

Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG775/2007 din 03.07.2007

cu privire la aprobarea Cerințelor "Produse de panificație și paste făinoase"

Publicat: 20.07.2007 în MONITORUL OFICIAL Nr. 103-106 art. 822 Data intrării în vigoare

<u>Versiune în vigoare din data 27.01.17 în baza modificărilor prin HG1456 din 30.12.16,</u> <u>MO24-29/27.01.17 art.45</u>

În temeiul Legii nr. 866-XIV din 10 martie 2000 privind barierele tehnice în calea comerţului (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2000, nr.65-67, art.462), cu modificările ulterioare și Legii nr.186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.141 -145, art.566), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

- 1. Se aprobă Reglementarea tehnică "Produse de panificație și paste făinoase" (se anexează).
- 2. Se stabilește că Reglementarea tehnică sus-menționată va intra în vigoare după trei luni de la data publicării .
- 3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU Vasile TARLEV

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și

industriei alimentare Anatolie Gorodenco

Ministrul economiei și comerțului Igor Dodon

Ministrul sănătății Ion Ababii

Nr. 775. Chişinău, 3 iulie 2007.

CERINTELE

"Produse de panificație și paste făinoase"

I. DOMENIU DE APLICARE

1. Cerințele "Produse de panificație și paste făinoase" (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințe minime de calitate și siguranță alimentară, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de panificație și pastelor făinoase provenite atît din producția internă, cît și din import.

(Se substituie prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

2. Cerințele minime prescrise în prezenta Cerință nu se aplică produselor de panificație și pastelor făinoase produse în gospodăriile individuale pentru consumul propriu și nici celor de tranzit sau care sînt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

II. TERMINOLOGIE

3. În sensul prezentei Cerinte, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

paste făinoase - produs alimentar obținut din amestec de făină de grîu și apă, cu sau fără adaos de materii prime auxiliare, fabricat prin diferite metode de modelare și uscare;

grup de paste făinoase - caracteristica calității pastelor făinoase conform tipului grîului din care a fost obținută făina folosită la fabricarea lor;

calitatea (clasa) pastelor făinoase - caracteristica pastelor făinoase în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor;

 $\textbf{tip de paste } \textbf{f\"{a}ino} \textbf{ase} \text{ -} \textbf{ca} \textbf{ra} \textbf{cte} \textbf{ristica } \textbf{paste} \textbf{lor } \textbf{f\~{a}ino} \textbf{ase } \textbf{potrivit } \textbf{formei}$

subtip de paste făinoase - caracteristica pastelor făinoase potrivit formei și secțiunii;

categorie a pastelor făinoase - caracteristica pastelor făinoase conform dimensiunii secțiunii

paste făinoase tăiate - paste făinoase modelate prin tăierea lor din fîșia de aluat

paste făinoase presate - paste făinoase modelate cu ajutorul presei pentru paste făinoase;

paste făinoase ștanțate - paste făinoase modelate cu ajutorul ștanței din fîșia de aluat;

matrița pentru paste făinoase - organul principal de lucru al instalației de fabricare a pastelor făinoase, care determină tipul, subtipul și categoria pastelor făinoase;

paste făinoase lungi - paste făinoase cu lungimea de 200 mm și mai mult;

paste făinoase scurte - paste făinoase cu lungimea de la 15 mm pînă la 199 mm;

paste făinoase tubulare - paste făinoase în formă de tub drept, lungi sau scurte, cu

suprafața netedă sau striată, cu capetele tăiate drept sau oblic, cu secțiunea transversală în formă de figuri geometrice (circulară, pătrată, triunghiulară etc.);

paste făinoase filiforme - paste făinoase în formă de fire drepte sau curbate, lungi sau scurte, cu capetele tăiate drept sau oblic, cu secțiunea transversală circulară sau ovală;

paste făinoase în formă de benzi - paste făinoase în formă de fîșii înguste sau late, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele și secțiunea transversală de diferite forme

