



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. _____

din _____
Chișinău

**Cu privire la aprobarea modificărilor și completărilor
ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului**

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Se aprobă modificările și completările ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului (se anexează).

Prim-ministru

PAVEL FILIP

MODIFICĂRILE ȘI COMPLETĂRILE
ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului

1. Hotărîrea Guvernului nr. 775 din 3 iulie 2007 „Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de panificație și paste făinoase” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103-106, art. 822), cu modificările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:

1) în titlul și textul hotărîrii și al Reglementării tehnice, în parafa anexei nr.3 cuvintele „Reglementare tehnică” și „prezentă Reglementare tehnică”, la orice caz gramatical, se substituie cu cuvintele „Cerințe” și, respectiv, „prezentele Cerințe”, la cazul gramatical corespunzător;

2) în clauza de emitere a hotărîrii, textul „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)” se substituie cu textul „Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art. 431), cu modificările și completările ulterioare”;

3) în Cerințele „Produse de panificație și paste făinoase”:

a) la punctul 1, cuvîntul „stabilește” se substituie cu cuvîntul „stabilesc”;

b) la punctul 3:

după noțiunea „*lazane*” se introduce o noțiune nouă cu următorul cuprins:

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

la noțiunea „*lot de paste făinoase*”, cuvîntul „brigadă” se substituie cu cuvîntul „echipă”;

după noțiunea „*lot de paste făinoase*” se introduce noțiunea „*lot de produse de panificație*” cu următorul cuprins:

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

noțiunea „*produse de panificație*” va avea următorul cuprins:

„*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”;

după noțiunea „*produse de panificație*” se introduc următoarele noțiuni:

„*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”;

noțiunea „*produse de panificație de cozonac*” va avea următorul cuprins:

„*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”;

după noțiunea „*produse de panificație de cozonac*” se introduce o noțiune nouă cu următorul cuprins:

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

noțiunea „*produse de panificație cu umiditatea redusă*” va avea următorul cuprins:

„*produse de panificație cu umiditatea redusă* – produse de panificație cu umiditatea mai mică de 19 % — produse de covrigărie, pesmeți, pesmeți măcinați, sticksuri, bețișoare”;

la noțiunea „*produse naționale de panificație*”, abrevierea „etc.” se substituie cu cuvintele „, blat pentru pizza, lipie și pită”;

după noțiunea „*produse naționale de panificație*” se introduc următoarele noțiuni:

„*lavaș* – 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 foietaj 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 foietaj;

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 pâine de făină de grâu, făină de secară sau din amestec de făină de grâu 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 pâine de făină de grâu;

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 grâu, 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;

umplutură – orice masă din una, două sau mai multe materii prime care se folosesc pentru umplerea semifabricatelor produselor înainte sau după coacere: ciocolată, magiun, cacao, scorțișoară, nuci, alune, mac, creme, vișină conservată în suc propriu, umplutură din mere, cu aromă de căpșună, coacăză, caise etc., umplutură din lapte condensat, din aromă de caramelă etc., umplutură din brânză de vaci, gem de caise și morcov etc.”;

c) punctul 4 va avea următorul cuprins:

„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.”;

d) în titlul capitolului IV, cuvântul „esențiale” se substituie cu cuvintele „minime de calitate”;

e) punctele 6 și 8 vor avea următorul cuprins:

„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.”;

„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”;

f) se completează cu punctul 20¹ cu următorul cuprins:

„20¹. Produsele naționale se fabrică după următorul asortiment:

a) lavaș;

b) blat pizza;

c) lipie;

d) pită.”;

g) la punctul 27, cuvintele „caracteristicilor pentru consum” se substituie cu cuvintele „indicilor de calitate și de inofensivitate”;

h) punctul 32 va avea următorul cuprins:

„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 pâine, 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 ± 5)°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 pesmeți măcinați – temperatura maximă de 20°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%”;

i) la punctul 38:

alineatul al treilea și al patrulea se exclud;

alineatul al cincilea va avea următorul cuprins:

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

j) capitolul V va avea următorul cuprins:

„V. Evaluarea conformității produselor

41. Produsele de panificație și paste făinoase, inclusiv cele de import, sînt plasate pe piață doar dacă sînt conforme cerințelor prescrise în prezentele Cerințe.

42. Conformitatea produselor de panificație și paste făinoase se asigură de producător sau importator și se atestă prin certificatul de conformitate eliberat de organismul de certificare acreditat sau în baza declarației de conformitate emisă de producător, care dispune de un sistem de management al calității și/sau un sistem de management al securității alimentare certificat de un organism de certificare acreditat în Republica Moldova sau recunoscut în baza acordurilor de recunoaștere reciprocă, precum și dispune de un laborator acreditat sau deține un contract cu un laborator acreditat.

43. La evaluarea conformității produselor de panificație și pastelor făinoase se aplică schemele de certificare a produselor conform pct. 44. Evaluarea procesului de producție se efectuează în conformitate cu procedurile elaborate de organismele de certificare a produselor de panificație și pastelor făinoase.

Schemele de certificare se aplică luînd în considerare specificul procesului de fabricare a produselor de panificație și paste făinoase, furnizării și utilizării produselor concrete, eventualelor riscuri și nivelul necesar de argumentare.

44. Schemele de certificare aplicabile produselor de panificație și pastelor făinoase:

1) pentru produsele fabricate în serie (cu efectuarea încercărilor, evaluarea procesului de producție și evaluarea periodică a procesului de producție, cu încercări ale mostrelor prelevate de la vânzător și producător);

2) pentru un lot de produse (cu efectuarea încercărilor produselor din lot) evaluarea periodică nu se efectuează.

45. Dacă întreprinderea (solicitantul) are laborator de încercări acreditat, atunci încercările de laborator se efectuează în acest laborator. Dacă laboratorul de încercări nu are capacitatea sau nu deține acreditarea unor parametri obligatorii, atunci aceste încercări se efectuează în alt laborator de încercări acreditat.

46. În cazul în care solicitantul nu dispune de laborator de încercări, atunci toate încercările obligatorii se efectuează în laboratorul de încercări acreditat independent și întreprinderea trebuie să dețină contract cu un laborator de încercări acreditat pentru efectuarea încercărilor periodice.

47. Organismul de certificare păstrează în arhivă timp de cinci ani de la data emiterii certificatului de conformitate copia certificatului de conformitate, împreună cu toate documentele în baza cărora a fost emis certificatul.

48. Certificarea conformității se efectuează la solicitarea unui producător sau importator de către un organism de certificare acreditat pentru activitatea în domeniul respectiv.

49. Termenul de valabilitate al certificatelor de conformitate pentru produsele de panificație și pastelor făinoase se stabilește conform schemelor de certificare aplicate.

50. Pe parcursul evaluării, pentru a verifica conformitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu cerințele prescrise în prezentele Cerințe, se efectuează prelevarea mostrelor la locul de producere sau la depozit, din lotul destinat comercializării și numai în prezența solicitantului, care semnează actul de prelevare. Mostrele sînt supuse încercărilor de laborator conform metodelor aprobate de către autoritatea de reglementare.

51. Pentru emiterea declarației de conformitate, producătorul sau importatorul trebuie:

1) să dețină în cadrul întreprinderii un laborator de încercări acreditat sau să dețină un contract cu un laborator de încercări acreditat;

2) să dispună de un sistem de management al calității și/sau al securității alimentare certificat de un organism de certificare a sistemelor de management acreditat în Republica Moldova sau recunoscut în baza acordurilor de recunoaștere;

3) să dețină documentația tehnică.

52. Producătorul sau importatorul, în conformitate cu pct.51, întocmește declarația de conformitate și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de desfacere a produselor.

