



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. 775
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

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

În temeiul Legii nr. 866-XIV din 10 martie 2000 privind barierele tehnice în calea comerțului (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 hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU

Vasile TARLEV

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și

industriei alimentare

Ministrul economiei și comerțului

Anatolie Gorodenco

Igor Dodon

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 încât 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 greutatei, 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 grâu integrală;

amestec de făină de grâu integrală și de calitatea întâi;
amestec de făină de grâu integrală și de calitatea a doua;
făină de grâu de calitatea a doua;
amestec de făină de grâu de calitatea a doua și întâi;
amestec de făină de grâu de calitatea a doua și superioară;
făină de grâu de calitatea întâi;
amestec de făină de grâu de calitatea întâi și superioară;
făină de grâu de calitate superioară;
făină de secară integrală;
făină de secară semialbă;
făină de secară albă;

amestec de făină de grâu 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) lavaș;

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 grâu folosite la fabricarea lor:

paste făinoase de grupa A' (extra) - obținute din făină de grâu tare (durum) de calitate superioară sau de calitatea întâi;

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

paste făinoase de grupa C' - obținute din făină de grâu pentru panificație de calitate superioară sau de calitatea întâi, 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: