

HGM775/2007  
ID intern unic: 324555  
[Версия на русском](#)

[Versiunea originala](#)  
[Fișa actului juridic](#)



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE Nr. 775**  
din 03.07.2007

**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice**  
**“Produse de panificație și paste făinoase”**

Publicat : 20.07.2007 în Monitorul Oficial Nr. 103-106 art Nr : 822

**MODIFICAT**

[HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541](#)

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

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

*[Pct.3 modificat prin HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541]*

**PRIM-MINISTRU**

**Vasile TARLEV**

**Contrasemnează:**

**Ministrul agriculturii și industriei alimentare**  
**Ministrul economiei și comerțului**  
**Ministrul sănătății**

**Anatolie Gorodenco**  
**Igor Dodon**  
**Ion Ababii**

**Nr. 775. Chișinău, 3 iulie 2007.**

Aprobată  
prin Hotărîrea Guvernului nr. 775

## REGLEMENTAREA TEHNICĂ “Produse de panificație și paste făinoase”

### I. DOMENIU DE APLICARE

1. Reglementarea tehnică “Produse de panificație și paste făinoase” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințe minime de calitate și siguranță alimentară, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de panificație și pastelor făinoase provenite atât din producția internă, cât și din import.

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

### II. TERMINOLOGIE

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

**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;

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

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

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

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

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

**paste făinoase tăiate** - paste făinoase modelate prin tăierea lor din fișia de aluat;

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

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

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

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

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

**paste făinoase tubulare** - paste făinoase în formă de tub drept, lungi sau scurte, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele tăiate drept sau oblic, cu secțiunea transversală în formă de figuri geometrice (circulară, pătrată, triunghiulară etc.);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**lot de paste făinoase** - maximum 10 t de paste făinoase de aceeași grupă, calitate, tip și subtip, fabricate la aceeași linie tehnologică de o singură brigadă în cadrul unui singur schimb;

**produse de panificație** - produse alimentare fabricate din materia primă de bază pentru panificație sau din materia primă de bază și materia primă auxiliară pentru panificație. Aceste produse de panificație includ: pâinea, chiflele, produsele de franzelărie, produsele de panificație cu umiditate redusă, copturile, pateurile și gogoășele;

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

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

**produse de panificație de cozonac** - produse de panificație cu un conținut, conform rețetei, de zahăr și/sau de grăsimi de 14 % și mai mult;

**produse de panificație cu umiditatea redusă** - produse de panificație cu umiditatea mai mică de 19%, - produsele de covrigărie, pesmeții, friganelele, galetele crocante, sticksurile etc.;

**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 etc.);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### III. GRUPELE DE PRODUSE DIN DOMENIUL REGLEMENTAT

4. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe minime de calitate și siguranță alimentară cărora trebuie să se conformeze grupele de produse de panificație specificate în Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1469 din 30 decembrie 2004, conform tabelului de mai jos:

Poziția tarifară	Denumirea produsului (grupelor de produse)
1902	Spaghete, macaroane, fidea, lazane, gnochi, ravioli, caneloni
1905	Produse de brutărie

### IV. CERINȚE ESENȚIALE

5. Producătorii de produse de panificație și de paste făinoase sînt obligați să întreprindă măsuri performante pentru asigurarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conforme Normelor Codex Alimentarius.

6. Calitatea și siguranța alimentară presupune asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise pe întreg procesul de producție, de la materia primă pînă la consumator.

7. Calitatea și siguranța alimentară trebuie obținute și monitorizate prin sisteme de management al calității producției și prin metode care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potențiale și să prezinte informații pentru identificarea întreprinderii, echipei de producție, datei fabricării, lotului, cantității, tipului și calității produselor.

8. Producătorii de produse de panificație și de paste făinoase trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea pentru identificarea produsului timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și siguranță prescrise în prezenta Reglementare Tehnică.

9. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască destul de bine cerințele prescrise, cărora trebuie să corespundă produsele finite, să aibă o viziune limpede despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire, să asigure monitorizarea și supravegherea pe întreg procesul tehnologic.

10. Clădirile și anexele unităților de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic în așa mod ca să asigure practicile de bună igienă pe întreg procesul tehnologic.

