



GHID PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ
ȘI STANDARDELE SANITARE ȘI FITOSANITARE
PENTRU COMERȚUL CU UNIUNEA EUROPEANĂ



EU4Business

Pentru mai multe informații:

Proiectul "Vizibilitate și Comunicare pentru AA/DCFTA"
Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1, oficiul 224,
MD-2033 Chișinău, Republica Moldova
Tel.: (+373) 22 250 633
e-mail: dcfta.moldova@weglobal.org

Informații pentru IMM-uri în domenii precum accesul la finanțare, instruire de calitate și domenii cum ar fi exportul și importul din UE:

EU4Business
www.eu4business.eu/mo/moldova

Informații utile despre UE:

Delegația Uniunii Europene în Republica Moldova
Str. Kogălniceanu nr. 12
MD 2001 Chișinău, Republica Moldova
Tel: (+373 22) 505210 Fax: (+373 22) 272622
Delegation-Moldova@eeas.europa.eu
https://eeas.europa.eu/delegations/moldova_en

Informații specifice sectoarelor economice și produselor privind tarifele, cerințele de producere, acorduri preferențiale, cotele și statisticile pentru exportul către statele membre ale UE:

Trade Help Desk (Biroul de asistență pentru comerț)
<http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/>

Această publicație este produsă în cadrul Proiectului finanțat de Uniunea Europeană
„Vizibilitate și comunicare pentru acțiunile referitoare la implementarea
Acordului de Asociere/Zona de Liber Schimb Aprofundat și Cuprinzător (AA/DCFTA)
în cadrul programelor de asistență finanțate de Uniunea Europeană”
EuropeAid/137988/DH/SER/MD



2019

Conținutul acestei publicații este responsabilitatea exclusivă a autorilor și nu poate fi atribuit Uniunii Europene.

CONȚINUT

1. MĂSURILE SANITARE ȘI FITOSANITARE	4
2. CERINȚE DE COMERCIALIZARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ	6
2.1 Înregistrarea producătorilor din domeniul fitosanitar	7
2.1.1 Înregistrarea oficială în domeniul siguranței alimentelor	9
2.2 Certificarea fitosanitară la export	10
2.3 Protecția plantelor	11
2.4 Prelevări de probe și examinări	11
2.5 Cerințe de igienă pentru echipamente	12
2.6 Etichetarea	13
2.7 Certificarea	13
2.8 Istории de succes	14
3. CERINȚE DE COMERCIALIZARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ	16
3.1 Cerințe generale de igienă	16
3.2 Cerințe specifice de igienă	18
3.3 Trasabilitatea produselor	19
3.4 Certificarea	20
4. CERINȚE DE COMERCIALIZARE A ANIMALELOR VII	21
Baza legală	22
Anexe	23



MĂSURILE SANITARE ȘI FITOSANITARE: IMPORTANTĂ ȘI ASPECTE GENERALE

Protejarea sănătății oamenilor, a animalelor și a plantelor, în fiecare etapă a procesului de producție, este o prioritate cheie a politicilor economice și de sănătate publică.

Astfel, standardele sau măsurile sanitare și fitosanitare (SPS) oferă un mijloc important de protecție a sănătății umane împotriva produselor alimentare nesigure și de protecție a culturilor de plante și a efectivelor de animale împotriva pericolelor dăunătorilor și a bolilor.

Domeniile importante ale măsurilor SPS sunt:

- Sănătatea plantelor (fitosanitare);
- Sănătatea animalelor și a peștilor (zootehnice);
- Sănătatea umană (siguranța alimentară).

Astfel, măsurile SPS protejează:

Viața sau sănătatea oamenilor sau animalelor împotriva riscurilor provocate de:

- aditivi;
- contaminanți;
- toxine;
- organisme provocatoare de boli prezente în alimente, băuturi, furaje.

Viața sau sănătatea oamenilor împotriva riscurilor provocate de:

- boli purtate de animale (zoonoze), plante sau produse obținute de la acestea.

Viața sau sănătatea animalelor sau plantelor împotriva riscurilor provocate de:

- infiltrarea, răspîndirea paraziților, bolilor, organismelor purtătoare sau provocatoare de boli.

