sunt preparate și servite alimente de origine animală sau nonanimală g) Punct gastronomic local h) Depozit alimentar	Anual, minimum: — 100% — 20 de unități — 50% — între 21 și 40 de unități — 30% — între 41 și 80 de unități — 10% — peste 81 de unități Anual, minimum: — 100% — 20 de unități — 50% — între 21 și 40 de unități — 30% — între 41 și 80 de unități — 10% — peste 81 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	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	Materii prime, preparate culinare Materii prime, produse finite	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiiinfecții alimentare	În caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA Efectuarea examinării pentru detectarea <i>Trichinella</i> spp. la fiecare animal din specia porcină ce se sacrifică la pensiunile turistice sau punctele gastronomice locale	
			Semestrial		Categoriile de produse depozitate	Anual, recoltarea de probe din primele 3 categorii de produse depozitate cu ponderea cea mai mare și cu riscul cel mai mare		

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		i) Hipermarket j) Supermarket k) Magazin alimentar	Anual minimum: — 100% — între 15 unități — 50% — între 16 și 30 de unități — 30% — între 31 și 60 de unități — 20% — peste 61 de unități Anual vor fi verificate minimum 10% din numărul magazinelor alimentare înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor din județ.	Categoriile de produse recepționate	In caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA			
		l) Punct de vânzare mobil, inclusiv automatele de distribuție a alimentelor	Anual minimum 2% din numărul total de unități înregistrate	Alimente destinate vânzării către consumatorul final: — carne proaspătă, ouă, brânzeturi, produse din carne	In caz de reclamații, sesizări, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare, programe specifice elaborate de către ANSVSA			
		m) Unități de vânzare prin internet	Anual	Alimente destinate vânzării către consumatorul final: — carne proaspătă, ouă, brânzeturi, produse din carne	Anual, din produsele de origine animală achiziționate de autoritatea veterinară competentă disimulată în „clientul misterios”, 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	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	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.	In caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții alimentare			
9.	Prepararea, comercializarea alimentelor	Târguri și expoziții de produse alimentare	20% din târgurile/expozițiile organizate	Produse finite gata pentru consumul uman, produse primare	Numai în caz de reclamații, suspiciuni sau toxiinfecții 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 operațiilor de igienizare a mijloacelor de transport	In 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 și pentru siguranța alimentelor a unităților în care se realizează produse alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale, cu modificările ulterioare.

** 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:

- identificării lotului/loturilor suspect(e);
- identificării unității/unităților în care a fost produs/au fost produse;
- identificării rețelei de distribuție prin stabilirea trasabilității produsului/produselor;
- identificării cauzei/pericolului;
- evaluării pericolului/riscului;
- aplicării de măsuri conform prevederilor legislative în vigoare în vederea eliminării cauzei/pericolului/riscului.

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

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

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

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

7. DSVSA realizează verificarea lotului/loturilor suspectat(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 suspectat/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. 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 colbana 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 mediului.

*** Cu ocazia unui control oficial realizat de medicul veterinar oficial este în mod obligatoriu efectuată și examinarea organoleptică a produselor de origine animală.

În ceea ce privește produsele pescărești, pentru examinarea organoleptică trebuie luate în considerare criteriile de prospețime stabilite în Regulamentul (CE) nr. 2.406/96, cu amendamentele ulterioare.

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 înregistrate sanitar-veterinar de tipul: carmangerie, măcelărie, centru de prelucrare lapte integrat/apartinând exploatației, punct de debarcare, centru de colectare ouă, centru de colectare miere, centru de sacrificare a păsărilor și/sau lagomorfele la nivelul fermei, întocmită o dată la 12 luni de personalul cu responsabilități în evaluarea riscului din cadrul DSVSA

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						
Condiții generale și de întreținere a unității	Criteriile de evaluare	Evaluare	Punctaj	Factor de corecție	Total	Nota
Destinația utilizării	Alimente destinate procesării/utilizării după gătire sau procesare (0-40)	Gata pentru consum (41-70)		0,25		
Igiena producției și instruirea igienico-sanitară și competență a angajaților	Igienă bună (0-40)	Igienă defectuoasă, neelaborate și neimplementate (41—70)		0,25		
Criterii microbiologice	Plan de autocontrol elaborat și respectat (0-40)	Plan de autocontrol neelaborat și neimplementat (41-70)		0,25		
Neregulii sau neconformități constatate în verificările anterioare	Nesemnificative sau formale (0-40)	Substanțiale sau grave, izolate și rezolvate (41-70)		0,25		

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, inclusiv 50.
- 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 pasteurizată sau maturată, lapte bătut, iaurt, produse din lapte fermentate.”

2. La capitolul I secțiunea 9, litera A va avea următorul cuprins:

„A. Controlul contaminanților în alimentele de origine animală, în conformitate cu prevederile anexei la Regulamentul (UE) 2023/915 al Comisiei din 25 aprilie 2023 privind nivelurile maxime pentru anumii contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006, cu amendamentele ulterioare, și ale Regulamentului 396/2005, cu amendamentele ulterioare

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
1.	Micotoxine Regulamentul (UE) 2023/915	Aflatoxine	Lapte neprelucrat, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor pe bază de lapte	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) 2023/2.782 al Comisiei din 14 decembrie 2023 de stabilire a metodelor de eșantionare și de analiză pentru controlul nivelurilor de micotoxine din produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 401/2006, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (UE) 2023/2.782, cu amendamentele ulterioare
2.	Metale grele Regulamentul (UE) 2023/915	Plumb	Lapte neprelucrat, lapte tratat termic, lapte destinat fabricării produselor pe bază de lapte	Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui	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, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
		Carne de bovine, ovine, porcine, cabaline și păsări de curte Carne de mistreț, cerb, căprior*	Abatoare, unități de tranșare a cărnii, unități de procesare a cărnii, unități 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, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Organe de bovine, ovine, porcine și păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de manipulare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Carne de pește	Ferme de acvacultura Unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Cefalopode	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Crustacee	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Moluște bivalve, rapane	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul, zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Grăsimi animale, inclusiv grăsimile din lapte (unt, smântână)	Unități de procesare, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Miere	Stupine, centre colectare miere, unități de procesare a mierii	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
	Cadmium	Carne de bovine, ovine, porcine, cabaline, pasări de curte Carne de mistreț, căprior, cerb*	Abatoare, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Ficat provenit de la bovine, ovine, porcine, cabaline și pasări de curte, mistreț, căprior, cerb	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de manipulare a vânatului, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Rinichi provenit de la bovine, ovine, porcine, cabaline și pasări de curte	Abatoare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Carne de pește	Ferme de acvacultură Unități de procesare a peștelui, unitate produse proaspete din pescuit, pescării, depozit frigorific, magazine alimentare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Crustacee	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Moluște bivalve, rapane (gasteropode marine)	Zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii din județele Constanța și Tulcea Depozite frigorifice, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
		Cefalopode	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
	Mercur	Carne de pește	Ferme de acvacultura Unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză		
					Screening	Confirmare	
3.	Metale grele Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare	Mercur	Ficat bovine	Unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui, pescării, depozite frigorifice	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	
				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			
				Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul			
				Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul			
				Abatoare			Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
				Abatoare			Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
				Abatoare			Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
				Abatoare			Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
				Abatoare			Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare
4.	Reziduuri de pesticide Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare	Cupru	Carne bovine	Farmă găini ouătoare, centre colectare ouă	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	
				Carne ovine și caprine			
				Carne porcine			
				Carne de ecvidee			
				Carne păsări de curte (pui de carne, găini reformă, curcani)			
				Ouă de găină și alte ouă			
				Stupine, centre de colectare			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 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
				Miere			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 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
				Neonicotinoide (Acetamiprid, Clofianid, Imidacloprid, Tiacloprid, Thiametoxam)			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 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

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
					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 (Regulamentul privind controalele oficiale)	
		Propamocarb	Miere	Stupine, centre de colectare	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625
		Clorotalonil	Miere	Stupine, centre de colectare	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625
		Lapte		Ferme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625	Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 147/2004, cu modificările și completările ulterioare, Regulamentul (UE) 2017/625
		Pesticide organofosforice și organoclorurate	Carne neprelucrată bovine, porcine, caprine, ovine, păsări, cabaline, vânat	Abatoare, unități manipulare vânat, centre colectare vânat, unități procesare vânat	Controlul analitic al calității și proceduri de validare a metodelor pentru analiza reziduurilor de pesticide în alimente și furaje DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	Proceduri analitice de control al calității și validare a metodelor pentru analiza reziduurilor de pesticide în alimente și furaje DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare
			Lapte neprelucrat bovine, ovine, caprine și alte specii	Ferme animale producătoare de lapte, centre de colectarea laptelui, automate de vânzare a laptelui crud	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare
			Ouă de găină și alte ouă	Fermă găini ouătoare, centre colectare ouă	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare
			Miere	Stupine, centre de colectare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare
			Grăsime de bovine, ovine, porcine, și păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză	
					Screening	Confirmare
		Carne de pește, produse pescărești și produse derivate		Ferme de acvacultură, centru de colectare a peștelui, unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare	DG SANTE 11312/2021, cu amendamentele următoare
5.	Dioxina furani și PCB-uri asemănătoare dioxinelor Regulamentul (UE) 2023/915	Suma dioxinelor și PCB-urilor de tipul dioxinelor Carne și produse din carne, cu excepția organelor comestibile de la bovine, ovine, caprine, porcine, păsări de curte, cabaline, iepure Carne de mistreț, vânat sălbatic cu pene Ficat și produse derivate provenite de la bovine, ovine, caprine, porcine, păsări de curte, cabaline, iepure Ficat de mistreț, vânat sălbatic cu pene Carne de pește, produse pescărești și produse derivate Ficat de pește și produse derivate din acesta Lapte crud și produse lactate Ouă și produse de ouă, cu excepția ouălor de găscă Grăsime de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte Grăsimi animale amestecate	Abatoare, unități de tranșare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul a vânatului, unități de manipulare și a vânzării Abatoare, unități de tranșare, unități de vânzare cu amănuntul Unități de manipulare a vânatului, unități de vânzare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul Firme de acvacultură Centru de colectare a peștelui, unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui Unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul Firme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare lapte, unități de vânzare cu amănuntul Centre de ambalare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman Abatoare Abatoare, unități manipulare vânat, Firme de acvacultură Centru de colectare a peștelui, unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui Firme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare a laptelui Firme găini ouătoare, centre colectare ouă Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	Regulamentul (UE) 2017/644 al Comisiei din 5 aprilie 2017 de stabilire a metodelor de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul nivelurilor de dioxine, de PCB-uri de tipul dioxinelor și de PCB-uri care nu sunt de tipul dioxinelor în anumite produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 589/2014	Regulamentul (UE) 2017/644	
	PCB neasemănătoare dioxinelor	Sumă PCB neasemănătoare dioxinelor			Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Carne bovine, ovine, caprine, ecvine, păsări		Abatoare	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Carne mistreț, vânat sălbatic cu pene, vânat		Abatoare, unități manipulare vânat,	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Carne de pește, produse pescărești și produse derivate		Firme de acvacultură Centru de colectare a peștelui, unități produse proaspete din pescuit, unități de procesare a peștelui	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Lapte crud și produse lactate		Firme de animale producătoare de lapte, centre de colectare a laptelui, automate de vânzare a laptelui, unități de procesare lapte, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Ouă și produse de ouă, cu excepția ouălor de găscă		Centre de ambalare, unități de procesare, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Grăsime de la bovine, ovine, porcine și păsări de curte		Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644
		Grăsimi animale amestecate		Abatoare, unități de procesare a grăsimilor pentru consum uman	Regulamentul (UE) 2017/644	Regulamentul (UE) 2017/644

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare	Metoda de analiză																																	
					Screening	Confirmare																																
6.	Substanțe perfluorochilate** Regulamentul (UE) 2023/915	Sumă dintre PFOS, PFOA, PFNA și PFHxS	Carne de bovine, ovine, porcine și păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de tranșare a cărnii, unități carne tocată și carne preparată, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare																																
							Organe comestibile de bovine, ovine, porcine și păsări de curte	Abatoare, unități de procesare a cărnii, unități de tranșare a cărnii, unități carne tocată și carne preparată, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare																												
											Carne de vânat, cu excepția celei provenite de la urși	Abatoare, unități de manipulare a vânatului, unități de tranșare, unități de procesare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare																								
															Organe comestibile de vânat, cu excepția organelor comestibile de urs	Abatoare, unități de procesare a cărnii de vânat, unități de manipulare a vânatului, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare																				
																			Carne de pește	Unități de procesare a peștelui, pescării, unități de vânzare cu amănuntul	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare																
																							Crustacee și moluște bivalve	Depozite frigorifice, unități de vânzare cu amănuntul, zone de producție și relocare pentru moluște bivalve vii, centre de purificare și centre de expediere moluște bivalve vii	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare												
																											Oua	Ferma găini ouătoare, centre colectare ouă, Centre de ambalare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare								
																															Carne afumată și produse din carne afumată	Târguri unde se comercializează produse tradiționale, obținute în unități înregistrate sanitar-veterinar, 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, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare				
																																			Carne tratată termic și produse din carne tratate termic introduse pe piață pentru consumatorul final****	Unități de procesare, carmangerii, 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, cu amendamentele ulterioare	Regulamentul (CE) nr. 333/2007, cu amendamentele ulterioare

7.