tăiței - paste făinoase în formă de benzi lungi sau scurte, drepte sau curbate, înguste sau late, ordinare sau duble curbate, modelate în formă de "arc", "buclă", "ghem", "păpușă", "cuib";

lazane - paste făinoase în formă de benzi late de formă dreptunghiulară, scurte sau lungi;

gnocchi – paste făinoase în formă de găluște mici, ovale sau rotunde, cu aspect de scoici plate;

paste făinoase figurine - paste făinoase plate sau voluminoase, care au o formă compusă (figuri geometrice, litere, scoici, melci, creastă de cocoș etc.);

paste făinoase duble curbate - paste făinoase lungi, uscate în stare suspendată, avînd o îndoitură la mijloc;

paste făinoase în formă de "buclă" - paste făinoase scurte, modelate în formă de laţ alungit deschis sau închis;

paste făinoase în formă de "păpuşă" - paste făinoase lungi, modelate în formă de cifra
"8"

paste făinoase în formă de "ghem" - paste făinoase lungi, modelate în formă de sferă neregulată, obtinută prin înfășurare de fire

paste făinoase în formă de "cuib" - paste făinoase lungi, modelate în formă de "ghem" cu o adîncitură în mijloc;

 ${\bf canneloni}$ - paste făinoase în formă tubulară, care se pretează la umplut și care în cele mai multe cazuri trebuie fierte în prealabil

ravioli - paste făinoase cu margine dințată, pline cu diverse umpluturi, care se comercializează în stare proaspătă sau uscate;

 ${f macaroane}$ - paste făinoase tubulare lungi sau scurte, drepte sau curbate, cu capetele tăiate drept

cornișoare - paste făinoase tubulare scurte, curbate sau drepte, cu capetele tăiate drept;

pene - paste făinoase tubulare scurte, drepte, cu capetele tăiate oblic

fidea - paste făinoase filiforme lungi sau scurte, drepte sau curbate, ordinare sau duble curbate sau modelate în formă de "arc", "buclă", "qhem", "păpusă", "cuib";

spaghete - paste făinoase filiforme lungi, drepte, cu capetele tăiate drept;

lot de paste făinoase - maximum 10 t de paste făinoase de aceeași grupă, calitate, tip și

subtip, fabricate la aceeași linie tehnologică de o singură echipă în cadrul unui singur schimb;

lot de produse de panificație – cantitate de produse de panificație de același tip, cu aceeași denumire, fabricată de aceeași echipă în aceeași tură;

produse de panificație - produse alimentare coapte pe vatră sau în forme, fabricate din produse procesate (materie primă de bază pentru panificație sau din materie primă de bază și materie primă auxiliară pentru panificație). Aceste produse de panificație includ: pîine, chifle, produse de franzelărie, produse de cozonac, produse de panificație cu umiditate redusă, produse foietaj, produse împletite, produse naționale;

pîine – produse de panificație de formă rotundă sau altă formă, în funcție de forma în care a fost coaptă, fabricată din materia primă de bază, cu sau fără adaosuri de materii auxiliare, folosite pentru îmbunătățirea calității pîinii, coaptă pe vatră sau în formă, cu conținutul total al fracțiilor masice de grăsime și zahăr în rețetă nu mai mare de 7,0 kg la 100 kg de făină;

produse de franzelărie – produse de panificație de formă alungită, oval-alungită sau altă formă, fabricată din materia primă de bază, cu sau fără adaosuri de materii auxiliare, folosite pentru îmbunătățirea calității produselor de franzelărie. Aceste produse de franzelărie includ: chifle, franzele, cornuri, împletituri;

chifle – produse de franzelărie de formă rotundă, ovală sau altă formă, fabricată din materia primă de bază pentru panificație și materia primă auxiliară pentru panificație. Conform rețetei, masa totală de zahăr și grăsime trebuie să fie maximum 14 kg la 100 kg de făină, iar masa netă nu trebuie să depășească 0,4 kg;

franzele - produse de franzelărie de formă alungită;

cornuri - produse de franzelărie de formă de potcoavă, potcoavă deschisă, cerc deschis, semilună;

