

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Transpune art.7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr.882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 ianuarie 2005, CELEX: 02005R2074, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr.2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019;
2	Proiectul de lege pentru modificarea Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare
3	Grad de compatibilitate - Compatibil
4	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
5	Data întocmirii: 17.03.2026

6 Actul Uniunii Europene Regulamentul (CE) nr. 2074/2005	7 Act normativ național Proiect de modificare a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare	8 Gradul de compatibilitate	9 Observații Hotărârea Guvernului nr. 692/2025 pentru aprobarea Cerințelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală
<p>▼M15 <i>Articolul 1</i></p> <p>Cerințe vizând informațiile privind lanțul alimentar în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004</p> <p>Cerințele vizând informațiile privind lanțul alimentar menționate în secțiunea III din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa I la prezentul regulament.</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 2</i></p> <p>Cerințe vizând produse pescărești în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004</p> <p>Cerințele privind produsele pescărești menționate la articolul 11 alineatul (9) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa II la prezentul regulament.</p>			

<p style="text-align: center;"><i>Articolul 3</i></p> <p>Metode de testare recunoscute pentru biotoxinele marine în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004</p> <p>Metodele de testare recunoscute pentru detectarea biotoxinelor marine menționate la articolul 11 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt stabilite în anexa V la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627.</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 4</i></p> <p>Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic în sensul Regulamentului (CE) nr. 853/2004</p> <p>Conținutul de calciu al cărnii separate mecanic menționate la articolul 11 punctul 2 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 este precizat în anexa IV la prezentul regulament.</p> <p>▼M13 _____</p> <p>▼M14 _____</p> <p>▼M15</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 6a</i></p> <p>Metode de testare a laptelui crud și a laptelui de vacă tratat termic</p> <p>Operatorii din sectorul alimentar utilizează metodele de analiză stabilite în anexa III la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 pentru a verifica respectarea limitelor stabilite în secțiunea IX capitolul I partea III din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și pentru a asigura aplicarea corespunzătoare a procesului de pasteurizare a produselor lactate, astfel cum se menționează în secțiunea IX capitolul II partea II din anexa III la regulamentul respectiv.</p> <p>▼M13 _____</p> <p>▼B</p>			

<p style="text-align: center;">Articolul 7</p> <p>Derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 pentru produsele alimentare care prezintă caracteristici tradiționale</p> <p>(1) În sensul prezentului regulament, se înțelege prin „produse alimentare care prezintă caracteristici tradiționale” produsele alimentare care, în statele membre unde sunt fabricate în mod tradițional:</p> <p>(a) sunt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau</p> <p>(b) sunt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate sau înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau</p> <p>(c) sunt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare comunitară, națională, regională sau locală.</p> <p>(2) Statele membre pot acorda unităților care fabrică produse alimentare prezentând caracteristici tradiționale, cu titlu individual sau general, derogări de la cerințele menționate:</p> <p>(a) la anexa II capitolul II punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, pentru localurile în care aceste produse sunt expuse unui mediu care contribuie la dezvoltarea caracteristicilor lor.</p> <p>Aceste localuri pot avea în special ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune și care au ziduri, plafoane și soluri naturale de origine geologică;</p> <p>(b) la anexa II capitolul II punctul 1 litera (f) și capitolul V punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, în ceea ce privește natura materialelor care intră în compoziția instrumentelor și echipamentelor utilizate în mod specific pentru pregătirea, ambalarea și împachetarea acestor produse.</p> <p>Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor menționate la litera (a), precum și frecvența punerii în</p>	<p>Articolul 2. Noțiuni de bază</p> <p><i>produse alimentare tradiționale</i> – produse alimentare fabricate în mod tradițional, ce sînt recunoscute istoric ca produse tradiționale sau sînt fabricate prin referințe tehnice la un procedeu tradițional, codificate ori înregistrate, ori după metode de fabricație tradiționale, sau sînt protejate ca produse alimentare tradiționale printr-o reglementare internațională, națională, regională sau locală;</p> <p style="text-align: center;">Anexa nr.2 a Legii nr.296/2017</p> <p>14. Prin derogare de la pct. 11 întreprinderile din domeniul alimentar care fabrică produse alimentare tradiționale pot avea ziduri, plafoane și uși care nu sunt compuse din materiale netede, etanșe, neabsorbante sau rezistente la coroziune, ci ziduri, plafoane și soluri naturale, de origine geologică. Măsurile de curățare și de dezinfectare a localurilor sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică. Instrumentele și echipamentele pentru pregătirea, împachetarea și ambalarea produselor tradiționale sunt menținute în permanență într-o stare de igienă conformă cu cerințele stabilite de prezenta lege.</p>	<p>Compatibil</p>	
--	--	-------------------	--