Nr. crt.	Grupa de substanțe/ Baza legală	Substanța	Matricea	Unitatea de prelevare		Metoda de analiză	
						Screening	Confirmare
			Sprot afumat și sprot afumat ambalat în conservă, hering din Marea Baltică afumat și hering din Marea Baltică afumat ambalat în conservă, Katsubushi (pălămidă uscată)	Pescării, 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			
			Moluște bivalve afumate	Unități de procesare a peștelui, unități de vânzare cu amănuntul			
8.	Melamină Regulamentul (UE) 2023/915	Melamină	Produce alimentare — produse din carne fără membrană ambalate în recipienți de plastic Lapte praf pentru sugari și lapte praf de continuare, ambalate în ambalaje de plastic	Unități de procesare a cărnii, unități de vânzare cu amănuntul Unități de vânzare cu amănuntul	US FDA/2009 metoda de determinare a melaminei prin GC/MS/MS	US FDA/2009 metoda de determinare a melaminei prin GC/MS/MS	US FDA/2009 metoda de determinare a melaminei prin GC/MS/MS

* Pentru parametrul plumb și cadmiu la matricea carne/organe mistreț, cerb, căprior, conformitatea lotului se stabilește după extrapolarea rezultatelor în conformitate cu Procedura specifică referitoare la stabilirea măsurilor care se vor lua în situația obținerii de rezultate neconforme pentru substanțele care nu au stabilită limită maximă de reziduu la alte specii/tesuturi/matrici decât speciile/tesuturile/matricile-țintă.
** Pentru determinarea acestor parametri se vor recolta probe în baza programului specific elaborat de către ANSVSA, numai după ce Direcția coordonare laboratoare și produse medicinale veterinare va transmite atrandarea laboratoarelor acreditate în acest sens.
*** În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2023/915, se vor preleva probe de carne și produsele din carne care au fost supuse unui proces de tratare termică susceptibil să genereze HAP-uri, adică doar frigerea sau frigerea cu cărbuni, respectiv produse ready to eat ambalate de tipul carne la grătar etc., expuse la comercializare pentru consumatorul final.
În conformitate cu prevederile punctului 1 al anexei II — Criterii pentru strategia de eşanionare la Regulamentul delegat (UE) 2022/931 al Comisiei din 23 martie 2022 de completare a Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului prin stabilirea unor norme privind efectuarea controalelor oficiale în ceea ce privește contaminanții din produsele alimentare pentru fiecare operator din sectorul alimentar care urmează să fie controlat se vor lua în considerare următoarele criterii pentru selectarea tipului de produse alimentare (matricii) care urmează să fie analizat(ă):

- istoricul deficiențelor în ceea ce privește contaminanții, probe neconforme în programul oficial sau în programul de autocontrol;
 - deficiențe privind analiza riscurilor, identificarea punctelor critice de control, precum și în aplicarea programelor de autocontrol;
 - deficiențe în ceea ce privește păstrarea evidențelor conform cerințelor definite în secțiunea III a părții A din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 852/2004;
 - eşanionarea reprezentativă — indiferent de dimensiunea operatorului din sectorul alimentar, proba trebuie să fie reprezentativă, în conformitate cu prevederile legislației specifice în acest sens și Ghidul privind implementarea regulilor și dispozițiilor practice pentru efectuarea controlului oficial privind contaminanții din alimente, atât în control oficial, cât și în programul de autocontrol implementat de către operator la nivelul unității.
- Pentru selectarea unităților înregistrate/autorizate sanitare-veterinar și pentru siguranța alimentelor de la nivelul cărora vor fi recoltate probele planificate, șefii serviciilor cu responsabilități în domeniul siguranței alimentelor din cadrul DSVSA județene și a municipiului București vor lua în considerare următoarele criterii:
- identificarea în catalogul a unităților de la nivelul cărora pot fi recoltate matricile, prevăzute în planurile de control;
 - analiza rezultatelor obținute în anii precedenți în cadrul programelor de control oficial sau al programelor de autocontrol, respectiv antecedentele unităților în ultimii 3 ani raportat la obținerea de alimente cu un conținut de contaminanți peste limita admisă, stabilită în legislația europeană; păstrarea unor evidențe care să includă denumirea unității, profilul, matricea prelevată, determinarea efectuată, rezultatul obținut; medicii veterinar oficiali vor realiza verificarea sistemelor de control pe care aceștia le-au implementat în acest sens și rezultatele obținute, BA, măsurile aplicate, în situația în care a fost cazul;
 - capacitatea de producție a unităților și tipurile de produse obținute la nivelul acestora, în corelație cu raza de distribuție a acestora, locală, județeană, regională, națională, comunitară, internațională;
 - 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, contaminare radioactivă (de exemplu, import de pește/produse din pescuit/conserva de pește);
 - vor fi selectate cu prioritate unitățile care nu au stabilit în programul de autocontrol prelevări de probe în acest sens, respectiv cei care nu monitorizează riscurile chimice în cadrul programului HACCP etc.;
 - notificările transmise prin intermediul Sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje;
 - informațiile din partea direcțiilor regionale de mediu cu privire la zonele/siturile care sunt în evidența acestora ca zone/situri contaminate.

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

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 (UE) 2023/915 și ale Regulamentului (CE) nr. 396/2005, se întocmește un dosar care să cuprindă cel puțin următoarele documente:

- cererea de analiză pentru determinarea contaminanților, anexa aferentă, elaborate de către medicul veterinar oficial;
 - buletinele de analiză eliberate de LSVSA județean/IIISPV/alte laboratoare;
 - notificarea inițiată în SRAAF sau AAC, în funcție de rezultatul evaluării, în situația în care produsele la care au fost identificate depășiri ale limitelor maxime admise au fost puse pe piața națională sau au făcut obiectul comerțului intracomunitar; pe platforma IRASFF vor fi încărcate toate documentele aferente notificării (documente din care să se evidențieze stabilirea trasabilității produselor, arhetele efectuate în județele de origine, identificarea proprietarului/exploatății de la nivelul căreia provine animalul, prelevarea de probe de furaje dacă este cazul, notificarea direcțiilor regionale de mediu, măsurile dispuse, acte de confiscare și distrugere, buletine de analiză pentru probele de furaje recoltate etc.); inclusiv un tabel centralizator acolo unde este cazul, astfel încât județul care a inițiat notificarea să o poată închide, conform procedurilor;
 - adrese și scrisori din partea DSVSA către alte autorități locale/județene, primării, consilii județene, prefecturi și răspunsurile acestora;
 - 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 Agenției Naționale pentru Protecția Mediului, se consideră necesară recoltarea de probe în cadrul programului oficial 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."

3. Capitolul II 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)	<p>Fruite uscate, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau de utilizarea ca ingrediente în produse alimentare</p> <p>Fruite uscate utilizate ca ingredient unic sau produse prelucrate din acestea, introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingrediente în produse alimentare</p> <p>Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase⁽⁶⁾, care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau utilizării ca ingredient în produse alimentare, cu excepția alunelor de pământ (arahidelor) și a altor semințe oleaginoase destinate măcinării în vederea fabricării de ulei vegetal rafinat</p> <p>Alune de pământ (arahide) și alte semințe oleaginoase⁽⁶⁾ utilizate ca ingrediente unice sau produse prelucrate din acestea, introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingrediente în produse alimentare, cu excepția: a) uleiurilor vegetale brute destinate rafinării; b) uleiurilor vegetale rafinate</p> <p>Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămăburi de caise, alunele și nucile braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață sau utilizarea ca ingredient în produse alimentare</p> <p>Alte nucifere decât migdalele, fisticul, sămăburi de caise, alunele și nucile braziliene ca ingredient unic sau produse procesate din acestea, introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingrediente în produse alimentare</p> <p>Migdale, fistic și sămăburi de caise care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau utilizarea ca ingredient în produse alimentare</p> <p>Migdale, fistic și sămăburi de caise introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingredient în produse alimentare</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Supermarket/Hipermarket</p> <p>Unități de producție/comercializare la locul de producție</p> <p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Depozit/Siloz</p> <p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Depozit/Siloz Supermarket/Hipermarket</p> <p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Depozit/Siloz</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produse provenind din producția internă</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⁽³⁾</p> <p>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.</p> <p>O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă</p>

1	2	3	4	5
<p>Alune și nuci braziliene care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau utilizarea ca ingredient în produsele alimentare</p> <p>Alune și nuci braziliene introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingredient în produsele alimentare</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</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⁽³⁾</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⁽³⁾</p>	
<p>Cereale și produse derivate din cereale, cu excepția: a) porumbului și orezului care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau utilizarea ca ingrediente în produse alimentare; b) produselor alimentare ușor masticabile și ingerabile destinate copiilor de vârstă mică și produselor alimentare pe bază de cereale prelucrate pentru sugari și copii de vârstă mică; c) produselor alimentare destinate unor scopuri medicale speciale pentru sugari și copii de vârstă mică</p>	<p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Depozit/Siloz</p> <p>Depozit/Siloz</p>	<p>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</p> <p>O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă</p> <p>O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri⁽⁴⁾, din fiecare județ</p>	<p>O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri⁽⁴⁾, din fiecare județ</p>	
<p>Porumb și orez care urmează a fi sortate sau supuse altui tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau utilizarea ca ingrediente în produse alimentare</p> <p>Următoarele condimente uscate: — <i>Capiscum</i> spp. (fructe uscate derivate, întregi sau măcinate, inclusiv ardei iute, pudră de ardei iute, cayenne și boia de ardei); — Piper (fructe de <i>Piper</i> spp., inclusiv piper alb sau negru); — <i>Myristica fragrans</i> (nușcoară); — <i>Curcuma longa</i> (tumeric)</p> <p>Amestecuri de condimente care conțin una sau mai multe dintre condimentele menționate mai sus — <i>Zingiber officinale</i> (ghimbir)</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Supermarket/Hipermarket</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produse provenind din producția internă</p>	
<p>Ocratoxină A</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Supermarket/Hipermarket</p> <p>Unități de producție/comercializare la locul de producție</p>	<p>Stafide (currants, raisins și sultanine), alte fructe uscate Sirop de curmale Fistic care urmează să fie supus sortării sau unui alt tratament fizic înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final sau pentru utilizare ca ingredient în produse alimentare⁽⁷⁾ Fistic introdus pe piață pentru consumatorul final sau pentru utilizare ca ingredient în produse alimentare⁽⁷⁾</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produse provenind din producția internă</p>	

1	2	3	4	5
	Plante aromatice uscate Rădăcini de ghimbir (uscate) utilizate în infuzii de plante Rădăcini de nalbă-mare (uscate), rădăcini de păpădie (uscate) și flori de portocal (uscate) pentru utilizare în infuzii de plante sau în înlocuitori de cafea	Semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, semințe de pepene (verde), semințe de cânepă, boabe de soia(7)	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2) Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Depozit/Silo Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit/Silo Supermarket/Hipermarket	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs, pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale O probă pe an din fiecare județ O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozi(4), din fiecare județ Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozi(4), din fiecare județ Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producție autohtonă
	Cereale neprocesate Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final Produse derivate din cereale neprocesate, cu excepția: a) produselor de panificație, snacksurilor cu cereale și cerealelor pentru micul-dejun; b) băuturilor nealcoolice din malț; c) glutenului de grâu care nu este introdus pe piață pentru consumatorul final; d) produselor pe bază de cereale procesate și alimentelor pentru copii destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică; e) preparatelor pentru utilizări medicale speciale, destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică	Produse de panificație, snacksuri cu cereale și cereale pentru micul-dejun	Unități de panificație și patiserie Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricare Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricare care folosesc gluten de grâu	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
	Băuturi nealcoolice din malț	Glutenul de grâu care nu este introdus pe piață pentru consumatorul final	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2)	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs, pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale
	Cafea din boabe prăjite și cafea prăjită măcinată Cafea solubilă	Pulbere de cacao	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2) Supermarket/Hipermarket	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs, pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă

1	2	3	4	5
	<p>Condimente uscate, inclusiv amestecuri de condimente fără alte adaosuri</p> <p>Lemn dulce (<i>Glycyrrhiza glabra</i>, <i>Glycyrrhiza inflata</i> și alte specii) Rădăcină de lemn dulce (uscată), inclusiv ca ingredient în infuzii de plante Extract de lemn dulce, pentru utilizarea în alimente, în special în băuturi și produse de cofetărie</p> <p>Produse de cofetărie din lemn dulce</p> <p>Vin și vinuri din fructe, inclusiv vinurile semispumante și spumante, exclusiv vinurile licoaroase și vinurile cu o tărâie alcoolică de cel puțin 15% vol. Vinuri aromatizate, băuturi pe bază de vinuri aromatizate și cocktailuri din vinuri aromatizate</p> <p>Suc de struguri, suc de struguri obținut din concentrat, suc de struguri concentrat, nectar de struguri, must de struguri și must de struguri concentrat, introduse pe piață pentru consumatorul final</p> <p>Sucuri de fructe, sucuri de fructe obținute din concentrat, sucuri de fructe concentrate și nectaruri de fructe</p> <p>Băuturi spirtoase, cidru și alte băuturi fermentate derivate din mere sau care conțin suc de mere</p> <p>Produse solide din mere introduse pe piață pentru consumatorul final, cu excepția: a) sucului de mere și produselor solide din mere, destinate sugurilor și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare; b) alimentelor pentru copii</p> <p>Suc de mere și produse solide din mere, inclusiv compot de mere și piure de mere destinate sugurilor și copiilor de vârstă mică, etichetate și vândute ca atare</p>	<p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Supermarket/Hipermarket</p> <p>Depozit alimentar Unități de ambalare</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale⁽¹⁾</p> <p>Depozite de destinație⁽²⁾</p> <p>Unități de fabricare a vinurilor</p> <p>Unități de comercializare</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de fabricare a sucurilor de fructe</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar</p> <p>Unități de producție</p> <p>Depozit alimentar</p> <p>Unități de producție</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intrațional și producția internă</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import</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⁽³⁾</p> <p>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</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional, import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă</p> <p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intrațional, import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă</p>	
3.	Patulină			

1	2	3	4	5
	Produce alimentare de origine nonanimală ușor masticabile și ingerabile, destinate copiilor de vârstă mică	Cereale neprocesate	Depozit alimentar	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intrațional, import
4.	Deoxinivalenol	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final Porumb pentru popcorn și popcorn	Unități de producție	O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenind din producția internă
	Cereale neprocesate	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final	Depozit	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/siloziuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final Porumb pentru popcorn și popcorn	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final Porumb pentru popcorn și popcorn	Supermarket/Hipermarket Unități de fabricare și/sau ambalare popcorn	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional, import și producția internă
	Produce rezultate din măcinarea cerealelor, cu excepția produselor rezultate din măcinarea orezului Mămăligă prefiartă gata de consum	Produce rezultate din măcinarea cerealelor, cu excepția produselor rezultate din măcinarea orezului Mămăligă prefiartă gata de consum	Unități de morărit Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de alimentație publică	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
	Paste	Paste	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import sau comerțul intrațional
	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de panificație și patiserie	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Produce de panificație, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de comerț cu amănuntul — supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
5.	Zearalenonă	Cereale neprocesate	Depozit	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/siloziuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final, făină de cereale, grâș din grâu dur și țărățe ca produse finite, introduse pe piață pentru consumatorul final, cu excepția: — porumbului introdus pe piață pentru consumatorul final; — snacksurilor pe bază de porumb și cerealelor pe bază de porumb pentru micul dejun; — produselor rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final.	Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final, făină de cereale, grâș din grâu dur și țărățe ca produse finite, introduse pe piață pentru consumatorul final, cu excepția: — porumbului introdus pe piață pentru consumatorul final; — snacksurilor pe bază de porumb și cerealelor pe bază de porumb pentru micul dejun; — produselor rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final.	Depozit alimentar	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional, import și producția internă
	Pâine, produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun, inclusiv: — porumbul introdus pe piață pentru consumatorul final; — snacksurile pe bază de porumb și cerealele pe bază de porumb pentru micul dejun.	Pâine, produse de patiserie, biscuiți, snacksuri din cereale și cereale pentru micul dejun, inclusiv: — porumbul introdus pe piață pentru consumatorul final; — snacksurile pe bază de porumb și cerealele pe bază de porumb pentru micul dejun.	Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, produsele provenite din comerțul intrațional, import și producția internă
	Produce rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final	Produce rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final	Unități de panificație și patiserie	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
	Ulei de porumb rafinat	Ulei de porumb rafinat	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
	Produce rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final	Produce rezultate din măcinarea porumbului care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final	Unități de morărit	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ și ori de câte ori situația o impune
	Ulei de porumb rafinat	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
			Unități de fabricare a uleiului	O dată pe an pentru fiecare unitate
			Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional

1	2	3	4	5
6.	Fumonisine (sumă de B1 și B2)	<p>Porumb neprocesat</p> <p>Porumb introdus pe piață pentru consumatorul final, produse rezultate din măcinarea porumbului introduse pe piață pentru consumatorul final, produse alimentare pe bază de porumb introduse pe piață pentru consumatorul final, cu excepția:</p> <p>a) cerealelor pentru micul dejun pe bază de porumb și snacksurilor pe bază de porumb;</p> <p>b) produselor alimentare pe bază de porumb procesat și alimentelor pentru copii destinate sugariilor și copiilor de vârstă mică.</p> <p>Cereale pentru micul dejun pe bază de porumb și snacksuri pe bază de porumb</p> <p>Produse rezultate din măcinarea porumbului, care nu sunt introduse pe piață pentru consumatorul final</p>	<p>Depozit/Siloz</p> <p>Depozit alimentar, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Unități de comercializare</p> <p>Unități de morărit</p>	<p>O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri⁽⁴⁾ din fiecare județ</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ</p>
7.	Scleroși ai ergotului	Boabe de 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 ai ergotului	Secară, 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 intrațional și import
9.	Toxinele T-2 și HT-2	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 intrațional și import
10.	Acid erucic, inclusiv acid erucic legat de grăsimi ⁽⁷⁾	Cereale neprelucrate	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
		Cereale introduse pe piață pentru consumatorul final	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import
	Produse rezultate din măcinarea cerealelor	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 intrațional și import	
	Produse de panificație, paste făinoase, gustări pe bază de cereale și cereale pentru micul dejun	Unități de fabricare	5% din numărul de unități	
	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente	Unități de comercializare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import	
	Muștar (condiment)	Unități de procesare ulei și grăsimi vegetale Depozit alimentar, supermarket	O probă pe an din fiecare județ	
		Unități de fabricare a muștarului Depozit alimentar	O probă pe an din fiecare județ	

1	2	3	4	5
11.	Alcaloizi tropanici	Mei, sorg, hrișcă și porumb neprelucrate Porumb pentru floricele de porumb Mei, sorg, hrișcă și porumb introduse pe piață pentru consumatorul final Produse de morărit din mei, sorg, hrișcă și porumb	Depozit/Siloz Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de morărit Unități de panificație și patiserie Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricație Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
12.	Acid cianhidric, inclusiv acid cianhidric legat de glicozide cianogenice ⁽⁷⁾	Semințe de in neprelucrate, întregi, mărunțite, măcinate, despicate sau tocate Migdale neprelucrate, întregi, mărunțite, măcinate, despicate sau tocate, introduse pe piață pentru consumatorul final Sâmburi de caise neprelucrați, întregi, măcinați, zdrobiți, spați sau tocați, introduși pe piață pentru consumatorul final Rădăcină de cassava (proaspătă, decojită) Făină de cassava și făină de tapioca	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾ Depozite de destinație ⁽²⁾ Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾ O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale O probă pe an din fiecare județ
13.	Alcaloizi pitrolizidnici ⁽⁷⁾	Frunze de limba-mielului (proaspete, congelate) introduse pe piață pentru consumatorul final Plante aromatice uscate Amestecuri compuse exclusiv din limba-mielului, leuștean, maghiran și oregano (produs uscat) Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) și ceai aromatizat (<i>Camellia sinensis</i>) (produs uscat) Infuzii (produse uscate) Semințe de chimion	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket	Anual, maximum 2 probe pentru fiecare județ Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
14.	Alcaloizi de opiu ⁽⁹⁾	Semințe de mac întregi sau măcinate, introduse pe piață pentru consumatorul final Produse de panificație care conțin semințe de mac și/sau produse derivate din acestea	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
15.	Sumă de Δ9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC) și acid Δ9-tetrahidrocannabinolic (Δ9-THCA)	Semințe de cânepă Semințe de cânepă măcinate Semințe de cânepă (parțial) degresate (turtite presate) 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.
16.	Plumb (Pb)	Fructe Legume și leguminoase Ciuperci <i>Agaricus bisporus</i> (ciuperca de gunoi — champignon), <i>Pleurotus ostreatus</i> (burete negru de fag), <i>Lentinula edodes</i> (ciuperca Shiitake) Ciuperci sălbatice	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume și leguminoase Unități de producție (exclusiv pentru ciupercile de cultură)/ambalare/comercializare a ciupercilor 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 intrațional și import Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import

1	2	3	4	5
	Cereale	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 ⁽⁶⁾ Uleiuri și grăsimi vegetale Sucuri de fructe, sucuri de fructe din concentrate, sucuri de fructe concentrate și nectaruri de fructe Vin, cidru de mere, cidru de pere și vinuri de fructe și aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktailuri aromatizate pe bază de produse vitivinicole Vin licoros obținut din struguri Sare ⁽⁷⁾ Suplimente alimentare care conțin exclusiv produse de origine vegetală și preparate ale acestora ⁽¹⁰⁾	Depozit/Siloz Unități de fabricare Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricare Unități de fabricare a sucurilor de fructe Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricare a vinurilor Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Unități de fabricare Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾ Depozite de destinație ⁽²⁾ Supermarket/Hipermarket/Magazine specializate Depozit de fructe Unități de producție/comercializare la locul de producție Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume Unități de producție (exclusiv pentru ciupercile de cultură)/ambalare/comercializare a ciupercilor Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit/Siloz Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ O dată pe an pentru fiecare unitate Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import O dată pe an pentru fiecare unitate O dată pe an pentru fiecare unitate Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import O dată pe an pentru fiecare unitate Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din import și comerțul intrațional O dată pe an pentru fiecare unitate Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import Anual, maximum 2 probe pentru fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾ O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intrațional și import Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intrațional și import
17.	Cadmium (Cd)	Fructe și fructe nucifere		
	Legume (rădăcinoase și cu tuberculi, bulboase, fructoase, brasicacee, cu frunze și plante aromatice, cu tulpină) Leguminoase și proteine din leguminoase Ciuperci de cultură Ciuperci sălbatice	Semințe oleaginoase, inclusiv semințe de rapiță, arahide și boabe de soia, semințe de muștar, semințe de in, semințe de floarea-soarelui, semințe de mac		

1	2	3	4	5
	Cereale	Tărâțe de grâu și gluten de grâu	Depozit/Siloz	O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri ⁽⁴⁾ din fiecare județ
	<p>Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ciocolată cu lapte cu < 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu < 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu lapte cu ≥ 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu ≥ 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — pudră de cacao vândută consumatorului final sau folosită ca ingredient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut). 	<p>Produse specifice pe bază de cacao și de ciocolată, după cum urmează:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ciocolată cu lapte cu < 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu < 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu lapte cu ≥ 30% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — ciocolată cu ≥ 50% cacao din totalul de substanță solidă uscată; — pudră de cacao vândută consumatorului final sau folosită ca ingredient în pudra de cacao îndulcită vândută consumatorului final (ciocolată de băut). 	<p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar/Supermarket</p>	<p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import</p> <p>O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă</p> <p>O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p>
18.	Mercur (Hg)	Sare ⁽⁷⁾	Unități de fabricare	O dată pe an pentru fiecare unitate
19.	Arsen (anorganic)	<p>Suplimente alimentare care conțin exclusiv produse de origine vegetală și preparate ale acestora⁽¹⁰⁾</p> <p>Sare⁽⁷⁾</p> <p>Orez, orez decorticat, orez albit și orez prefierit/care nu a fost prefierit</p> <p>Făină de orez</p> <p>Vafele din orez, foi de orez, biscuiți sărați din orez și prăjituri din orez, fulgi de orez și orez expandat pentru micul dejun</p> <p>Băuturi nealcoolice pe bază de orez⁽⁷⁾</p> <p>Sucuri de fructe, sucuri de fructe concentrate reconstituite și nectar de fructe⁽⁷⁾</p> <p>Sare⁽⁷⁾</p>	<p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Depozit alimentar</p> <p>Unitate de fabricare</p> <p>Unitate de ambalare</p> <p>Unități de fabricare a sucurilor de fructe</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar</p>	<p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>Anual, maximum 2 probe pentru fiecare județ</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate</p> <p>Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</p> <p>O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</p> <p>O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenite din comerțul intraunional și import</p>
20.	Staniu	<p>Produse alimentare în conservă</p> <p>Băuturi în conservă</p>	<p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar</p> <p>Unități de fabricare</p> <p>Depozit alimentar</p>	<p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</p> <p>O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</p> <p>O dată pe an, 1 probă pentru fiecare județ din produsele provenite din comerțul intraunional și import</p>

1	2	3	4	5
21.	Nichel(7)	Fructe nucifere Legume (rădăcinoase, cu tuberculi, fructoase, brasicacee, cu frunze, plante aromatice proaspete, cu tulpină, leguminoase) Leguminoase Alge Semințe oleaginoase (semințe de floarea-soarelui, alune, soia) Cereale și pseudocereale Cacao și ciocolată Sucuri de fructe, nectaruri de fructe și sucuri de legume Uleiuri și grăsimi vegetale Chipsuri de banane	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2) Supermarket/Hipermarket Unități de producție/comercializare la locul de producție Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de legume Depozit/Siloz Depozit/Siloz Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2) Depozit alimentar/Supermarket Unități de fabricare Depozit alimentar Unități de producție Unități de procesare ulei și grăsimi vegetale Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale(1) Depozite de destinație(2) Depozit alimentar	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenind din comerțul intraunional O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă, comerțul intraunional și import O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ O dată pe an de la maximum 20 de depozite/silozuri(4) din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din comerțul intraunional și import O probă pe an din fiecare județ pentru produsele provenite din producția internă Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse provenind din producția internă Anual, maximum 3 probe din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine(3) O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
22.	Dioxine și PCB-uri similare dioxinei			
23.	Hidrocarburi aromatice policiclice	Pulberi de produse alimentare de origine vegetală pentru prepararea băuturilor, cu excepția: a) boabelor de cacao și produselor derivate; b) fibrelor de cacao și produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produsele alimentare.	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	

1	2	3	4	5
Boabe de cacao și produse derivate, cu excepția fibrelor de cacao și produselor derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾	Depozite de destinație ⁽²⁾	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale
Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Depozit alimentar	Fibre de cacao și produse derivate din fibre de cacao, destinate utilizării ca ingredient în produse alimentare	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Plante aromatice uscate	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Plante aromatice uscate	Depozite de destinație ⁽²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucă de cocos) introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingredient alimentar	Depozit alimentar	Uleiuri și grăsimi (cu excepția untului de cacao și a uleiului din nucă de cocos) introduse pe piață pentru consumatorul final sau utilizate ca ingredient alimentar	Unități de fabricare a uleiului și grăsimilor vegetale	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Uleiul din nucă de cocos introdus pe piață pentru consumatorul final sau pentru folosirea ca ingredient alimentar	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	Uleiul din nucă de cocos introdus pe piață pentru consumatorul final sau pentru folosirea ca ingredient alimentar	Depozite de destinație ⁽²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾
Mirodenii uscate, cu excepția cardamomului și a ardeiului (<i>Capsicum</i> spp.) atumat	Depozit alimentar	Mirodenii uscate, cu excepția cardamomului și a ardeiului (<i>Capsicum</i> spp.) atumat	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit, pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
Suplimente alimentare care conțin exclusiv produse de origine vegetală și preparate ale acestora ⁽¹⁰⁾	Unități de procesare Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket	Suplimente alimentare care conțin exclusiv produse de origine vegetală și preparate ale acestora ⁽¹⁰⁾	Depozit alimentar	O dată pe an pentru fiecare depozit pentru produsele provenind din comerțul intraunional și producția internă
				Anual, maximum 2 probe pentru fiecare județ

1	2	3	4	5
24.	3 MCPD	Proteine vegetale hidrolizate Sos de soia	Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾ Depozite de destinație ⁽²⁾	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾ O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară terță de origine, la produsele care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră/birourile vamale O probă pe an din fiecare județ
25.	Sumă de 3-monodlorpropandiol (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 ulei și grăsimi vegetale Depozit alimentar Supermarket	O probă pe an din fiecare județ
26.	Esterii glicidului cu acizi grași, exprimați ca glicidol ⁽⁷⁾	Uleiuri și grăsimi vegetale introduse pe piață pentru consumatorul final sau în scopul utilizării ca ingredient în alimente, cu excepția uleiurilor de măsline virgine	Unități de procesare ulei și grăsimi vegetale Depozit alimentar/Supermarket	O probă pe an din fiecare județ
27.	Nitrați	Spanac proaspăt, conservat, congelat sau înghețat (supracongelat) Salată proaspătă, cu excepția salatei de tip „Iceberg” Salată de tip „Iceberg” Rucola	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Unitate de prelucrare/ambalare Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Unitate de prelucrare/ambalare Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar Unitate de prelucrare/ambalare	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din comerțul intraunional, import și producția internă
28.	Melamină	Produse alimentare de origine nonanimală ⁽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
29.	Perclorați ⁽⁷⁾	Fructe și legume Ceai (<i>Camellia sinensis</i>) uscat Infuzii de plante și de fructe (produs uscat) și ingrediente utilizate pentru infuzii de plante și de fructe (produse uscate)	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit de fructe și legume Posturi de inspecție la frontieră și birouri vamale ⁽¹⁾	O probă pe an din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine ⁽³⁾

1	2	3	4	5
			Depozite de destinație(?) Depozit alimentar	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 O probă pe an din fiecare județ
30.	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: prăjiturile, biscuiți, pesmet, batoane din cereale, pogăcele, comete, 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 produse alimentare care intră sub incidența R (UE) 2159/2017	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ, la suspiciune(8)

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.	Acrilamidă	Produse din cartofi: răși, 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, specialități din pâine (de exemplu pâine din făină de seară și boabe de seară, ciabatta cu mășline, pâine cu mășline), clăițe, biscuiți crocanți din straturi subțiri de cocă prăjită, churros Produse pe bază de cereale: crackers din orez, crackers din porumb, snacksuri din cereale, mîsli cu miere prăjiți Alte produse: chipsuri de legume, boabe de cacao prăjite și produse derivate din cacao, substituenți de cafea, dar care nu provin din cicoare sau cereale Nuci prăjite, seminte oleaginoase prăjite, fructe uscate, mășline în saramură, fudge, caramela, nuga(7)	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	Se va preleva câte o probă pe an din fiecare județ.
2.	Substanțe perfluoroalchilate(7)	Cartofi, cartofi decojiți, varietăți de cartofi care se consumă cu coajă, cartofi nedecojiți, cu condiția ca acest lucru să fie clar indicat în timpul transmisiei datelor Ciuperci de cultură și sălbatice	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.