53. Întocmirea și emiterea declarației de conformitate se efectuează conform anexei nr.3 la prezentele Cerințe.

54. Documentația tehnică trebuie să fie elaborată, acumulată, actualizată permanent și păstrată de către producător, pentru a demonstra conformitatea produselor cu cerințe aplicabile și pentru a permite asigurarea trasabilității la declarația de conformitate și la produsul la care se referă.

55. Documentația tehnică trebuie să includă:

1) descrierea generală a produsului;

2) rapoartele de încercări pentru produsele eliberate de laboratorul de încercări acreditat;

3) rețetele și instrucțiunile tehnologice coordonate în modul stabilit;

4) documentele normative pentru producere și/sau pentru produs.

56. Orice modificare a documentației tehnice descrise la pct. 55 care afectează valabilitatea declarației de conformitate trebuie documentată.

57. Producătorul sau importatorul păstrează declarația de conformitate împreună cu documentația tehnică în baza căreia a fost eliberată pentru o

perioadă de maximum trei ani după fabricarea ultimului lot de produse și, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de control.

58. Producătorul sau importatorul ia toate măsurile necesare pentru ca procesul de producere să asigure conformitatea produselor cu documentația tehnică și cu cerințele prezentei hotărîri;

s) anexele nr.1 și nr.2 vor avea următorul cuprins:

Caracteristicile organoleptice pentru produsele de panificație și paste făinoase

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
1	2
a) Pâine, produse de franzelărie și de cozonac	
Aspectul exterior:	
Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, volum proporțional cu masa produsului și cu sortimentul de făină analizat. Nu se admit forma bombată sau aplatizată, strivită sau cu rupturi laterale, crăpături mari pe coaja superioară, umflături mășcate, ieșituri de miez. În produsele coapte pe vatră se admit o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale, cu excepția produselor pentru care lipiturile sînt prevăzute în rețetă
Suprafața	Lucioasă, făinoasă, mată, glazurată sau presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.), cu creștături (oblice sau longitudinale), înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare; cu grosimea cojii corespunzătoare unui produs bine copt; fără crăpături mari pe coaja superioară, lipituri, umflături, pete, zbîrcituri sau alte defecte. Se admit suprafețe neînsemnate de făină
Culoarea	De la auriu-deschis pînă la brună, fără arsuri, necaramelizată; corespunzătoare sortimentului, uniformă pe toată suprafața. În locurile de unire a fitilurilor în produsele împletite se admite culoarea mai deschisă; presărate sau glazurate conform rețetei corespunzătoare
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrămîntată. Se admit incluziuni
Aspectul în secțiune	Miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, cu sau fără ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.) sau incluziuni. Pentru cozonaci – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, neumed la pipăit. Pentru produsele cu umplutură, umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții; specific fiecărui sortiment
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii utilizate
Incluziuni străine, scrișnet la mestecare din cauza impurităților	Nu se admit

minerale	
<p>1. Se consideră mari crăpăturile ce trec pe întreaga coajă superioară în una sau câteva direcții și au lățimea de peste 1,0 cm.</p> <p>2. Se consideră mari rupturile laterale ce cuprind toată lungimea unei părți a produsului de formă dreptunghiulară sau alungită și au lățimea mai mare de 1,0 cm sau cele care cuprind mai mult de o jumătate din circumferința produsului de formă circulară și au lățimea mai mare de 2,0 cm.</p> <p>3. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a pîinii, produselor de franzelărie și a cozonacului la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor nu trebuie să depășească, în procente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru fiecare unitate de produs cu masa mai mică de 200 g – 5,0; - pentru fiecare unitate de produs cu masa de 200 g și mai mare – 3,0; - pentru 10 unități de produse cu masa mai mică de 200 g – 3,0; - pentru 10 unități de produse cu masa de 200 g și mai mare – 2,5; - pentru produse comercializate la cîntar 2 – 0. <p>Abaterea masei nete a pîinii și a produselor de franzelărie în plus nu se limitează</p>	

b) Chifle și produse foietaj	
Aspectul exterior:	
Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, maximum 1-2 lipituri laterale. Pentru chiflele fabricate la mașinile de fabricare și ambalare se admit deformări neînsemnate și tăieturi neregulate
Suprafața	Lucioasă, presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, de semințe, fulgi de cereale etc.) sau glazurată total sau parțial, uniformă sau puțin ondulată, fără aglomerări considerabile în interiorul produsului, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, nearsă, reliefată sau cu umplutură ieșită pe suprafață, în funcție de rețetă
Culoarea	De la aurie-deschis pînă la brună, fără arsuri. În produsele împletite, în locurile de unire a fitilurilor se admite culoarea mai deschisă
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrămîntată. Pentru produsele foietaj – straturile sînt ușor separabile, legate între ele, cu sau fără umplutură, conform rețetei corespunzătoare
Aspectul în secțiune	Elastic, cu pori fini și uniformi, caracteristic unui produs bine copt, straturi de miez alternînd cu straturi de umplutură (pentru sortimente cu umpluturi), fără aglomerări de făină
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii folosite
Incluziuni străine, scrișnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit

1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de chifle și produse foietaj trebuie să fie indicate în rețetă.
2. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a chiflelor și a produselor foietaj la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor nu trebuie să depășească, în procente:
- pentru fiecare unitate de produs cu masa mai mică de 100 g – 6,0;
 - pentru fiecare unitate de produs cu masa de la 100 pînă la 200 g – 5,0;
 - pentru fiecare unitate de produs cu masa de 200 g și mai mare – 3,0;
 - pentru 10 unități de produse cu masa mai mică de 200 g – 3,0;
 - pentru 10 unități de produse cu masa de 200 g și mai mare – 2,5.
- Abaterea masei nete a chiflelor și a produselor foietaj în plus nu se limitează

c) Produsele naționale

Aspectul exterior:	
Forma	Ovală, alungită sau rotundă subțire, aplatizată sau altă formă, conform rețetei. Blaturi pentru pizza – circulară, cu grosimea de la 3-10 mm
Suprafața	Reliefată (bombată); opacă cu relief circular, se admit asperități. Pentru blatul de pizza – bombată la margine, se admite rugozitate. Pentru lipie și pită – în locul trecerii de la partea îngroșată spre cea subțiată se admit crăpături, bule și împunsături
Culoarea	De la galbenă-deschis pînă la brună-deschis, iar în locurile umflate – cafenie. Pentru blatul de pizza – de la galbenă-deschis pînă la cafenie-deschis, în locurile cu umflături – cafenie
Consistența miezului: - gradul de coacere - porozitatea	Copt bine. Bine dezvoltată
Gustul și mirosul	Caracteristice acestui tip de produs, fără gust și miros străine
Incluziuni străine, scrîșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit

1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse naționale trebuie să fie indicate în rețetă.
2. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a produselor naționale la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor nu trebuie să depășească, în procente:
- pentru fiecare unitate de produs cu masa netă de pînă la 0,1 kg – 5,0;
 - pentru fiecare unitate de produs cu masa netă de peste 0,1 kg – 3,0;
 - pentru 10 unități de produs cu masa netă de pînă la 0,1 kg – 3,0;
 - pentru 10 unități de produs cu masa netă de peste 0,1 kg – 2,5.

