



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2025

Chișinău

**Cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de
panificație și pastele făinoase**

În temeiul art.1 alin. (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54),

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

- 1.** Se aprobă Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase (se anexează).
- 2.** Controlul asupra executării prezentei hotărâri se atribuie Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
- 3.** Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
- 4.** La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se abrogă Hotărârea Guvernului 775/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor “Produse de panificație și paste făinoase”(Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103–106, art. 822), cu modificările ulterioare.

PRIM-MINISTRU

Alexandru MUNTEANU

Contrasemnează:

Ministru agriculturii și
industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

**Cerințele de calitate
pentru produse de panificație și paste făinoase**

I. DOMENIUL DE APLICARE ȘI NOȚIUNI UTILIZATE

1. Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase (în continuare - *Cerințe*) stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele de panificație și pastele făinoase, specificate conform pozițiilor tarifare: 190230100, 190540100, 190590300, 190590700 și 190590800 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

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 sânt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara.

3. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni:

3.1. *aluat congelat* – aluat ambalat, supus congelării rapide la temperatura de minus 35°C – minus 40°C pînă la atingerea temperaturii de minus 18°C în centrul produsului;

3.2. *aluat dospit congelat* – aluat pe bază de drojdie, trecut printr-un proces parțial sau total de dospire care după coacere capătă un volum aerat și miez elastic;

3.3. *aluat foietaj congelat cu sau fără drojdie* – aluat stratificat, obținut prin alternarea mai multor straturi de aluat și grăsimi, care în timpul coacerii se separă în straturi crocante, ușoare și aerate;

3.4. *aluat fraged congelat* – aluat obținut prin omogenizarea făinii de grâu cu grăsimi, care după coacere capătă o textură sfărâmicioasă, fragedă și ușor crocantă;

3.5. *aluat întins congelat* – aluat nedospit, obținut prin întinderea maximă a semifabricatului, care după coacere formează o crustă fragedă, ușor sfărâmicioasă;

3.6. *baghete* – produse de franzelărie de formă alungită, cu lungimea 65-100 cm, cu consistența aerată, coaja crocantă, coaptă și cu pori dezvoltati;

3.7. *bastonașe* – produs foietaj în formă de bastonașe drepte sau spiroidale;

3.8. *băsmăluțe* – produs foietaj de formă triunghiulară;

3.9. *bețișoare* – produs de panificație de dimensiuni mici, subțire și crocant;

3.10. *blat pentru pizza* – foaie din aluat special preparat pentru pizza;

3.11. *bruschette* – produse de panificație porționate în felii, uscate special cu o crustă crocantă, destinate pentru prepararea gustărilor;

3.12. *calitatea (clasa) pastelor făinoase* – caracteristică pastelor făinoase în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor;

3.13. *cannelloni* - paste făinoase în formă tubulară, care se pretează la umplut și care în cele mai multe cazuri trebuie fierte în prealabil;

3.14. *categorie a pastelor făinoase* - caracteristica pastelor făinoase conform dimensiunii secțiunii;

3.15. *chifle de cozonac* – produse de cozonac de formă rotundă, ovală sau altă formă; Masa netă nu depășește 0,4 kg;

3.16. *chifle de franzelărie* – 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 maxim 14 kg la 100 kg de făină, iar masa netă nu trebuie să depășească 0,4 kg;

3.17. *ciabatta* – produs de panificație de formă pătrată, dreptunghiulară sau alungită, cu o crustă crocantă și miezul cu o porozitate dezvoltată distribuită neuniform, destinate pentru prepararea sandwich-urilor;

3.18. *consistența miezului* - caracteristica miezului pâinii, chiflelor și produselor de franzelărie, inclusiv omogenitatea amestecării, gradul de coacere, porozitatea;

3.19. *cornuri* – produse de franzelărie de formă de potcoavă, semilună;

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

3.21. *croissant* – produs foietaj în formă de corn, curbat sau nu la mijloc;

3.22. *fidea* - paste făinoase filiforme lungi sau scurte, drepte sau curbate, ordinare sau duble curbate sau modelate în formă de “arc”, “buclă”, “ghem”, “păpușă”, “cuib”;

3.23. *franzele* – produse de franzelărie de formă alungită;

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

3.25. *fundită* – produs foietaj de formă dreptunghiulară, răsucită sub formă de fundită;

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

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

3.28. *împletituri* – produse de cozonac de formă alungită, curbată, rotundă sau lineară, obținută din două și mai multe fitiluri împletite;

3.29. *lavaș* – produs de panificație de diferită formă. Reprezintă o foaie elastică, care nu se rupe la rulare;

3.30. *lasagna* paste făinoase în formă de benzi late de formă dreptunghiulară, scurte sau lungi;

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

3.32. *lot de paste făinoase* – cantitate de paste făinoase de aceeași grupă, calitate, tip și subtip, fabricate la aceeași linie tehnologică de o singură echipă, în cadrul unei ture de producție;

3.33. *lot de produse de panificație* – cantitatea de produse de panificație de același tip, cu aceeași denumire, fabricată de aceeași echipă în aceeași tură;

3.34. *macaroane* - paste făinoase tubulare lungi sau scurte, drepte sau curbate, cu capetele tăiate drept;

3.35. *materia primă auxiliară pentru produsele de panificație* - materia primară utilizată cu scopul asigurării indicatorilor organoleptici și fizico-chimici stabiliți pentru produsele concrete (uleiuri, zahăr, condimente);

3.36. *materia primă de bază pentru produsele de panificație* - materia primară care este parte componentă necesară pentru produsele de panificație (făina, produsele cerealiere, drojdie pentru panificație, sarea alimentară iodată și apa potabilă);

3.37. *materia primă auxiliară pentru produsele de panificație* - materia primară utilizată cu scopul îmbunătățirii calității produselor de panificație (zahăr, uleiuri, condimente, premixuri);

3.38. *miezul produselor de panificație* – partea interioară a produselor de panificație, care se formează din aluat în timpul coacerii;

3.39. *omogenitatea amestecării* - consistența miezului produselor de panificație, fără urme de cocoloși și făină nefrământată;

3.40. *pâine* – 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 materie primă auxiliară, folosite pentru îmbunătățirea calității pâinii, coaptă pe vatră sau în formă, cu conținutul total al fracțiilor masice de grăsime și zahăr în rețetă maximum de 7,0 kg la 100 kg de făină;

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

3.42. *paste făinoase duble curbate* - paste făinoase lungi, uscate în stare suspendată, având o îndoitură la mijloc;

3.43. *paste făinoase fără gluten* – paste făinoase, în care conținutul de gluten nu depășește 20 mg/kg, fabricate din materie primă care nu conține gluten;

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

3.45. *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;

3.46. *paste făinoase în formă de benzi* - paste făinoase în formă de fâșii înguste sau late, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele și secțiunea transversală de diferite forme;

3.47. *paste făinoase în formă de “bucălă”* - paste făinoase scurte, modelate în formă de laț alungit deschis sau închis;

3.48. *paste făinoase în formă de “cuib”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de “ghem” cu o adâncitură în mijloc;

3.49. *paste făinoase în formă de “ghem”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de sferă neregulată, obținută prin înfășurare de fire;

3.50. *paste făinoase în formă de “păpușă”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de cifra “8”;

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

3.52. *paste făinoase presate* - paste făinoase modelate cu ajutorul preseii pentru paste făinoase;

3.53. *paste făinoase scurte* - paste făinoase cu lungimea de la 15 mm până la 199 mm;

3.54. *paste făinoase ștanțate* - paste făinoase modelate cu ajutorul ștanței din fâșia de aluat;

3.55. *paste făinoase tăiate* - paste făinoase modelate prin tăierea lor din fâșia de aluat;

3.56. *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);

3.57. *pene* - paste făinoase tubulare scurte, drepte, cu capetele tăiate oblic;

3.58. *pesmeți* – produse de panificație sau produse de panificație de cozonac porționate de diverse forme, uscate special pentru a deveni crocante;

3.59. *pesmeți măcinați* – produs de panificație sub formă de griș, obținut prin măcinarea pesmeților din pâine de făină de grâu;

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

3.61. *porozitatea produselor de panificație* – reprezintă volumul total al porilor din miezul pâinii, exprimat ca procent din volumul total al miezului;

3.62. *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). În această categorie se includ: pâine, chifle, produse de franzelărie, produse de cozonac, produse de panificație cu umiditate redusă, produse de covrigărie, produse foietaj, produse împletite, produse naționale, produse de panificație fără gluten;

3.63. *produse de panificație congelate* – produse de panificație obținute din aluat și conservate prin congelare la temperatura de minus 35°C – minus 40°C până la atingerea temperaturii de minus 18°C în centrul produsului, destinate ulterior coacerii sau regenerării înainte de consum;

3.64. *produse de panificație de covrigărie* – produs de panificație în formă de cerc, inel oval sau rotund;

3.65. *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;

3.66. *produse de panificație de franzelărie* – produse de panificație de formă alungită, oval-alungită sau altă formă, fabricată din materia primă de bază, cu sau fără adaosuri de materie primă auxiliară, folosite pentru îmbunătățirea calității produselor de franzelărie. Aceste produse de franzelărie includ: chifle de franzelărie, franzele, cornuri, baghete, împletituri. Masa netă nu depășește 0,4 kg;

3.67. *produse de panificație din aluat 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 sau animală. Aceste produse includ: croissanți, bastonașe, urechiușe, băsmăluțe, fundițe;

3.68. *produse de panificație fără gluten* – produse de panificație fabricate din unul sau mai multe componente care nu conțin produse prelucrate din grâu, secară, orz sau variantele lor încrucișate, sau trebuie să fie fabricate în mod special pentru a reduce nivelul de gluten, iar cantitatea de gluten în produsele gata pentru consum nu trebuie să fie mai mare de 20 mg/kg;

3.69. *produse de panificație fortificate cu fier și acid folic* - produse de panificație obținute din făină de grâu și/sau alte făinuri, fortificate cu fier și acid folic conform legislației naționale, pentru îmbunătățirea valorii nutritive și prevenirea carențelor nutriționale în populație;

3.70. *produse de panificație fără gluten congelate* – produsele care sunt congelate până la temperatura de minus 35°C – minus 40°C până la atingerea temperaturii de minus 18°C în centrul produsului;

3.71. *produse de panificație împletite* – produse de panificație fabricate din materia primă de bază sau din materia primă de bază și materia primă auxiliară, de o formă alungită, curbată, rotundă sau liniară, din două și mai multe fitiluri împletite simplu și/sau suprapuse;

3.72. *produse de panificație cu umiditatea redusă* – produse de panificație cu umiditatea mai mică de 15% - pesmeți, pesmeți măcinați, bruschette, sticksuri, bețișoare;

3.73. *produse de panificație pe vatră* - produse de panificație coapte pe tăvi, pe vatra cuptorului;