1	2	3	4	5
3.	Glicocaloizi α -solanină și α -chaconină ⁽⁷⁾	Cartofi și produse din cartofi	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
4.	Toxine <i>Alternaria</i> ⁽⁷⁾	În special produsele din tomate prelucrate, boia praf, semințe de susan, semințe de floarea-soarelui, ulei de floarea-soarelui, fructe nucifere, smochine uscate	Unități de comerț cu amănuntul, supermarket/hipermarket, magazine specializate Depozit alimentar	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
5.	Furan și alchilfuran ⁽⁷⁾	În special în cafea, supă gata de consumat, chipsuri pe bază de cartofi, sucuri de fructe, cereale pentru micul dejun, biscuiți și pâine crocantă	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, deoxivalenol, zearalenonă, fumonisină* B1 și B2 și T2&HT2	Cereale neprocesate	Locul de producție	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.	Aflatoxină B1 și totală	Fructe nucifere	Locul de producție	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ
3.	Ocratoxină ⁽⁷⁾	Semințe de floarea-soarelui, semințe de dovleac, semințe de pepene (verde), semințe de căneapă, boabe de soia	Locul de producție	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ
4.	Deoxivalenol și zearalenonă	Germeni de grâu ca produs finit	Locul de producție	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ
5.	Scleroți ai ergotului	Boabe de cereale neprelucrate, cu excepția porumbului și orezului	Locul de producție	1 probă pe an din fiecare județ
6.	Plumb și cadmiu	Cereale neprocesate	Locul de producție	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	Locul de producție	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 Leguminoase	Locul de producție	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
7.	Cadmiu (Cd)	Semințe oleaginoase Germeni de grâu ca produs finit Fructe nucifere	Locul de producție	Maximum 2 probe pe an din fiecare județ

1	2	3	4	5
8.	Nichel (Ni) ⁽⁷⁾	Cereale și pseudocereale Fructe nucifere Legume și leguminoase Semințe oleaginoase (semințe de floarea-soarelui, alune, soia)	Locul de producție	Maximum 3 probe pe an din fiecare județ
9.	Nitrați	Spanac, salată și rucola	Locul de producție	Maximum 3 probe pe an din fiecare județ
10.	Alcaloizi tropanici	Boabe de mei, sorg, porumb, hrișcă	Locul de producție	Maximum 3 probe pe an din fiecare județ
11.	Acid cianhidric ⁽⁷⁾	Semințe de in Migdale	Locul de producție	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
12.	Alcaloizi de opiu	Semințe de mac întregi, introduse pe piață pentru consumatorul final	Locul de producție	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.
13.	Echivalenți de delta-9-tetrahidrocannabinol (Δ^9 -THC)	Semințe de cânepă	Locul de producție	Se va preleva o probă pe an din fiecare județ.

* Fumonina 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. Prelevarea se va realiza la locul de producție, după recoltarea produselor și înainte de introducerea lor pe piață.

*** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.
(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/stați membre ale Uniunii Europene, așa cum este declarat în Documentul de intrare la import/Notificare comerț intraunional.

(3) Sunt exceptate produsele alimentare care se supun prevederilor Regulamentului 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.

(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/comerțului 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 (faină de grâu 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 cirofazin ca insecticid. Nivelul de melamină nu trebuie să depășească nivelul de cirofazin.

Produsele alimentare cu risc crescut pentru prevenirea 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 adevizi. De asemenea, melamina poate să apară ca metabolit și produs de degradare al cirofazinului, 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 detaliile privind arondarea laboratoarelor trebuie transmise de către ANSVSA după ce metodele de analiză ale laboratoarelor care efectuează aceste determinări îndeplinesc prevederile art. 34 și 42 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.

(10) Preparatele de origine vegetală pentru suplimentele alimentare sunt obținute din produse vegetale (de exemplu, plante întregi, părți din plante, plante fragmentate sau tăiate) prin diferite procese (de exemplu, presarea, stoarcerea, extracția, fracționarea, distilarea, concentrarea, uscarea și fermentarea). Preparatele de origine vegetală includ plantele mărunțite sau sub formă de pulbere, părți din plante, alge, ciuperci, licheni, tincturi, extracte, uleiuri esențiale, altele decât uleiurile și grăsimile vegetale (cu excepția untului și a uleiului de nucă de cocos), destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare), sucurile stoarse și exsudatele prelucrate.

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, al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 121/530/E.N.7.289/351/2007 privind anumiți contaminanți din alimentele de origine animală și nonanimală și ale Regulamentului (UE) 2023/915, cu amendamentele ulterioare. Nivelurile de acțiune pentru acrilamidă sunt în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/2.158 de stabilire a măsurilor de reducere a prezenței și de stabilire a nivelurilor de acțiune a acrilamidei în produsele alimentare.

c) Prelevarea de probe, precum și stabilirea conformității loturilor pentru produsele din coloana 3 a tabelelor de la lit. A, precum și pentru produsele ce fac obiectul controlului oficial menționate la lit. B se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2023/2.782 de stabilire a metodelor de eșantionare și de analiză pentru controlul nivelurilor de micotoxine din produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 401/2006, 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 Comisiei nr. 333 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 de punere în aplicare (UE) 2023/2.783 de stabilire a metodelor de eșantionare și a metodelor de analiză pentru controlul nivelurilor de toxine vegetale din produse alimentare și de abrogare a Regulamentului (UE) 2015/705, 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) La selectarea loturilor în vederea prelevării se va ține cont de buletinele de analiză puse la dispoziție de către operator (pentru a evita prelevarea produselor prelevate în alte puncte de prelevare).

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 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.

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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic. În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 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 probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză, după caz, 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 instruită 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 poate realiza 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. g), 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru a doua expertiză și/sau referință 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; laboratorul oficial care efectuează analiza probei de referință în conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

k) În cazul în care legislația la nivel de sector care stabilește norme privind prelevarea de probe sau analiza într-un anumit domeniu a fost adoptată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 882/2004, astfel de norme prevalează asupra principiilor de bază prevăzute la articolul 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, astfel că dispozițiile relevante continuă să se aplice, cu excepția cazului în care sunt abrogate sau înlocuite cu noi acte legislative adoptate în temeiul Regulamentului (UE) 2017/625.

l) 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.

m) În cazul suspiciunii de neconformitate/loturilor neconforme se aplică prevederile art. 65, 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.

n) 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 metodologice.

o) 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 cooperare și asistență 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.

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) La stabilirea planului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criterii cum ar fi: numărul operatorilor cu același tip de activitate, capacitatea depozitului alimentar/silozului, capacitatea de producție, originea produsului (autohtonă, import, comerț intraunional), numărul de consumatori, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, programul de autocontrol al operatorului economic, riscuri asociate anumitor etape din lanțul alimentar, riscuri asociate anumitor categorii de alimente, rezultatele anterioare, condițiile climatice și altele. Frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate anterior, pe evaluarea fiabilității și rezultatelor controalelor proprii care au fost efectuate de către operatori sau de către un terț la cererea lor, pe sisteme private de asigurare a calității. Sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023 privind aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor de origine nonanimală care stabilește condițiile în care se elaborează, se implementează și se verifică autocontrolul operatorilor din domeniul produselor alimentare de origine nonanimală.

r) 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.

s) Monitorizarea contaminanților de la lit. A pct. 2 se realizează în conformitate cu Recomandarea Comisiei nr. 1.888/2019 privind monitorizarea prezenței acrilamidei în anumite alimente, Recomandarea Comisiei (UE) 2022/1.431 privind monitorizarea substanțelor perfluoroalchilate din alimente, Recomandarea Comisiei (UE) 2022/561 privind monitorizarea prezenței glicocalcoizilor în cartofi și în produsele derivate din cartofi, Recomandarea Comisiei (UE) 2022/553 referitoare la monitorizarea prezenței toxinelor *Alternaria* în produsele alimentare și Recomandarea Comisiei (UE) 2022/495 privind monitorizarea prezenței furanului și a alchilfuranilor în alimente.

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

B. 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 controalelor de identitate și a controalelor fizice*
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, curnale, piersici, inclusiv nectarine și hibridzi 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>Mororica chararita</i>), dovlecei, gulii, broccoli, varză cu căpățână, varză crețică, varză de Bruxelles, salată verde (în stare proaspătă sau congelată), mazăre (proaspătă sau congelată), fasole boabe, praz, ciuperci de cultură, fasole cu păstăie (proaspătă sau congelată), morcovi, castraveți, mandarine, pere, cartofi, spanac (proaspăt sau congelat), vinete, banane, conopidă, mazăre boabe (proaspătă sau congelată), secară, ovăz, orz, porumb, grâu, orez brun, orez decorticat, linte, sfecă roșie, hrean, afine, mure, zmeură, dovleci, porumb dulce, năut, vișine, gogoșari, coacăze, merisoare, curnale, smochine, comișoni, rucola, baby spanac, frunze de țelină, pătrunjel frunze, rozmarin, cimbru, busuioc, semințe de floarea-soarelui, semințe de muștar, semințe de dovleac, semințe de rapiță, mei, aplo, stafide Ulei de măsline virgin, ulei de măsline extravirgin, ulei de măsline (factorul de prelucrare a uleiului = 5, înând seama de un randament standard al producției de ulei de măsline de 20% din recolta de măsline)	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs, pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine O dată pe an de la fiecare unitate din fiecare țară de origine. La transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
2.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Făină de grâu Suc de portocale	Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Unități de fabricare Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație	O probă pe an pentru fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de la fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine O probă pe an pentru fiecare unitate Minimum o probă pe semestru și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine
3.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹		Depozite de destinație Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	O dată pe semestru de la fiecare unitate, pentru fiecare furnizor din fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 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

1	2	3	4	5
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
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 Depozite de destinație Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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 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
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 Depozite de destinație Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Supermarket/Hipermarket, magazine specializate, alte unități de comerț cu amănuntul	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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 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
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 Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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
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 Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare furnizor din 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
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	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 Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine

1	2	3	4	5
			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
10.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Portocale proaspete sau uscate	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 intrațional, 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
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 pentru fiecare furnizor din fiecare țară de origine, cu excepția Turciei și Egiptului, și aleatoriu la următoarele importuri 10% din numărul transporturilor de produse originare din Egipt și Turcia
12.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Pomelo proaspăt	Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	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, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
			Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	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
			Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 3% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară de origine, cu excepția Chinei, și aleatoriu la următoarele importuri 10% din numărul transporturilor de produse originare din China
			Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene	O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare furnizor din fiecare țară de origine, la transporturile de la care nu au fost prelevate probe în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 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

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	Roșii	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație Depozite de produse provenite din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor. Fabricarea sucurilor de fructe și de legume	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi pentru fiecare furnizor din fiecare țară de origine, cu excepția Turciei, și aleatoriu la următoarele importuri O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, cu excepția 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 Turcia la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale 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 O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene 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	Legume și fructe	Prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor. 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 ale Uniunii Europene O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre
15.	Reziduuri de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS sau prin metode monoreziduale ¹	Cartofi Fructe	Unități de prelucrare și conservare a cartofilor 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 O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produse materie primă originare din țări terțe și state membre ale Uniunii Europene
16.	Oxid de etilenă	Semințe de susan Guma de caruba E 410, gumă de xantan E 415 și gumă de guar E 412	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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 Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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
	Condimente		Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare furnizor din fiecare țară terță de origine 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