11. Echipamentul și recipientele, care vin în contact cu produsele alimentare, trebuie să fie proiectate și construite în conformitate cu cerințele normative și legislative în vigoare.

12. Pentru realizarea calității și siguranței alimentare a produselor de panificație și a pastelor făinoase, aprovizionarea cu apă potabilă trebuie efectuată din surse verificate și avizate de organele abilitate.

13. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele fabricate, astfel încît acestea să fie direct legate cu sălile de producție, în flux tehnologic continuu, cu trasee scurte.

14. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să fie dotate cu aparate de măsurat și control al greutatei, temperaturii, umidității, timpului și altor parametri ce influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.

15. Materialele din care sînt confecționate aparatele de măsurat și control în zona de contact cu materia primă și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor actelor normative și legislative în vigoare.

16. Personalul din unitățile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase care vine în contact direct cu produsele fabricate trebuie să respecte regulile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

17. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate în modul stabilit.

18. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase se achiziționează numai pe bază de contract și trebuie să fie însoțite de documentele de confirmare a originii, calității și inofensivității lor, conform legislației în vigoare.

19. Fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu utilizarea aditivilor alimentari se admite în baza respectării cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în modul stabilit.

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

a) în funcție de sortimentul făinii folosite la fabricare, în produse din:

făină de grâu integrală;

amestec de făină de grâu integrală și de calitatea întâi;

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

făină de grâu de calitatea a doua;

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

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

făină de grâu de calitatea întâi;

amestec de făină de grâu de calitatea întâi și superioară;

făină de grâu de calitate superioară;

făină de secară integrală;

făină de secară semialbă;

făină de secară albă;

amestec de făină de grâu și făină de secară;

b) în funcție de felul coacerii;

coaptă pe vatră;

coaptă în forme.

21. Pastele făinoase se clasifică după cum urmează:

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

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

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

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

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

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

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

c) în funcție de aspectul exterior:

tubulare;

filiforme;

sub formă de benzi;

figurine;

d) în funcție de lungime:

lungi;

scurte;

e) în funcție de modul de fabricare:

tăiate;  
presate;  
ștanțate.

22. Produsele de panificație și pastele făinoase destinate comerțului trebuie să aibă proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment, ce se stabilesc în rețeta produsului și să corespundă indicilor, conform anexei nr.1 la prezenta Reglementare tehnică.

23. Valorile indicatorilor fizico-chimici ale produselor de panificație și ale pastelor făinoase se stabilesc în rețeta produselor și trebuie să corespundă mărimilor prezentate în anexa nr.2 la prezenta Reglementare tehnică.

24. Conținutul de elemente toxice în produsele de panificație și pastele făinoase nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

25. Conținutul de micotoxine și pesticide în materia primă nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în modul stabilit.

26. Contaminarea microbiană a produselor de panificație și a pastelor făinoase nu trebuie să depășească valorile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

27. Produsele de panificație și pastele făinoase, după obținerea caracteristicilor pentru consum, se ambalează în ambalaje de desfacere.

28. În calitate de ambalaj pot fi folosite numai materiale autorizate de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

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

30. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, în limitele prevederilor prezentei Reglementări tehnice și prevederilor legislației în vigoare.

31. Transportarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie efectuată numai cu mijloace autorizate sanitar, în perfectă stare de igienă, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

32. Încăperile destinate pentru depozitarea produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători, ferite de precipitații atmosferice, cu umiditatea relativă a aerului maximum de 75%.

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

În timpul încărcării, transportării și descărcării, pâinea și produsele de franzelărie trebuie să fie ferite de acțiunea precipitațiilor atmosferice.

34. Termenul de valabilitate al produselor de panificație și al pastelor făinoase se stabilește de producător și trebuie să fie stipulat în instrucțiunea tehnologică.

35. Termenul de valabilitate al produselor de panificație și al pastelor făinoase nu poate fi stabilit de vânzător mai mare decât cel stabilit de producător.

36. Produsele de panificație și pastele făinoase destinate comercializării pentru consumul uman, trebuie să fie etichetate și marcate, în mod obligatoriu, în conformitate cu cerințele actelor legislative și normative în vigoare, să conțină informațiile necesare, astfel încât consumatorul să fie informat deplin și corect despre caracteristicile produsului la momentul cumpărării acestuia.