3.74. *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, pită și ciabatta);

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

3.76. *rulade* – produse de cozonac, fabricate din una sau mai multe foi de aluat de cozonac, rulate în formă de rulou sau împletite, cu sau fără umplutură;

3.77. *semifabricate de panificație congelate* - semifabricate de panificație supuse congelării profunde la temperatura de minus 35°C – minus 40°C până la atingerea temperaturii de minus 18°C în centrul produsului, destinat ulterior coacerii înainte de consum. Aceste produse includ: aluat fraged congelat, aluat foietaj congelat, aluat dospit congelat, aluat întins congelat și semifabricatele modelate din aceste aluaturi;

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

3.79. *sticksuri* – produse de panificație sub formă de bețișoare crocante;

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

3.81. *tagliatelle* – paste făinoase de forma unei panglici lungi și plate, care au în mod tradițional aproximativ 6mm lățime;

3.82. *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”;

3.83. *tip de paste făinoase* - caracteristica pastelor făinoase potrivit formei;

3.84. *turte* – produs de panificație de formă rotundă sau ovală, plată din aluat nedospit;

3.85. *umplutură* – orice masă din una, două sau mai multe materii prime care se folosesc pentru umplerea semifabricatelor produselor de panificație înainte sau după coacere;

3.86. *urechiușe* – produs foietaj în formă de felii de ruladă dublă;

II. CLASIFICAREA

4. Produsele de panificație se clasifică, după cum urmează:

4.1. în funcție de sortimentul făinii folosite la fabricare, în produse din:

4.1.1. făină de grâu integrală;

4.1.2. amestec de făină de grâu integrală și de calitate superioară;

4.1.3. amestec de făină de grâu integrală și de calitatea întâi;

4.1.4. amestec de făină de grâu integrală și de calitatea a doua;

4.1.5 amestec de făină de grâu integrală, de calitatea întâi și de calitatea a doua;

4.1.6. făină de grâu de calitatea a doua;

4.1.7. amestec de făină de grâu de calitatea a doua și întâi;

4.1.8. amestec de făină de grâu de calitatea a doua și superioară;

4.1.9. amestec de făină de grâu de calitatea a doua, întâi și superioară;

4.1.10. făină de grâu de calitatea întâi;

4.1.11. amestec de făină de grâu de calitatea întâi și superioară;

4.1.12. făină de grâu de calitate superioară;

4.1.13. făină de secară integrală;

4.1.14. făină de secară semialbă;

4.1.15. făină de secară albă;

4.1.16. amestec de făină de grâu și făină de secară;

4.2. în funcție de modul de coacere:

4.2.1. coaptă pe vatră;

4.2.2. coaptă în forme.

4.3. în funcție de starea termică

4.3.1. în stare proaspătă

4.3.2. congelate

4.4. în funcție de prezența umpluturii:

4.4.1. cu umplutură

4.4.2. fără umplutură

5. Produsele de panificație fără gluten se clasifică, după cum urmează:

5.1. în funcție de prezența umpluturii:

5.1.1. cu umplutură

5.1.2. fără umplutură

5.2. în funcție de starea produsului:

5.2.1. în stare proaspătă

5.2.2. în stare congelată

5.3. în funcție de modul de coacere:

5.3.1. coaptă pe vatră;

5.3.2. coaptă în forme.

6. în funcție de compoziție și proces tehnologic, Semipreparate de panificație congelate se clasifică, după cum urmează:

6.1. aluat fraged congelat;

6.2. aluat foietaj congelat;

6.3. aluat dospit congelat;

6.4. aluat întins congelat;

7. Pastele făinoase se clasifică după cum urmează:

7.1. în funcție de sortimentul făinii de grâu folosite la fabricarea lor:

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

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

7.1.3. 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;

7.2. în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor:

7.2.1. paste făinoase de calitate superioară (clasa 1) - obținute din făină de grâu de calitate superioară;

7.2.2. paste făinoase de calitatea întâi (clasa 2) - obținute din făină de grâu de calitatea întâi;

7.3. în funcție de aspectul exterior:

7.3.1. tubulare;

7.3.2. filiforme;

7.3.3. sub formă de benzi;

7.3.4. figurine;

7.4. în funcție de lungime:

7.4.1. lungi;

7.4.2. scurte;

7.5. în funcție de modul de fabricare:

7.5.1. tăiate;

7.5.2. presate;

7.5.3. ștanțate.

8. Pastele făinoase fără gluten se clasifică, după cum urmează:

8.1. în funcție de metoda de fabricare:

8.1.1. tăiate;

8.1.2. presate;

- 8.1.3. ștanțate;
- 8.2. în funcție de aspectul exterior:
 - 8.2.1. tubulare;
 - 8.2.2. filiforme (fidea);
 - 8.2.3. sub formă de benzi;
 - 8.2.4. figurine;
 - 8.2.5. ghem;
 - 8.2.6. păpușă;
 - 8.2.7. cuib;
- 8.3. în funcție de lungime:
 - 8.3.1. lungi;
 - 8.3.2. scurte .

III. CERINȚE MINIME DE CALITATE

9. Siguranța și calitatea produselor sunt asigurate de către producător/importator în orice etapă a lanțului alimentar. Acest obiectiv poate fi realizat prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP) sau, în cazul producătorilor care produc cantități mici, prin aplicarea bunelor practici de igienă, în conformitate cu prevederile art.4 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

10. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru identificarea producției primare, a loturilor și a tipurilor de produse, precum și documentele care atestă respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform prevederilor art. 13¹ al. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

11. Producătorii/importatorii sunt obligați să dețină proceduri proprii de retragere de pe piață/rechemare de la consumatori ale produselor de panificație și a pastelor făinoase ce nu corespund legislației din domeniul alimentar și să le aplice în caz de necesitate.

12. Clădirile și anexele unităților de fabricare a produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic astfel încât să asigure aplicarea practicilor de bună igienă pe întregul proces tehnologic.

13. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu producția primară și cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017 și în Regulamentul general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.

14. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexele nr.1 și nr.2 din Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

15. Conform pct. 23 și pct.24 al Regulamentului sanitar privind sarea alimentară, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 596/2011, la fabricarea produselor de panificație se utilizează doar sarea alimentară iodată.

16. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite, astfel încât acestea să fie direct legate cu sălile de producție, asigurând un flux tehnologic continuu și trasee scurte.

17. Încrucișarea fluxului tehnologic ne este permisă. Este interzisă păstrarea materiei prime în secția de producere în ambalajul de transport.

18. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să fie dotate cu aparate pentru măsurarea și controlul greutatei, temperaturii, umidității, timpului și altor parametri care influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.

19. Personalul implicat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele prevăzute în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

20. Produsele de panificație și paste făinoase trebuie să fie fabricate pe baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate de către conducerea întreprinderii.

21. Siguranța și calitatea materiei prime utilizate la fabricarea produselor de panificație și paste făinoase se confirmă prin certificatul de calitate emis de către producător, în condițiile art. 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

22. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să corespundă indicilor specificați în anexele nr. 1 și nr. 2.

23. Conținutul de contaminanți din materia primă (ingrediente) sau produsele de panificație și pastele făinoase nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

24. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să corespundă criteriilor microbiologice prevăzute în anexa nr.3.

25. Produsele de panificație fortificate cu fier și acid folic se prepară cu utilizarea făinii fortificate cu fumarat feros (30 mg/kg $\pm$ 15%) sau fier elementar (60 mg/kg $\pm$ 15%) și acid folic în cantitate de 1,4 mg/kg ($\pm$ 15%), cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru făină, griș și tărâță din cereale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 68/2009.

26. Conținutul acizilor grași trans din produsele de panificație nu va depăși 2 g la 100 g de grăsime, în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.

27. Încăperile destinate depozitării și păstrării produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate de dăunători, ferite de precipitații atmosferice și să asigure umiditatea relativă a aerului și temperatura, după cum urmează:

27.1. pentru pâine, produse de franzelărie, produse de cozonac, chifle, produse împletite și produse naționale și produse de panificație fără gluten – temperatura nu mai mică de 6°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

27.2. pentru produse foietaj – temperatura (18 $\pm$ 5)°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

27.3. pentru produse de panificație cu umiditate redusă, produse de covrigărie și pesmeți – temperatura maximă de 25°C, umiditatea relativă a aerului de 65-75%;

27.4. pentru paste făinoase și paste făinoase fără gluten – temperatura de maxim 30°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 70%;

27.5. pentru pesmeți măcinați – temperatura maximă de 20°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.

27.6. pentru produse de panificație congelate, semifabricate de panificație congelate, aluat fraged congelat, aluat foietaj congelat, aluat dospit congelat și aluat întins congelat – temperatura nu mai sus de minus 18°C.

28. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător, în conformitate cu cerințele prevăzute de articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

29. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie comercializate în condiții care să asigure inofensivitatea acestora, păstrarea caracteristicilor organoleptice, precum și prevenirea deteriorării și a absorbției mirosurilor străine.

30. La introducerea pe piață, produsele de panificație trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate. Fiecare operator din domeniul alimentar își determină periodicitatea verificării indicilor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare, marcare și etichetare în conformitate programul de autocontrol. Verificarea indicilor fizico-chimici se efectuează de către laboratoare acreditate sau atestate, în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de către producător sau importator.

31. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

IV. CERINȚE PRIVIND MATERIALELE AUXILIARE

32. Produsele de panificație și paste făinoase se comercializează doar ambalate cu excepția celor coapte în brutăriile din incinta unităților comerciale, care pot fi comercializate neambalate, cu respectarea prevederilor din pct.34¹ din Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 206/2023.

33. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase, precum și etichetarea produselor care conțin aditivi alimentari, trebuie să fie conforme cu prevederile Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

34. Aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizate, utilizate în prepararea produselor de panificație și a pastelor făinoase, trebuie să fie conforme cu prevederile Regulamentului sanitar privind aromele și anumite

ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizate destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.

V. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI TRANSPORTAREA

35. Produsele de panificație și pasteles făinoase trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

36. Ambalajul de transport trebuie să fie curat, uscat, rezistent, neinfestat și fără miros străin.

37. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, cu respectarea prevederilor prezentei Cerințe și a legislației în domeniu.

38. Etichetarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să fie în conformitate cu prevederile art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și în conformitate cu prevederile Metodologiei privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate și ale Regulamentului sanitar privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare nepreambalate care cauzează alergii sau intoleranțe, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 84/2024.

39. Transportarea produselor de panificație și a pastelor făinoase se efectuează numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva dăunătorilor, degradării, contaminării, precipitațiilor atmosferice și radiațiilor solare. Se interzice transportarea și depozitarea împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

Anexa nr.1 la “Cerințele de calitate
pentru produsele de panificație
și pastele făinoase”

Indicii organoleptici pentru produsele de panificație și pastele făinoase

1. Pâine, produse de panificație de franzelărie și de cozonac

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Se admit crăpături ce trec pe întreaga coajă superioară în una sau câteva direcții și au lățimea de peste 1,0 cm. 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. Determinarea indicilor de calitate în produsele de panificație congelate și produsele de panificație fără gluten congelate se efectuează după decongelare.
Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, volum proporțional cu masa produsului și cu sortimentul de făină analizat. Nu se admit forma aplatizată, strivită sau cu rupturi laterale, , umflături mășcate, ieșituri de miez și de umplutură. În produsele coapte pe vatră se admit o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale, cu excepția produselor pentru care lipiturile sânt 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, zbârcituri sau alte defecte.
Culoarea	De la aurie-deschis până la brună, fără arsuri, ne caramelizată; 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 nefrământată. Cu incluziuni prevăzute în rețetă.
Aspectul în secțiune	Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, cu sau fără incluziuni (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale) . Pentru cozonaci – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, ne umed 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, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Consistența produselor congelate	Tare

2. Chifle de cozonac și franzelărie, produse de foietaj

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de chifle de cozonac și franzelărie, produse foietaj trebuie să fie indicate în rețetă.
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, mată, făinoasă, presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, de semințe, fulgi de cereale etc.) sau glazurată total sau parțial, uniformă sau puțin ondulată, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, nearsă, reliefată sau cu umplutură ieșită pe suprafață, în funcție de rețetă
Culoarea	De la auriu-deschis până 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 nefrământată. Pentru produsele foietaj – straturile sânt ușor separabile, legate între ele, cu sau fără umplutură, conform rețetei corespunzătoare
Aspectul în secțiune	Miezul elastic, cu pori fini și uniformi, caracteristic unui produs bine copt, straturi de miez alternând cu straturi de umplutură (pentru sortimente cu umpluturi), fără aglomerări de făină, fără aglomerări considerabile în interiorul produsului.

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, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Consistența produselor congelate	Tare

3. Produse de panificație naționale

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse de panificație naționale trebuie să fie indicate în rețetă.
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 până la brună-deschis, iar în locurile umflate – brună. Pentru blatul de pizza – de la galbenă-deschis până la brun-deschis, în locurile cu umflături – brună.
Consistența miezului - gradul de coacere - porozitatea	Copt bine Bine dezvoltată Pentru ciabatta – miezul aerat, umed la pipăit.
Aspectul în secțiune	Pentru ciabatta – fără aglomerări de făină, elastic, cu pori dezvoltați, catifeleți la atingere cu sau fără incluziuni: condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale, etc. conform rețetei.
Gustul și mirosul	Caracteristice acestui tip de produs, fără gust și miros străine
Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Consistența produselor naționale congelate	Tare

4. Produse de panificație împletite

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Caracterizarea concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse de panificație împletite trebuie să corespundă celor indicate în rețetă.
Forma	Neaplatizată, împletită simplă și/sau suprapusă, din două sau mai multe fitiluri, în formă rotundă, ovală, alungită-ovală, alungită, dreptunghiulară, pătrată sau altă formă, conform rețetei. Pentru produsele coapte în formă – corespunzătoare formei în care a fost coaptă. Se admit 1-2 lipituri.
Suprafața	Lucioasă, cu împletitura fitilurilor bine reliefată, în locurile de împletire sau unire a fitilurilor se admit rupturi mici și crăpături mici pe suprafață, În funcție de tipul produselor și în conformitate cu rețeta și instrucțiunea tehnologică: - ornată cu desen în formă de spice, flori, frunze sau alt desen arbitrar; - unsă cu ou sau alt semifabricat pentru ornare sau fără ungere; - presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe mac, susan, fărâmituri sau alt semifabricat pentru ornare sau fără presărare).
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brun, 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 cocoloașe și făină nefrământată
Aspectul în secțiune	Miez bine afânat 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, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Consistența produselor împletite congelate	Tare

5. Produse de panificație de covrigărie

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	
Forma	În formă de inel rotund sau oval sau 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 cel puțin două lipituri mici pe suprafața plată a părții situate pe tavă, plasă sau vatră.
Suprafața	Corespunzătoare produsului, fără impurități; pe partea situată pe tavă, vatră, plasă se admit imprimări de la plasă, crăpături și umflături locale pe suprafață; pentru covrigii ambalați se admit zbârcituri neînsemnate; presărate sau glazurate – conform rețetei corespunzătoare.
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brun-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, plasă, vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei corespunzătoare.
Consistența miezului	Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată.
Aspectul în secțiune	Afânați, bine copti, fără urme de făină nefrământată.
Frăgezime	Covrigeii uscați, – fragezi, ușor friabili.
Gustul și mirosul	Gust plăcut, caracteristic produselor din făină coapte și miros specific de aluat copt, fără mirosuri sau gusturi străine.
Numărul de produse fărâmate și fărâmături	Pentru covrigeii uscați ambalați, cu masa de 0,2-0,5 kg, se admit 1-3 covrigei fărâmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 3-5 covrigei fărâmați. Pentru covrigeii ambalați, cu masa de 0,3-0,5 kg, se admit 1-2 covrigei fărâmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 2-3 covrigei fărâmați.

6. Produse de panificație cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	
Forma	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 suprafața; cu suprafața netedă – o suprafață puțin zgrunțuroasă și ondulată, presărate sau glazurate – conform rețetei corespunzătoare.
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brună-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, plasă, vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei corespunzătoare.
Aspectul în secțiune	Afânate, bine coapte, fără urme de făină nefrământată.
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului respectiv, fără gust și miros străine.
Frăgezimea	Fragezi, ușor friabili.
Numărul de produse fărâmate și fărâmături	Numărul de produse fărâmate în lăzi – max. 10,0%, în cutii și pachete – max. 8,0 %, în pungi – max. 10,0%; numărul de fărâmături 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 fărâmate pentru fiecare tip de produse de sticksuri și bețișoare, trebuie să fie indicate în rețete. 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.	

7. Produse de panificație cu umiditate redusă: pesmeți și pesmeți măcinați

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	
Forma	Felii, bețișoare, cuburi sau alte forme conform rețetei. Pentru pesmeții măcinați predomină făina grișată, omogenă
Suprafața	Cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; cu sau fără incluziuni: de condimente, tărațe, stafide, nuci, fructe zaharisite și alte ingrediente, în conformitate cu rețeta pentru fiecare sortiment de pesmeți.
Culoarea	Pentru pesmeții din pâine din făină de grâu – de la galben-deschis până la brună-deschis și pentru pesmeți din pâine din făină de secară și amestec de făină de secară și de grâu – de la brună până la brună-închis, fără arsuri. Se admit incluziuni de culoare închisă, în funcția de materia primă utilizată. Pentru pesmeții măcinați – de la galbenă-deschis până la brună-închis.
Cantitatea de pesmeți frânți, coltuce și pesmeți cu dimensiuni micșorate	Cantitatea de pesmeți cu dimensiuni micșorate, mărginiți de coltuc, nu trebuie să depășească 10 %. Cantitatea pesmeților frânți în produsele vândute la greutate nu trebuie să depășească 7 %. În pesmeți preambalați cu masa de 0,1 kg – 1 pesmet frânt, cu masa peste 0,1 kg – 1 sau 2 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. În cazul ambalării mecanizate, se admit 2 sau 3 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. Numărul de coltuce nu trebuie să depășească 2 % la pesmeții vânduți la greutate și un coltuc într-o unitate de ambalaj.
Gustul și mirosul	Caracteristice produsului, fără gust și miros străin.
Fragilitatea	Pesmeții trebuie să fie fragili.
Numărul de produse fărâmate și fărâmături	Numărul de produse fărâmate în lăzi – max. 10,0%, în cutii și pachete – max. 8,0 %, în pungi – max. 10,0%; numărul de fărâmături în lăzi – max. 5,0%, în cutii și pachete – max. 4,0%, în pungi – max. 5,0%
1. În pesmeți și pesmeți măcinați nu se admit semne de mucegai, contaminare cu dăunători ai cerealelor, incluziuni străine și impurități minerale. 2. Se admite prezența pesmeților din pâine de făină de secară și din pâine din amestec de făină de secară și de grâu cu coaja puțin carbonizată sau cu gust slab amărui, condiționat de caramelizare, în cantitate de maximum 1 % la masa pesmeților. 3. Ars se consideră pesmetul cu coaja carbonizată sau cu caramelizare în așa măsură încât este condiționat un gust amar evident.	

8. Paste făinoase

Indicatorii	Condiții de admisibilitate		
	Condiții de admisibilitate pentru paste făinoase din grupa:		
	A ¹	B ¹	C ¹
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 striatii. La macaroanele drepte, pene, fundiță, fidea și tăiței se admit deformări, îndoituri și curbări care nu dăunează aspectul exterior al produselor și nu micșorează volumul ambalajului.		
Aspectul în secțiune	Aspect sticlos	Aspect sticlos	Aspect opac
Culoarea	Uniformă, cu nuanță crem sau gălbuie, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.
	Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului		
Gustul și mirosul	Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros străin		
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 C¹ și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment; - pentru pastele făinoase din grupa A¹ și B¹ – slab opalescentă, fără sediment
--	--

9. Paste făinoase fără gluten

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	
Forma	Corespunzătoare denumirii produsului. În macaroane, fidea și tăiței se admit îndoituri și curbări, care nu influențează defavorabil aspectul exterior al produselor și nu reduce capacitatea ambalajului.
Culoarea	Uniformă, corespunzătoare producției primare utilizate, fără urme de făină nefrământată. Culoarea pastelor cu adaosuri – cu manta specific adaosului.
Gust	Caracteristic tipului dat de produs fără gust străin.
Miros	Caracteristic produsului dat, fără miros străin.
Starea produselor după fierbere	După fierbere pastele nu trebuie să-si piardă forma, să se lipească, să formeze aglomerări, să se desfacă la îmbinări.

10. Produse de panificație fără gluten

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de produse de panificație fără gluten trebuie să fie indicate în rețetă .

Forma	Corespunzătoare denumirii produsului.
Culoarea	Corespunzătoare produsului, de la galben deschis la maro.
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată.
Aspectul în secțiune	Miez bine afănat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori dezvoltăți, cu sau fără ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.) sau incluziuni. Pentru produse cu umplutură – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, ne umed la pipăit. Pentru produsele cu umplutură, umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții; specific fiecărui sortiment .
Gust și mirosul	Caracteristic tipului dat de produs fără gust și miros străin.

11. Semifabricate de panificație congelate

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior:	Determinarea indicilor de calitate în semifabricate de panificație congelate se determină după decongelarea și coacerea ulterioară.
Forma	Corespunzătoare denumirii produsului, fără deteriorări.
Culoarea	Corespunzătoare produsului respectiv.
Consistența semifabricatului	Tare.
Mirosul	Caracteristic produsului congelat, fără miros străin.
1.Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de semifabricate de panificație congelate trebuie să fie indicate în rețetă. 2.Determinarea indicilor de calitate în semifabricate congelate se determină după decongelarea și coacerea ulterioară.	

Anexa nr.2 la “Cerințele de calitate
pentru produsele de panificație
și pastele făinoase”

Indicii fizico-chimici pentru produsele de panificație și pastele făinoase

1. Pâine, produse de panificație de franzelărie și cozonac

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:										
	pâine și produse de franzelărie din făină de grâu				pâine din făină de secară și amestec de făină de secară și grâu				pâine și produse de franzelărie fără gluten	produse de cozonac	
	integrală, amestec de făină integrală și de calitate superioară, integrală și de calitate întâi, integrală și de calitate a doua, amestec de făină integrală, calitatea întâi, doi și superioară	de calitatea a doua, amestec de făină de calitate a doua și întâi, de calitatea a doua și superioară amestec de făină calitatea întâi, doi și superioară	de calitatea întâi, amestec de făină de calitate întâi și superioară	de calitate superioară	din făină de secară integrală	din făină de secară semi albă	din făină de secară albă	din amestec de făină de secară și grâu		din făina de grâu de calitate superioară	din făina de grâu de calitate întâi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fracția masică de umiditate, %	41,0-50,0	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	19,0-65,0	24,0-39,0	30,0-39,0

Aciditatea, grade	2,0-8,0	max. 5,0	max. 4,0	max.3,5	5,5-13,0	5,5-12,0	6,0-11,0	4,0-12,0	0,2-10,0	max.3,0	max.4,0
Porozitatea miezului, %, minimum	51,0	60,0	62,0	65,0	44,0	44,0	50,0	46,0	50,0	-	-
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	-	-	-	-	-	-	-	-	20,0	-	-
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

1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Fracția 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 mesentericus.
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-latine 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. Fracția 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. Fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.
15. Se admite fabricarea pâinii și a produselor de franzelărie cu diverse incluziuni: tărață de grâu, boabe de grâu, făină din alte cereale, nuci, semințe, măsline, fructe uscate, etc.
16. Determinarea indicilor de calitate în pâine, produse de franzelărie și cozonac congelate se determină după decongelarea lor.
17. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului.

2. Chifle de cozonac și franzelărie, 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, max.	3,5	4,0	3,0	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		-	-
1. Fracția masică de umiditate pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabilită în rețetă. 2. 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. 3. Conform rețetei în chifle, suma totală de zahăr și/sau grăsime trebuie să fie mai puțin de 14 kg la 100 kg făină. 4. Pentru chifle se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime. 5. Se admite normarea porozității miezului,(max.65%), în produse mai mare de 200 g. 6. 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. 7. La chifle și produsele foietaj cu umplutură, caracteristicile fizico-chimice se determină după înlăturarea umpluturii. 8. Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului. 9. Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună. 10. 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. 11. Determinarea indicilor de calitate în chifle de cozonac și franzelărie, produse foietaj congelate se determină după decongelarea lor.				

3. Produse naționale de panificație

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:				
	Lavaș	Blat pentru pizza	Lipie	Pită	Produse naționale de panificație fără gluten
1	2	3	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %, max.	43,0	32,0	42,0	42,0	43,0
Aciditatea, grade, max.	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	-	-	-	-	20,0
1. Fracția masică de umiditate și aciditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului. 2. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului. 3. Determinarea indicilor de calitate în produse naționale congelate se determină după decongelarea lor.					

4. Produse de panificație împletite

Indicatorii	Condiții de admisibilitate				
	Produse împletite				
	din făină de grâu de calitate superioară	din amestec de făină de calitate superioară și întâi	din făină de calitate întâi	din amestec de făină de calitate întâi și a doua	din făină de calitate 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 , max.	3,5	4,0	4,0	5,0	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
1. Fracția masică de umiditate pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabilită 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-lactice 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. Determinarea indicilor de calitate în produse împletite congelate se determină după decongelarea lor. 9. Determinarea indicilor de calitate în produsele de panificație împletite congelate se determină după decongelarea lor.					

5. Produse de panificație de covrigărie

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:				
	Covrigei uscați	Covrigei	Covrigi	Alte produse de covrigărie	Produse de panificație de covrigărie fără gluten
1	2	3	4	5	6
Umiditate, %, max.	13,0	19,0	27,0	27,0	30,0
Aciditatea, grade, max.	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	20,0	10,0	20,0	20,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	15,0	15,0	5,0	15,0	15,0
Coeficientul de umflare, minimum	2,5	2,0	-	-	-
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	-	-	-	-	20,0
Scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit				
1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile lor limite pentru fiecare tip de produse de panificație de covrigărie, trebuie să fie stabiliți în rețetă.					
2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor de panificație de covrigărie, nu trebuie să depășească:					
- 1,0 % pentru fracția masică de zahăr;					
- 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.					
3. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de grăsime și zahăr.					
4. Fracția masică de umiditate și aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.					
5. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.					
6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului.					

6. Produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare

Indicatorii	Condiții de admisibilitate		
	Sticksuri	Bețișoare	Produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare fără gluten
Umiditatea, % , maximum	12,0	12,0	15,0
Aciditatea, grade, maximum	2,5	2,5	2,5
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	-	-	20,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0	
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	15,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5	
Scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit		
1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile lor limite pentru fiecare tip de produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare trebuie să fie stabiliți în rețetă.			
2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare nu trebuie să depășească: - 1,0 % pentru fracția masică de zahăr; - 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.			
3. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de grăsime și zahăr.			
4. Fracția masică de umiditate și aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.			
5. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru			
6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului.			

7. Pesmeți și pesmeți măcinați

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:					
	pesmeți din pâine de:			pesmeți de cozonac	pesmeți măcinați	Pesmeți fără gluten
	făină de grâu	amestec de făină de grâu și de secară	făină de secară			
1	2	3	4	5	6	7
Fracția masică de umiditate, %, maximum	12,0	12,0	12,0	10,0	10,0	12,0
Aciditatea, grade, maximum	5,0	17,0	20,0	4,0	9,0	20,0
Capacitatea de umflare, minute, maximum	3	10	15	2	-	15
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	-	-	-	-	-	20,0
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 sirmă, % max.:						
- 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 infestări cu dăunători ai cerealelor					Nu se admit	

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. Frația masică de umiditate și aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
5. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru
6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului.

8. Paste făinoase

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:					
	A ¹		B ¹		C ¹	
	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (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:						
- până la 3,0	Se neglijează					
- de la 3,0 până la 3,4	1,0	1,0	0,8	0,8	-	-
- de la 3,5 până la 3,9	1,2	1,2	1,0	1,0	0,8	0,8

- de la 4,0 până la 4,4	2,0	2,0	1,6	1,6	1,0	1,0
- de la 4,5 până la 4,9	2,2	2,2	2,0	2,0	1,2	1,2
- de la 5,0 până la 5,4	2,8	2,8	2,5	2,5	1,6	1,6
- de la 5,5 până la 5,9	3,6	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
- de la 6,0 până la 6,4	5,0	5,5	4,0	4,0	3,0	3,0
- de la 6,5 până 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 fărâmaturi, %, maximum pentru pastele făinoase în:						
a) ambalaj de desfacere:						
- macaroane	2,0	2,0	3,5	3,5	6,0	8,0
- cornișoare, pene, fundiță	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, cannelloni, 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

- tăiței cu pliuri.
- 6. Lotul de paste făinoase lungi care conține produse cu lungimea de până la 200 mm, mai mult decât valoarea indicată în prezentul tabel, se clasifică în paste făinoase scurte.
- 7. Frația masică totală de paste făinoase sparte, deformate și cu fărâmituri nu trebuie să depășească 20 %.
- 8. Raportul dintre umplutură și semifabricat pentru produsele lazane, ravioli, canneloni, 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 fărâmituri, 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.

9. Paste făinoase fără gluten

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Umiditatea produselor, %, max.	13
Aciditatea, grade, maximum, pentru paste cu adaos de:	
- produse de tomate	10
- produse lactate, produse de soia	5
- pentru celelalte	4
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	20
Păstrarea formei, %, minimum	80
Impurități metalomagnetice, mg la 1kg produs, maximum	3
	Cu mărimea unor particule aparte maximum 0,3mm în măsura liniară maximă
Infestări cu dăunători ai produselor cerealiere	Nu se admit
1. Indicii organoleptici și fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului. 2. Aciditatea, păstrarea formei, impuritățile metalomagnetice și infestarea cu dăunători de hambar se determină la cererea beneficiarului dar nu mai rar de o dată în trimestru. 3. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului.	

10. Semifabricate de panificație congelate

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru produse de panificație fabricate din semifabricate de panificație congelate
- umiditatea miezului, % max. - Aciditatea miezului, grade, max.	50,0 4,0
Frația masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0
Frația masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5 Nu se admite normarea în produsele de panificație din aluat foietaj.
Frația masică de umplutură, din masa produsului, % min.	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 2,0
1. Frația masică de zahăr și grăsime la produsele de panificație realizate din aluat congelat se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. 2. Se admite normarea porozității miezului, max.65%, în produse mai mari de 200 g. 3. Determinarea indicilor fizico-chimici pentru semifabricate de panificație congelate se efectuează pe produsele de panificație, realizate din aceste semifabricate congelate.	

Anexa nr.3 la “Cerințele de calitate
pentru produsele de panificație și
pastele făinoase”

Criteriile microbiologice pentru produsele de panificație și pastele făinoase

Nr. d/o	Categorია de produse de panificație	Microorganisme	Plan de prele vare probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapa căruia i se aplică	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
			n	c	m	M			
1.	Produse de panificație	Drojdii și mucegaiuri	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	SM SR ISO 21527- 1:2014 sau SM SR ISO 21527- 2:2014, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
2.	Produse de panificație cu umpluturi	Enterobacteriaceae	5	0	1 cfu/g	5 cfu/g	SM EN ISO 21528- 1:2017, cu modificările ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație și la etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Drojdii și mucegaiuri	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	SM SR ISO 21527- 1:2014 sau SM SR ISO 21527- 2:2014, cu modificările ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație și la etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării

3.	Semifabricate de panificație congelate	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g	100 cfu/g	SM EN ISO 21528-1:2017, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Stafilococ coagulazo-pozitiv	5	2	100	10.00 0	SM EN ISO 6888-1:2020/A1:2024 sau SM EN ISO 6888-2:202 , cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
4.	Paste făinoase (inclusiv cu umpluturi)	Enterobacteriaceae	5	2	1 cfu/g sau ml	5 cfu/g sau ml	SM EN ISO 21528-1:2017, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Drojdii și mucegaiuri			100 cfu/g	500 cfu/g	SM SR ISO 21527-1:2014 sau SM SR ISO 21527-2:2014, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării

1. Determinarea drojdiilor nu se efectuează pentru produsele de panificație fabricate din aluat cu drojdii.

2. Criteriile microbiologice prevăzute se aplică pentru produsele de panificație și paste făinoase fabricate pe teritoriul național.