1 Pesticide analizate prin metoda multireziduală: LC-MS — Acibenzolar-S-metil, Acefat, Acetamiprid, Acetoclor, Acibenzolar-S-metil, Aldicarb, Aldicarb sulfona, Aldicarb sulfoxid, Alaclor, Alidoclor, Ametoctradin, Ametrin, Aminocarb, Amitraz, Ancimidol, Anilofos, Atraton, Atrazine, Atrazine-desisopropil, Azaconazol, Azadiractin, Azoxistrobin, Beflubutamid, Bendicarb, Benalaxil, Benfuracarb, Benodanil, Benztiiazuron, Bioresmetrin, Bitertanol, Bixafen, Boscalid, Bromacronazol, Bupirimat, Bufprofen, Butafenazin, Butacarbinoxim, Butocarbinoxim-sulfoxid, Butroxiidim, Buturon, Butila, Cadusafos, Carbaril, Carbensazim, Carbetamide, Carboxin, Carbofuran-3-hidroxi, Carbofuran-3-keto, Carfentrazon-etil, Carpropamid, Ciazofamid, Ciclorun, Cicloat, Cicloheximid, Ciflutrin-suma, Cimiazol, Cimoxanil, Cipermetrin-suma, Ciprodinil, Clomazin, Clorbruron, Clorfenapir, Clorfenvinfos, Cloridazon, Clomazon, Clomeprop, Clofentezin, Clomazon, Clorobenzilat, Clorotalonil, Cloroxuron, Clorprofam, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Clortal-dimetil, Clortiamid, Cloquintocet-metil, Cromafenozid, Crimdie, Crotaxifos, Cumiluron, Cianofenfos, Ciantraniliprol, Ciproconazol, Cletodim, Climbazol, Clodimatop-propargil, Ciantraniliprol, Dazomet, DMA, DMF, DMST (Tolilfluand), DDD-o, p, DDE-o, p, DDE-p, p, DDT-o, p, DDT-p, p, Demeton-S-metil, Demeton-S-metil, Demeton-S-metil-Sulfona, Desmetil-norflurazon, Desmetrin, Diazinon, Diclufenon, Diclorsol, Diclorsulfon, Diclomet, Dicofo, Dieldrin, Diefufenicarb, Difenamid, Difenilamina, Difenofenozid, Diflufenicarb, Diflubenzuron poz, Difenoconazol, Dimetacior, Dimetametrin, Dimetilan, Dimetoat, Dimetodol, Diniconazol, Dinoteturan, Dioxacarb, Dipropetrin, Disulfoton-sulfona, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Ditiopir, Dodemorf, Dodinga, Edifenfos, Emamectin benzoat, Endosulfan-alfa, Endosulfan-beta, Endosulfan-sulfat, Endrin, Endrin aldehida, Endrin cetona, EPN, Epoxiconazol, Esfenvalerat, Etion, Etiofenprox, Etiofencarb, Etiofencarb-sulfona, Etiofencarb-sulfoxid, Etlirimol, Etiofumesat, Etioazol, Etoprofos, Famoxadon, Famfur, Fenamifos, Fenamifos-Sulfona, Fenamifos-Sulfoxid, Fenamifos, Fenarimol, Fenaquin, Fenbuconazol, Fenchlorazol-etil, Fenclorfos, Fenhexamid, Fenitrofen, Fenobucarb, Fenoxicarb, Fenoxanil, Fenpirazamină, Fenpropatrin, Fenpropidin, Fenpropimorf, Fenproxiimat, Fensulfoton, Fention, Fention Sulfoxid, Fention oxon sulfoxid, Fention sulfona, Fention-oxon, Fention-oxon-sulfona, Fentoat, Fenuron, Fensvalerat, Fipronil, Fipronil-sulfon, Fipronil-sulfide, Flonicamid, Flubendiamid, Flucitrat 1, Flucitrat 2, Fluazifop-P-butil, Fludioxonil, Fluopicolid, Fluopiram, Fluoxastrobil, Fluquinconazol, Flusilazol, Flutolanil, Flutriafol, Fluxaproxad, Fometanat hidroclorid, Fosalon, Fosfamidon, Fosmet, Fosmet-oxon, Fostiazat, Furatiocarb, Halofenozid, Heptacior, Heptacior exo epoxid, Hexaclorobenzen, Hexaconazol, Hexazinone, Hexazinon, Hexitiazox, HCH-alfa, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Imazalil, Imazametabenz-metil, Imidacloprid, Indoxacarb, Iprovalicarb, Iproconazol, Iprobenfos, Irgarol 1051, Isazofos, Isofenfos-metil, Isofenfos, Isofenfos-oxon, Isodrin, Isoprocarb, Isoproturon, Isouron, Isoxaben, Isoxadifen-etil, Isoxation, Izocarbofos, Izopirazam, Izoprotiolan, Karbutilat, Kresoxim-metil, Lambda-chalotrin, Lactofen, Lenacil, Linuron, Lufenuron, Malacon, Mandipropamid, Mefenacet, Mefenpir-dietil, Mefosolan, Mefanpirin, Metaflurizon, Metalaxil, Metamidofos, Metconazol, Metiocarb, Metiocarb sulfona, Metiocarb sulfoxid, Metomil, Metrafenona, Metribuzin, Metoxifenozid, Metoxuron, Metrafenon, Mevinfos, Mexacarb, Miclobutanil, Molinat, Monocrotofos, Monolinuron, Monuron, Nitenpiram, Nitrofen, Norflurazon, Nuarimol, Ometoat, Orbencarb, Orto-fenifenol, Oxadiazol, Oxadixil, Oxamil, Oxaziciclofomefon, Oxicarboxin, Oxidemeton metil, Paclobutrazol, Paraoxon-etil, Paraoxon-metil, Paration-metil, Pebulate, Pencicuron, Penconazol, Pentopirad, Permetrin-Cis, Permetrin-Trans, Petoxamid, Picolinafen, Picoxistrobin, Pimetozin, Piracarbolid, Piraclofos, Pirazofos, Pirazoxifen, Piridaben, Piridali, Piridafention, Pirifenox, Pirimicarb, Pirimicarb-desmetil, Pirimifos-etil, Pirimifos-metil, Pirioprofen, Pirimetanil, Pralletrin, Pretiacior, Procloraz, Profoxidim, Promecarb, Prometon, Prometrin, Propacior, Propamocarb, Propamocarb-hidroclorid, Propanil, Propargit, Propafos, Propiconazol, Propoxur, Proquinazid, Profuocarb, Proticoconazol, Proticoconazol desito, Protiofos, Propisoclor, Propaquizatop, Propaham, Propazine, Propizamid, Piraclostrobil, Pirimetanil, Quinalfos, Quinoxifen, Quintozene, Quizalofop-P-etil, Resmetrin, Rotenone, Sebumeton, Sedaxan, Setoxidim, Siduron, Siltiofam, Simazin, Simecitrin, Spinetoram, Spinosin-A, Spinosin-D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramat-enoil, Spiroxamina, Sulfoxafol, Tebufenozid, Tebuconazol, Tebufenpirad, Teflubenzuron, Temefos, Terbacil, Terbufos, Terbumeton, Tetraconazol, Tetraclorvinfos, Tetradifon, Tetrametrin, Tebutiuron, Tiametoxam, Tiabendazol, Tiocicarb, Tiofanat-metil, Tolfenpirad, Tolclofos-metil, Tolilfluand, Triazofos, Triadimefon, Triadimenol, Triciclazol, Triclorfon, Trifloxistrobin, Triflumizol, Triflururalin, Triticonazol, Vamidoion, Vinclozolin, XMC (3,5-xiliil metilcarbamat), Zoxamide, Zoxamide.

Metoda multireziduală GS-MS — 2,3,5,6-Tetracloranilina, 3,4-Dicloranilina, 4,4'-Metoxiclor olefin, Acetoclor, Acrinatrîn, Aldrin, Alaclor, Antraquinon, Azinfos-etil, Azinfos-metil, Benfluralin, Bifentrin, Bifenil, Bixafen, Bromfenvinfos, Bromfenvinfos-methyl, Bromofos-etilil, Bromofos-metil, Bromopropilat, Bupirimat, Carfentrazon-etil, Ciflutrin suma, Cipermetrin suma, Ciprodinil, cis-Clordane, Clorfenapir, Clorfenvinfos, Clorobenzilat, Clorotalonil, Cloroneb, Clorprofam, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Clortal-dimetil, Clomazon, Clortiofos, Clozolinat, Coumafos, DDD o, p, DDD p, p, DDT o, p, DDT p, p, DDE o, p, DDE p, p, Di-allyle, Diazinon, Deltametrin, Diclubenil, Dicloufluand, Dicofo, Dieldrin, Diniconazol, Difenilamina, Edifenfos, Endosulfan beta, Endosulfan sulfat, Endrin, Endrin aldehida, Endrin cetona, EPN, Esfenvalerat, Etion, Etiofenprox, Etoprofos, Fenson, Fenamifos, Fenarimol, Fenclorfos, Fenitrofen, Fenpropatrin, Fenpropidin, Fention, Fentoat, Fenvalerat, Fipronil, Flucitrat 1, Flucitrat 2, Fluazifop-P-butil, Flucioralin, Fludioxonil, Fluopiram, Fluquinconazol, Fluridon, Flusilazol, Flutolanil, Flutriafol, Fluvialinat 1, Fluvialinat 2, Fonofos, Fosmet, Heptacior, Heptacior exo epoxid, Hexaclorobenzen, Hexazinone, HCH-alfa, HCH-beta, HCH-delta, HCH-gamma, Iodofenfos, Iprodion, Isazofos, Isodrin, Isofenfos-metil, Kresoxim-metil, Lambda-chalotrin, Leptofos, Linuron, Melation, Metalaxil, Metacrifos, Metacior, Metidation, Metolacior, Metoxiclor, Metrafenon, Metribuzin, Mevinfos, Miclobutanil, Nitrofen, Nonacior, Norflurazon, Oxadiazol, Oxifluorfen, Paclobutrazol, Paration, Paration-metil, Penconazol, Pendimetalin, Pentadobenzonitrile, Permetrin Cis, Permetrin Trans, Perthane, Piraclofos, Pirazofos, Piridaben, Piridali, Piridafention, Pirimetanil, Pirimifos-etil, Pirimifos-metil, Pirioprofen, Procimidon, Profenofos, Propargit, Propizamid, Propacior, Propisoclor, Protiofos, Quinalfos, Quinoxifen, Quintozene, Resmetrin 1, Resmetrin 2, Sedaxan 1, Sedaxan 2, Sulfotep, Sulprofos, Tebuconazol, Tebufenpirad, Tecnazen, Teflutrin, Terbacil, Terbutilazin, Terbufos, Tetraclorvinfos, Tetradifon, Tetrametrin 1, Tetrametrin 2, Tolclofos-metil, Tolilfluand, Triadimefon, Triadimenol, Triazofos, Triciclazol, Triflururalin, Vinclozolin.

Pesticide analizate prin metoda monoreziduală — 2,4-D, Abamectină, Ion bromură, Captan, Cloromequat, Ditiocarbamați, Oxid de etilenă, Fenbutatin oxid, Folpet, Fosetil-AI, Glufosinat de amoniu, Glifosof, Haloxifop, inclusiv haloxifop-P, Hidrazidă maleică, Mepiquat, Nicotină, compuși ai cuprului.

* Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

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 Autorității Vamale Române nr. 120/4.724/2022 privind aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor de origine nonanimală care stabilește condițiile în care se derulează operațiunile de import, export și comerț intraunional de produse și alte ingrediente alimentare de origine nonanimală 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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua

expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic. În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

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

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

i) În cazul în care operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză, 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință sunt suportate de operatorul din domeniul alimentar, care a contestat rezultatul controlului oficial; buletinul de analiză a probei pentru

a doua expertiză și/sau trebuie să fie eliberat de un laborator oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de a doua expertize.

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

l) În cazul suspiciunii de neconformitate sau a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 65, 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; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

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 cooperare și asistență 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. 396/2005, cu amendamentele ulterioare, și art. 2 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, cu amendamentele ulterioare; aceasta se realizează prin evaluarea schemelor de prelevare și testare/sistemului de control al operatorului, analiza înregistrărilor obținute — buletine de analiză obținute în urma testării — și evaluarea acțiunilor corective și preventive întreprinse, prin identificarea corectă a măsurilor corective și preventive în concordanță și proporționale cu neconformitățile constatate; în cazul în care, în urma controlului, se constată nerespectarea cerințelor legislative, se prelevează probe pentru efectuarea analizelor de laborator în vederea verificării conformității cu legislația și a aplicării măsurilor de control ce se impun; costurile aferente prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operatori.

s) La stabilirea Planului cifric la nivel județean sunt luate în considerare criterii precum: numărul depozitelor de destinație ale operatorilor economici care realizează activitatea de import și comerț intraunional, capacitatea depozitelor, ponderea produselor în regimul alimentar, disponibilitatea sezonieră a produselor alimentare, sistemul de control al operatorului economic, volumul importurilor derulate prin posturile de inspecție la frontieră, biroul vamal și depozite de destinație, notificările SRAAF și rezultatele analizelor de laborator privind depășirile limitelor maxime admise din anii precedenți, alte criterii stabilite la nivel județean, precum și de prevederile Regulamentului Comisiei Europene de stabilire a programului de control multianual coordonat al Uniunii Europene și ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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.

C. Controlul oficial al unităților care produc, procesează, depozitează și valorifică produse alimentare 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
6.	Unități de fabricare a sucurilor de fructe și legume	O dată la 2 ani
7.	Unități de fabricare a concentratelelor 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, grăsime și ulei de cacao, a gumei de mestecat, conservarea în zahăr a fructelor, sămburilor de fructe și a altor părți ale plantelor, fabricarea pastilelor, tabletelor, dropsurilor, drajeurilor mentolate și/sau cu alte arome	O dată la 2 ani
31.	Unități pentru fabricarea înghețatei	O dată la 2 ani

Nr. crt.	Unități supuse controlului oficial	Evaluare
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
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
Obținerea în cantități mici a alimentelor de origine nonanimală/Vânzare 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 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	
1.	Depozit alimentar	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
	Unități de alimentație publică	
2.	a) Restaurant, indiferent de specific. 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, inclusiv cu activitate de livrare la comandă	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
3.	Pizzerie	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
4.	Cantină	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
5.	Laborator de cofetărie și/sau patiserie	Anual, pentru fiecare județ: — 100% — < 20 de unități; — 50% — 21-40 de unități — 30% — 41-80 de unități — 10% — > 80 de unități
6.	Cofetărie/Patiserie	Anual pentru fiecare unitate din fiecare județ
7.	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
8.	Magazin alimentar	Minimum 20% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
9.	Hipermarket/Supermarket	Anual, pentru fiecare județ: — 100% — < 15 unități — 50% — 15-30 de unități — 30% — 30-60 de unități — 20% — > 60 de unități
10.	Unități de vânzare prin internet	Minimum 50% din numărul total al unităților pentru fiecare județ
11.	Catering	Semestrial pentru fiecare unitate din fiecare județ
	Alte tipuri de unități	
12.	Automate de vânzare a produselor alimentare	Anual 5% din numărul total de automate
13.	Unități mobile de comercializare a alimentelor	Anual 5% din numărul total de unități
14.	Târg, expoziție de produse alimentare	Un control pentru fiecare târg/expoziție la fiecare organizare

* 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.

Evaluarea unităților de la pct. 1-11 se realizează o singură dată, inclusiv prin completarea lit. G din Fișa de evaluare a unităților de comercializare a produselor alimentare, inclusiv depozite alimentare și baruri, și, după caz, a lit. H din Fișa de evaluare a unităților de alimentație publică înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, publicate pe site-ul ANSVSA, iar supravegherea și controlul acestor tipuri de unități se vor realiza cu frecvența stabilită în tabelul nr. 2.

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 mențin o evidență a unităților evaluate și clasificarea acestora în categorii de risc.

Dacă în urma unui control oficial se constată că nu mai sunt îndeplinite condițiile care au stat la baza clasificării și încadrării în categoria de risc, se realizează reevaluarea unității.

Operatorul poate solicita reevaluarea pentru reîncadrarea în categorii de risc, dar nu mai mult de o dată pe an.

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

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

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

— utilizarea unor produse sau substanțe care pot influența siguranța alimentelor (de 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;

g) 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
	Fruite 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.