Prevenirea sau limitarea pe teritoriul țării:

- pagube provocate de pătrunderea, instalarea sau răspîndirea paraziților.

Măsurile SPS cuprind diferite legi, hotărîri de Guvern, ordine, cerințe sau proceduri relevante, incluzînd printre altele și:

- criteriile privind produsul final,
- procesele și metodele de producție;

- procedurile de testare, inspecție, certificare și aprobare;
- regimurile de carantină, inclusiv cerințele legate de transportul plantelor;
- cerințele referitoare la ambalaj și etichetare legate direct de siguranța alimentelor.

Menținerea acestor standarde presupune multe provocări în contextul pieței globale moderne iar nerespectarea măsurilor SPS poate fi un obstacol în calea participării cu succes la comerțul internațional.

Actualmente, la nivel național și global se pune accentul pe asigurarea populației cu alimente sigure și inofensive care nu pot afecta sau dăuna sănătatea acestora. De-a lungul lanțului agricol și alimentar se efectuează controale obligatorii menite să garanteze că plantele și animalele sunt sănătoase și că produsele alimentare și furajele sunt sigure, de înaltă calitate, etichetate corespunzător și conforme normelor stricte stabilite la nivel european și național.

Pe parcursul întregului lanț alimentar responsabilitatea o poartă operatorii care produc, procesează și livrează consumatorului final produse alimentare.

Astfel, mai jos sunt definite responsabilitățile-cheie ale operatorilor din sectorul alimentar:

SIGURANȚĂ - operatorul nu poate plasa pe piața produse alimentare nesigure.

RESPONSABILITATE - operatorii sunt responsabili pentru siguranța produselor alimentare pe tot lanțul alimentar, de la producere pînă la consumatorul final.

TRASABILITATE - operatorii trebuie să fie în măsură să identifice rapid orice furnizor sau destinatar.

TRANSPARENȚĂ - operatorii trebuie să informeze imediat autoritățile competente în cazul în care există motive să se creadă că produsele alimentare nu sunt sigure.

URGENTE - operatorii trebuie să retragă imediat produsul care nu este sigur.

ATENȚIE - operatorii trebuie să identifice, să examineze punctele critice în procesele de producere și să asigure controale la aceste puncte.

COOPERARE - operatorii trebuie să coopereze cu autoritățile competente în ceea ce privește măsurile luate pentru a reduce riscurile.

Acest ghid este destinat producătorilor agricoli și exportatorilor întru facilitarea procesului de organizare și administrare a afacerii și întru sporirea capacităților de a cucerii piețele externe cu produse calitative. Totodată, sunt stipulate și cerințe pentru importul produselor alimentare.

Ghidul este alcătuit din cîteva compartimente de bază ce reflectă întreg procesul de export/import în/din țările europene, începînd cu măsurile sanitare și fitosanitare, cerințe și măsuri pentru produsele alimentare de origine nonanimală și animală, și careva aspecte generale pentru animalele vii.

Totodată, operatorii din sectorul alimentar trebuie să cunoască faptul că pentru utilizarea eficientă a informației din ghid, trebuie să facă cunoștință cu legile, actele normative de reglementare a exporturilor și procedurile specifice, deoarece tranzacțiile de export/import sunt destul de complexe și constau din mai multe etape.

CERINȚE DE COMERCIALIZARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE NONANIMALĂ

Potențialii producători, exportatori și importatori, pentru a comercializa produsele au obligația de a fi înregistrați la autoritatea competentă. Pașii care urmează să-i parcurgă operatorul pentru a obține Certificatul de înregistrare este descris mai jos.

Producătorii de produse alimentare de origine nonanimală destinate comercializării sînt obligați să întreprindă măsuri oportune pentru asigurarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conform reglementărilor în vigoare în Republica Moldova privind produsele alimentare.

Calitatea și siguranța alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe toată durata procesului de producție - de la materia primă pînă la consumator.

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

Un alt aspect important este echipamentul și utilajul tehnologic al întreprinderilor de producție a produselor procesate, care intră în contact cu materiile prime utilizate la fabricarea acestora și cu produsele finite. Acestea trebuie să fie proiectate și construite din materiale conforme cerințelor stabilite în legislație, astfel încît să se prevină orice contaminare a produselor.