3. Criteriile microbiologice și de igienă prevăzute în anexă sunt orientative pentru operatorii din sectorul alimentar și pot fi utilizate la verificarea funcționării corecte a procedurilor lor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control.

NOTA DE FUNDAMENTARE
la proiectul hotărârii de Guvern cu privire la aprobarea
Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul de hotărâre de Guvern cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase este elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare Subdiviziunea: Direcția industrie alimentară.
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ
Proiectul menționat este elaborat în vederea implementării punctului 146, compartimentul Agricultură și industrie din Planul național de reglementări pentru anul 2025, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.841/2024. În Planul național de reglementări pentru anul 2025, acesta este menționat sub o denumire diferită - „Modificarea Hotărârii Guvernului nr.775/2007 cu privire la aprobarea la aprobarea Cerințelor “Produse de panificație și paste făinoase”. Deși ambele denumiri vizează același obiectiv, și anume actualizarea cadrului tehnic aplicabil acestor categorii de produse, varianta actuală constă în expunerea actului normativ în redacție nouă și abrogarea Hotărârii Guvernului 775/2007.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative
Ca urmare a solicitărilor parvenite din partea mediului de afaceri privind revizuirea și actualizarea prevederilor actualelor Cerințe de calitate pentru produse de panificație și paste făinoase aprobate prin Hotărârea Guvernului 775/2007, s-a decis elaborarea unei redacții noi a acestor Cerințe. Prezentul proiect de hotărâre are ca scop stabilirea cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase, ținând cont de evoluțiile cadrului legislativ în domeniu, precum și evoluția continuă a pieței. Produsele de panificație și pastele făinoase reprezintă alimente de bază în alimentația zilnică a cetățenilor Republicii Moldova fiind consumate în mod constant de către toate categoriile sociale. Conform datelor Biroului Național de Statistică, consumul mediu lunar pe persoană este de aproximativ 6,5–7,2 kg de produse de panificație (inclusiv pâine albă și neagră) și 0,8–1,0 kg de paste făinoase (macaroane, tăieței etc.), fapt ce confirmă rolul esențial al acestora în asigurarea securității alimentare naționale. Adoptarea cerințelor actualizate va contribui la uniformizarea practicilor industriale, asigurarea transparenței informației destinate consumatorilor precum și la sporirea competitivității produselor autohtone atât pe piața internă, cât și pe cea externă. Actele normative actuale aplicabile pentru aprobarea cerințelor de calitate, sunt următoarele: Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor instituie cadrul legal general pentru garantarea siguranței tuturor produselor alimentare, inclusiv a celor din sectorul de panificație. Legea stabilește cerințe esențiale în materie de igienă, trasabilitate și

etichetare, responsabilitatea operatorilor economici și recunoașterea reciprocă a garanțiilor de siguranță în cadrul comerțului bilateral, național și internațional.

Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, cu modificările ulterioare, definește cerințele și responsabilitățile generale care reglementează informațiile referitoare la produsele alimentare, în special etichetarea acestora. Legea definește informațiile obligatorii ce trebuie furnizate consumatorilor în scopul asigurării unui nivel înalt de producție a acestora, ținând cont de diferențele de percepție și nevoile lor de informare, contribuind totodată la buna funcționare a pieței din Republica Moldova;

Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare stabilește cerințele aplicabile operatorilor din sectorul alimentar, având în vedere următoarele principii: a) asigurarea siguranței produselor alimentare pe întreg lanțul alimentar; b) implementarea generală a procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare - HACCP), împreună cu aplicarea bunelor practici de igienă;

Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile are ca scop asigurarea durabilă a conformității calității apei potabile prin instituirea unui cadru legal flexibil și transparent. Obiectivul principal al legii este protecția sănătății umane împotriva efectelor negative generate de contaminarea apei potabile, prin garantarea inofensivității și purității acesteia;

Hotărârea Guvernului nr. 724/2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime admise pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare reglementează tipurile de contaminanți care pot fi prezenți în produsele alimentare, precum și limitele maxime admise pentru aceștia;

Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivi alimentari și Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127/2024 privind listele de aditivi alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare, inclusiv substanțele suport admise în aditivi alimentari, enzime alimentare sau arome alimentare și condițiile de utilizarea a acestora.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Proiectul are drept scop eliminarea neconcordanțelor identificate între Cerințele “Produse de panificație și paste făinoase”, aprobate prin Hotărârea Guvernului 775/2007 și alte acte normative. Acesta nu reprezintă o modificare a actului existent, ci un proiect nou, elaborat într-o structură actualizată și completat cu prevederi suplimentare, printre care:

- introducerea unor noțiuni noi, precum produse de panificație fără gluten, paste făinoase fără gluten, semifabricate de panificație congelate;
- includerea Capitolul V. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA MATERIALELOR AUXILIARE, în care sunt incluse prevederile pentru aceste produse, în concordanță cu cadrul normativ național;
- includerea Capitolul VI. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DEPOZITAREA, unde sunt incluse condițiile de ambalare, etichetare și depozitare în concordanță cu cadrul normativ național;
- completarea la Anexa 2 la Cerințele de calitate pentru “Produsele de panificație și paste făinoase”, Caracteristicile fizico-chimice ale produselor de panificație fără gluten, pastelor făinoase fără gluten, semifabricatelor de panificație congelate.

- introducerea Anexei nr. 3 la Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase — <i>Criterii microbiologice pentru de produsele de panificație și pastele făinoase.</i> - introducerea unor prevederi referitoare la înregistrările necesare pentru identificarea produsului și pentru furnizarea dovezilor documentare privind respectarea cerințelor de calitate, în conformitate cu art. 131 al. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor; - revizuirea referințelor la acte normative abrogate și substituirea cu acte normative în vigoare, de exemplu: Hotărârea de Guvern nr. 520/2010 este substituită cu Hotărârea de Guvern nr. 724/2024 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare; - includerea de trimiteri ce țin de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare; - includerea certificatului de calitate, eliberat de către producător/importator ce va asigura introducerea pe piață a unor produse sigure, calitative, cu o etichetare corespunzătoare. În plus, necesitatea eliberării certificatului de calitate de producător/importator, la introducerea pe piață a produselor, va responsabiliza producătorul, acesta urmând să elaboreze și să respecte Planul de autocontrol. - completarea bazei normative cu acte relevante, precum: Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile, Hotărârea Guvernului nr. 538/2009 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind suplimentele alimentare, Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale și Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 pentru aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; - includerea prevederilor privind valabilitatea produselor de panificație și pastelor făinoase în funcție de condițiile de păstrare, care sunt stabilite conform prevederilor de la art. 13, alin. (1) și (2) din Legea nr. 306/2018. Prevederile proiectului vor avea un impact pozitiv asupra consumatorului și a producătorului. Stabilirea cerințelor de calitate clare vor ajuta producătorul să se conformeze acestora iar organele de control – respectarea cerințelor.
3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare
Nu au fost identificate alte opțiuni alternative.
4. Analiza impactului de reglementare
4.1. Impactul asupra sectorului public
Implementarea și monitorizarea cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase reprezintă un pas esențial pentru asigurarea unui sector alimentar sigur și competitiv. Este necesară o colaborare între autoritățile competente, producători și consumatori pentru a garanta că produsele de panificație și pastele făinoase sunt de calitate superioară și conforme cu cerințele legale. Modificările propuse nu necesită modificarea altor acte normative și nici nu presupun modificări structurale sau instituționale ale sistemului administrației publice.
4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative
Implementarea acestui proiect nu necesită alocarea resurselor financiare suplimentare de la bugetul de stat. Potrivit prevederilor din proiect, autoritatea

competență responsabilă de realizarea controalelor este Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care își realizează atribuțiile de serviciu, fiind finanțate din bugetul de stat.

4.3. Impactul asupra sectorului privat

Proiectul dat va influența în mod diferit grupele social-economice, reieșind din interesele sale bine stabilite:

- Consumatorii, care își manifestă interesul firesc în protejarea sănătății umane, prin consumarea unor produse mai sigure.
- Agenții economici ce activează în lanțul alimentar, care vor trebui să respecte și să își conformeze activitatea la noile cerințe impuse.
- Autoritățile publice interesate care au obligația de a elabora și a pune în aplicare politicile de susținere ale agenților economici cu activitate în domeniul respectiv și organele instituțiilor de stat, cu abilități în domeniul controlului produselor de panificație și pastelor făinoase.

Aprobarea proiectului de hotărâre de Guvern are ca scop ajustarea cadrului normativ de implementare necesar pentru asigurarea concordanței cu prevederile legislației în vigoare, fapt care nu va pune presiune financiară asupra producătorilor.

În procesul de elaborare a prezentului proiect, la data de 11.03.2025 a avut loc o ședință de lucru cu reprezentanții asociațiilor de profil, în urma căreia au fost consemnate toate modificările și propunerile solicitate.

În urma discuțiilor cu agenții economici, aceștia au menționat că modificările operate în proiect nu vor genera costuri suplimentare la producerea produselor de panificație și paste făinoase, iar modificarea indicilor din anexa nr.2 vor facilita activitatea acestora.

Totodată, potrivit ultimelor modificări a Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, art. 13¹, al. 8, sunt indicate informațiile obligatorii care trebuie să fie prezente în certificatul de calitate. Această cerință nu generează costuri suplimentare pentru agenții economici, întrucât aceștia au declarat că respectau deja această procedură anterior modificării actului normativ. Rapoartele de încercări de laborator, agenții economici le efectuează conform planului de autocontrol, costul acestora nu poate fi stabilit în mod concret, întrucât depinde de numărul de produse și de tipul de analiză efectuată.

Pe parcursul procesului de promovare și expertizare au fost identificate divergențe referitoare la introducerea criteriilor microbiologice pentru categoriile de produse de panificație și paste făinoase.

În vederea clarificării aspectelor privind necesitatea introducerii criteriilor microbiologice, a fost organizată o ședință de lucru cu participarea tuturor părților implicate: ANSA, S.A. „Franzeleuța”, SRL „Șapte Spice”, laboratoarele de profil. În urma ședinței, a fost întocmit procesul verbal al ședinței: Proces Verbal nr. 12-05/2 din 29.09.2025, în care s-a decis următoarele:

1. Criteriile microbiologice se aplică la etapa de comercializare. Pentru produsele de panificație cu umpluturi, acestea se determină suplimentar și la sfârșitul procesului de fabricație.

2. Criteriile, metodele de referință și limitele stabilite în anexa nr. 3 a Proiectului Hotărârii de Guvern privind aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase vor fi utilizate de ANSA prin structurile subordonate, precum și de alte laboratoare specializate.