(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 al 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 acordat pentru eliminarea neconformităților constatate și data la care se va efectua recontrolul.

d) În cazul suspiciunii de neconformitate sau a loturilor neconforme se aplică prevederile art. 65, 66, 67, 137 și 138 din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA, după caz.

e) 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; 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.

f) Operatorii, în funcție de rezultatele controlului oficial, pot formula contestație în termenele și în condițiile prevăzute de către Legea nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

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

h) Controlul oficial la operatorii care desfășoară activități de vânzare a produselor alimentare prin mijloace de comunicare la distanță, cum ar fi site-uri proprii sau platforme online de tip marketplace, se realizează în special prin verificarea deținerii documentelor de înregistrare prevăzute de legislație, verificarea respectării condițiilor specifice de siguranța alimentelor și verificarea furnizării informațiilor obligatorii care trebuie puse la dispoziția consumatorilor prin mijloace de comunicare la distanță conform art. 14 din Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 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 Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, cu amendamentele ulterioare.

i) Controlul oficial al operatorilor care organizează/facilitează activități de livrare a produselor alimentare comandate prin intermediul platformelor online/la distanță, de la unitățile care produc/dețin alimente la consumatorul final se realizează în special prin verificarea modului în care sunt aduse la cunoștința personalului/livratorilor și sunt implementate cerințele privind igiena personală și a echipamentelor și prin verificarea asigurării condițiilor de transport al alimentelor.

j) Controalele oficiale realizate în baza prezentului capitol vor include și verificări la unitățile de învățământ preuniversitar beneficiare ale Programului național „Masă sănătoasă” stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 1.171/2025 privind instituirea Programului național „Masă sănătoasă” în anul 2026, sau ale Programului pentru școli al României stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 652/2023 privind aprobarea Programului pentru școli al României în perioada 2023-2029, precum și pentru stabilirea bugetului pentru implementarea acestuia în anul școlar 2023-2024, cu modificările și completările ulterioare, sau la unitățile de învățământ beneficiare ale altor programe de sprijin alimentar, pentru care ANSVSA deține competențe.

k) Pentru unitățile prevăzute la pct. 1-62 și 69 din tabelul 1 și pct. 2-11 și 13 din tabelul 2, controalele oficiale efectuate vor include, cel puțin o dată pe an, verificări privind siguranța alimentelor în contextul acțiunilor de diminuare a risipei alimentare, conform responsabilităților stabilite pentru ANSVSA în baza Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, și a Hotărârii Guvernului nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, cu modificările ulterioare.

C1. 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</i> spp.	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de valabilitate	Semestrial, minimum 3 probe din fiecare județ
			Unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se obțin/ambalează/comercializează legume și fructe tăiate*	
2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	<i>Salmonella</i> spp.	Unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se obțin/ambalează/comercializează sucuri de legume și fructe nepasteurizate*	Semestrial, minimum 3 probe din fiecare județ
3.	Semințe încolțite/germeni (gata pentru a fi consumate)	<i>Salmonella</i> spp.	Supermarket/hipermarket	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
		<i>E. coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4	Supermarket/hipermarket	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
		<i>E. coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4 <i>Listeria monocytogenes</i>	Unități de producere germeni	O dată pe an pentru fiecare unitate
4.	Alimente gata pentru consum (care conțin ingrediente de origine nonanimală)	<i>Listeria monocytogenes</i>	Unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se prelucrează/ambalează/comercializează salate verzi sau combinate cu alte legume crude, salate de vinete, de năut, fasole bătută, altele de acest tip*	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
			Unități de producție a legumelor și fructelor congelate	Anual, maximum 2 probe din fiecare județ
			Depozite de legume și fructe congelate	Anual, maximum 2 probe din fiecare județ

1	2	3	4	5
5.	Plante aromatice și condimente (mentă, busuioc, coriandru, piper); semințe de susan; alte plante aromatice și condimente	<i>Salmonella</i> spp. ⁽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
			Unități de ambalare	Anual, maximum 2 probe din fiecare județ
			Posturi de inspecție la frontieră Birouri vamale	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine
			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
6.	Alimente gata de consum vegetale cu frunze verzi, vegetale cu bulbi și tulpini; roșii, pepene	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁾	Depozite alimentare Unități de ambalare	Anual, maximum 2 probe din fiecare județ
		<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁾	Unități de producție primară	Anual, minimum o probă, maximum 5 probe din fiecare județ
		<i>E. coli</i> producătoare de toxină Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 și O104:H4		Anual, minimum o probă, maximum 5 probe din fiecare județ
7.	Vegetale cu frunze verzi Fructe de pădure moi	Hepatita A <i>Norovirus</i> ⁽³⁾	Unități de producție primară Depozite alimentare	Anual, maximum 2 probe din fiecare județ
8.	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
9.	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 Fabricarea sucurilor de fructe și legume Fabricarea produselor din cacao, a ciocolatei și a produselor zaharoase Fabricarea macaroanelor, tăițeiilor, cușcușului și a altor produse făinoase similare Fabricarea berii	Lunar, maximum 2 probe din unități alese în mod aleatoriu, din fiecare județ
10.	Apă ⁽²⁾	<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 în sticle sau alte recipiente	O probă pe an de la fiecare unitate și maximum 10 probe pe an
		<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
		<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
11.	Apă minerală și apă de izvor ⁽⁵⁾	<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	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale Depozite de destinație	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine 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

1	2	3	4	5
12.	Condimente	<i>Bacillus cereus</i> ⁽⁶⁾	Depozite alimentare Unități de fabricare Unități de ambalare	O probă pe an din fiecare județ

* Unități independente sau integrate în alte tipuri de unități.

** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

(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 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-au detectat *Norovirus* și *Hepatita A* în 25 g».

(4) Se utilizează cea mai recentă versiune a metodei analitice de referință sau o metodă validată prin comparație cu aceasta în conformitate cu protocolul stabilit în EN ISO 18744/2016; 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 stabilite în Regulamentul (CE) nr. 178/2002, cu amendamentele ulterioare, criteriul aplicat «nu s-au detectat *Cryptosporidium* și *Giardia* în 25 g».

(5) Apele minerale naturale extrase provenite din țări terțe sunt importate în România după ce acestea au fost recunoscute ca ape minerale naturale de Autoritatea Națională de Reglementare în Domeniul Minier, Petroler și al Stocării Geologice a Dioxidului de Carbon sau de un stat membru al Uniunii Europene. Lista apelor minerale naturale recunoscute de statele membre, Regatul Unit al Marii Britanii (Irlanda de Nord) și țările EEA, în conformitate cu articolul 1 din Directiva 2009/54/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 18 iunie 2009 privind exploatarea și comercializarea apelor minerale, este publicată la următoarea adresă de web: https://food.ec.europa.eu/document/download/ec4fbc0-7185-4dce-820a-27f7e2653dad_en?filename=labeling-nutrition_mineral-waters_list_eu-recognised.pdf.

(6) 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 7932; pentru fiecare probă se colectează un număr n = 5 unități de prelevare, fiecare având o greutate minimă de 100 g.

C2. 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: Unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se obțin/ambalează/comercializează legume și fructe tăiate*	Semestrial, minimum 3 probe din fiecare județ
2.	Sucuri de legume și fructe nepasteurizate (gata pentru a fi consumate)	<i>Escherichia coli</i>	Sfârșitul procesului de fabricație în: Unități înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor în care se obțin/ambalează/comercializează sucuri de legume și fructe nepasteurizate*	Semestrial, minimum 3 probe din fiecare județ

* Unități independente sau integrate în alte tipuri de unități.

** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

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 afișate pe site-ul acesteia.

C3. Criterii microbiologice stabilite la nivel național, 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>	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
2.	Condimente și amestecuri de condimente	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojii și mucegaiuri	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea condimentelor și amestecuri de condimente Unități de ambalare condimente și amestecuri de condimente	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
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	Sfârșitul procesului de fabricație Fabricarea sucurilor de fructe și legume	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ

1	2	3	4	5
4.	Produse de panificație cu umpluturi	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
5.	Alune, nuci (miez)	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Depozite Unități de sortare, ambalare	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
6.	Sandvișuri, mâncăruri tip fast-food și alte preparate culinare gata de consum	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Cantine și alte unități de preparare a hranei (catering) Restaurante, inclusiv fast food	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
7.	Semințe de consum	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Depozite de semințe de consum Unități de sortare, ambalare	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
8.	Ceai (plantă pentru infuzie)	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Unități de fabricare a ceaiului Unități de sortare, ambalare	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
9.	Paste făinoase (inclusiv cu umpluturi)	<i>Enterobacteriaceae</i> Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Unități producție paste făinoase	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
10.	Făinuri pentru panificație	Drojii și mucegaiuri	<i>Sfârșitul procesului de fabricație</i> Fabricarea produselor de morărit	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ
11.	Amidon	<i>Bacillus cereus</i> (spori)	<i>Sfârșitul procesului tehnologic</i> Unități de fabricarea a amidonului Unități de ambalare	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ

* Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

Precizări tehnice:

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

b) Condițiile microbiologice pentru produsele din tabelele de la lit. C.1 și C.2 trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005, cu amendamentele ulterioare, ale Ordonanței Guvernului nr. 7/2023 privind calitatea apei destinate consumului uman, aprobată cu modificări prin Legea nr. 96/2024, 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 de la lit. C.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 căreia se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația în domeniul alimentar.

d) Prelevarea se realizează de către personalul de specialitate din cadrul DSVSA, prin metode diferite de prelevare în funcție de produs, în conformitate cu procedura «Prelevarea probelor de produse alimentare în vederea testării microbiologice» elaborată de ANSVSA și afișată pe site-ul acesteia; pentru probele care nu sunt prelevate în ambalajul final se utilizează tehnici aseptice de prelevare; pentru fiecare probă prelevată se vor folosi instrumente sterile; 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 acesteia pe perioada transportului; recipientul în care se pune proba recoltată trebuie să fie sigilat astfel încât deschiderile neautorizate să fie detectabile și trimise 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 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 faptului că dreptul la prelevarea unei cantități suficiente de probe în conformitate cu articolul 35 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu este posibil din punct de vedere tehnic deoarece perisabilitatea, degradabilitatea sau activitatea agentului biologic care urmează să fie analizat împiedică (sau limitează intervalul de timp pentru) depozitarea și manipularea probelor în conformitate cu articolul 34 alineatul (5) din Regulamentul (UE) 2017/625.

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 expert care deține calificări/certificări naționale/internaționale recunoscute conform legii. În domeniul disputat, expertul este o persoană care are calificarea adecvată, este instruită 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 realizează 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 de către un alt expert; costurile suplimentare privind examinarea documentelor sunt suportate de operator, care a contestat rezultatul controlului oficial.

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. 65, 66, 67, 137 și 138 din Regulamentul (UE) 2.017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA 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 cooperare și asistență administrativă, și prelevează probe și pentru următoarele loturi cu origine comună cu cea a lotului necorespunzător, până la obținerea de rezultate care să se încadreze în criteriile de acceptabilitate; în aceste situații, probele prelevate sunt însoțite de o notă justificativă în care se precizează motivația recoltării acestora în afara frecvenței stabilite prin prezentele norme metodologice; costurile aferente

prelevării, transportului și testării produselor alimentare sunt suportate de operator.

o) La stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criteriile precum: numărul și mărimea unității, tipul de produs, capacitatea depozitelor, sistemul de control al operatorului, notificările transmise prin intermediul SRAAF și rezultatele obținute în anii precedenți în urma analizelor de laborator privind neconformitățile cu legislația, istoricul operatorului privind respectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor, stadiul de implementare a unei/unor proceduri bazate pe principiile HACCP; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate anterior și/sau pe alte criterii stabilite la nivel județean, 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

p) Supravegherea unităților cu activitate în domeniul alimentar se face în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2.017/625, 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/sistemului de control al operatorului, analiza înregistrărilor obținute, buletinelor 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.

C4. Realizarea de teste de sanitație

C4.1. Prelevare de probe din mediu pentru stabilirea eficienței operațiunilor de igienizare în unități care produc, 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	Trimestrial 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	Trimestrial 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)	Enterobacteriaceae Stafilococ coagulazo-pozitiv
Aeromicrofloră	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, depozitare și comercializare	Număr total de germeni Numărul total de drojdii și mucegaiuri
Recipienti de sticlă, metal, material plastic, inclusiv capace, capse	Trimestrial 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	Trimestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ	Unități de procesare, ambalare 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

C4.2. Prelevare de probe din mediu pentru detectarea *Listeria monocytogenes*

Teste de sanitație	Frecvența controlului	Locul de prelevare	Examen microbiologic
1	2	3	4
5 suprafețe de lucru care vin în contact cu produsul alimentar 5 suprafețe de lucru 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 C4:

Analizele se efectuează în laboratoarele specializate, desemnate de ANSVSA.

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.

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.

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 proba 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.

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.

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 condițiile prevăzute de Legea nr. 554/2004, cu modificările și completările ulterioare.

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.

D. Controlul oficial privind caracteristicile de calitate ale produselor alimentare; substanțele a căror utilizare în produsele alimentare este interzisă, supusă restricțiilor sau se află sub control comunitar

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	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
2.	Sucuri de legume ⁽²⁾	Substanța uscată solubilă (exclusiv adaosul de sare), % grade refractometrice, la 20°C	Unități de fabricare	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
3.	Maioneze și sosuri de maioneze ⁽³⁾	Aciditatea exprimată în acid acetic (%)	Unități de fabricare	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
4.	Vin ⁽⁴⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Conținutul în zaharuri		
		Alcoolul metilic		
5.	Băuturi alcoolice distilate ⁽⁵⁾	Concentrația alcoolică	Unități de fabricare	Semestrial de la maximum 3 unități din fiecare județ
		Alcoolul metilic		
		Conținutul în substanțe volatile		
		Extractul sec total		
6.	Bulion și pastă de tomate ⁽⁶⁾	Conținutul de substanță uscată solubilă	Unități de fabricare	Semestrial, maximum 3 probe din fiecare județ
7.	Ape de izvor/minerale utilizate ca materie primă ⁽¹⁰⁾	Conținutul 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 ⁽¹⁵⁾	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

1	2	3	4	5
			Depozit de destinație Depozit alimentar Unitate de ambalare/imbuetiere	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/biroul vamal
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
			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/biroul vamal
			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
			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
11.	Alimente de origine nonanimală prăjite (de exemplu, cartofi prăjiți, inele de ceapă prăjite, chipsuri de cartofi, boabe de porumb prăjite, porumb expandat și prăjit, rondele de porumb expandat, snacksuri din porumb expandat, altele)		Restaurant Fast-food Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			Depozit alimentar Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
12.	Popcorn pentru microunde		Unități de fabricație Depozite alimentare	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			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
13.	Grăsimi și uleiuri parțial hidrogenate, unele margarine (în special de natură industrială, de exemplu: ulei de cocos, ulei de palmier, amestecuri de uleiuri vegetale, ulei de floarea soarelui parțial hidrogenat)		Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			Depozit alimentar Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			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
14.	Produse de cofetărie: prăjituri cu umplutură/cremă (de exemplu, prăjitură de tip eclair)		Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			Depozit alimentar Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			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

1	2	3	4	5
15.	Creme gata de consum folosite pentru umplerea produselor de cofetărie de origine nonanimală		Unități de fabricație	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			Depozit alimentar	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			Supermarket/Hipermarket	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ
			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
16.	Sare	Identificarea corpurilor străine, a culorii sau gustului impropriu	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal	Minimum o probă pe an pentru fiecare țară terță de origine
			Depozit alimentar Depozit de destinație	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele autohtone provenite din state membre ale Uniunii Europene și cele provenind din import care nu au fost prelevate la posturile de inspecție la frontieră/biroul vamal
17.	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