împletituri - produse de franzelărie de formă alungită, curbată, rotundă sau lineară, obținut din două și mai multe fitiluri împletite simplu și/sau suprapuse;

produse de panificație în forme - produse de panificație coapte în forme pentru
panificație;

produse de panificație pe vatră - produse de panificație coapte pe tăvi, pe vatra cuptorului sau în leagăne;

produse de panificație de cozonac - produse de panificație cu un conținut, conform rețetei, de zahăr și/sau de grăsimi de 14% și mai mult, cu sau fără umplutură. Aceste produse includ: rulade, împletituri, chifle;

rulade – produse de cozonac, fabricate dintr-o foaie de aluat de cozonac, înfășurată în formă de rulou și umplută cu umplutură;

produse de panificație cu umiditatea redusă - produse de panificație cu umiditatea mai mică de 19% - produse de covrigărie, pesmeți, pesmeți măcinați, sticksuri, bețișoare;

produse naționale de panificație - produse de panificație, care se deosebesc prin utilizarea în rețetă a materiilor prime, caracteristice anumitor naționalități și/sau prin forma specifică și/sau prin metoda de coacere (lavaș, turte, blat pentru pizza, lipie și pită);

lavaş - produs de panificație de formă ovală, alungit-ovală sau rotundă. Reprezintă o foaie elastică, care nu se rupe la rulare;

blat pentru pizza - foaie din aluat special preparat pentru pizza;

lipie – produs de panificație de formă rotundă-aplatizată, cu coajă multă și miez puțin, cu sau fără model pe suprafață;

pită – produs de panificație, de formă rotundă sau ovală, plată, cu sau fără buzunar deschis în interior;

produse foietaj – produse fabricate, pe baza aluatului foitaj cu sau fără drojdie, din materia primă de bază sau din materia primă de bază și materia primă auxiliară, stratificate cu grăsime vegetală. Aceste produse includ: croissante, bastonașe, urechiușe, băsmăluțe, fundițe;

croissante – produs care are forma specifică cornului, ușor curbată la mijloc, preparat din aluat foitaj;

bastonașe - produs foietaj în formă de bastonașe drepte sau spiroidale;

urechiușe - produs foietaj în formă de felii de ruladă dublă;

băsmăluțe - produs foietaj de formă triunghiulară;

fundiță - produs foietaj de formă dreptunghiulară, răsucită sub formă de fundiță;

produse de covrigărie - produs de panificație în formă de cerc sau inel oval sau rotund;

pesmeți - felii fabricate din produse de cozonac sau din pîine de făină de grîu, făină de secară sau din amestec de făină de grîu și de secară, cu sau fără adaos de materii prime auxiliare pentru panificație, uscate special pentru a deveni crocante;

pesmeți măcinați - produs de panificație sub formă de griș, obținut prin măcinarea pesmeților din pîine de făină de grîu;

sticksuri - produse de panificație sub formă de bețișoare crocante;

bețișoare - produs de panificație sub formă de baghetă crocantă;

produse împletite – produse de panificație fabricate din făină de grîu, cu sau fără adaos de zahăr, grăsime, lapte, ouă și alte ingrediente, de o formă alungită, curbată, rotundă sau liniară, din două și mai multe fitile împletite simplu și/sau suprapuse;

umplerea semifabricatelor produselor înainte sau după coacere: ciocolată, magiun, cacao, scorţişoară, nuci, alune, mac, creme, vişină conservată în suc propriu, umplutură din mere, cu aromă de căpşună, coacăză, caise etc., umplutură din lapte condensat, din aromă de caramelă etc., umplutură din brînză de vaci, gem de caise şi morcov etc;

semifabricat de panificație - semifabricat fabricat din materia primă de bază pentru panificație sau din materia primă de bază și materia primă auxiliară pentru panificație, destinat comercializării și prelucrării pentru transformarea lui în produs finit;

consistența miezului - caracteristica miezului pîinii, chiflelor și produselor de franzelărie,

inclusiv omogenitatea amestecării, gradul de coacere, porozitatea;

omogenitatea amestecării - consistența miezului produselor de panificație, fără urme de cocoloși și făină nefrămîntată;

gradul de coacere a produselor de panificație - consistența miezului produselor de panificație, caracteristică pentru tipul concret de produs de panificație;

porozitatea produselor de panificație - consistența internă a miezului produselor de panificație, care se caracterizează prin prezența porilor de diferite dimensiuni, care se determină organoleptic sau prin metode instrumentale;

frăgezimea produselor de panificație cu umiditate redusă - caracteristica produselor de panificație cu umiditate redusă, care reflectă capacitatea produselor de a se sfărîma la o deformare neînsemnată;

materia primă de bază pentru produsele de panificație - materia primă care este parte componentă necesară pentru produsele de panificație (făina, produsele cerealiere, drojdiile pentru panificație, sarea și apa);

materia primă auxiliară pentru produsele de panificație - materia primă pentru produsele de panificație, care se utilizează cu scopul asigurării indicatorilor organoleptici și fizicochimici stabiliți pentru produsele concrete (uleiuri, zahăr, condimente etc.);

miezul produselor de panificație - partea interioară a produselor de panificație, care se formează din aluat în timpul coacerii.

(Se introduce/substituie/modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

III. GRUPELE DE PRODUSE

DIN DOMENIUL REGLEMENTAT

4. Prezentele Cerințe stabilesc cerințele minime de calitate și siguranță alimentară cărora trebuie să se conformeze grupele de produse specificate în pozițiile tarifare 1902 și 1905 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014.

(Se modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

IV. CERINȚE MINIME DE CALITATE

(Se substituie prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

- 5. Producătorii de produse de panificație și de paste făinoase sînt obligați să întreprindă măsuri performante pentru asigurarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conforme Normelor Codex Alimentarius.
- 6. Producătorii asigură trasabilitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase, a materiei prime și a materialelor care vin în contact cu produsele de panificație și pastele făinoase la toate etapele circuitului lor: recepționarea materiilor prime și a materialelor, fabricarea, depozitarea, transportarea și plasarea pe piață a produselor de panificație și a pastelor făinoase, în scopul asigurării inofensivității produsului și al protecției sănătății populației.

(Se modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

- 7. Calitatea și siguranța alimentară trebuie obținute și monitorizate prin sisteme de management al calității producției și prin metode care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potențiale și să prezinte informații pentru identificarea întreprinderii, echipei de producție, datei fabricării, lotului, cantității, tipului și calității produselor.
- 8. Producătorii trebuie să asigure identificarea tuturor persoanelor care le furnizează materii prime alimentare, aditivi alimentari sau orice alte substanțe care urmează a fi sau pot fi încorporate în produsele de panificație și pastele făinoase și în materialele care vin în contact cu produsele de panificație și pastele făinoase. În acest scop, ei trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită punerea informației în cauză la dispoziția organelor de control și supraveghere de stat, la solicitarea acestora. Producătorii trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-au fost furnizate produsele și să pună informația în cauză la dispoziția organelor de supraveghere a pieței, la solicitarea acestora.