4.4. Impactul social

4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal
Nu există impact asupra datelor cu caracter personal, sau cel puțin aceste norme nu afectează acest domeniu.
4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen
Nu există impact asupra echității și egalității de gen, sau cel puțin aceste norme nu afectează acest domeniu.
4.5. Impactul asupra mediului
Nu este aplicabil
4.6. Alte impacturi și informații relevante
Nu este aplicabil
5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE
5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională
Nu este aplicabil. Prezentul proiect nu presupune armonizarea legislației naționale la prevederile legislației Uniunii Europene.
5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
Nu este aplicabil
6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ
Anunțul privind intenția de elaborare a proiectului de modificare a fost publicate pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare și pe particip.gov.md (https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-de-hotarare-privind-modificarea-hotararii-guvernului-nr7752007-cu-privire-la-aprobarea-cerintelor-produse-de-panificatie-si-paste-fainoase/14051). Proiectul a fost publicat pentru consultări publice pe portalul particip.gov.md, cu informarea autorităților publice centrale vizate, mediului de afaceri, inclusiv asociațiile de profil și societatea civilă (https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-organizarea-consultarilor-publice-pe-marginea-proiectului-hotararii-guvernului-cu-privire-la-aprobarea-cerintelor-de-calitate-pentru-produsele-de-panificatie-si-pastele-fainoase-si-a-notei-de-fundamentare/14839). În urma consultărilor, nu au fost înregistrate obiecții sau propuneri.
7. Concluziile expertizelor
Proiectul a fost supus expertizei anticorupție de către Centrul Național Anticorupție, în conformitate cu art.36 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative. În baza raportului de expertiză anticorupție recepționat prin scrisoarea nr. EHG25/10858 din 11.09.2025, s-a constatat că proiectul hotărârii de Guvern cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și paste fainoase a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, în scopul ajustării și actualizării prevederilor din Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și paste fainoase. În cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va contribui la uniformizarea practicilor industriale, asigurarea transparenței informației pentru

consumatori și creșterea competitivității produselor de panificație și paste făinoase autohtone atât pe piața internă, cât și pe cea externă.

Proiectul a fost supus expertizei juridice în conformitate cu art. 37 al Legii nr. 100/2017 cu privire la actele normative (nr. 04/2-9114 din 17.09.2025). Obiecțiile au fost luate în considerație.

8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent

Proiectul nu prevede introducerea modificărilor în alte acte normative.

Totodată, odată cu aprobarea proiectului de hotărâre, Hotărârea Guvernului 775/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor “Produse de panificație și paste făinoase”(Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103–106, art. 882), cu modificările ulterioare, va fi abrogată.

9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ

Potrivit prevederilor din proiect, autoritatea competentă responsabilă de realizarea controalelor este Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care își planifică aceste controale oficiale, precum și mijloacele financiare necesare pentru efectuarea acestora.

Secretar de stat

Andrian DIGOLEAN

Ex. Butnaru Olesea
Tel. 022-204-540

SINTEZA

la proiectul hotărârii Guvernului cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase și nota de fundamentare

Participantul la avizare, consultare publică, expertizare	Nr. crt .	Conținutul obiecției, propunerii, recomandării, concluziei	Argumentarea autorului proiectului
Avizare și consultare publică			
Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor <i>Nr. 08-18-4477 din 15.08.2025</i>	1.	La pct. 3 - noțiunile a se aranja în ordine alfabetică;	Se acceptă
	2.	După pct. 12 a se completa cu un nou punct cu următorul conținut: „Producătorii/importatori sunt obligați să dețină proceduri proprii de retragere de pe piață/rechemare de la consumatori ale produselor de panificație și a pastelor făinoase ce nu corespund legislației din domeniul alimentar și să le aplice în caz de necesitate”;	Se acceptă
	3.	După pct. 15 a se completa cu un nou punct cu următorul conținut: „La fabricarea produselor de panificație se utilizează doar sarea alimentară iodată”.	Se acceptă
	4.	După pct. 16 a se completa cu următoarea frază: „Încrucișarea fluxului tehnologic ne este permisă. Este interzisă păstrarea materiei prime în secția de producere în ambalajul de transport.”;	Se acceptă
	5.	La pct. 19 cuvintele „conform procedurilor stabilite” a se înlocui cu „de către conducerea întreprinderii”, întrucât nu este clar conform căror „proceduri” se aprobă și de către cine.	Se acceptă
	6.	La pct. 22 după cuvintele „de contaminanți” a se completa cu cuvintele „din materia primă (ingrediente) sau” având în vedere prevederile pct. 27 din Hotărârea Guvernului nr.724/2024.	Se acceptă
	7.	Pct. 23 - a se exclude, întrucât Hotărârea Guvernului nr.867/2024 nu prevede limite maxime admisibile de reziduuri de pesticide în produsele de panificație și pastele făinoase;	Se acceptă
	8.	Pct.24 – a se exclude, întrucât Hotărârea Guvernului nr.221/2009 nu prevede criterii microbiologice pentru produsele de panificație și pastele făinoase.	Se acceptă

		Subsecvent se propune a completa prezentele cerințe cu o nouă anexă care prevede criteriile microbiologice pentru produsele de panificație și paste făinoase. Drept exemplu, poate fi luat Ordinul Autorității Naționale Sanitară Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor (din România) nr. 27 din 06.06.2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.	
	9.	Înainte de pct. 32 a se completa cu un nou punct cu următorul conținut: „Produsele de panificație și paste făinoase se comercializează doar ambalate cu excepția celor coapte în brutăriile din incinta unităților comerciale, care pot fi comercializate neambalate, cu respectarea prevederilor din pct.341 din Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 206/2023.”	Se acceptă
Grupul de lucru al Comisiei de stat pentru reglementarea activității de întreprinzător <i>Nr. 38-78-8750 din 15.08.2025</i>	1.	Proiectul prevede în calitate de temei legal art. 7 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor ¹ și art.3 alin. (16) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare ² . Prevederile din legile respective nu atribuie Guvernului competențele necesare și nu pot constitui temei legal pentru aprobarea proiectului. Menționăm, că Legea 235/2006 cu privire la principiile de bază de reglementare a activității de întreprinzător prevede, că legile stabilesc, pentru fiecare caz aparte, limitele de reglementare pentru Guvern și/sau pentru autoritățile administrației publice (alin. (2) al articolului 5).	S-a luat act
	2.	La p. 1 al proiectului Cerințelor de calitate pentru produsele de panificație și paste făinoase (în continuare – proiectul) este prevăzut că cerințele în cauză stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele de panificație și paste făinoase, specificate conform pozițiilor tarifare: 1902 și 1905 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import. Menționăm, că cadrul normativ, în special Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.296/2017	Nu se accepta, Legile stabilesc prevederi generale care trebuie respectate la toate etapele lanțului alimentar. Trimiterile repetate la aceleași acte normative sunt necesare pentru a asigura corelarea prevederilor

		privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, alte acte normative, conțin prevederi care reglementează cerințe de ambalare, etichetare, transportare a produselor alimentare. Totodată, proiectul conține multiple norme de trimitere la legile respective și la hotărâri de Guvern (pp. 10, 11, 14, 15, 18, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 35, 36). În acest context, se recomandă de prezentat în Nota de fundamentare valoarea adăugată a proiectului în cauză.	proiectului cu cadrul legislativ general aplicabil domeniului alimentar. Aceste referințe contribuie la claritatea aplicării normelor și la evitarea interpretărilor neuniforme de către operatorii economici și autoritățile de control.
	3.	La p. 2 este prevăzut, că 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 sânt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu. Cuvintele „dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu” pot crea situații de interpretări diferite, în special referitor la produsele de tranzit sau care sunt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, și se recomandă prezentarea unor clarificări în Nota de fundamentare și concretizarea prevederilor respective.	Se accepta, s-a redactat
	4.	Prevederile p. 3 stabilesc multiple noțiuni, care prevăd denumirile de produse de panificație și paste făinoase iar unele din denumiri prevăd acronimul etc (spre exemplu sub pct. 37, 51, 68). De asemenea, proiectul conține prevederi de clasificare a produselor de panificație și pastelor făinoase (pp. 4-8). Totodată, prevederile p.21 din proiect stabilesc, că caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să corespundă indicilor specificați în anexele nr. 1 și nr. 2. În acest context, se recomandă de prezentat în Nota de fundamentare informații referitor la posibilitatea/imposibilitatea pentru un agent economic să producă alte produse, care nu se regăsesc în acest proiect după denumire/clasificare.	Se accepta, s-a completat
	5.	Prevederile p. 9 din proiect stabilesc, că obiectivele majore ale producătorilor de produse de panificație și de paste făinoase destinate comercializării pentru consumul uman constau în protejarea sănătății consumatorului, asigurarea siguranței și calității alimentelor, precum și în respectarea practicilor oneste, conform legislației alimentare naționale și a standardelor Codex Alimentarius.	Se acceptă

		Prevederile punctului respectiv referitor la legislația alimentară națională sunt incerte, pot crea situații de interpretări abuzive și necesită a fi excluse. Proiectul deja conține prevederi de trimitere la acte normative concrete, iar Legea nr. 306/2018 și Legea nr.296/2017 conțin norme de trimitere la Codex Alimentarius. Recomandare valabilă și pentru p. 13, care se referă la aplicarea practicilor de bună igienă pe întregul proces tehnologic, p. 17 (și altor parametri care influențează calitatea și siguranța produselor alimentare), p.19 (Produsele de panificație și paste de făinoase trebuie să fie fabricate pe baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate conform procedurilor stabilite), p.34 (și a legislației în vigoare).	
	6.	Prevederile p. 12 din proiect stabilesc, că producătorii trebuie să asigure identificarea tuturor persoanelor care le furnizează materii primare alimentare, aditivi alimentari sau orice alte substanțe care urmează a fi sau pot fi încorporate în produsele de panificație și paste de făinoase, precum și a materialelor care vin în contact cu aceste produse. În acest scop, aceștia trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită punerea la dispoziția organelor de control și supraveghere de stat, la solicitarea acestora, a informațiilor respective. De asemenea, producătorii trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-au fost furnizate produsele și să pună aceste informații la dispoziția organelor de supraveghere a pieței, la solicitarea acestora. Prevederi similare se regăsesc la alineatul (3) al articolului 11 din Legea nr. 306/2018 și pentru a evita situații de interpretări discreționare și de conflict, punctul 12 necesită a fi exclus din proiect. În acest context, se recomandă revizuirea întregului proiect și excluderea tuturor prevederilor, care deja se regăsesc în legi și hotărâri de Guvern.	Se acceptă, s-a exclus
	7.	Prevederile p. 20 din proiect stabilesc, că originea, siguranța și calitatea producției primare utilizate la fabricarea produselor de panificație și paste de făinoase se confirmă prin certificatul de calitate emis de către producător, în conformitate cu prevederile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Prevederile respective nu se acceptă, deoarece art.13 ¹ din Legea nr. 306/2018 reglementează exhaustiv aspectele ce țin de certificatele de calitate și	Nu se acceptă Conform prevederilor art. 13 ¹ alin.(2) din Legea nr.306/2018 Operatorii din domeniul alimentar în cadrul întreprinderilor pe care le gestionează , vor recepționa doar