<p>aplicare a acestora, sunt adaptate la activitatea în cauză pentru a lua în considerare flora ambiantă care îi este specifică.</p> <p>Instrumentele și echipamentele menționate la litera (b) sunt menținute în permanență într-o stare de igienă satisfăcătoare și sunt curățate și dezinfectate în mod regulat.</p> <p>(3) Statele membre care acordă derogările menționate la alineatul (2) le notifică Comisiei și celorlalte state membre în cel mult douăsprezece luni după acordarea, cu titlu individual sau general, a derogărilor menționate anterior.</p> <p>Fiecare notificare:</p> <p>(a) descrie pe scurt dispozițiile care au fost adaptate;</p> <p>(b) descrie produsele alimentare și unitățile în cauză și</p> <p>(c) furnizează orice altă informație pertinentă.</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 8</i></p> <p>Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 853/2004 Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa VII la prezentul regulament.</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 9</i></p> <p>Modificări ale Regulamentului (CE) nr. 854/2004 Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică în conformitate cu anexa VIII la prezentul regulament.</p>			
<p style="text-align: center;"><i>Articolul 10</i></p> <p>Intrarea în vigoare și punerea în aplicare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i>. Se aplică de la 1 ianuarie 2006, cu excepția capitolelor II și III din anexa V, care se aplică de la 1 ianuarie 2007. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.</p>			

<p style="text-align: center;"><i>ANEXA I</i></p> <p style="text-align: center;">INFORMAȚII PRIVIND LANȚUL PRODUCȚIEI ALIMENTARE</p> <p>SECȚIUNEA 1</p> <p>OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR</p> <p>Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale destinate să fie trimise la abator se asigură că informațiile despre lanțul alimentar menționate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 figurează, ori de câte ori este necesar, pe documentele privind animalele expediate, astfel încât să fie accesibile operatorului de la abatorul respectiv.</p> <p>▼ M13 _____</p> <p>▼ B</p>			
<p style="text-align: center;"><i>ANEXA II</i></p> <p style="text-align: center;">PRODUSE PESCĂREȘTI</p> <p>SECȚIUNEA I</p> <p>OBLIGAȚII ALE OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR</p> <p>Prezenta secțiune detaliază normele privind controalele vizuale care au scopul de a detecta paraziți la produsele pescărești.</p> <p style="text-align: center;"><i>CAPITOLUL I</i></p> <p style="text-align: center;"><i>DEFINIȚII</i></p> <p>1. Prin „parazit vizibil” se înțelege orice parazit sau grup de paraziți având o dimensiune, o culoare sau o textură care permite să se identifice în mod clar parazitul în țesutul peștelui.</p>			<p>Capitolul III din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p>

2. Prin „control vizual” se înțelege un examen nedistructiv al peștilor sau al produselor pescărești, exercitat cu sau fără un mijloc optic de mărire și în bune condiții de iluminare pentru ochiul uman, inclusiv prin examinare la lumină, după caz.

3. Prin „examinare la lumină” se înțelege, în cazul peștilor plați sau al fileurilor de pește, observarea din sens opus luminii a peștelui iluminat de o sursă luminoasă într-o cameră întunecoasă pentru detectarea paraziților.