Abaterea masei nete a produsului în plus nu se limitează

d) Produse împletite

Aspectul exterior:	
Forma	Neaplatizată, fără lipituri, împletită simplă și/sau suprapusă, din două pînă la șase fitiluri, în formă rotundă, inelară, ovală, alungită-ovală, alungită, dreptunghiulară, pătrată sau altă formă, conform rețetei. Pentru produsele coapte în formă – corespunzătoare formei în care a fost coaptă
Suprafața	Lucioasă, cu împletitura fitilurilor bine reliefată, în locurile de împletire sau unire a fitilurilor se admit rupturi mici și crăpături mici pe suprafață, cu lățimea maximă de 0,3 cm. În funcție de tipul produselor și în conformitate cu rețeta și instrucțiunea tehnologică: <ul style="list-style-type: none"> - ornată cu desen în formă de spice, flori, frunze sau alt desen arbitrar; - unsă cu ou sau alt semifabricat pentru ornare ori fără ungere; - presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, mac, susan, făcămituri sau alt semifabricat pentru ornare sau fără presărare)
Culoarea	De la galbenă-deschis pînă la cafenie, fără arsuri. În locurile desenului și de unire a fitilurilor se admite o culoare mai deschisă
Consistența miezului	Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocloașe și făină nefrămîntată

Aspectul în secțiune	Miez bine afinat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori uniformi
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin
Incluziuni străine, scrișnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
<p>1. Caracterizarea concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse împletite trebuie să corespundă celor indicate în rețetă.</p> <p>2. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a produselor împletite la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor nu trebuie să depășească, în procente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru fiecare unitate de produs cu masa mai mică de 200 g – 5,0; - pentru fiecare unitate de produs cu masa de 200 g și mai mare – 3,0; - pentru 10 unități de produse cu masa mai mică de 200 g – 3,0; - pentru 10 unități de produse cu masa de 200 g și mai mare – 2,5. <p>Abaterea masei nete a produselor împletite în plus nu se limitează</p>	
e) Produse de covrigărie, sticksuri și bețișoare	
Aspectul exterior:	
Forma	În formă de inel oval sau rotund ori altă formă. Pentru covrigii modelați manual se admit să fie vizibile locul de unire a capetelor fitilului și neregularități la întinderea fitilului în locul de unire a capetelor lui. Se admit minimum două lipituri mici, suprafața plată a părții situate pe tavă, plasă sau vatră. Sticksuri – bețișoare cu forma rotunjită
Suprafața	Corespunzătoare produsului, fără impurități; pe o parte se admit imprimări de la plasă, crăpături și umflături locale pe suprafață; pentru covrigii ambalați se admit zbircituri neînsemnate; pentru sticksuri și bețișoare cu suprafața netedă – o suprafață puțin zgrunțuroasă și ondulată; pentru covrigei, sticksuri și bețișoare presărate sau glazurate – conform rețetei corespunzătoare
Culoarea	De la galbenă-deschis pînă la cafenie-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, plasă, vatră. Pentru sticksuri și bețișoare – de la galbenă-deschis pînă la cafenie-închis, glazurate și presărate, conform rețetei corespunzătoare
În secțiune	Afinați, bine copti, fără urme de făină nefrămîntată

Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului respectiv, fără gust și miros străine
Frăgezimea	Covrigeii uscați, sticksurile și bețișoarele – fragezi, ușor friabili
Numărul de produse fărîmate și fărîmături	Pentru covrigeii uscați ambalați, cu masa de 0,2-0,5 kg, se admit 1-3 covrigei fărîmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 3-5 covrigei fărîmați. Pentru covrigeii ambalați, cu masa de 0,3-0,5 kg, se admit 1-2 covrigei fărîmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 2-3 covrigei fărîmați. Pentru sticksuri și bețișoare, numărul de produse fărîmate în lăzi – max. 10,0%, în cutii și pachete – max. 8,0 %, în pungi – max. 10,0%; numărul de fărîmături în lăzi – max. 5,0%, în cutii și pachete – max. 4,0%, în pungi – max. 5,0%

1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice, inclusiv numărul de produse fărîmate pentru fiecare tip de produse de covrigărie, sticksuri și bețișoare, trebuie să fie indicate în rețetă.

2. Se admit suprafața puțin plată a părții situate pe vatră, o curbare neînsemnată a bețișoarelor, prezența unor bețișoare lipite unul de altul în cantitate de max. 2% din masa unei lăzi și max. 4% din masa unui ambalaj de desfacere.

3. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a produselor de covrigărie, sticksuri și bețișoare comercializate cu bucata pentru produsele fără ambalaj la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor și pentru produsele ambalate la finele termenului de valabilitate nu trebuie să depășească:

- 6,0 procente din masa unui produs aparte;
- 3,0 procente din masa medie a 10 produse;
- 1,0 procent din masa produsului pînă la 5,0 kg;
- 0,5 procente din masa produsului mai mare de 5,0 kg.

Abaterea în plus de la masa stabilită a unui produs comercializat cu bucata nu se limitează

f) Pesmeți și pesmeți măcinați

Aspectul exterior:	
Forma	Felii, corespunzătoare pîinii, produsului de cozonac din care au fost tăiate. Se admite fabricarea pesmeților în formă de cubușoare sau altă formă. Pentru pesmeții măcinați predomină făină grișată, omogenă
Suprafața	Cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrămîntată; cu sau fără incluziuni de condimente, tărîțe, stafide, nuci, fructe zaharisite și alte ingrediente, în funcție de rețeta pentru fiecare sortiment de pesmeți
Culoarea	Pentru pesmeții din pîine de făină de grâu – de la galbenă-deschis pînă la cafenie-deschis și pentru pesmeți din pîine de făină de secară și amestec de făină de secară și de grâu – de la cafenie pînă la cafenie-închis, fără ardență. Se admit incluziuni de culoare închisă, în funcție de materia primă utilizată.

	Pentru pesmeții măcinați – de la galbenă-deschis pînă la cafenie-închis
Cantitatea de pesmeți frînți, coltuce și pesmeți cu dimensiuni micșorate	Cantitatea de pesmeți cu dimensiuni micșorate, mărginiți de coltuc, nu trebuie să depășească 10 %. Cantitatea pesmeților frînți în produsele vîndute la greutate nu trebuie să depășească 7 %. În pesmeții preambalați cu masa de 0,1 kg – 1 pesmete frînt, cu masa peste 0,1 kg – 1 sau 2 pesmeți frînți într-o unitate de ambalaj. În cazul ambalării mecanizate, se admit 2 sau 3 pesmeți frînți într-o unitate de ambalaj. Numărul de coltuce nu trebuie să depășească 2 % la pesmeții vînduți la greutate și un coltuc într-o unitate de ambalaj
Gustul și mirosul	Caracteristice produsului, fără gust și miros străine
Fragilitatea	Pesmeții trebuie să fie fragili
<p>1. Ars se consideră pesmetul cu coaja carbonizată sau cu caramelizare în așa măsură încît este condiționat un gust amar evident.</p> <p>2. Se admite prezența pesmeților din pîine de făină de secară și din pîine din amestec de făină de secară și de grîu cu coaja puțin carbonizată sau cu gust slab amărui, condiționat de caramelizare, în cantitate de maximum 1 % la masa pesmeților.</p> <p>3. Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de pesmeți conform rețetei.</p> <p>4. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a pesmeților comercializate cu bucata, pentru produsele fără ambalaj – la finele termenului maxim de valabilitate după scoaterea din cuptor și pentru produsele ambalate – la finele termenului de valabilitate nu trebuie să depășească: 6,0 procente din masa unui produs aparte; 3,0 procente din masa medie a 10 produse; 1,0 procent din masa produsului pînă la 5,0 kg; 0,5 procente din masa produsului mai mare de 5,0 kg. Abaterea în plus de la masa stabilită a unui produs comercializat cu bucata nu se limitează.</p> <p>5. Abaterile admisibile în minus de la masa netă a pesmeților măcinați preambalați nu trebuie să depășească în procente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pentru masa netă pînă la 0,400 kg inclusiv – 2,0; - pentru masa netă de la 0,401 pînă la 1,000 kg – 1,0; - pentru masa netă de la 1,001 pînă la 5,000 kg – 3,0; - pentru masa netă de la 20,000 pînă la 30,000 kg – 0,1. <p>Abaterea masei nete în plus nu se limitează</p>	