		articolul respectiv nu se referă la producția primară, dar la produsele alimentare. Recomandare valabilă și pentru punctul 28.	produse sigure pentru consum, acestea se referă la materia primă de bază și materia primă auxiliară (pct.3.35 și pct. 3.36.din proiect) pentru produsele de panificație și pastele făinoase, care vor fi însoțite de certificate de calitate. Certificatele de calitate se eliberează de către producător, conform prevederilor art. 13¹ din Legea nr. 306/2018 și care garantează corespunderea calității și siguranței loturilor livrate de produse alimentare cu cerințele stabilite în legislația din domeniul alimentar. Astfel, fiecare operator din domeniul alimentar este responsabil pentru siguranța și calitatea produsului lor , inclusiv aplicarea procedurilor de bune practici de igienă și a bunelor practici de fabricație, bazate pe principiile siguranței alimentelor, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP) conform art. 31² alin.(1) din Legea nr.306/2018. Mai mult ca atât, menționăm că prin Legea 373/2023 pentru modificarea unor acte normative (privind facilitarea activității în
--	--	---	---

			domeniul alimentar) au fost operate modificări la Legea 119/2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și la Legea 306/2018 privind siguranța alimentelor . Astfel, capitolul V din Legea 119/2004 <u>“Cerințele de calitate față de <i>materia primă agricolă</i> și față de produsele agroalimentare sub aspectul inofensivității lor”</u> a fost reformulat și integrat în articolele 13 și art. 13¹ din Legea 306/2018. Scopul principal al modificării a fost stabilirea unor reglementări consolidate pentru produse alimentare de origine vegetală. Totodată, certificatul de inofensivitate (act permisiv) a fost exclus și înlocuit cu certificatul de calitate eliberat de producător în vederea eliminării barierelor nejustificate și inutile în dezvoltarea afacerilor din domeniul alimentar, dar totodată responsabilizarea la maxim a operatorilor care trebuie să garanteze siguranța și calitatea produsului supus comercializării. Complementar, menționăm că în Planului Național de Aderare (în proces de actualizare) este planificată modificarea Legii
--	--	--	--

			306/2018, privind siguranța alimentelor, termen de realizare - iunie 2027. Vor fi operate modificări inclusiv la art. 13 ¹ prin completarea prevederilor cu termenul de materie primă pentru a exclude orice neclarități și a nu lăsa loc de interpretare.
	8.	Anexa nr. 2 conține multiple prevederi conform cărora se vor efectua verificări, care vor genera costuri. Spre exemplu; fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului; aciditatea și porozitatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună; fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.	Se acceptă, s-a redactat
	9.	La sub punctul 2.1 este prevăzut, că varianta actuală constă în transpunerea actului normativ în redacție nouă și abrogarea Hotărârii Guvernului 775/2007. Se recomandă de completat Nota de fundamentare cu un tabel în care va fi prezentată informație referitor la ce prevederi se elimină, cu ce prevederi se completează, care sunt cerințele și costurile suplimentare.	S- a completat
	10.	La acest compartiment se recomandă de expus obiectivele, care trebuie să fie legate de problema definită. Obiectivele și rezultatele scontate se vor expune în mod măsurabil, realist, cuantificat și fixat în timp.	S-a luat act
	11.	La sub punctul 4.3 se menționează, că în procesul de elaborare a prezentului proiect, la data de 11.03.2025 a avut o ședință de lucru cu reprezentanții asociațiilor de profil, în urma căreia a fost întocmit un proces verbal în care au fost consemnate toate modificările și propunerile solicitate. Se recomandă de prezentat procesul verbal respectiv ca Anexă la Nota de fundamentare.	S-a luat act
Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării	1.	În forma actuală, punctul 1 din proiect face trimitere la pozițiile tarifare 1902 și 1905 din Legea nr. 172/2014 privind aprobarea Nomenclaturii combinate a mărfurilor. Totuși, aceste poziții tarifare acoperă un spectru mult mai larg de produse decât cele vizate de proiect, incluzând, de exemplu, biscuiți de diverse	Se acceptă, s-a modificat

Nr. 16/1-2371 19.08.2025		tipuri, pâine prăjită sau produse extrudate și expandate, care nu sunt reglementate de textul propus. Menținerea acestei referințe ar putea crea confuzii în procesul de import și aplicare a normelor, întrucât s-ar putea interpreta că prevederile proiectului se extind și asupra unor produse care nu sunt incluse în sfera de reglementare.	
	2.	De asemenea, la punctul 3, subpunctul 37), definiția pentru noțiunea „umplutură” nu acoperă toate situațiile posibile, lipsind mențiuni privind umpluturile din carne, pește, crustacee, moluște sau alte nevertebrate acvatice, care, în proporție de peste 20% din greutate, intră de asemenea sub incidența poziției tarifare 1902. Această omisiune poate genera interpretări incomplete sau contradictorii.	Se acceptă, s-a modificat noțiunea
	3.	În plus, în cadrul aceluiași punct 3, subpunctele 10) și 26) descriu aceeași noțiune, ceea ce impune eliminarea unuia dintre ele pentru a evita redundanța.	Se acceptă
	4.	Totodată, subpunctul 65), care definește „matrița pentru paste făinoase”, nu are legătură directă cu obiectul reglementării și nu este utilizat pe parcursul proiectului, motiv pentru care se recomandă excluderea acestuia.	Se acceptă , s-a eliminat
	5.	Un alt aspect important este faptul că o mare parte din prevederile Capitolului IV stabilesc norme deja consacrate de cadrul legislativ superior, cum ar fi Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, sau reiau dispoziții din hotărâri de Guvern. În acest sens, se consideră oportună o revizuire a proiectului pentru excluderea punctelor care duplică reglementări existente sau stabilesc cerințe tehnice ce depășesc obiectul strict al „cerințelor de calitate”, cum sunt, de exemplu, prevederile referitoare la obligațiile producătorilor, la utilajul tehnologic ori la personalul implicat în procesul de fabricare.	Se acceptă parțial
Ministerul Sănătății Nr. 09/2640 din 21.08.2025	1.	La punctul 3 : 1.1. subpunctul 30) după cuvântul „sarea” se completează cu cuvântul „iodată”. Această propunere este în conformitate cu punctul 23 din Hotărârea Guvernului nr. 596/ 2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod și are drept scop protejarea sănătății publice prin prevenirea tulburărilor prin deficit de iod.	Se acceptă, s-a modificat

	2.	1.2. se completează cu o definiție nouă cu următorul cuprins : „Produse de panificație fortificate cu fier și acid folic – produse de panificație obținute din făină de grâu și/sau alte făinuri, fortificate cu fier și acid folic conform legislației naționale, pentru îmbunătățirea valorii nutritive și prevenirea carențelor nutriționale în populație.”.	Se acceptă
	3.	La punctul 15, cuvântul „anexa” se substituie cu cuvintele „anexele nr. 1 și 2”.	Se acceptă
	4.	După punctul 24 se completează cu un nou punct cu următorul conținut: „Produsele de panificație fortificate cu fier și acid folic se prepară cu utilizarea făinii fortificate cu fumarat feros (30 mg/kg $\pm$ 15%) sau fier elementar (60 mg/kg $\pm$ 15%) și acid folic în cantitate de 1,4 mg/kg ($\pm$ 15%), cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 68/2009 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru făină, griș și tărață din cereale.” Potrivit punctului 7 și subpunctelor 71–74 din Hotărârea Guvernului nr. 68/2009 făina de grâu și făina de grâu durum folosite în industria alimentară și în alimentația publică, inclusiv în instituțiile de învățământ, trebuie fortificate cu fier și acid folic. Fortificarea se realizează cu fumarat feros în doză de 30 mg/kg $\pm$ 15% sau fier elementar în doză de 60 mg/kg $\pm$ 15% și cu acid folic în cantitate de 1,4 mg/kg $\pm$ 15%. Conform Programului național de prevenire și control al bolilor netransmisibile prioritare în Republica Moldova pentru anii 2023-2027 aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 129/2023, acțiunea 2.5.7. se promovează accesul la alimente sănătoase pentru asigurarea aportului optim de fier și acid folic populației, cu prioritate pentru copiii 6-12 ani, femeile gravide și cele care alăptează, pentru prevenirea anemiei și a defectelor de tub neural, prin utilizarea universală a pâinii din făină fortificată cu fier și acid folic.	Se acceptă
Consiliul Concurenței Nr. DJ-06/ 581-1369 din 19 august 2025	1.	Lipsa obiecțiilor și propunerilor pe marginea proiectului	
Ministerul Finanțelor	1.	Lipsa obiecțiilor și propunerilor pe marginea proiectului	

Nr.09/2-03/399/1237 din 19.08.2025			
Informarea tuturor participanților la avizare (notificările autorităților consultate inițial)			
Ministerul Sănătății Nr. 09/ 2838 din 11.09.2025	1.	1. La pct.15 din Regulament după textul „ Conform pct. 23”se completează cu textul „ și 24”.	Se acceptă
	2.	Capitolul IV se completează cu punctul 25 ¹ cu următorul cuprins: „25 ¹ Conținutul acizilor grași trans din produsele de panificație nu va depăși 2 g la 100 g de grăsime, în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 899/2017 Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare” .	Se acceptă, s-a introdus un punct nou , pct.26
	3.	Întrucât art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare prevede doar lista mențiunilor obligatorii, nu și modul de prezentare a acestora, dispozițiile detaliate privind mențiunile obligatorii și privind declarația nutrițională obligatorie, propunem ca pct. 37 să aibă următorul cuprins: „37 Etichetarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să fie în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și a Hotărârii Guvernului nr. 84/2024 pentru aprobarea Metodologiei privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate și a Regulamentului sanitar privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare nepreambalate care cauzează alergii sau intoleranțe”.	Se acceptă
SRL ”Șapte Spice” Nr. 156 din 09.09.2025	1.	Prin prezenta, dorim să transmitem opinia noastră fermă cu privire la propunerea de introducere a obligativității determinărilor microbiologice pentru produsele de panificație. Conform cadrului legal European (Regulamentul (CE) nr. 2073/2005), privind criteriile microbiologice aplicabile produselor alimentare, criteriile microbiologice se aplică în principal alimentelor cu risc crescut: carne, ouă, pește , etc. Produsele de panificație coapte nu sunt incluse în niciuna dintre categoriile de risc menționate. Totodată, același regulament lasă la latitudinea producătorului stabilirea frecvenței și tipului de analize, conform planului propriu de HACCP,	Nu se acceptă (Proces Verbal al Ședinței nr.12-05/2 din 29.09.25)