CAPITOLUL II

CONTROL VIZUAL

1. Controlul vizual trebuie să aibă în vedere un număr reprezentativ de eșantioane. Persoanele responsabile de unitățile terestre și personalul calificat de la bordul navelor fabrică determină numărul și frecvența controalelor în funcție de natura produselor pescărești, de originea geografică a acestora și de uzul căruia îi sunt destinate. În cursul producției, controlul vizual al peștilor eviscerați este realizat de către persoane calificate și are în vedere cavitatea abdominală, ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman. În funcție de sistemul de eviscerare utilizat, controlul vizual trebuie realizat:

(a) în mod continuu de către manipulator în timpul eviscerării și spălării, în caz de eviscerare manuală;

(b) prin sondaj asupra unui număr reprezentativ de eșantioane, de cel puțin zece pești pe lot, în caz de eviscerare mecanică.

2. Controlul vizual al fileurilor sau al tranșelor de pești se realizează de către persoane calificate în timpul

<p>fasonării și după tranșarea fileului sau porționare. În cazul în care un examen individual este imposibil din cauza mărimii fileurilor sau operațiunilor de tranșare a fileurilor, trebuie stabilit și pus la dispoziția autorității competente un plan de eșantionare, în conformitate cu anexa III secțiunea VIII capitolul II punctul 4 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004. În cazul în care examinarea la lumină a fileurilor se dovedește necesară din punct de vedere tehnic, trebuie inclusă în planul de eșantionare.</p> <p>▼M13 _____</p> <p>▼B</p>			
<p style="text-align: center;"><i>ANEXA IV</i></p> <p style="text-align: center;">CONȚINUTUL DE CALCIU AL CĂRNII SEPARATE MECANIC</p> <p>Conținutul de calciu al CSM, menționat de Regulamentul (CE) nr. 853/2004, trebuie să fie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mai mic sau egal cu 0,1 % (= 100 mg/100 g sau 1 000 ppm) de produs proaspăt; 2. determinat printr-o metodă standardizată la nivel internațional. <p>▼M13 _____</p> <p>▼M14 _____</p> <p>▼M13 _____</p> <p>▼B</p>			<p>Anexa nr. 4 la Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p>

<p style="text-align: center;"><i>ANEXA VII</i></p> <p style="text-align: center;">MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI (CE) NR. 853/2004</p> <p>Anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:</p> <p>1. Anexa II secțiunea I titlul B se modifică după cum urmează:</p> <p>(a) la punctul 6, al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK”;</p> <p>(b) punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„8. Atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă formă ovală și să includă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EŪ, EB sau WE.”</p> <p>2. Anexa III se modifică după cum urmează:</p> <p>(a) La secțiunea I capitolul IV, punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„8. Este necesar să se procedeze la o jupuire completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcinelor, capetelor de ovine, de caprine și de viței, precum și a picioarelor de bovine, de ovine și de caprine. Capetele și picioarele trebuie să fie manipulate astfel încât să se evite orice contaminare.”</p> <p>(b) La secțiunea II se adaugă următorul capitol VII:</p> <p>„CAPITOLUL VII: AGENȚI DE RETENȚIE A APEI</p>		<p>Anexa nr. 2 din Cerințele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 692/2025.</p>
--	--	--

<p>Operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piață carnea de pasăre tratată pentru a favoriza retenția de apă ca fiind carne proaspătă, ci ca preparat de carne, sau o utilizează în producția de produse prelucrate.”</p> <p>(c) La secțiunea VIII capitolul V litera E, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă trebuie să figureze, lângă denumirea comună, numele științific.”</p> <p>(d) Secțiunea X se modifică după cum urmează:</p> <p>(i) la capitolul I partea II titlul B punctul 1, litera (e) se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„(e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare ale ugerelor să nu fie utilizate decât după ce au fost utilizate sau înregistrate, în conformitate cu Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie privind introducerea pe piață a produselor biocide (*1).</p> <p>(ii) la capitolul II partea II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:</p>			
---	--	--	--