g) Paste făinoase			
Indicatorii	Condiții de admisibilitate		
	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:		
	A ^I	B ^I	C ^I
Aspectul exterior:			
Forma	Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase respective		
Suprafața	Fără urme de făină. Pentru produse modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produse modelate prin presare – netedă, fără striatiuni		
Aspectul în secțiune	Aspect sticlos	Aspect sticlos	Aspect opac
Culoarea	Uniformă, cu nuanță crem sau gălbuie, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată
	Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului		
Gustul și mirosul	Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros straine		
Starea produselor după fierbere	Produsele trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi: - pentru pastele făinoase din grupa C ^I și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment; - pentru pastele făinoase din grupa A ^I și B ^I – slab opalescentă, fără sediment		
Note:			
1. La macaroanele drepte, pene, fidea și tăiței se admit deformări, îndoituri și curbări care nu dăunează aspectul exterior al produselor și nu micșorează volumul ambalajului.			
2. Abaterile admisibile de la masa netă a pastelor făinoase la umiditate standard la momentul fabricării nu trebuie să depășească, în procente: - minus 1,0 % de la masa medie a 10 ambalaje de desfacere; - minus 2,0% de la masa unui ambalaj de desfacere; - minus 0,5% de la masa unui ambalaj colectiv.			
3. Abaterea masei nete a pastelor făinoase în plus nu se limitează			

Indicii fizico-chimici pentru produsele de panificație și pastele făinoase

a) Pîine, produse de franzelărie și cozonac

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:									
	pîine și produse de franzelărie din făină de grîu				pîine din făină de secară și amestec de făină de secară și grîu				produse de cozonac	
	integrală, amestec de făină integrală și de calitatea întâi, integrală și de calitatea a doua	de calitatea a doua, amestec de făină de calitatea a doua și întâi, de calitatea a doua și superioară	de calitatea întâi, amestec de făină de calitatea întâi și superioară	de calitate superioară	din făină de secară integrală	din făină de secară semialbă	din făină de secară albă	din amestec de făină de secară și grîu	din făina de grîu de calitate superioară	din făina de grîu de calitatea întâi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Fracția masică de umiditate, %	43,0-50,0	39,0-48,0	33,0-47,0	30,0-46,0	46,0-53,0	46,0-51,0	43,0-51,0	41,0-53,0	24,0-39,0	30,0-39,0
Aciditatea, grade	3,0-8,0	2,0-5,0	1,5-4,0	1,5-3,5	5,5-13,0	5,5-12,0	6,0-11,0	4,0-12,0	1,5-3,0	2,5-4,0
Porozitatea miezului, %, minimum	51,0	60,0	62,0	65,0	44,0	44,0	50,0	46,0	-	-
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0								10,0-22,0	10,0-22,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5								5,5-17,0	5,5-17,0

Note:

1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Frația masică de zahăr și grăsime la pâinea și produsele de franzelărie din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină.
3. Conform rețetei, conținutul total de zahăr și/sau grăsimi în produsele de cozonac trebuie să fie de minimum 14 kg la 100 kg făină.
4. Se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime.
5. Se admite normarea porozității miezului în produse mai mari de 200 g.
6. Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produse fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mezentericus.
7. Se admite majorarea acidității cu 0,5 grade la produsele de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate superioară și cu 1,0 grad la produsele de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate întâi, contrar normelor fixate în produse fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecurilor de drojdii comprimate și lichide, maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate.
8. La produsele cu masa mai mică de 0,2 kg, produsele cu dimensiunea minimală a secțiunii transversale de 6,0 cm și mai mică și produsele împletite, porozitatea nu se determină.
9. La produsele cu incluziuni de materie primă cu dimensiuni mari – boabe de grâu, nuci, semințe, fructe – porozitatea miezului nu se determină.
10. La produsele de cozonac cu umplutură, caracteristicile fizico-chimice se determină după înlăturarea umpluturii.
11. La pâinea din făină de secară și amestec de făină de secară și grâu cu adaos de malt, fracția masică de zahăr nu se determină.
12. Frația masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
13. Aciditatea și porozitatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
14. Frația masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.

b) Chifle și produse foietaj

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:			
	chifle din făină de grâu		produse foietaj	
	calitatea superioară	calitatea întâi	cu drojdie	fără drojdie
1	2	3	4	5
Fracția masică de umiditate, %	26,0-45,5	30,0-44,0	max. 39,0	max. 12,0
Aciditatea, grade	1,5-3,5	2,0-4,0	0,5-3,0	0,2-3,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0		max. 22,0	-
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5		-	-

Note:

- Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
- Fracția masică de zahăr în chifle și produse foietaj cu drojdii se normează în cazul în care conținutul lui conform rețetei de fabricare este mai mare decât 2,0 kg la 100 kg făină.
- Conform rețetei în chifle, suma totală de zahăr și grăsime trebuie să fie mai puțin de 14 kg la 100 kg făină.
- Pentru chifle se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime.
- Se admite normarea porozității miezului în produse mai mare de 200 g.
- Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mesentericus.
- La chifle și produsele foietaj cu umplutură, caracteristicile fizico-chimice se determină după înlăturarea umpluturii.
- Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
- Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
- Fracția masică de grăsime și zahăr și fracția masică de umplutură se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.

c) Produse naționale

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:			
	Lavaș	Blat pentru pizza	Lipie	Pită
1	2	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %, max.	43,0	32,0	42,0	42,0
Aciditatea, grade, max.	2,5	3,0	3,0	3,0
1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă. 2. Frația masică de umiditate și aciditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului				

d) Produse împletite

Indicatorii	Condiții de admisibilitate				
	Produse împletite				
	din făină de grâu de calitate superioară	din amestec de făină de calitate superioară și întii	din făină de calitatea întii	din amestec de făină de calitatea întii și a doua	din făină de calitatea a doua
1	2	3	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %	30,0-46,0	33,0-47,0	33,0-47,0	33,0-48,0	33,0-48,0
Aciditatea, grade	1,5-3,5	1,5-4,0	1,5-4,0	3,0-5,0	3,0-5,0

Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %, max.	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %, max.	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0

Note:

1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Fracția masică de zahăr și grăsime la produsele împletite din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină.
3. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor împletite nu trebuie să depășească:
 - 1,0 % pentru fracția masică de zahăr;
 - 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.
4. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de zahăr și grăsime.
5. Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-latice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mesentericus.
6. Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
7. Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
8. Fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.

e) Produse de covrigărie, sticksuri și bețișoare

Indicatorii	Condiții de admisibilitate					
	Covrigei uscați	Covrigei	Covrigi	Alte produse de covrigărie	Sticksuri	Bețișoare
1	2	3	4	5	6	7
Umiditatea, %, maximum	13,0	19,0	27,0	27,0	12,0	10,0
Aciditatea, grade, maximum	3,0	3,0	3,5	3,5	2,5	2,5

Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %	0-20,0	0-20,0	0-10,0	0-20,0	0-20,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %	3,0-15,0	1,5-15,0	0-5,0	0-15,0	0-15,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0
Coeficientul de umflare, minimum	2,5	2,0	-	-	-	,5
Scrisnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit					

Note:

- Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile lor limite pentru fiecare tip de produse de covrigărie, sticksuri și bețișoare trebuie să fie stabiliți în rețetă.
- Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor de covrigărie, sticksuri și bețișoare nu trebuie să depășească:
 - 1,0 % pentru fracția masică de zahăr;
 - 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.
- Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de grăsime și zahăr.
- Fracția masică de umiditate, aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
- Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru

f) Pesmeți și pesmeți măcinați

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:				
	pesmeți din pîine de:			pesmeți de cozonac	pesmeți măcinați
	făină de grîu	amestec de făină de grîu și de secară	făină de secară		
1	2	3	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %, maximum	12,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Aciditatea, grade, maximum	5,0	17,0	20,0	4,0	9,0
Capacitatea de umflare, minute, maximum	3	10	15	2	-
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %	-	-	-	Conform normelor stabilite în rețetă	-
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %	-	-	-	Conform normelor stabilite în rețetă	-
Finețea de măcinare, restul pe sita din plasă de sîrmă, % max.:					

1	2	3	4	5	6
- Nr. 1, 2	-	-	-	-	5,0
- Nr. 095	-	-	-	-	8,0
Impurități metalomagnetice, mg/1 kg pesmeți măcinați:					
- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm					3,0
Impurificări și infestrări cu dăunători ai cerealelor					Nu se admit

Note:

1. Normele fracțiilor masice de zahăr și grăsime în pesmeți se stabilesc în cazul conținutului de zahăr sau de grăsime în rețetă peste 2 kg la 100 kg de făină.
2. Frația masică de grăsime exprimată în substanțe uscate trebuie să corespundă valorii stabilite în rețetă cu abaterea limită în minus de maximum 0,5 %.
3. Frația masică de zahăr exprimată în substanțe uscate trebuie să corespundă valorii stabilite în rețetă cu abaterea limită în minus de maximum 1,0 %.
4. În pesmeți și pesmeți măcinați nu se admit semne de mucegai, contaminare cu dăunători ai cerealelor, incluziuni străine și impurități minerale.
5. Frația masică de umiditate, aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
6. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru

g) Paste făinoase

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:					
	A ^I		B ^I		C ^I	
	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întîi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întîi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întîi (clasa 2)
1	2	3	4	5	6	7
Fracția masică de umiditate, %, maximum:	13,0					
Aciditatea, grade, maximum, a) pentru paste făinoase cu adaos de:						
- produse din tomate	10					
- produse lactate, de soia, germeni de grâu	5					
b) pentru celelalte	4					
Rezistența mecanică a macaroanelor (N), minimum, pentru diametrul, mm:						
- pînă la 3,0	Se neglijează					
- de la 3,0 pînă la 3,4	1,0	1,0	0,8	0,8	-	-
- de la 3,5 pînă la 3,9	1,2	1,2	1,0	1,0	0,8	0,8
- de la 4,0 pînă la 4,4	2,0	2,0	1,6	1,6	1,0	1,0
- de la 4,5 pînă la 4,9	2,2	2,2	2,0	2,0	1,2	1,2
- de la 5,0 pînă la 5,4	2,8	2,8	2,5	2,5	1,6	1,6
- de la 5,5 pînă la 5,9	3,6	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
- de la 6,0 pînă la 6,4	5,0	5,5	4,0	4,0	3,0	3,0
- de la 6,5 pînă la 6,9	6,0	7,0	5,0	5,0	4,0	4,0
- 7,0 și mai mare	7,0	8,0	6,0	6,0	4,5	4,5

Fracția masică de produse sparte, %, maximum, pentru pastele făinoase în:						
- ambalaj de desfacere	4,0	5,0	8,0	10,0	19,0	19,0
- ambalaj colectiv	7,0	10,0	12,5	15,0	19,0	19,0
Fracția masică de produse deformate, %, maximum						
a) ambalaj de desfacere:						
- macaroane	1,5	2,0	1,5	2,0	6,0	10,0
- celelalte	5,0	5,0	5,0	5,0	8,0	12,0
b) ambalaj colectiv:						
- macaroane	2,0	5,0	2,0	5,0	8,0	12,0
- celelalte	7,0	10,0	7,0	10,0	15,0	20,0
Fracția masică de fărimături, %, maximum pentru pastele făinoase în:						
a) ambalaj de desfacere:						
- macaroane	2,0	2,0	3,5	3,5	6,0	8,0
- cornișoare, pene	2,0	3,0	2,0	3,0	7,0	10,0
- figurine	3,0	5,0	3,0	5,0	8,0	10,0
- fidea, tăiței, lazane, ravioli, canneloni, gnocchi, cușcuș	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
b) ambalaj colectiv:						
- macaroane	2,0	2,0	3,5	3,5	8,0	12,0
- cornișoare, pene	5,0	7,0	5,0	7,0	10,0	15,0
- figurine	5,0	10,0	5,0	10,0	10,0	15,0
- fidea, tăiței, lazane, ravioli, canneloni, gnocchi, cușcuș	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0

Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi, %, maximum: - pentru macaroane	5,0
- pentru tăiței, fidea, ravioli, canneloni, gnocchi	20,0
Impurități metalomagnetice, mg la 1 kg de produse, maximum	3,0 Mărimea unor particule aparte nu trebuie să depășească 0,3 mm în măsura liniară maximă
Infestări cu dăunători de hambar	Nu se admit

Note:

1. Rezistența mecanică a macaroanelor cu adaosuri, în Newtoni (1 N = 98 gf) minimum, pentru diametrul în milimetri:

de la 3,0 pînă la 3,4	0,7
de la 3,5 pînă la 3,9	1,0
de la 4,0 pînă la 4,4	1,5
de la 4,5 pînă la 4,9	2,0
de la 5,0 pînă la 5,4	2,5
de la 5,5 pînă la 5,9	3,5
de la 6,0 pînă la 6,4	4,5
de la 6,5 pînă la 6,9	5,5
7,0 și mai mult	6,0

2 La pastele făinoase cu adaosuri se admit creșterea conținutului de fărîmături și spărturi cu 2 %.

3. Spărturi se consideră:

- pastele făinoase cu lungimea sub valoarea minimă indicată pentru subtipul și categoria respectivă;
- macaroanele care nu corespund normelor de rezistență mecanică pentru clasa și diametrul respectiv.

4. Fărîmături se consideră:

- pastele făinoase cu lungimea sub 10 mm;
- fragmentele de paste făinoase figurine, indiferent de dimensiunile lor.

5. Produse deformate se consideră:

- pastele făinoase cu forma necaracteristică tipului, subtipului și categoriei respective, deformate complet sau parțial;
- pastele făinoase tubulare cu rupturi longitudinale, capetele deformate sau curbări mari (pentru macaroane și pene);
- tăiței cu pliuri.

6. Lotul de paste făinoase lungi care conține produse cu lungimea de pînă la 200 mm, mai mult decît valoarea indicată în prezentul tabel, se clasifică în paste făinoase scurte.

7. Frația masică totală de paste făinoase sparte, deformate și cu fărîmături nu trebuie să depășească 20 %.

8. Raportul dintre umplutură și semifabricat pentru produsele lazane, ravioli, cannelloni, gnocchi este de 49:51.

9. Indicii organoleptici și fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.

10. Aciditatea, rezistența mecanică a macaroanelor, fracția masică de produse sparte, fracția masică de produse deformate, fracția masică de fărîmături, conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi, impuritățile metalomagnetice, infestarea cu dăunători de hambar se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru”.