Pentru a asigura calitatea și siguranța produselor de origine nonanimală, un obiectiv cheie este ca întreprinderile de producție să fie aprovizionate cu apă potabilă din surse verificate și admise de organele abilitate.

Întreprinderile de fabricare a produselor procesate trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite astfel încît acestea să fie direct legate cu sălile de producție în flux tehnologic continuu, cu trasee posibil cît mai scurte. Să fie dotate cu aparate de măsurat și control al greutatei, temperaturii, umidității aerului și al produsului, precum și al timpului care influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.

Materiile prime utilizate la fabricarea produselor procesate se achiziționează numai în baza actelor, în formă scrisă, care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară.

Produsele procesate trebuie să fie fabricate doar în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate.

Producătorii de produse de origine nonanimală pînă la recoltare trebuie să implementeze și să dețină certificatul GLOBALGAP. Pentru a putea fi certificat GLOBALGAP, producătorii trebuie să implementeze cerințele standardului și să mențină înregistrări pentru fiecare activitate timp de cel puțin trei luni înainte de înregistrare la un organism de certificare acreditat, urmat de audituri și inspecții relevante, inclusiv inspectarea procesului de recoltare.

Această certificare asigură siguranța procesului de producere a fructelor și legumelor, și este valabilă pentru un an. Pentru monitorizarea proceselor și implementarea standardului se vor ține registre de evidențe.

Prelucrarea plantațiilor se face doar cu produse omologate și înregistrate în Registrul de stat al produselor de uz fitosanitar și

al fertilizanților, și urmînd cu strictețe instrucțiunile de utilizare conform destinației. Totodată, operatorii au obligația de a ține evidența produselor de uz fitosanitar și fertilizanților cu care au fost prelucrate plantațiile în registre de evidență și să le pună la dispoziția subdiviziunii teritoriale atunci cînd este cazul.

Producătorul trebuie să solicite unui organism de certificare oficial, acreditat și independent efectuarea certificării calității produselor, procedură post-recoltare.

Procedura de certificare se aprobă de către Organismul Național de Evaluare a Conformității, de comun acord cu autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

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

2.1 ÎNREGISTRAREA PRODUCĂTORILOR DIN DOMENIUL FITOSANITAR

Înregistrarea pentru siguranța alimentelor a unităților care procesează, produc, depozitează, transportă și comercializează produse alimentare de origine nonanimală este obligatorie atît la nivel național cît și la exportul produselor.

Pentru a obține această înregistrare, **operatorul din businessul alimentar depune o cerere la subdiviziunea teritorială a**

Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor în a cărei raie își desfășoară activitatea. Modelul cererii este prezentat în *Anexa nr.1* la prezentul Ghid.

În cazul în care un operator își desfășoară activitatea în mai multe raioane, cereri se vor depune în fiecare subdiviziune teritorială.

SUPLIMENTAR CERERII, OPERATORUL VA PREZENTA URMĂTOARELE ACTE:



IMPORTATORII:

- Extras din Registrul de stat al persoanelor juridice;
- Act de proprietate sau Contract de arendă al unei încăperi în care se va depozita marfa importată;
- Actul de control fitosanitar al încăperii destinate depozitării.



PRODUCĂTORII:

- Extras din Registrul de stat al persoanelor juridice;
- Actul de control fitosanitar al terenului agricol în perioada de vegetație;
- Registrul de utilizare a produselor de uz fitosanitar și fertilizanților;
- Adeverința de la primărie sau contractul de arendă al terenului de producere;
- Fișa de înregistrare a producătorilor.



EXPORTATORII:

- Extras din Registrul de stat al persoanelor juridice;
- Act de proprietate sau Contract de arendă al unei încăperi în care se va depozita produse destinate exportului;
- Actul de control fitosanitar a încăperii destinate depozitării.

După examinarea de către inspectorii subdiviziunii teritoriale a cererii și efectuarea controlului la locul desfășurării activității, în cel mult 15 zile lucrătoare informația despre operator se va introduce în Registrul electronic al operatorilor din domeniul fitosanitar cu eliberarea, la solicitare, a Extrasului din Registrul operatorilor. Extrasul poate fi obținut de la subdiviziunea teritorială ANSA, indiferent de locul de înregistrare, și este gratuit.”