37. Denumirea sub care se comercializează produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puțin:

denumirea formei de prezentare;  
menționarea procesului de fabricare;  
menționarea clasei de calitate.

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

indicatorii organoleptici, masa netă și corectitudinea etichetării se determină în fiecare lot;

fracția masică de umiditate, aciditatea și porozitatea se determină în fiecare lot;

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

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

conținutul de bacterii *Bacillus mesentericus* se determină în produsele cu termenul de comercializare mai mare de 48 ore, lunar, în perioada caldă a anului.

39. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor indicilor de calitate, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite de actele normative și legislative în vigoare.

40. Produsele de panificație și pastele făinoase neconforme prezentei Reglementări tehnice nu pot fi plasate pe piața de desfacere în scopul consumului uman.

## V. EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR

41. Produsele de panificație și pastele făinoase, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piața internă doar dacă sînt conforme cerințelor prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

42. Conformitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu cerințele actelor normative în vigoare se asigură de producător sau importator.

43. Producătorul, importatorul produselor de panificație și al pastelor făinoase solicită unui organism de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv, efectuarea certificării cu evaluarea procesului de producere.

44. Procedura de certificare a produselor de panificație și a pastelor făinoase se aprobă de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, în coordonare cu autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

45. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea de evaluări periodice asupra produselor de panificație și a pastelor făinoase la intervale de timp aleatorii.

46. În contextul evaluării produselor, pentru verificarea asigurării conformității produselor de panificație și a pastelor făinoase cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică, mostrele din produsul finit, prelevate de la locul de producere sau din lotul pentru comercializare, sînt supuse încercărilor, conform regulilor și metodelor aprobate în modul stabilit, sau încercărilor cu efect echivalent.

47. În cazul în care produsele de panificație și pastele făinoase nu sînt conforme cerințelor prescrise, organismul de certificare desemnat, care a efectuat procedurile de certificare respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul, importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

48. Producătorul, importatorul elaborează documentația tehnică prevăzută la punctul 51 din prezenta Reglementare tehnică.

49. Producătorul, importatorul păstrează documentația tehnică o perioadă de minimum 3 ani de la data fabricării ultimului lot de produse de panificație și/sau de paste făinoase și, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de supraveghere și control.

50. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produsului cu cerințele din prezenta Reglementare tehnică.

51. Documentația tehnică trebuie să conțină în principal:

a) o descriere generală a produsului;

b) rețete și instrucțiuni tehnologice;

c) certificat de conformitate eliberat conform schemelor care prevăd evaluarea procesului de

producere a produselor de panificație și a pastelor făinoase sau certificat de conformitate pentru sistemele de management al calității sau inofensivității alimentare;

d) rapoartele de încercări pentru produsele de panificație și paste făinoase;

e) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

52. Producătorul, importatorul, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de desfăcere de produse de panificație și paste făinoase.

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

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

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

54. Modelul declarației de conformitate se prezintă în anexa nr.3 la prezenta Reglementarea tehnică.

55. Producătorul, importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică, în baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate.

56. Producătorul ia toate măsurile necesare pentru ca procesul de producere să asigure conformitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase cu documentația tehnică și cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

57. Desemnarea organismului de certificare se face de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, la propunerea organului central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare.

58. Lista organismelor de certificare desemnate se publică, de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și se actualizează, în caz de necesitate.

59. Pentru produsele de panificație și paste făinoase plasate pe piață, originare din alte țări, concomitent cu documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare etc., se prezintă și autorizația de import, emisă de organul central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare.

60. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi asigurată și prin utilizarea standardelor naționale conexe prezentei Reglementări tehnice. Producătorul, importatorul produselor de panificație și pastelor făinoase, pentru a beneficia de prezumția conformității este în drept să indice în documentele de însoțire că proprietățile acestora sînt conforme cu unul sau mai multe standarde de produs conexe prezentei Reglementări tehnice.

61. Lista standardelor conexe se aprobă de organul central de specialitate al administrației publice responsabil de reglementare în domeniul produselor alimentare, cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

## **VII. DISPOZIȚII FINALE**

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

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)