2. Hotărîrea Guvernului nr. 434 din 27 mai 2010 „Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Uleiuri vegetale comestibile” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 87-90, art. 510), cu modificările și completările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:

1) în titlul și tot textul hotărîrii, cu excepția clauzei de emitere, și al Reglementării tehnice, precum și în parafele și în textele anexelor nr.1-5, cuvintele „Reglementare tehnică” și „prezenta Reglementare tehnică”, la orice caz gramatical, se substituie cu cuvintele „Cerințe” și, respectiv, „prezentele Cerințe”, la cazul gramatical corespunzător;

2) în clauza de emitere a hotărîrii, textul „Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art. 507), cu modificările și completările ulterioare” se exclude;

3) în Cerințele „Uleiuri vegetale comestibile”:

a) punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Cerințele „Uleiuri vegetale comestibile” (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințele minime de calitate la comercializarea uleiurilor vegetale alimentare, specificate conform pozițiilor tarifare 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515 și 1804 00 000 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014, care sînt destinate consumului uman, provenite atît din producția internă, cît și din import.”;

b) în titlul capitolului II, cuvintele „și definițiile produselor” se exclud;

c) punctul 3 se completează cu subpunctele 42)-44) cu următorul cuprins:

„42) *ulei de dovleac* – ulei obținut din semințe de dovleac (*Cucurbita maxima Duch, Cucurbita moschata L.*);

43) *ulei bogat în acizi grași omega-3* – ulei care conține cel puțin 0,6 g acid linolenic per 100 g de produs;

44) *ulei cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (AGP)* – ulei în care raportul omega-6/omega-3 constituie (1-13):1 și este asigurat prin conținutul de acid linoleic și linolenic al acestuia”;

d) punctul 4 se completează cu subpunctele 12¹) și 12²) cu următorul cuprins:

„12¹) *acid gras omega-6* – acid linoleic, notare convențională – C_{18:2};

12²) *acid gras omega-3* – acid linolenic, notare convențională – C_{18:3}”;

e) titlul capitolului IV va avea următorul cuprins:

„IV. CERINȚE MINIME DE CALITATE”;

f) la punctul 10 subpunctul 1), cuvîntul „și”, se exclude, iar după cuvintele „de orez” se introduce textul „de dovleac, uleiuri în amestec și uleiuri cu conținut echilibrat de acizi grași polinesaturați”;

g) punctul 12:

la subpunctul 2), după cuvintele „de vișine” se introduc cuvintele „, de dovleac”;

se completează cu subpunctul 7) cu următorul cuprins:

„7) *linoleico-linolenică* cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (floarea-soarelui și rapiță; floarea-soarelui, rapiță și soia; floarea-

soarelui, rapiță și semințe de struguri; porumb și rapiță; rapiță și porumb; porumb, rapiță și semințe de struguri; soia și rapiță”;

h) punctul 21 va avea următorul cuprins:

„21. Capacitatea nominală a ambalajelor de desfacere pentru uleiurile lichide preambalate și pentru uleiurile solide preambalate vândute, în funcție de masă, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.907 din 4 noiembrie 2014”;

i) punctul 23 va avea următorul cuprins:

„23. Pentru uleiul de dovleac și de cătină albă cupajat, suplimentar, pe eticheta de însoțire se indică fracția masică de carotenoizi.”;

j) se completează cu punctul 23¹ cu următorul cuprins:

„23¹. Pentru uleiurile cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați, suplimentar, pe etichetă se indică „bogat în acizi grași omega-3” și conținutul de acizi grași omega-3 și omega-6 la 100 g ulei.”;

h) punctele 30 și 31 vor avea următorul cuprins:

„30. Uleiurile vegetale comestibile, inclusiv cele de import, sînt plasate pe piața internă doar dacă sînt conforme cerințelor prescrise în prezentele Cerințe.

31. Conformitatea produselor se asigură de producător, distribuitor sau importator și se atestă prin certificatul de conformitate eliberat de organismul de certificare acreditat sau în baza declarației de conformitate emisă de producător, care dispune de un sistem de management al calității și/sau un sistem de management al securității alimentare certificat de un organism de certificare acreditat în Republica Moldova sau recunoscut în baza acordurilor de recunoaștere reciprocă, precum și dispune de un laborator acreditat sau deține un contract cu un laborator acreditat.”;

l) la punctul 32, textul „cu avizul Organismului Național de Standardizare” se exclude;

m) la punctul 33, cuvintele „și desemnat” se exclud;

n) tabelul din anexa nr.1 se completează cu poziția 22 cu următorul cuprins:

„22.	Ulei de dovleac	Se obține din semințe din dovleac prin presare	Se utilizează nerafinat”;
------	-----------------	--	---------------------------

o) în anexa nr.2:

titlul tabelului va avea următorul cuprins: „**Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă**”;

compartimentul „**Uleiuri vegetale lichide**” se completează cu poziția 19¹ cu următorul cuprins:

„19 ¹ .	Ulei de dovleac	Transparent la temperatura de 60°C, fără tulburare și sediment	Galbenă-deschis pînă la galbenă-roșcată	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străine și
--------------------	-----------------	--	---	--

				amăreală”;
--	--	--	--	-------------------

compartimentul „Uleiurile în amestec” se completează cu poziția 28 cu următorul cuprins:

„28.	Uleiuri cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați	Transparent, fără sediment	Galbenă de diferite nuanțe	Plăcut. Gust de ulei fără individualitate, fără miros și gust străine”;
-------------	--	---------------------------------------	---------------------------------------	--

p) în anexa 3:

titlul tabelului va avea următorul cuprins:

„Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă”;

compartimentele VI, VII și IX vor avea următorul cuprins:

„VI. Ulei de bumbac, de semințe de struguri, de susan, de miez de nucă, de arahide, de tomate și de dovleac

Nr d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul de:						
		bumbac	semințe de struguri	susan	miez de nucă	arahide	tomate	dovleac
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		rafinat-0,6; nerafinat-4,0	4,0	0,6	0,6	0,6
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0						
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă	rafinat – lipsă; nerafinat – 0,2	rafinat – lipsă; nerafinat – 0,1	0,2	lipsă	-	0,1
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	ulei nedeodorizat de calitate întîi – 0,2	rafinat – 0,1; nerafinat – 0,15	rafinat – 0,10; nerafinat de calitate întîi – 0,15; nerafinat de calitate a doua – 0,2	0,2	0,1	-	0,15
5.	Săpun (probă de identificare)	lipsă	lipsă	rafinat – lipsă	-	nu se admite	-	lipsă
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	232 – deodorizat; 234 – de calitate superioară	-	-	-	234	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	101-116	128-150	103-117	140-165	86-107	109-126	113-133
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	1,0	2,0	1,3	1,0	1,0	3,0	1,2
9.	Densitatea relativă (x°C/apă la 20°C)	0,918-0,926 x =20°C	0,920-0,926 x =20°C	0,915-0,924 x =20°C	0,919-0,928 x =20°C	0,912-0,920 x =20°C	0,920-0,930 x =15°C	0,916-0,928 t=15°C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,458-1,466	1,467-1,477	1,465-1,469	-	1,460-1,465	1,470-1,479 t=20°C	1,474-1,476 t=20°C
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	189-198	188-194	186-195	187-198	187-196	189-199	185-197
12.	Culoarea de iod	în unități de roșu la 3,5 galbene, maximum pentru calitatea superioară – 7, pentru calitatea întâi – 10	-	mg I ₂ , maximum – 15 pentru uleiul nerafinat de calitate a doua – 25	maximum 30 mg I ₂ /10 cm ³	-	-	maximum 13 mg I ₂ /10 cm ³
13.	Fracția masică de carotenoizi, mg%, minimum	-	-	-	-	-	-	12

Caracteristicile „indicele de iod”, „fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, „indicele de saponificare”, „densitatea relativă”, „indicele de refracție” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