		fără a impune obligativitatea unor teste microbiologice asupra produsului finit copt. Conform cadrului legal național – HG 775/2007 și legislația națională anterioară, nu au existat reglementări, care să impună determinări microbiologice pentru produsele de panificație coapte. Acest lucru reflectă o înțelegere corectă a realității tehnologice: - coacerea la temperaturi înalte elimină flora microbiană patogenă, făcând produsul stabil microbiologic - contaminarea post-coacere este evitată prin aplicarea unor practici HACCP, igiena personală, curățarea echipamentelor și ambalarea corespunzătoare. - obligativitatea analizelor microbiologice pentru produsul finit, în aceste condiții ar impune costuri semnificative întreprinderilor, fără beneficii semnificative pentru siguranța alimentelor. Totodată, menționăm, că nici în cadrul reglementărilor tehnice și standardelor aplicate anterioare armonizate legislației Republicii Moldova cu cea UE, nu a existat obligativitatea efectuării de analize microbiologice pentru produsele de panificație coapte. În practică, controlul calității acestor produse se realizează în baza unor criterii organoleptice, fizico-chimice și de igienă a procesului tehnologic, considerat microbiologic stabil imediat după coacere. Solicităm modificarea legislației cu excluderea determinărilor microbiologice obligatorii pentru produsele de panificație coapte simple. Propunem păstrarea întregului concept bazat pe principiile HACCP, unde producătorii sunt cei responsabili de evaluarea riscului, conform legislației europene actuale. Suntem disponibili pentru consultări suplimentare și colaborare, în vederea menținerii unui cadru echitabil, adaptat realităților și economice din sectorul de panificație.	
SA „Franzeluța” <i>f/n din 09.09.2025</i>	1.	Prin prezenta, combinatul de panificație SA „Franzeluța”, solicităm excluderea anexei nr.3 “Criterii microbiologice pentru produsele de panificație și paste de făinoase” din HG 775 din 03.07.2007 „Cerințe de calitate pentru produsele de panificație și paste de făinoase”	Nu se acceptă (Proces Verbal al Ședinței nr.12-05/2 din 29.09.25)

		Argumentarea acestei solicitări este că, la finele proceselor tehnologice descrise mai jos, prezența microorganismelor este puțin admisibilă. - Produsele de panificație sunt supuse tratării termice la temperatura de 230-260 °C. - produsele congelate , conform tehnologie, se congelează rapid la temperatura de (-36°C). - Pastele făinoase au umiditate redusă max.12%, apoi pentru consum se fierb la temperatura de 100 °C. Determinarea încercărilor microbiologice în produsele de panificație și paste făinoase nu au fost niciodată stipulate în Standardele interstatale sau alte Documente normative.	
Ministerul Finanțelor <i>SIA e-Legiferare la data de 04.09.2025</i>	1.	Comunică lipsa de obiecții și propuneri.	S-a luat act
Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării <i>Nr. 16/1-2700 08.09.2025</i>	1.	Comunică lipsa de obiecții și propuneri.	S-a luat act
Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor <i>SIA e-Legiferare la data de 08.09.2025</i>	1.	Comunică lipsa de obiecții și propuneri.	S-a luat act
Expertizare			
Centru Național Anticorupție	1.	În cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va	S-a luat act

Raport Nr. EHG25/10858 din 11.09.2025		contribui la uniformizarea practicilor industriale, asigurarea transparenței informației pentru consumatori și creșterea competitivității produselor de panificație și paste făinoase autohtone atât pe piața internă, cât și pe cea externă.	
Ministerul Justiției Nr. 04/2-9114 din 17.09.2025	1.	Cu titlu de recomandare, propunem indicarea în calitate de temei legal de adoptare a art. 1 alin. (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, potrivit căruia „(4) Normele privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, normele privind etichetarea suplimentelor alimentare, precum și normele de etichetare a produselor alimentare cu destinație nutrițională specială se aprobă de către Guvern.”.	Se acceptă
	2.	La pct. 4, în sursa de publicare a Hotărârii Guvernului nr. 775/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor „Produse de panificație și paste făinoase”, propusă spre abrogare, textul „art. 882” se va substitui cu textul „art. 822”, întrucât numărul articolului a fost indicat greșit.	Se acceptă
	3.	La proiectul Cerințelor de calitate: La pct. 1, în care se face referință la pozițiile tarifare „109590600” și „190590900”, menționăm că în Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată 1 prin Legea nr. 172/2014, nu sunt indicate asemenea poziții tarifare. Prin urmare, numărul pozițiilor tarifare se va revizui.	Se acceptă, s-au modificat cu pozițiile corecte
	4.	În conformitate cu art. 52 alin. (2) și (3) din Legea nr. 100/2017, „(2) Punctele, de regulă, nu au denumire, sunt expuse fără utilizarea cuvântului „punct” și se însemnează consecutiv cu numere ordinare, exprimate prin cifre arabe, urmate de punct, începând cu primul și terminând cu ultimul, de la începutul și până la sfârșitul actului normativ. (3) Pentru interpretare corectă și aplicare comodă, punctele pot fi divizate în subpuncte care se numerotează prin adăugarea consecutivă a cifrelor arabe, până la gradul de detaliere necesar.”. Ținând cont de prevederea legală enunțată, la pct. 3, subpunctele se vor renumera (obiecție valabilă și la pct. 4-8, 26).	Se acceptă
	5.	Cu referire la același punct, semnalăm că noțiunile „chifle de cozonac”, „fundită”, „grup de paste făinoase”, „lasagna”, „produse de panificație fără gluten congelate”, „produse de panificație împletite”, „produse de panificație în	Se acceptă parțial, 2 noțiuni au fost excluse (grup de paste făinoase, produse de panificație în

		forme”, „produse naționale de panificație”, „spaghete”, „tagliatelle” nu sunt utilizate în textul Cerințelor. Prin urmare, nu se justifică definirea acestora.	forme), iar celelalte încadrate în text
	6.	Deși la pct. 3 sunt utilizate noțiunile „produse de panificație de covrigărie”, „produse de panificație de franzelărie” în proiect sunt utilizate noțiunile „produse de covrigărie”, „produse de franzelărie”. Astfel, noțiunile se vor uniformiza.	Se acceptă
	7.	Totodată, cu referire la capitolul II, menționăm că capitolul constituie element de structură complex al actului normativ, prin urmare, nu poate fi constituit dintr-un singur punct. În context, se recomandă plasarea pct. 3 la capitolul I, denumirea căruia fiind completată cu cuvintele „și noțiuni utilizate”.	Se acceptă
	8.	Dat fiind că pct. 6 este constituit dintr-un singur subpunct, acesta nu se va numerota, dispoziția introductivă fiind expusă în felul următor: „În funcție de compoziție și proces tehnologic, semipreparate de panificație congelate se clasifică, după cum urmează:”.	Se acceptă
	9.	La pct. 13 se va indica denumirea corectă „Regulamentul general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate”, astfel cum este indicat în Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.	Se acceptă
	10.	Potrivit pct. 21 din proiectul Cerințelor, „Originea, siguranța și calitatea producției primare utilizate la fabricarea produselor de panificație și paste făinoase se confirmă prin certificatul de calitate emis de către producător.” În conformitate cu art. 2 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, „certificat de calitate este document emis de producător, prin care se garantează corespunderea calității și siguranței loturilor livrate de produse alimentare cu cerințele stabilite în legislația din domeniul alimentar.”. Având în vedere semnificația noțiunii „certificat de calitate”, dispoziția de la pct. 21 se va revizui, iar cuvântul „originea” se va exclude, deoarece prin certificatul de calitate nu se garantează originea producției primare.	Se acceptă
	11.	La pct. 25, referința la Hotărârea Guvernului nr. 68/2009 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru făină, griș și tărâță din cereale se va substitui cu referința la Cerințele de calitate pentru făină, griș și tărâță din cereale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 68/2009, or, prevederile care	Se acceptă

		urmează a fi 2 respectate la prepararea produselor de panificație fortificate sunt indicate în Cerințele de calitate și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	
	12.	La pct. 30, în referința la Legea nr. 296/2017, la denumire, cuvântul „cerințele” va fi succedat de cuvântul „generale”.	Se acceptă
	13.	La pct. 33, în referința la Regulamentul sanitar respectiv, în denumire se vor exclude cuvintele „precum” și „privind” (al doilea caz), or, cuvintele enunțate nu sunt indicate în denumirea acestui Regulament.	Se acceptă
	14.	La pct. 36, din sintagma „legislație în vigoare” se vor exclude cuvintele „în vigoare” ca fiind inutile. Regula generală este că referințele la actele normative reprezintă referințe la legislația în vigoare și doar pentru excepțiile de la regulă se va specifica dacă este vorba despre legislația aplicabilă la un anumit moment. În acest caz sugerăm substituirea cuvintelor „în vigoare” cu cuvintele „în domeniu”.	Se acceptă
	15.	La anexa nr. 1 la Cerințele de calitate : Parafa de aprobare va avea următorul cuprins: „Anexa nr. 1 la Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și paste făinoase”. Astfel, textul „Anexa nr. 1” nu se va indica separat de denumirea Cerințelor a căror parte constitutivă este. Totodată, denumirea Cerințelor se va indica exact ca în anexa la hotărârea Guvernului (obiecție valabilă și la anexele nr. 2 și nr. 3).	Se acceptă
	16.	Anexa nr. 1 necesită a fi intitulată.	Se acceptă
	17.	Anexa nr. 1 necesită a fi intitulată. Ținând cont de prevederile art. 52 alin. (2) și (3) din Legea nr. 100/2017, numerotarea indicatorilor se va revizui (obiecție valabilă și la anexa nr. 2). Notele de subsol nu reprezintă elemente de structură ale actului normativ, fapt pentru care urmează a fi excluse, iar textul acestora se va integra în puncte separate (obiecție valabilă și la anexa nr. 2).	Se acceptă
	18.	La anexa nr. 2 la Cerințele de calitate: La lit. e) „Produse de covrigărie”, în denumirea coloanei a șasea, cuvântul „produse” va fi succedat de cuvintele „de covrigărie”, iar la lit. f) „Produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare”, în coloana a patra, cuvântul „produse” va fi succedat de textul „cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare”.	Se acceptă

	19.	La lit. j) „Semifabricate de panificație congelate”, în coloana unu, rândul întâi la indicatorul „Porozitatea miezului” se va revedea textul „1)”, iar la rândul al treilea - textul „2)”. În textul Notelor, la pct. 3, subpct. 2), cuvântul „normarea” va fi succedat de cuvintele „porozității miezului”.	Se acceptă, s-a redactat
--	-----	--	--------------------------