(Se modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

- 9. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască destul de bine cerințele prescrise, cărora trebuie să corespundă produsele finite, să aibă o viziune limpede despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire, să asigure monitorizarea și supravegherea pe întreg procesul tehnologic.
- 10. Clădirile și anexele unităților de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic în așa mod ca să asigure practicile de bună igienă pe întreg procesul tehnologic.
- 11. Echipamentul și recipientele, care vin în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie proiectate și construite în conformitate cu cerințele normative și legislative în vigoare.
- 12. Pentru realizarea calității și siguranței alimentare a produselor de panificație și a pastelor făinoase, aprovizionarea cu apă potabilă trebuie efectuată din surse verificate și avizate de organele abilitate.
- 13. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele fabricate, astfel încît acestea să fie direct legate cu sălile de producție, în flux tehnologic continuu, cu trasee scurte.
- 14. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să fie dotate cu aparate de măsurat și control al greutății, temperaturii, umidității, timpului și altor parametri ce influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.
- 15. Materialele din care sînt confecționate aparatele de măsurat și control în zona de contact cu materia primă și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor actelor normative și legislative în vigoare.
- 16. Personalul din unitățile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase care vine în contact direct cu produsele fabricate trebuie să respecte regulile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
- 17. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate în modul stabilit.
- 18. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase se achiziționează numai pe bază de contract și trebuie să fie însoțite de documentele de confirmare a

originii, calității și inofensivității lor, conform legislației în vigoare.

- 19. Fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu utilizarea aditivilor alimentari se admite în baza respectării cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în modul stabilit.
 - 20. Produsele de panificație se clasifică, după cum urmează:
 - a) în funcție de sortimentul făinii folosite la fabricare, în produse din:

făină de grîu integrală;

amestec de făină de grîu integrală și de calitatea întîi;

amestec de făină de grîu integrală și de calitatea a doua;

făină de grîu de calitatea a doua;

amestec de făină de grîu de calitatea a doua și întîi;

amestec de făină de grîu de calitatea a doua și superioară;

făină de grîu de calitatea întîi;

amestec de făină de grîu de calitatea întîi și superioară;

făină de grîu de calitate superioară;

făină de secară integrală;

făină de secară semialbă;

făină de secară albă:

amestec de făină de grîu și făină de secară;

b) în funcție de felul coacerii;

coaptă pe vatră;

coaptă în forme.

- 20¹. Produsele naționale se fabrică după următorul asortiment:
- a) lavaş;
- b) blat pizza;
- c) lipie;
- d) pită.

(Se completează prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

21. Pastele făinoase se clasifică după cum urmează:

a) în funcție de sortimentul făinii de grîu folosite la fabricarea lor:

paste făinoase de grupa A' (extra) - obţinute din făină de grîu tare (durum) de calitate superioară sau de calitatea întîi;

paste făinoase de grupa B' - obținute din făină de grîu moale cu bob sticlos de calitate superioară sau de calitatea întîi;

paste făinoase de grupa C' - obținute din făină de grîu pentru panificație de calitate superioară sau de calitatea întîi, cu conținut de gluten minimum de 25 % și de calitatea minimum de grupa a doua;

b) în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor:

paste făinoase de calitate superioară (clasa 1) - obținute din făină de grîu de calitate superioară;

paste făinoase de calitatea întîi (clasa 2) - obținute din făină de grîu de calitatea întîi;
c) în funcție de aspectul exterior:
tubulare;
filiforme;
sub formă de benzi;
figurine;
d) în funcție de lungime:
lungi;
scurte;
e) în funcție de modul de fabricare:
tăiate;
presate;
ştanțate.

- 22. Produsele de panificație și pastele făinoase destinate comerțului trebuie sa posede proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment, ce se stabilesc în rețeta produsului și să corespundă indicilor, conform anexei nr.1 la prezenta Cerință.
- 23. Valorile indicatorilor fizico-chimici ale produselor de panificație și ale pastelor făinoase se stabilesc în rețeta produselor și trebuie să corespundă mărimilor prezentate în anexa nr.2 la prezenta Cerință.
- 24. Conținutul de elemente toxice în produsele de panificație și pastele făinoase nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

- 25. Conținutul de micotoxine și pesticide în materia primă nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în modul stabilit.
- 26. Contaminarea microbiană a produselor de panificație și a pastelor făinoase nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
- 27. Produsele de panificație și pastele făinoase, după obținerea indicilor de calitate și de inofensivitate, se ambalează în ambalaje de desfacere.

(Se substituie prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

- 28. În calitate de ambalaj pot fi folosite numai materiale autorizate de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
- 29. Ambalajul de transport trebuie să fie rezistent, curat, uscat, neinfestat și fără miros străin.
- 30. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, în limitele prevederilor prezentei Cerințe și prevederilor legislației în vigoare.
- 31. Transportarea produselor de panificaţie şi a pastelor făinoase trebuie efectuată numai cu mijloace autorizate sanitar, în perfectă stare de igienă, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum şi protecţia împotriva prafului, dăunătorilor şi altor posibilităţi de degradare şi contaminare.
- 32. Încăperile destinate pentru depozitarea și păstrarea produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători, ferite de precipitații atmosferice, cu umiditatea relativă a aerului și temperatură specifică, după cum urmează:
- a) pentru pîine, produse de franzelărie, produse de cozonac, chifle, produse împletite și produse naționale temperatura nu mai mică de 6° C , umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;
- b) pentru produse foietaj temperatura $(18 \pm 5)^{\circ}$ C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;
- c) pentru produse de panificație cu umiditate redusă temperatura maximă de 25°C, umiditatea relativă a aerului de 65-75%;
- d) pentru paste făinoase temperatura de maxim 30°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 70%;
- e) pentru pesmeţi măcinaţi temperatura maximă de 20°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.

(Se modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

33. Nu se admite transportarea și depozitarea produselor de panificație și a pastelor făinoase împreună cu produse nealimentare sau produse cu miros specific.

În timpul încărcării, transportării și descărcării, pîinea și produsele de franzelărie trebuie să

fie ferite de acțiunea precipitațiilor atmosferice.

- 34. Termenul de valabilitate al produselor de panificație și al pastelor făinoase se stabilește de producător și trebuie să fie stipulat în instrucțiunea tehnologică.
- 35. Termenul de valabilitate al produselor de panificație și al pastelor făinoase nu poate fi stabilit de vînzător mai mare decît cel stabilit de producător.
- 36. Produsele de panificaţie şi pastele făinoase destinate comercializării pentru consumul uman, trebuie să fie etichetate şi marcate, în mod obligatoriu, în conformitate cu cerinţele actelor legislative şi normative în vigoare, să conţină informaţiile necesare, astfel încît consumatorul să fie informat deplin şi corect despre caracteristicile produsului la momentul cumpărării acestuia.
- 37. Denumirea sub care se comercializează produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puţin:

denumirea formei de prezentare;

menționarea procesului de fabricare;

menționarea clasei de calitate.

38. Verificarea indicilor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de producător în conformitate cu regulile stabilite în actele normative în vigoare:

indicatorii organoleptici, masa netă și corectitudinea etichetării se determină în fiecare lot; fracția masică de umiditate, aciditatea și porozitatea se determină în fiecare lot;

fracția masică de zahăr și grăsime se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru;

conținutul de micite se determină în produsele de panificație cu termen de comercializare mai mare de 48 ore, în caz de litigiu între producător și consumator;

conţinutul de micete se determină în produsele de panificaţie cu termen de comercializare mai mare de 48 ore şi în caz de litigiu între producător și consumator .

(Se exclude/modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

- 39. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor indicilor de calitate, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite de actele normative și legislative în vigoare.
- 40. Produsele de panificație și pastele făinoase neconforme prezentei Cerințe nu pot fi plasate pe piața de desfacere în scopul consumului uman.

V. EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR

- 41. Produsele de panificație și pastele făinoase, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piața internă doar dacă sînt conforme cerințelor prescrise în prezenta Reglementare tehnică.
 - 42. Conformitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu cerințele actelor

normative în vigoare se asigură de producător sau importator.