VII. Ulei de babassu, orez, de saflor, de palmier, de sîmburi de palmier, de cacao și de cocosă

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul de:							
		babassu	orez	saflor	saflor cu conținut sporit de acid oleic	palmier	sîmburi de palmier	cocos	cacao
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	4,0	4,0	4,0	4,0	rafinat – 0,6; neraflat – 10,0	0,6	0,6 recalculat la acid oleic – 1,75%	-
2.	Indicele de peroxid, mmol oxygen activ/kg, maximum	10,0							
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	-
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	0,2
5.	Săpun (probă de identificare)	-	-	-	-	-	-	lipsă	-
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	-	-	-	-	-	-	-	215
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	10-18	90-115	136-148	80-100	50-55	14 -21	6 -11	32-55
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	1,2	6,5	1,5	1,0	1,2	1,0	1,5	0,5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Densitatea relativă ($x^{\circ}\text{C}/\text{apă}$ la 20°C)	0,914-0,917 $x=25^{\circ}\text{C}$	0,910-0,929	0,922-0,927 $x=20^{\circ}\text{C}$	0,913-0,919; $x=20^{\circ}\text{C}$ 0,910-0,916 $x=25^{\circ}\text{C}$	0,891-0,899 $x=50^{\circ}\text{C}$	0,899-0,914 $x=40^{\circ}\text{C}$	0,908-0,921 $x=40^{\circ}\text{C}$	0,891-0,899 $x=50^{\circ}\text{C}$
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,448-1,451	1,460-1,473	1,467-1,470	1,460-1,464 $t=40^{\circ}\text{C}$; 1,466-1,470 $t=25^{\circ}\text{C}$	1,454-1,456 $t=50^{\circ}\text{C}$	1,448-1,452	1,448-1,450	1,451-1,458
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	245-256	180-199	186-198	186-194	190-209	230-254	248-265	190-209

Caracteristicile „indicele de iod”, „fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, „indicele de saponificare”, „densitatea relativă”, „indicele de refracție” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.”;

„IX. Uleiuri în amestec

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate									
		Uleiuri în amestec de			Uleiuri cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați de						
		floarea-soarelui și soia rafinat deodorizat	floarea-soarelui și soia	cătină albă și floarea-soarelui	floarea-soarelui și răpiță	floarea-soarelui, răpiță și soia	floarea-soarelui, răpiță și semințe de struguri	porumb și răpiță	răpiță și porumb	porumb, răpiță și semințe de struguri	soia și răpiță
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Culoarea de iod, mg I_2 , maximum	12	15	-	10	10	10	20	15	20	12
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6	2,3	4,0	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10									
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,1	0,2	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,12
5.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum	Lipsă	0,1	Nu se admite	Lipsă						
6.	Săpun (proba de identificare)	Lipsă									
7.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină; - recalculate la P ₂ O ₅	0,225 0,02	0,01 0,0009	- -	0,025 0,002	0,025 0,002	0,025 0,002	0,05 0,0045	0,05 0,0045	0,05 0,0045	0,05 0,0045
8.	Fracția masică de carotenoizi, mg%, minimum	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-
9.	Fracția masică de acid linoleic, (C _{18:2}), %, din suma acizilor grași				34,8-42,9	35,6-43,1	35,4-43,4	39,5-40,2	29,0-29,5	39,5-40,1	45,2-47,5
10.	Fracția masică de acid linolenic, (C _{18:3}), %, din suma acizilor grași				3,1-4,3	3,2-4,3	3,1-4,2	3,0-3,9	6,4-8,0	3,0-4,0	4,7-5,7
11.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	240	240	234	-						
12.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %	max. 0,8	0,7-1,2	0,3-1,0	-						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	-	-	187-198	-						
14.	Indicele de iod, g I ₂ /100g	120-140	112-118	120-165	-						

Caracteristicile „indicele de iod”, „fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, „indicele de saponificare” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

q) în anexa nr.4, tabelul va avea următorul cuprins:

„Compoziția în acizi grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur tip de materie primă, în procente *