În cazul în care în urma verificării unității efectuate de inspectorii din cadrul Subdiviziunii teritoriale se constată neîndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislație, se întocmește procesul-verbal de constatare, în care sunt înscrise deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor, sub semnătura reprezentantului legal al unității. La expirarea termenului de remediere a deficiențelor, reprezentantul legal al unității solicită, printr-o cerere scrisă subdiviziunii teritoriale reverificarea unității. În cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în cadrul unității, subdiviziunea teritorială emite decizia de suspendare a activității sau de interdicere a acesteia, după caz.

Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor, monitorizează activitățile din domeniul alimentar desfășurate de unitățile înregistrate și înregistrate în Registrul electronic.

Totodată, transportarea produselor alimentare de origine nonanimală se realizează doar cu mijloace de transport înregistrate în acest sens.

Controale, măsuri și sancțiuni. Toate activitățile din unitățile certificate sunt supuse controlului oficial privind siguranța alimentelor de către Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor.

În cazul în care, la controalele efectuate, Subdiviziunea teritorială constată că nu sunt îndeplinite condițiile legale de funcționare, notifică acest fapt reprezentantului legal al unității și poate dispune următoarele măsuri:

- a) sancționarea contravențională în conformitate cu prevederile legale în vigoare;
- b) suspendarea activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile;
- c) interdicerea desfășurării activității pentru care nu sunt îndeplinite condițiile privind siguranța alimentelor prevăzute în legislația națională în vigoare;
- d) reținerea oficială a produselor alimentare, care se va efectua în baza documentului de sechestru/reținere oficială;
- e) ridicarea reținerii oficiale a produselor alimentare, care constituie procedura prin care autoritatea pentru siguranța alimentelor dispune ca produsele de origine nonanimală reținute oficial să fie scoase de sub reținerea oficială, în vederea punerii pe piață sau denaturării/distrugerii, în conformitate cu instrucțiunile autorității competente;
- f) distrugerea produselor alimentare, conform măsurilor dispuse de autoritatea competentă.

În cazul suspendării activității, inspectorii consemnează în procesul-verbal de constatare întocmit la unitate motivele suspendării activității și emite ordonanța privind suspendarea activității.

În cazul unităților a căror activitate a fost interzisă, reluarea activității se realizează prin parcurgerea procedurii de înregistrare conform prevederilor legale, dar numai după corectarea neconformităților.

Dacă apare necesitatea urmare a dorinței de a desfășura și alte activități față de cele înregistrate deja, datele prezentate anterior urmează a fi modificate sau actualizate conform cererii depuse la subdiviziunea teritorială ANSA în acest sens. Astfel, numărul inițial de înregistrare se va menține, doar se vor opera modificările corespunzătoare în Certificatul de înregistrare inițial, la rubrica „modificări operate”.

Urmare a înregistrării, operatorii sunt responsabili de a:

- Menține documentația administrativă, normativă și tehnică privind înregistrarea și o prezintă inspectorilor la solicitare;
- Să declare în termen de până la 15 zile despre orice intenție de modificare privind activitatea sau a modificărilor operate în documentația tehnică;

- Să efectueze observații vizuale în perioada de vegetație a plantațiilor și să anunțe inspectorul fitosanitar despre apariția focarelor de infecție sau a organismelor necunoscute;
- Să asigure accesul inspectorilor din cadrul subdiviziunilor teritoriale pentru efectuarea controalelor, prelevarea probelor și verificarea dosarului.

2.1.1 Înregistrarea oficială în domeniul siguranței alimentelor

Se supun înregistrării oficiale în domeniul siguranței alimentelor următorii operatori ai lanțului alimentar:

- a) operatorii care produc, procesează, prelucurează, importă și exportă materie primă și produse alimentare de origine nonanimală;
- b) operatorii care depozitează, sortează, comercializează, distribuie, ambalează, preambalează și transportă produse alimentare de origine nonanimală.