- 43. Producătorul, importatorul produselor de panificație și al pastelor făinoase solicită unui organism de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv, efectuarea certificării cu evaluarea procesului de producere.
- 44. Procedura de certificare a produselor de panificație și a pastelor făinoase se aprobă de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, în coordonare cu autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.
- 45. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea de evaluări periodice asupra produselor de panificație și a pastelor făinoase la intervale de timp aleatorii.
- 46. În contextul evaluării produselor, pentru verificarea asigurării conformității produselor de panificație și a pastelor făinoase cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică, mostrele din produsul finit, prelevate de la locul de producere sau din lotul pentru comercializare, sînt supuse încercărilor, conform regulilor și metodelor aprobate în modul stabilit, sau încercărilor cu efect echivalent.
- 47. În cazul în care produsele de panificație și pastele făinoase nu sînt conforme cerințelor prescrise, organismul de certificare desemnat, care a efectuat procedurile de certificare respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul, importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.
- 48. Producătorul, importatorul elaborează documentația tehnică prevăzută la punctul 51 din prezenta Reglementare tehnică.
- 49. Producătorul, importatorul păstrează documentația tehnică o perioadă de minimum 3 ani de la data fabricării ultimului lot de produse de panificație şi/sau de paste făinoase şi, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de supraveghere și control.
- 50. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produsului cu cerințele din prezenta Reglementare tehnică.
 - 51. Documentația tehnică trebuie să conțină în principal:
 - a) o descriere generală a produsului;
 - b) rețete și instrucțiuni tehnologice;
- c) certificat de conformitate eliberat conform schemelor care prevăd evaluarea procesului de producere a produselor de panificație și a pastelor făinoase sau certificat de conformitate pentru sistemele de management al calității sau inofensivității alimentare;
 - d) rapoartele de încercări pentru produsele de panificație și pastele făinoase;
- e) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.
- 52. Producătorul, importatorul, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de desfacere de produse de panificație și paste făinoase.

Întocmirea și emiterea declarației de conformitate se efectuează potrivit regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

53. Produsele de panificație și pastele făinoase se plasează pe piață însoțite de declarația de conformitate, care atestă conformitatea produsului cerințelor prescrise de prezenta Reglementare tehnică.

Producătorul, importatorul trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identificare al organismului de certificare desemnat care a efectuat certificările respective.

- 54. Modelul declarației de conformitate se prezintă în anexa nr.3 la prezenta Reglementare tehnică.
- 55. Producătorul, importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică, în baza cărei a fost eliberată declarația de conformitate.
- 56. Producătorul ia toate măsurile necesare pentru ca procesul de producere să asigure conformitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu documentația tehnică și cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.
- 57. Desemnarea organismului de certificare se face de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, la propunerea organului central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare.
- 58. Lista organismelor de certificare desemnate se publică, de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și se actualizează, în caz de necesitate.
- 59. Pentru produsele de panificație și pastele făinoase plasate pe piață, originare din alte țări, concomitent cu documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare etc., se prezintă și autorizația de import, emisă de organul central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare.
- 60. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi asigurată și prin utilizarea standardelor naționale conexe prezentei Reglementări tehnice. Producătorul, importatorul produselor de panificație și pastelor făinoase, pentru a beneficia de prezumția conformității este în drept să indice în documentele de însoțire că proprietățile acestora sînt conforme cu unul sau mai multe standarde de produs conexe prezentei Reglementări tehnice.
- 61. Lista standardelor conexe se aprobă de organul central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare, cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

(Se abrogă prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)

VII. DISPOZIŢII FINALE

62. Concomitent cu intrarea în vigoare a prezentei Cerințe toate standardele care reglementează produsele respective devin voluntare în utilizare.

anexa nr.1

anexa nr.2

<u>anexa nr.3</u>

(Se modifică prin HG1456 din 30.12.16, MO24-29/27.01.17 art.45)