



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

UNITATEA ADMINISTRATIVĂ TERITORIALĂ  
AUTORITATEA NAȚIONALĂ FITOSANITARĂ  
COMUNA COTNARI, JUDEȚUL IAȘI  
OFICIUL FITOSANITAR IAȘI  
REGISTRATURA

Str. Dumbrava Roșie nr.3

Loc. Iași, Jud. Iași

Telefon/Fax: 0232 272390

01. APR. 2017

Nr.12/31.03.2017

INTRARE Nr. .... 3103 .....  
IEȘIRE

## BULETIN DE AVERTIZARE

Condițiile climatice din ultimele zile au fost favorabile dezvoltării ciupercii VENTURIA INAEQUALIS (f.c. Fusicladium dendriticum) care produce rapănul mărului și VENTURIA PIRINA (rapănul părului).

Boala se manifestă pe frunze, fructe și mai puțin pe ramuri, compromițând parțial sau total recolta, dacă nu se aplică la timp măsurile de combatere. Atacul acestei ciuperci se previne prin aplicarea de stropiri cu unul din produsele:

1. Alcupral 50 PU = 0,3% Se va complexa cu un fungicid pentru
2. Funguran OH50WP = 0,3% combaterea făinării
3. alte produse omologate

Executați stropitul 1 de la înfrunzitul mugurilor florali

Alte recomandări: Tratamentul se va repeta înainte de înflorit (tratament de siguranță). În livezile cu rezervă biologică de dăunători: omizi defoliatoare, molii miniere, puricele melifer etc., tratamentul se va complexa cu un insecticid specific.

La efectuarea tratamentelor fitosanitare se vor respecta cu stictețe normele de lucru cu produsele de protecție a plantelor, pe cele de securitate a muncii, de protecție a albinelor și animalelor respectiv Ordinul Comun nr.45/1991 al Ministerului Agriculturii și Alimentației, 1786/TB/1991 al Ministerului Transporturilor, 68/05.02.1992 al Ministerului Mediului, 15b/3404/1991 al Departamentului pentru Administrație Locală și 127/1991 al Asociației Crescătorilor de Albine din România.

Laborator Prognoză - Avertizare

*A no Cluson*  
*N de Zbereni*

DIRECTIA SILVICA IASI  
OCOLUL SILVIC HIRLAU

Nr 1452 din 31.03.2017

*informații populare*  
*[Signature]*

UNITATEA ADMINISTRATIV-TERITORIALĂ COMUNA COTNARI, JUDEȚUL IAȘI REGISTRABILITATE
03. APR. 2017
INTRARE Nr. <u>3124</u> IEȘIRE

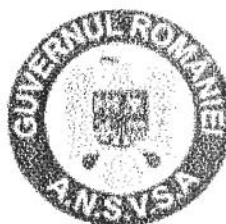
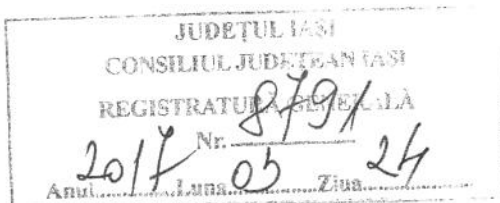
CATRE:  
PRIMARIA COMUNEI COTNARI

In completarea adresei noastre numarul:1673 din 27.03.2017 va comunicam urmatoarele cantitatide lemn pentru incalzire precum si preturile unitare aferente:

Nr crt	U.A.T.	Comunitatea locala	Necesar lemn de foc m.c.	Volum maxim disponibil m.c.	Volum pus la dispozitie de catre O.S. Hirlau ( Canton Silvic Zbereni) m.c.	Observatii (prêt unitar cu TVA)
1	Cotnari	Zbereni	552	100	100	160 lei/m.c.

Sef Ocol  
Ing. F. CALINESCU





21/09/17

## AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR IASI  
Iasi, Aleea M. Sadoveanu, nr. 10, tel: 0232-267501; 0232-267502; Fax: 0232-277305; e-mail: office-iasi@ansv.ro

Nr. 5732/22.03.2017

CĂTRE,

CONSILIUL JUDEȚEAN IASI,

În atenția,

Domnului Președinte al CONSILIULUI JUDEȚEAN IASI Maricel POPA

*Subiect: masuri care trebuie dispuse pentru prevenirea toxinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale 2017*

În scopul prevenirii apariției toxinfecțiilor alimentare în perioada Sărbătorilor Pascale, când în mod tradițional consumul unor cantități de alimente de origine animală crește considerabil, este necesară dispunerea unor măsuri specifice în vederea asigurării condițiilor de igienă în care sunt produse, depozitate, transportate și valorificate carnea de miel, ouale destinate consumului uman precum și alte alimente de origine animală.