Operatorii din lanțul alimentar trebuie să se asigure că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică și că sînt îndeplinite toate condițiile stabilite de legislația în vigoare referitoare la:

- a) etichetare;
- b) asigurarea trasabilității;
- c) parametrii de calitate și siguranță/inofensivitate a materiilor prime și a produselor finite;
- d) controlul potabilității apei;
- e) instruirea personalului;
- f) aplicarea procedurilor de bune practici de igienă, bazate pe principiile siguranței alimentelor stabilite prin ghidurile de bune practici, în cazul producătorilor agricoli crescători de animale, sau, după caz, a procedurilor Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), avînd în vedere tipul, capacitatea de producție și specificul unității.

Operatorii supravegheați de autoritatea competentă și înregistrați oficial în sensul prezentului capitol, titulari ai certificatului de înregistrare, în cazul în care practică doar activitatea pasibilă de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor, nu sînt obligați să obțină autorizație sanitară de funcționare, precum și niciun alt act permisiv sau certificat pentru a atesta și confirma siguranța alimentară și inofensivitatea pentru mărfurile produse/procesate la unitatea înregistrată. Totodată, operatorii înregistrați sînt responsabili pentru inofensivitatea și conformi-

tatea produsului lor și vor lua toate măsurile necesare, inclusiv prin examinări, testări și evaluări, după caz, pentru a se asigura că produsele obținute și comercializate către consumatorul final nu prezintă risc pentru sănătatea publică.

La recepționarea cererii de înregistrare oficială, autoritatea competentă este obligată să acorde, imediat și necondiționat, certificatul constatator conform modelului stabilit de Legea nr. 160/2011 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător, să examineze cererea, să evalueze condițiile de activitate a operatorului din lanțul alimentar și, în baza criteriilor de analiză a riscurilor și a profilului solicitantului, să decidă cu privire la efectuarea unei vizite de control la unitatea indicată în cerere în decursul a 15 zile lucrătoare. Pentru solicitantii de înregistrare care practică activitate de întreprinzător, controlul va fi inițiat și efectuat în conformitate cu Legea nr. 131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.

În cazul în care informațiile anexate la cerere sînt complete și, în urma evaluării și a controlului efectuat, nu sînt constatate abateri de la cerințele și obligațiile stabilite expres în legislație pentru activitatea și tipul de unitate în cauză, autoritatea competentă este obligată, în termen de 15 zile lucrătoare de la data recepționării cererii, să înregistreze oficial unitatea și să emită certificatul de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor conform modelului din anexa nr. 3.

Înregistrarea oficială și eliberarea certificatului de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor se efectuează gratis, pentru un termen nelimitat. Orice cheltuieli pentru vizite de control, testări sau expertize necesare pentru autoritatea competentă la înregistrare, menținerea înregistrării și la emiterea certificatului de înregistrare în domeniul siguranței alimentelor se suportă de la bugetul de stat sau de la bugetul autorității competente. Cheltuieli pentru alte testări sau expertize necesare se suportă de agentul economic în conformitate cu obligațiile stabilite de lege.



Înregistrarea oficială și certificatul corespunzător se obțin în baza cererii conform modelului prevăzut la anexa nr. 2. La cerere se anexează:

- copia de pe actul de proprietate sau de pe contractul de locațiune a imobilului în care se va desfășura activitatea înregistrată;
- copia de pe documentul ce confirmă deținerea, cu drept de posesie și/sau de folosință, a terenului (pentru producere);
- schema tehnică a unității, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic.

Termenul de examinare a cererii poate fi suspendat în cazul în care aceasta este incompletă și solicitantul trebuie să prezinte date și/sau documente indicate în prezenta lege sau în cazul în care abaterile depistate vor cauza cu certitudine ca produsul să prezinte un risc sporit pentru sănătatea publică, însă aceste abateri pot fi remediate în cel mult 30 de zile.

Înregistrarea unității poate fi respinsă, cu o argumentare corespunzătoare din partea autorității competente, doar în cazul în care, în urma evaluării sau controlului, au fost constatate încălcări la unitate, prevăzute expres în legislație, care nu pot fi remediate în decursul a 45 de zile și a căror gravitate înaltă creează cu certitudine risc sporit și iminent pentru sănătatea publică.