Solvenți de extracție

Nr. crt.	Denumirea produsului alimentar	Denumirea solventului de extracție	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor*
1	2	3	4	5
1	Grăsimi Uleiuri vegetale	Hexan ^{(14), (9)}	Unități pentru producerea sau fracționarea grăsimilor și a uleiurilor	O dată pe an de la fiecare unitate
			Unități pentru pregătirea produselor proteice și a făinii degresate	O dată pe an de la fiecare unitate
			Unități pentru pregătirea germenilor de cereale degresate	O dată pe an de la fiecare unitate
2	Grăsimi Uleiuri vegetale	2-metiloxolan ^{(14), (9)}	Unități pentru producția sau fracționarea grăsimilor și a uleiurilor și producția de unt de cacao	O dată pe an de la fiecare unitate
	Produse proteice degresate și făinuri degresate		Unități pentru pregătirea produselor proteice degresate și a făinurilor degresate	O dată pe an de la fiecare unitate
	Germenii de cereale degresate		Unități pentru pregătirea germenilor de cereale degresate	O dată pe an de la fiecare unitate
3	Cafea Ceai	Acetat de metil ^{(14), (9)}	Unități unde au loc operațiuni pentru decofeinizarea sau înlăturarea compușilor iritanți și amari din cafea și ceai	O dată pe an de la fiecare unitate
	Zahăr		Unități pentru producerea zahărului pentru melase	O dată pe an de la fiecare unitate

1	2	3	4	5
4	Grăsimi sau uleiuri	Etilmetilicetonă ^{(14), (9)}	Unități pentru fracționarea grăsimilor și a uleiurilor	O dată pe an de la fiecare unitate
	Cafea sau ceai		Unități unde au loc operațiuni pentru decofeinizarea sau înlăturarea compușilor iritanți și amari din cafea și ceai	O dată pe an de la fiecare unitate
5	Cafea prăjită Ceai	Diclor metan ^{(14), (9)}	Unități unde au loc operațiuni pentru decofeinizarea sau înlăturarea compușilor iritanți și amari din cafea și ceai	O dată pe an de la fiecare unitate
6	Produse alimentare care au fost obținute prin utilizarea metanolului în procesul de producție	Metanol ^{(14), (9)}	Pentru toate utilizările	O dată pe an de la fiecare unitate
7	Produse alimentare obținute prin utilizarea propanolului-2 în procesul de producție	Propanol-2 ^{(14), (9)}	Pentru toate utilizările	O dată pe an de la fiecare unitate

Substanțe susceptibile de a avea efecte psihoactive, substanțe psihotrope și stupefiante

Nr. crt.	Matrici	Denumirea substanței	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	Ciocolată Produse de patiserie Bomboane Drajeuri Piure de fructe Băuturi nealcoolice Sucuri de fructe Siropuri Produse fără elemente de identificare, etichetă care ar putea fi destinată consumului uman	Substanțe susceptibile de a avea efecte psihoactive, substanțe psihotrope și stupefiante ⁽¹⁶⁾	Depozite alimentare Unități de fabricare Unități de comercializare	La suspiciune/notificare din partea altor instituții specializate în domeniu

Substanțe active farmaceutice interzise⁽¹⁷⁾

Nr. crt.	Matrici	Denumirea substanței	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor
1	Ceaiuri Suplimente alimentare care conțin exclusiv produse de origine vegetală și preparate ale acestora ^{(18), (9)}	Sibutramină Sildenafil	Unități de comerț cu amănuntul Supermarket/hipermarket	La suspiciune/notificare din partea altor instituții de la nivel național sau european

* Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

(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, și prin Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015, cu modificările ulterioare.

(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 și 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 Ordonanței Guvernului nr. 7/2023, aprobată cu modificări prin Legea nr. 96/2024.

(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 Autorității Naționale de Reglementare în Domeniul Minier, Petrolier și al Stocării Geologice a Dioxidului de Carbon nr. 257/2025 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 și 42 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 a produselor provenind din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene, astfel 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 Autorității Vamale Române nr. 120/4.724/2022, cu modificările ulterioare.

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

(14) Utilizarea solvenților de extracție la fabricarea produselor alimentare sau a ingredientelor alimentare, a substanțelor și materiilor listate în coloana 3 din tabelul de mai sus se realizează în condițiile de utilizare și, după caz, până la limitele reziduale maxime specificate în prevederile Directivei 2009/32/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 aprilie 2009 de apropiere legislațiilor statelor membre privind solvenții de extracție utilizați la fabricarea produselor alimentare și a ingredientelor alimentare, cu amendamentele ulterioare, și în prevederile prevăzute de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al ministrului sănătății nr. 167/5.390/2024 pentru aprobarea Normelor privind solvenții de extracție utilizați în producerea alimentelor și a ingredientelor alimentare.

(15) Procedura de realizare a controlului oficial pentru identificarea uleiurilor vegetale de altă natură din uleiul de măsline și metoda de analiză utilizată în laboratoarele oficiale sunt cele stabilite de Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2.105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, și de Regulamentul delegat (UE) 2022/2.104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2.568/91 al Comisiei și a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei.

(16) Substanțele susceptibile de a avea efecte psihoactive, substanțele psihotrope și stupefiantele sunt substanțele reglementate de Legea nr. 194/2011 privind combaterea operațiunilor cu produse susceptibile de a avea efecte psihoactive, altele decât cele prevăzute de acte normative în vigoare, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

(17) La evaluarea prezentei substanțelor active farmaceutice se aplică prevederile art. 14 din Regulamentul (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.

(18) Preparatele de origine vegetală pentru suplimentele alimentare sunt obținute din produse vegetale (de exemplu, plante întregi, părți din plante, plante fragmentate sau tăiate), prin diferite procese (de exemplu, presarea, stoarcerea, extracția, fracționarea, distilarea, concentrarea, uscarea și fermentarea). Preparatele de origine vegetală includ plantele mărunțite sau sub formă de pulbere, părți din plante, alge, ciuperci, licheni, tincturi, extracte, uleiuri esențiale, altele decât uleiurile și grăsimile vegetale (cu excepția untului și a uleiului de nucă de cocos), destinate consumului uman direct sau utilizării ca ingrediente în produse alimentare), sucurile stoarse și exsudatele prelucrate.

Precizări tehnice:

a) Analizele se efectuează la laboratoarele specializate, desemnate de Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor.

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 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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic; în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă

tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză 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 instruită 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. 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

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

j) În cazul în care există suspiciuni fundamentate cu privire la nerespectarea legislației privind calitatea și siguranța alimentelor, personalul de specialitate din cadrul DSVSA efectuează controale oficiale pentru a confirma sau pentru a elimina suspiciunea; lotul este reținut oficial până la finalizarea controalelor oficiale; acestea constau în: controlul documentelor care însoțesc lotul, examinarea vizuală pentru asigurarea corespondenței dintre certificatele sau alte documente care însoțesc lotul și 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. 65, 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 cooperare și asistență 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.

E. Controlul oficial al produselor ecologice

Nr. crt.	Denumirea parametrului	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența controalelor de identitate și a controalelor fizice*
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	Legume Fructe Cereale Semințe oleaginoase Condimente 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 Ceai Mălai de porumb Ulei	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

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 în prevederile Legii nr. 182/2020 pentru stabilirea conținutului de acizi grași trans în produsele alimentare destinate consumului uman.

n) În cadrul controlului oficial privind solvenții de extracție se urmărește respectarea legislației aplicabile, atât prin realizarea controlului documentar pentru verificarea condițiilor de utilizare a solvenților de extracție utilizați în procesul de prelucrare a materiilor prime, produselor alimentare, componentelor alimentare sau ingredientelor alimentare, cât și prin prelevare de probe pentru determinarea reziduurilor de solvenți; personalul de specialitate din cadrul DSVSA verifică criterii de puritate specifice pentru solvenții de extracție utilizați în procesul de producție.

o) 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 cooperare și asistență administrativă și alte criterii stabilite la nivel județean; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023 privind aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor de origine nonanimală care stabilește condițiile în care se elaborează, se implementează și se verifică autocontrolul operatorilor din domeniul produselor alimentare de origine nonanimală.

p) 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.

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

1	2	3	4	5
2.	OMG	Produse care conțin, constau sau sunt obținute din soia	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
		Produse care conțin, constau sau sunt obținute din porumb	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
		Produse care conțin, constau sau sunt obținute din rapiță	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
3.	Tratarea cu radiații ionizante	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
		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
		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

¹ Din lista reziduurilor de pesticide analizate prin metode multireziduale bazate pe GC-MS și LC-MS, precum și prin metode monoreziduale, fac parte cele 21 de substanțe active neautorizate pentru utilizare în producția ecologică, identificate cu o frecvență ridicată în aceste produse. Aceste constatări sunt menționate în Raportul tehnic elaborat de EFSA în anul 2025, intitulat «Findings of not authorised substances in food and feed certified as organic». Substanțele respective sunt: fosetil-Al, glifosat, cipermetrină, imidacloprid, boscalid, tebuconazol, folpet, pirimifos-metil, azoxistrobin, fluopiram, lambda-cihalotrin, acetamiprid, clomequat, pendimetalin, spirotetramat, ciprodinil, cloridazon, piriproxifen, fludioxonil, difenoconazol și deltametrină.

* Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări prin SRAFF, AAC.

Precizări tehnice:

a) Controlul oficial la importul produselor ecologice se realizează în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului, cu amendamentele ulterioare, ale Regulamentului delegat (UE) 2021/2.306 al Comisiei din 21 octombrie 2021 de completare a Regulamentului (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind controalele oficiale asupra transporturilor de produse ecologice și de produse în conversie destinate importului în Uniune și privind certificatul de inspecție, ale Regulamentului delegat (UE) 2021/2.305 al Comisiei din 21 octombrie 2021 de completare a Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind cazurile și, condițiile în care produsele ecologice și produsele în conversie sunt scutite de controalele oficiale la posturile de control la frontieră, locul de efectuare a controalelor oficiale pentru astfel de produse și de modificare a Regulamentelor delegate (UE) 2019/2.123 și (UE) 2019/2.124 ale Comisiei, ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2021/2.307 al Comisiei din 21 octombrie 2021 de stabilire a normelor privind documentele și notificările necesare pentru produsele ecologice și produsele în conversie destinate importului în Uniune, ale Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2021/1.165 al Comisiei din 15 iulie 2021 de autorizare a anumitor produse și substanțe pentru utilizarea în producția ecologică și de stabilire a listelor acestora și ale Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale și al președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 29/21/2024 pentru aprobarea regulilor naționale privind importul de produse ecologice și de produse în conversie din țări terțe, pe teritoriul României.

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

c) Doza de radiație ionizantă 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 ionizante 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.

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) 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 ionizante 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.

f) 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, cu modificările și completările ulterioare, 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.

g) 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.

h) Prelevarea de probe pentru analiza organismelor modificate genetic se realizează în conformitate cu prevederile Recomandării nr. 787 din 4 octombrie 2004 a Comisiei privind liniile directoare pentru prelevarea de probe și detecția organismelor modificate genetic și a materialului produs din organisme genetic ca sau în produse și ale Ghidului privind verificarea și prelevarea de probe pentru alimentele și furajele care conțin sau pot conține organisme modificate genetic.

i) Nivelurile maxime admise de reziduuri de pesticide sunt în conformitate cu prevederile Regulamentul (CE) nr. 396/2005, cu amendamentele ulterioare, și cu prevederile Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale și al ministrului sănătății nr. 12/181/380/2009.

j) La selectarea transporturilor în vederea realizării controlului de identitate și a controlului fizic sunt luate în considerare criterii precum: țara de origine, tipul de produs, lista țărilor terțe cu risc ridicat și a produselor cu risc ridicat stabilite anual de Comisia Europeană, volumul importurilor derulate prin posturile de control la frontieră/biroul vamal, notificările prin SRAAF, Sistemul de cooperare și asistență administrativă și OFIS, precum și de prevederile Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/1.793, cu amendamentele ulterioare.

k) Prelevarea probelor în vederea determinării reziduurilor de pesticide 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, 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.

l) 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.

m) 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.

n) 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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de

operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic; în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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.

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

p) În cazul în care operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză 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 realizează examinarea documentară în cadrul celei de-a doua expertize din partea operatorului.

q) În cazul în care, în urma celei de-a doua expertize menționate la lit. m), 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

r) 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.

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

t) 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.

u) 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 fiind suportate de operatori.

v) În cazul suspiciunii fundamentate privind nerespectarea legislației din domeniul siguranței alimentelor/loturilor neconforme se aplică prevederile art. 65, 66, 67, 137 și 138 din Regulamentul (UE) 2017/625 și ale procedurilor specifice elaborate de ANSVSA și afișate pe site-ul acestuia, după caz.

w) 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 cooperare și asistență 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 fiind suportate de operator.

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

F. Controlul oficial al substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe 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		
2.	Arahide și produse derivate (<i>Arachis hypogaea</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	Semestrial 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	Semestrial de la maximum 2 unități din fiecare județ Ori de câte ori situația o impune

1	2	3	4	5
			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/biroul 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.	Soia	Produse alimentare care nu conțin soia	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/biroul 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
7.	Combi-națiile 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 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) 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) 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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care

există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

- (ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic; în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.
- (iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.
- (iv) 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 exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză 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 realizează 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. 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial acreditat conform SR ISO EN 17025 care utilizează o metodă de

determinare ce prezintă criteriile de performanță cel puțin egale cu cele ale metodei de determinare prin care s-a analizat proba de laborator; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

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 și 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. 65, 66, 67, 137 și 138 din Regulamentul (UE) 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 cooperare și asistență 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 stabilirea Planului cifric la nivel județean privind planificarea probelor sunt luate în considerare criteriile, precum: numărul și mărimea unității, sistemul de control al operatorului, notificările transmise prin intermediul SRAAF sau prin Sistemul de cooperare și asistență administrativă și alte criterii stabilite la nivel județean; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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

G. Controlul oficial privind utilizarea agenților de ameliorare în produsele alimentare

Nr. crt.	Aditivi/Substanțe interzise	Denumirea produselor alimentare supuse controlului, cu precizarea numărului categoriei de alimente conform Regulamentului (CE) nr. 1.333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, cu amendamentele ulterioare	Locul de prelevare a probelor	Frecvența de recoltare a probelor*
1.	2.	3.	4.	5.
1.	Tartrazina (E 102)	<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"> Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe semestru
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.) — Tăieței (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"> Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine 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"> Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe semestru
4.	Eritrozina (E 127)	<ul style="list-style-type: none"> — Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5.) — Produse de cofetărie (5.) — Cereale pentru micul dejun (6.3.) — Paste făinoase (6.4.) — Tăieței (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"> Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe an
5.	Alți coloranți solubili: Tartrazina (E 102), Sunset yellow (E 110), Amarant (E 123), Roșu ponceau 4R (E 124), Eritrozina (E 127), R2G (E 128), Roșu Allura (E 129), Brilliant Blue (E 133), Verde S (E 142)	— Condimente (12.2.1)	<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"> Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe semestru

1.	2.	3.	4.	5.
6.	Acid sorbic — sorbat de potasiu; acid benzoic — benzoați (E 200-213)	— Preparate din fructe și legume (sucuri vegetale, inclusiv lapte cocos) (4.2.4.1) — Gem, jeleuri și marmelade și alte produse similare (4.2.5.) — Băuturi nealcoolice (sucuri fructe) (14.1.)	Unități de fabricare	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru
			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
7.	Acid benzoic-benzoați (E 210-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	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			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
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru
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	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			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
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe semestru
		— 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	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			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
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe an
9.	Acid glutamic — glutamați (E 620-625)	— Supe (12.5.)	Unități de fabricare	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			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
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe an
10.	Acesulfam (E 950)	— 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	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ
			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
			Unități de depozitare/comercializare (produse provenite din comerț intracomunitar sau țări terțe, nesupuse prelevării de probe la import)	O probă pe an

1.	2.	3.	4.	5.
11.	Aspartam (E 951)	— 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 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)	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe an
12.	Zaharina (E 954) 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 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)	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe an
13.	Coloranți Sudan	— Fructe și legume prelucrate (4.2.4): pastă de tomate, bulion — Ierburii și condimente (12.2.1.): boia — Sosuri (12.6.): sosuri roșii, ketchup	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)	Anual de la maximum 3 unități din fiecare județ Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi de produse pentru fiecare țară de origine O probă pe an
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

* Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări prin SRAFF, AAC.