În acest sens vă facem următoarele precizări (pe care avem rugămintea, în măsura în care este posibil de a fi aduse la cunoștința primăriilor din teritoriu):

Sacrificarea mieilor, în perioada premergătoare Sărbătorilor Pascale, trebuie să se facă cu respectarea legislației sanitare veterinare și se va realiza în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea de ovine publicată pe site-ul ANSVSA. În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în locurile organizate în condițiile legii și amenajate temporar în care se asigură supraveghere sanitară veterinară și în care sunt respectate cerințele de igienă stabilite în Reg. (CE) 852/2004 (cerințe generale de igienă pentru alimente) și în Reg. (CE) 853/2004 (privind bunăstarea animalelor și gestionarea materialului cu risc specific-MRS). Decizia privind sacrificarea mieilor în locurile special amenajate temporar, revine DSVSA, numai în cazul în care există solicitări scrise din partea primăriilor/prefecturii pentru organizarea unor asemenea locuri. Decizia din partea DSVSA privind aprobarea locurilor speciale pentru sacrificarea mieilor se va realiza ținând cont de următoarele aspecte:

- distanțele mari față de abatoarele autorizate sanitar veterinar pentru schimburi intracomunitare;
- numărul mare de miei deținuți sacrificării în această perioadă, care trebuie să fie peste capacitatea de sacrificare proiectată a abatoarelor autorizate sanitar veterinar din vecinătate;
- asigurarea la nivel local a numărului suficient de personal sanitar veterinar permanent care să realizeze controlul ante-mortem și post-mortem al animalelor și care să poată dispune măsuri în cazurile în care se constată încălcări ale prevederilor legislației în vigoare.

*Funcționarea locurilor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioadele 30.03.-15.04.2017 între orele 07:00- 17:00.*

În cazul mieilor destinați sacrificării se vor avea în vedere următoarele aspecte:

- controlul stării de sănătate a animalelor și admiterea pentru sacrificare în vederea consumului public numai a animalelor *identificate* conform legislației în vigoare, care sunt *sănătoase*, crescute în gospodării, ferme și localități *indemne* de boli transmisibile;
- verificare respectării regulilor de bunăstare a animalelor în timpul transportului și în timpul tăierii, inclusiv verificarea modului de completare al formularelor de mișcare;
- transportul mieilor trebuie efectuat numai în *mijloace auto autorizate sanitar – veterinar*, iar animalele vor fi însoțite de *certIFICATE veterinare*, ce să ateste sănătate acestora, precum și de documente, care să cuprindă informații despre *lanțul alimentar*

### Carnea de miel

- mieii sacrificați trebuie însoțiți de certificate sanitare – veterinare și marcați;
- marcarea carcaselor de miel rezultate în urma sacrificărilor din abatoare trebuie să fie realizată cu marcă de sănătate ovală, conform ORD 10/2008 al ANSVSA;
- *carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în locurile amenajate temporar, va fi obținută numai la cererea directă a consumatorilor și nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar-veterinar;*
- *marcarea cărnii (carcaselor) de miel rezultate în urma sacrificării în locurile amenajate temporar, va fi realizată cu o marcă de sănătate de formă rotundă, cu un diametru de 3,5 cm, în interiorul căreia să fie înscrise indicativul județului, urmat de codul numeric acordat de DSVSA județeană.*

### Ouă destinate consumului uman

Pentru producătorii și comercianții ce valorifică ouă pentru consum se vor avea în vedere următoarele aspecte:

- producătorii și comercianții care valorifică oua pentru consum uman precum, și fermele producătoare și centrele de ambalare oua trebuie să fie autorizați/inregistrați sanitar veterinar conf. legislației în vigoare.
- transportul ouălor trebuie efectuat numai în mijloace auto autorizate sanitar-veterinar, concomitent cu asigurarea condițiilor de temperatură și igienă corespunzătoare pe întreaga perioadă de depozitare și comercializare.
- ouăle trebuie să fie marcate cu codul producătorului, să provină din centre de ambalare ouă autorizate.
- înainte de comercializare, ouăle valorificate în piețele agroalimentare vor fi supuse examenului ovoscopic efectuat de către personalul sanitar-veterinar
- ouăle cu coaja crăpată sau lovită vor fi retrase de la comercializare și vor fi dirijate către o unitate de neutralizare

### Lapte și produse din lapte

- comercializarea laptelui și a brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către DSVSA județene, conform prevederilor Ord 111/ al ANSVSA;
- laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui, crescute în exploatații autorizate/inregistrate sanitar-veterinar;
- micii producători care vând direct lapte crud către consumatorul final, în piețe, trebuie să dețină *fișe de sănătate*, care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari din localitățile de origine, conform prevederilor Ord 111/ 2008 al ANSVSA;
- brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către micii producători pot fi expuse la vânzare, în spațiile special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi), confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, inox, ceramică etc);

- brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării, pe durata transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final (de ex: în recipiente din material plastic, pungi din plastic incolore etc). Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn (putini), cu condiția ca acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității produselor;
- comercializarea directă, către consumatorul final, în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute de micii producători se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare, de unică folosință (pungi de plastic alimentare, hârtie cerată alimentară etc), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.

În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor comercializate către consumatorul final acestea trebui să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii etc.

În acest sens, se pot utiliza metode diferite de etichetare, cum ar fi:

- aplicarea pe ambalajul de transport sau desfacere a unor etichete adezive;
- utilizarea de pungi imprimate;
- afișarea, în momentul expunerii la vânzare și pe toată perioada comercializării, a unor informații înscrise pe plăci și/sau panouri aplicate deasupra sau în dreptul produsului prezentat.

Laptele și brânzeturile obținute de către micii producători, trebuie să fie sigure pentru sănătatea consumatorilor și să nu conțină germeni patogeni, care să producă toxiiinfecții alimentare la om.

22.03.2017

Cu stimă,

DIRECTOR EXECUTIV  
Dr. Gabriel CIOBAN



DIRECTOR EXECUTIV ADJUNCT,  
Dr. Ioan Vasile GABORAN

Intocmit,  
ȘEF SERVICIU  
CATAGRAFIE, INREGISTRARE, EVALUARE, TRACES  
Dr. Denisa TALEF