<p>„1. Atunci când laptele crud sau produsele lactate fac obiectul unui tratament termic, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea cerințelor prevăzute la anexa II capitolul XI din Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Atunci când au recurs la următoarele procedee, aceștia se asigură că procedeele se desfășoară în conformitate cu specificațiile enunțate:</p> <p>(a) Pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică:</p> <p>(i) o temperatură ridicată în timpul unei perioade scurte (cel puțin 72 °C timp de 15 secunde);</p> <p>(ii) o temperatură moderată în timpul unei perioade lungi (cel puțin 63 °C timp de 30 de minute) sau</p> <p>(iii) orice altă combinație timp-temperatură care permite să se obțină un efect echivalent, astfel încât produsele dau, după caz, un rezultat negativ la testul de fosfatază alcalină imediat după ce au suferit un asemenea tratament.</p> <p>(b) Tratamentul Temperatură ultraînaltă (UHT) se realizează printr-un tratament:</p> <p>(i) care necesită un flux termic continuu și o temperatură ridicată pentru o perioadă scurtă (cel puțin 135 °C în timpul unei perioade corespunzătoare) pentru a elimina orice microorganism sau spor viabil, capabil să se dezvolte în produsul tratat în cazul în care este menținut într-un recipient închis aseptice la temperatura mediului ambiant și</p> <p>(ii) care asigură stabilitatea microbiologică a produselor după o perioadă de incubație de 15 zile la 30 °C sau 7 zile la 55 °C într-un recipient închis sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care</p>			
---	--	--	--

<p>demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.”</p> <p>(e) La secțiunea X, capitolul II se modifică după cum urmează:</p> <p>(i) la partea III, punctul 5 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„5. După spargere, oul lichid trebuie să fie supus integral, cât mai repede posibil, unui tratament care urmărește eliminarea riscurilor microbiologice sau reducerea acestora la un nivel acceptabil. Un lot a cărui prelucrare este insuficientă poate face obiectul unei noi transformări în aceeași unitate, cu condiția ca prin această prelucrare să devină adecvat consumului uman. În cazul în care un lot se dovedește a fi necorespunzător pentru consumul uman, trebuie denaturat pentru a se asigura că nu se folosește pentru consumul uman.”;</p> <p>(ii) la partea V, punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„2. Pentru ouăle lichide, eticheta menționată la punctul 1 trebuie, de asemenea, să cuprindă mențiunea: «ou lichid nepasteurizat – se tratează la locul de destinație» și să indice data și ora spargerii ouălor.”</p> <p>(f) La secțiunea XIV se adaugă capitolul V, formulat după cum urmează:</p> <p>„CAPITOLUL V: ETICHETARE</p> <p>Ambalarea și împachetarea gelatinei trebuie să cuprindă termenii «gelatină adecvată pentru consumul uman» și să indice data preparării.”</p>			
<p><i>ANEXA VIII</i></p>			

**MODIFICĂRI ALE REGULAMENTULUI
(CE) NR. 854/2004**

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică după cum urmează:

1. Anexa I secțiunea I capitolul III punctul 3 se modifică după cum urmează:

(a) la litera (a), al doilea paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE și UK;”;

(b) litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) atunci când se aplică într-un abator situat pe teritoriul Comunității, marca trebuie să cuprindă abrevierea CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÛ, EK, EB sau WE.”

2. La litera A din anexa II capitolul II, punctele 4 și 5 se înlocuiesc cu următorul text:

„4. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă B zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață pentru consumul uman decât după ce au fost supuse un tratament într-un centru de purificare sau după relocare, pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 4 600 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul numărului celui mai probabil (NCP) la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate

<p>în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.</p> <p>5. Autoritatea competentă poate clasifica în zonele de clasă C zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi introduse pe piață decât după o relocare de lungă durată pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească limita de 46 000 <i>E. coli</i> la 100 g de carne și lichid intravalvar. Metoda de referință pentru această analiză este testul NCP la cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate în cazul în care sunt validate în ceea ce privește metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.”</p> <p>3. La litera G din anexa III capitolul II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:</p> <p>„1. produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie introduse pe piață: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Moridae</i>, <i>Diodontidae</i> și <i>Canthigasteridae</i>. Produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia <i>Gempylidae</i>, în special <i>Ruvettus pretiosus</i> și <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific.”</p>			
--	--	--	--