Nr. d/0	Tipul	C (6:0) **	C (8:0) **	C (10:0) **	C (12:0) **	C (14:0) **	C (16:0) **	C (16:1) **	C (17:0) **	C (17:1) **	C (18:0) **	C (18:1) **	C (18:2) **	C (18:3) **	C (20:0) **	C (20:1) **	C (20:2) **	C (22:0) **	C (22:1) **	C (22:2) **	C (24:0) **	C (24:1) **
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1.	Ulei de floarea-soarelui	-	-	-	<0,1	<0,2	5,0-7,6	<0,3	<0,2	<0,1	2,7-6,5	14,0-39,4	48,3-74,0	<0,3	0,1-0,5	<0,3	-	0,3-1,5	<0,3	<0,3	<0,5	-
2.	Ulei de floarea-soarelui cu un conținut sporit de acid oleic	-	-	-	-	<0,1	2,6-5,0	<0,1	<0,1	<0,1	2,9-6,2	75-90,7	2,1-17,0	<0,3	0,2-0,5	0,1-0,5	-	0,5-1,6	<0,3	-	<0,5	-
3.	Ulei de floarea-soarelui cu un conținut mediu	-	-	-	-	<1	4,0-5,5	<0,05	<0,05	<0,06	2,1-5,0	43,1-71,8	18,7-45,3	<0,5	0,2-0,4	0,2-0,3	-	0,6-1,1	-	<0,09	0,3-0,4	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	de acid oleic																					
4.	Ulei de soia	-	-	-	<0,1	<0,2	8,0-13,5	<0,2	<0,1	<0,1	2,0-5,4	17,0-30,0	48,0-59,0	4,5-11,0	0,1-0,6	<0,5	<0,1	<0,7	<0,3	-	<0,5	-
5.	Ulei de porumb	-	-	-	<0,3	<0,3	8,6-16,5	<0,5	<0,1	<0,1	<3,3	20,0-42,2	34,0-65,6	<2,0	0,3-1,0	0,2-0,6	<0,1	<0,5	<0,3	-	<0,5	-
6.	Ulei de rapiță cu un conținut al acidului erucic de maximum 2%	-	-	-	-	<0,2	2,5-7,0	<0,6	<0,3	<0,3	0,8-3,0	51,0-70,0	15,0-30,0	5,0-14,0	0,2-1,2	0,1-4,3	<0,1	<0,6	<2,0	<0,1	<0,3	<0,4
7.	Ulei de rapiță cu un conținut al acidului erucic de maximum 5%	-	-	-	-	<0,3	2,5-6,5	<0,6	-	-	0,8-2,5	50,0-65,0	15,0-25,0	7,0-15,0	0,1-2,5	0,1-4,0	<1,0	<1,0	<5,0	<0,5	<0,2	<0,5
8.	Ulei de măsline „virgin”, ulei de măsline rafinat, ulei de măsline	-	-	-	-	≤0,05	7,5-20,0	0,3-3,5	≤0,3	≤0,3	0,5-5,0	55,0-83,0	3,5-21,0	-	≤0,6	≤0,4	-	≤0,2	-	-	≤0,2	-
9.	Ulei din turte de măsline, ulei din turte de măsline	-	-	-	-	≤0,05	7,5-20,0	0,3-3,5	≤0,3	≤0,3	0,5-5,0	55,0-83,0	3,5-21,0	-	≤0,6	≤0,4	-	≤0,3	-	-	≤0,2	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	rafinat																					
10.	Ulei de arahide	-	-	-	<0,1	<0,1	8,0-14,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,0-4,5	35,0-69,0	12,0-43,0	<0,3	1,0-2,0	0,7-1,7	-	1,5-4,5	<0,3	-	0,5-2,5	<0,3
11.	Ulei de cocos	<0,7	4,6-10,0	5,0-8,0	45,1-53,2	16,8-21,0	7,5-10,2	-	-	-	2,0-4,0	5,0-10,0	1,0-2,5	<0,2	<0,2	<0,2	-	-	-	-	-	-
12.	Ulei de bumbac	-	-	-	<0,2	0,6-1,0	21,4-26,4	<1,2	<0,1	<0,1	2,1-3,3	14,7-21,7	46,7-58,2	<0,4	0,2-0,5	<0,1	<0,1	<0,6	<0,3	<0,1	<0,1	-
13.	Ulei din semințe de struguri	-	-	-	-	<0,3	5,5-11,0	<1,2	<0,2	<0,1	3,0-6,5	12,0-28,0	58,0-78,0	<1,0	<1,0	<0,3	-	<0,5	<0,3	-	<0,4	-
14.	Ulei de muștar cu conținut de acid erucic, până la 5%	-	-	-	-	<0,5	2,0-5,0	<0,5	-	-	1,0-2,0	35,0-62,0	20,6-33,0	8,0-13,0	<1,0	1,5-7,0	<0,5	<0,5	<5,0	<0,2	<0,4	<1,0
15.	Ulei de palmier	-	-	-	<0,5	0,5-2,0	39,3-47,5	<0,6	<0,2	-	3,5-6,0	36,0-44,0	9,0-12,0	<0,5	<1,0	<0,4	-	<0,2	-	-	-	-
16.	Ulei de sîmburi de palmier	<0,8	2,4-6,2	2,6-5,0	45,0-55,0	14,0-18,0	6,5-10,0	<0,2	-	-	1,0-3,0	12,0-19,0	1,0-3,5	<0,2	<0,2	<0,2	-	<0,2	-	-	-	-
17.	Ulei de saflor	-	-	-	-	<0,2	5,3-8,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,9-2,9	8,4-21,3	67,8-83,2	<0,1	0,2-0,4	0,1-0,3	-	<1,0	<1,8	-	<0,2	<0,2
18.	Ulei de saflor cu un conținut sporit de acid oleic	-	-	-	<0,2	<0,2	3,6-6,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,5-2,4	70,0-83,7	9,0-19,9	<1,2	0,3-0,6	0,1-0,5	-	<0,4	<0,3	-	<0,3	<0,3
19	Ulei de susan	-	-	-	-	<0,1	7,9-12,0	<0,2	<0,2	<0,1	4,5-6,7	34,4-45,5	36,9-47,9	0,2-1,0	0,3-0,7	<0,3	-	<1,1	-	-	<0,3	-
20.	Ulei din miez de	-	-	-	-	<0,5	2,5-7,0	0,1	-	-	0,9-2,5	9,0-35,0	53,0-83,0	3,0-14,8	-	1,7	-	0,08	3,8	-	<0,03	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	nucă																					
21.	Ulei din sîmburi de prune	-	-	-	-	-	4,5-4,9	0,5- 0,8			1,0-1,4	69,0- 72,0	19,0- 25,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22.	Ulei de migdale	-	-	-	-	<1,5	3,0-9,8	-	-	-	2,1-4,0	43,8- 84,0	13,4- 44,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23.	Ulei din sîmburi de caise	-	-	-	-	-	2,1-4,5	-	-	-	1,0-1,2	60,0- 79,0	18,0- 32,0	-	<0,5	-	-	-	-	-	-	-
24.	Ulei din sîmburi de vişine	-	-	-	-	<0,2	4,3	-	-	-	2,9	47,0- 50,0	40,0- 42,0	-	<1,0	-	-	-	-	-	-	-
25.	Ulei de tomate	-	-	-	-	<1,0	10,0- 20,0	-	-	-	5,0- 6,0	13,0- 30,0	35,0- 62,0	1,7- 2,5	<5,7	-	-	-	-	-	-	-
26.	Ulei din sîmburi de piersici	-	-	-	-	<1,0	<3,0	-	-	-	10,0- 15,0	73,3- 85,0	5,0- 16,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-
27.	Ulei de cacao	-	-	-	-	0,7	24,0- 25,2	-	-	-	34,0- 35,5	37,0- 41,0	1,0-4,0	<0,2	-	-	-	-	-	-	-	-
28.	Ulei de babssu	-	2,6- 7,3	1,2- 7,6	40,0- 55,0	11,0- 27,0	5,2-11,0	-	-	-	1,8-7,4	9,0- 20,0	1,4-6,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-
29.	Ulei de orez	-	-	-	<0,2	0,1-0,7	14,0- 23,0	<0,5	-	-	0,9-4,0	38,0- 48,0	29,0- 40,0	0,1- 2,9	<0,9	<0,8	-	<0,5	-	-	<0,6	-
30.	Ulei de dovleac	-	-	-	-	-	5,9-12,0	-	-	-	3,0-6,0	24,0- 47,0	26,0- 57,0	5,0- 9,0	<0,5	-	-	-	-	-	-	-

Notă informativă
la proiectul hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea și completarea
unor Hotărîri ale Guvernului

Proiectul hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului nr. 434 din 27.05.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Uleiuri vegetale comestibile” și a Hotărîrii Guvernului nr. 775 din 25.07.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de panificație și paste făinoase”, este elaborat în scopul ajustării acestora la cadrul juridic național în domeniul produselor alimentare, precum și racordarea acestora la solicitările pieței interne și externe privind sortimentul de produse.

Continuitatea scopului propus vine cu diversificarea sortimentului de uleiuri vegetale cupajate, care includ uleiurile cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați, și uleiurile bogate în acizi grași ω -3, definirea acestora, precum și stabilirea indicatorilor compoziției în limitele admisibile în concordanță cu cadrul normativ al UE.

Intervenția modificării și completării actului normativ respectiv, vine din partea Institutului Științifico - Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, care la inițiativa Centrului Național de Sănătate Publică, în urma propunerilor care au fost examinate și înaintate de membrii Comitetului tehnic nr.2 „Produse Alimentare”.

Cu referire la produsele de panificație, scopul modificărilor și completărilor operate în actul normativ este bazat pe acoperirea vidului normativ creat pe parcursul anilor, în urma avansării tehnologiilor noi de producere, iar ca rezultat diversificarea sortimentului de produse, care necesită o claritate în semnificația termenilor care afectează funcționarea efectivă a actului normativ.

În acest sens, în urma consultării proiectului de către S.A. Combinatul de Panificație din Chișinău „Franzețuța” și Institutului Științifico - Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, în comun cu aproximativ 40 de agenți economici, s-a propus o serie de completări/modificări care vin să perfecționeze reglementarea activității din domeniul produselor de panificație și a pastelor făinoase.

Astfel, pentru eliminarea neclarităților în unele cazuri, reglementarea tehnică se completează cu o serie de noțiuni care au fost propuse de S.A. Combinatul de Panificație din Chișinău „Franzețuța” prin scrisoarea nr. 93-589 din 24.09.2015, de asemenea au fost incluse condiții pentru păstrarea și depozitarea produselor de panificație, care în prezent nu sunt reglementate. Deoarece actualmente gama sortimentală la produsele de panificație este mai variată, se propune actualizarea tabelelor ce descriu caracteristicile organoleptice și indicii fizico-chimici ale acestora.

Mai mult ca atât, proiectul *prenotat* necesită a fi aprobat întru asigurarea unei funcționări efective a cadrului normativ precum și evitarea unor discrepante asupra calității produselor sau prezentarea acestora în momentul efectuării unui control de către Organele responsabile.

Ministru



Eduard GRAMA

Ex.: Olga Ghereg
Tel./Fax.: 022 210 640