NOTĂ:

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, 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 substanțelor interzise, cât și prelevarea probelor de alimente pentru determinarea prezenței substanțelor interzise, respectiv verificarea 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 cooperare și asistență 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; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie

să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operator economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic; în cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză, 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 realizează 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. 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

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. 65, 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 cooperare și asistență 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 și 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.

H. 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	Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă
2.	Cereale	Depozit/Siloz	Maximum 2 probe pe an pentru fiecare județ, pentru produsele provenite din producția internă
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
4.	Legume, plante, rădăcini și tuberculi alimentari Fructe comestibile; coajă de agrume și de pepene galben Cafea, ceai și condimente, cu excepția maté-ului Cereale Produse de panificație; malt; amidoane și fecule; gluten; inulină Seminte și fructe oleaginoase; sămburi, seminte și fructe diverse; plante industriale și medicinale Uleiuri vegetale stabile, fluide sau solide, brute, epurate sau rafinate Grăsimi și uleiuri animale sau vegetale hidrogenate, chiar și rafinate, dar nepreparate Margarină, înlocuitor de osânză și alte grăsimi alimentare preparate Zahăr din sfeclă și din trestie, în stare solidă Alte tipuri de zahăr; siropuri; înlocuitori de miere, chiar și amestecați cu miere naturală; zahăr și melasă caramelizate Boabe de cacao întregi și zdrobite, brute sau măcinate Preparate din legume, zarzavaturi, fructe și alte plante sau părți din plante Must de struguri parțial fermentați, chiar dacă fermentația este oprită prin alt procedeu decât cu ajutorul alcoolului Vin din struguri proaspeți; must de struguri proaspeți oprit din fermentație, inclusiv mistelă Bere Glucoză și sirop de glucoză Lactoză și sirop de lactoză Albumine (inclusiv concentratele din două sau mai multe proteine din zer, care conțin în greutate mai mult de 80% proteine din zer, calculate pe materie uscată), albuminați și alți derivați ai albuminei Porumb zaharat, nefiert sau fiert în apă sau abur, congelat Porumb zaharat, conservat provizoriu (de exemplu, prin gazare cu gaz bioxid de sulf, în saramură, în apă sulfurată sau în alte soluții care să asigure provizoriu conservarea sa), dar impropriu consumului în această stare Dulciuri fără cacao (inclusiv ciocolata albă), cu excepția extractelor de lemn dulce cu conținut de zaharoză mai mare de 10%, fără adaos de alte materii Ciocolată și alte preparate alimentare cu conținut de cacao Paste alimentare, fie fierte, fie spaghetti, macaroane, tăieței, lasagna, gnocchi, ravioli, cannelloni, cu excepția pastelor alimentare umplute 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)	Posturi de inspecție la frontieră Birou vamal Depozite de destinație ale produselor provenite din țări terțe/state membre ale Uniunii Europene* Unități de comerț cu amănuntul Supermarket/Hipermarket, magazine specializate	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare produs pentru fiecare țară terță de origine O dată pe an de la fiecare unitate, pentru fiecare țară de origine, la transporturile care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau punctul final de import Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre din Uniunea Europeană și țări terțe

1.	2.	3.	4.
	<p>Produse de panificație, de patiserie sau 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>Drojdii 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</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</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</p> <p>Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</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</p> <p>Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</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 improprie 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</p> <p>Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă</p>
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)	<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</p> <p>Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenind din state membre ale Uniunii Europene</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate pentru produsele provenite din producția internă</p>
10.	Ciuperci, preparate sau conservate în oțet sau acid acetic, altele decât ciupercile de cultură (NC 2001 90 50)	<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</p> <p>Semestrial, maximum 2 probe din fiecare județ, pentru produsele provenite din state membre ale Uniunii Europene</p> <p>O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă</p>

1.	2.	3.	4.
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
		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
		Unități de prelucrare și procesare	O dată pe an pentru fiecare unitate, pentru produsele provenite din producția internă
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
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 completările și modificările 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/notificarea de comerț intraunional prevăzut(ă) în Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al președintelui Vamale Române nr. 120/4.724/2022, 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, din 6.08.2020, în Regulamentul (Euratom) 2016/52 al Consiliului din 15 ianuarie 2016 de stabilire a nivelurilor maxime permise de contaminare radioactivă a alimentelor și furajelor în urma unui accident nuclear sau a oricărui alt caz de urgență radiologică și de abrogare a Regulamentului (Euratom) nr. 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.

** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de

operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic. În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă, având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză sau «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE)

2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză 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 instruită 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. 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

i) Loturile de produse alimentare care fac obiectul diferendului între DSVSA responsabile 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 certificate 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. 65, 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 cooperare și asistență 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 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 cooperare și asistență administrativă, și alte criterii stabilite la nivel județean; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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

I. 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/birourile vamale
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/birourile vamale

Nr. crt.	Denumirea produsului	Locul de prelevare	Frecvența de recoltare a probelor***
1	2	3	4
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
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 Autorității Vamale Române nr. 120/4.724/2022, 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.

*** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

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, cu modificările și completările ulterioare, 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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic. În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este relevantă, adecvată și posibilă, personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiză sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză, 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

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. 65, 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 cooperare și asistență 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 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 Cooperare și Asistență Administrativă și alte criterii stabilite la nivel județean; frecvența prelevărilor de probe 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 criteriile enumerate 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; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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

J. Controlul oficial al organismelor modificate genetic în alimente

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

Nr. crt.	Unitatea/Locul de control	Modalitate de supraveghere și control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor**
1.	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Control documentar la toate transporturile și controlul de identitate la 5% din numărul de transporturi	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine
2.	Depozite de semințe de consum (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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale

Nr. crt.	Unitatea/Locul de control	Modalitate de supraveghere și control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor**
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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
5.	Unități de comercializare a alimentelor care conțin, constau sau sunt obținute din soia	O dată pe semestru la maximum 3 unități/județ*	O dată pe an prin recoltare de probe, de la maximum 3 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

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

Nr. crt.	Unitatea/Locul de control	Modalitate control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor**
1.	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Control documentar la toate transporturile și controlul de identitate la 5% din numărul de transporturi	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine
2.	Depozite de semințe de consum (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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
5.	Unități de comercializare a porumbului/produselor care conțin, constau sau sunt obținute din porumb	O dată pe semestru la maximum 3 unități/județ*	O dată pe an prin recoltare de probe de la maximum 3 unități/județ, la produsele declarate a fi libere de organisme modificate genetic

3. Produse alimentare care conțin, constau sau sunt obținute din rapiță

Nr. crt.	Unitatea/Locul de control	Modalitate control	
		Prin verificare	Prin recoltarea de probe pentru examene de laborator
		Frecvența	Frecvența de recoltare a probelor**
1.	Posturi de inspecție la frontieră Birourile vamale	Control documentar la toate transporturile și controlul de identitate la 5% din numărul de transporturi	Minimum o probă pe an și maximum 5% pe an din numărul de transporturi din fiecare țară terță de origine
2.	Depozite de cereale/semințe oleaginoase (rapiță)	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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
3.	Unități producătoare de ulei din rapiță	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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale
4.	Unități pentru producerea de alimente care utilizează rapiță, altele decât cele pentru producția de ulei	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, declarate a fi libere de organisme modificate genetic, la transporturile de la care nu au fost prelevate în posturile de inspecție la frontieră sau birourile vamale

4. Produse alimentare 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.

** Frecvența controalelor poate fi mărită ori de câte ori există situații neprevăzute și/sau indicii că siguranța produselor alimentare poate fi afectată, cum ar fi la suspiciuni, sesizări, reclamații, notificări.

Precizări tehnice:

a) Analizele pentru identificarea și cuantificarea organismelor modificate genetic în alimente 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 nr. 787 din 4 octombrie 2004 a Comisiei 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 Ordinului președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 94/2006 pentru aprobarea Liniilor directoare privind prelevarea de probe și analiza organismelor modificate genetic, a organismelor modificate genetic ca produse, precum și a produselor care conțin sau pot conține organisme modificate genetic și ale Ghidului privind verificarea și prelevarea de probe pentru alimentele și furajele care conțin sau pot conține organisme modificate genetic.

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

d) Operatorii, 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.

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 și/sau pentru efectuarea unei alte analize de către un alt laborator oficial, proba de referință, în cazul în care există un diferend între DSVSA și operatori, pe baza celei de-a doua expertize; proba pentru a doua expertiză este păstrată în condiții adecvate de operatorul economic, iar proba de referință este păstrată de laboratorul oficial care analizează proba de laborator.

(ii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe pentru a permite o a doua analiză în cadrul celei de-a doua expertize și pentru examinarea menționată la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 este supusă condiției ca o astfel de prelevare să aibă caracter relevant, adecvat și posibil din punct de vedere tehnic. În cazul în care prelevarea unei cantități suficiente nu este posibilă tehnic, adecvată sau relevantă având în vedere, în special, prevalența și distribuția pericolului,

personalul de specialitate din cadrul DSVSA informează operatorul despre acest lucru.

(iii) Prelevarea unei cantități suficiente de probe în scopul unei a doua expertize și/sau al examinării menționate la art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 nu poate avea caracter: «relevant», în cazul în care o altă analiză efectuată de către un alt laborator oficial nu poate fi efectuată deoarece niciun alt laborator oficial din Uniunea Europeană nu deține expertiza sau echipamentele necesare în vederea efectuării analizei în cauză, «posibil din punct de vedere tehnic», în cazul în care cantitatea prelevată disponibilă pentru probe este insuficientă.

(iv) 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 operatorul dorește să exercite dreptul la a doua expertiză prevăzut la art. 35 din Regulamentul (UE) 2017/625, acesta notifică acest fapt DSVSA responsabilă cu prelevarea probelor, în termen de cinci zile lucrătoare de la data luării la cunoștință; în cel mai scurt termen posibil de la data înregistrării notificării, operatorul prezintă autorității competente rezultatul examinării documentelor privind prelevarea și analiza probei de laborator și a probei pentru a doua expertiză 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 instruită 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 realizează 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. e), 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 realizarea celei de-a doua analize oficiale prin analizarea probei de referință de către un alt laborator oficial; costurile suplimentare privind examinarea documentelor și analiza probelor pentru a doua expertiză și de referință 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 oficial 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; laboratorul oficial care efectuează o altă analiză în conformitate cu art. 35 alin. (3) din Regulamentul (UE) 2017/625 preia funcția de «arbitru» în cazurile în care există un diferend între DSVSA și operator, pe baza analizei inițiale și a celei de-a doua expertize.

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 și al președintelui Autorității Vamale Române nr. 120/4.724/2022, 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 regăsesc și alte produse ce ar putea conține organisme modificate genetic autorizate, respectiv 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, porumb și rapiță 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 li se aplică prevederile art. 65, 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 cooperare și asistență 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 criteriile cum ar fi: rezultatele controalelor anterioare, originea produsului, capacitatea de producție/depozitare, disponibilitatea sezonieră a produsului, controlul propriu realizat de către operatori, punctul din lanțul alimentar în care este efectuat controlul și altele; frecvența prelevărilor de probe stabilită 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 criteriile enumerate anterior, pe evaluarea fiabilității și rezultatelor controalelor proprii care au fost efectuate de către operatori sau de către un terț la cererea lor, pe sisteme private de asigurare a calității; sistemul de control al operatorului trebuie să îndeplinească cerințele stabilite de Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr. 161/2023.

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

4. După capitolul III se introduce un nou capitol, capitolul IV, cu următorul cuprins:

„CAPITOLUL IV

Acțiunile de prevenire și combatere a practicilor înșelătoare sau frauduloase la produsele alimentare

Pentru a detecta, preveni, atenua și combate practicile frauduloase sau înșelătoare legate de diluarea, substituirea sau ascunderea unor ingrediente, îmbunătățirea ilegală a atributelor unui produs, contrafaceri prin încălcarea drepturilor de proprietate intelectuală, etichetarea înșelătoare sau alte falsificări ale produselor alimentare, inspectorii DSVSA vor notifica PNC FF produse alimentare origine animală/nonanimală ori de câte ori suspicionează sau constată în cadrul controalelor oficiale pentru domeniul siguranței alimentelor prevăzute la cap. I și la cap. II lit. B, D, E, F, G, I, J o acțiune săvârșită în mod intenționat de unul sau mai mulți operatori din domeniul alimentar, cu încălcarea legislației în vigoare, în scopul de a induce în eroare beneficiarul și/sau consumatorul final prin diferite mijloace, pentru a realiza beneficii financiare și/sau materiale nejustificate și care poate avea sau nu implicații asupra siguranței alimentare.”

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, 22 aprilie 2026.
Nr. 430.

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

Relații cu publicul: șos. Panduri nr. 1, bloc P33, sectorul 5, București; 050651.
Tel. 021.401.00.73, 021.401.00.78/79/83.

Pentru publicări, încărcați actele pe site, la: <https://www.monitoruloficial.ro>, secțiunea Publicări.