2.2 CERTIFICAREA FITOSANITARĂ LA EXPORT

Controlul de carantină fitosanitară pentru exportul produselor vegetale se realizează prin:

- examinarea documentelor însoțitoare ale unei încărcături pentru export, în vederea constatării completivității, exactității, lizibilității, valabilității a încărcăturii;
- examinarea vizuală și controlul fizic de identificare a organismelor dăunătoare, de constatare a nivelului de prelucrare, dezinfectare/dezinfectare, de stabilire a contaminanților (frunze, sol), cu prelevarea de mostre de la fiecare lot de încărcătură pentru investigare în laborator;
- perfectarea actelor de control fitosanitar al produselor vegetale și al bunurilor conexe supuse regimului de carantină fitosanitară, al locului de producție, emiterea deciziei privind conformitatea cu cerințele fitosanitare;

În cazul conformității cu cerințele fitosanitare ale țării de import, se permite exportul încărcăturilor și se eliberează certificatul fitosanitar.

În cazul în care nu există conformitate cu cerințele fitosanitare ale țării de import, încărcăturile destinate exportului sau reexportului nu se certifică pînă la luarea de măsuri în vederea respectării cerințelor fitosanitare, iar încărcăturile importate sau tranzitate, în funcție de nivelul de risc, sînt returnate în țara exportatoare ori sînt nimicite.

Controalele și inspecțiile fitosanitare inopinate se organizează fără nici o discriminare, cu regularitate, la locurile de producție, de comercializare, depozitare, de utilizare, la sediul producătorilor și/sau al cumpărătorilor de plante, de produse vegetale sau de bunuri conexe supuse regimului de carantină fitosanitară, precum și la punctele de intrare.

Controalele pot fi efectuate concomitent cu orice verificare a documentelor din alte motive decît cele legate de sănătatea plantelor, precum și în cazul prezumției că una sau mai multe prevederi legale nu au fost respectate, și pot fi asistate de experți independenți.

Plantele, produsele vegetale, bunurile conexe supuse regimului de carantină fitosanitară destinate exportului și/sau reexportului sînt însoțite în mod obligatoriu de certificat fitosanitar.

Pentru prevenirea apariției și răspîndirii organismelor dăunătoare, exportul anumitor plante, produse vegetale și bunuri conexe su-

puse regimului de carantină fitosanitară se permite doar în cazul în care, înainte de a fi exportate, au fost supuse inspecției fitosanitare la locul de producție.

Se interzice solicitarea unor declarații suplimentare care nu au relevanța fitosanitară în cazul în care plantele și/sau produsele vegetale sînt însoțite de certificat fitosanitar.

2.3 PROTECȚIA PLANTELOR

Măsurile de protecție a plantelor sunt utilizate cu scopul de a preveni răspîndirea dăunătorilor sau pentru nimicirea acestora. Tratamentele chimice trebuie să fie aplicate în conformitate cu instrucțiunile producătorului produsului de uz fitosanitar menționate pe eticheta produsului.

Lucrătorii agricoli trebuie să aplice acele substanțe fitosanitare și fertilizanți, care sînt permise pentru cultivarea fructelor sau legumelor și să le utilizeze conform instrucțiunilor specifice în realizarea scopurilor propuse.

Lucrătorii agricoli, care aplică substanțe fitosanitare și fertilizanți, trebuie să urmeze o specializare în privința procedurii de aplicare iar producătorul trebuie să păstreze un registru, care să conțină informații cu privire la data și timpul aplicării substanțelor fitosanitare și fertilizanților, metodele de utilizare împotriva dăunătorilor și a bolilor, metodele de recoltare, pentru a verifica dacă perioada de timp între aplicare și recoltare este adecvată. Amestecul de substanțe fitosanitare și fertilizanți trebuie să fie efectuat în așa mod, încît să se evite contaminarea apei și a solului din zonele înconjurătoare și să protejeze angajații implicați în aceste activități de la pericolele potențiale.

Recipientele utilizate pentru amestec și dispozitivele de pulverizare trebuie să fie bine spălate după utilizare, în special atunci

cînd sînt folosite diferite substanțe fitosanitare și fertilizanți pentru diferite culturi, pentru a evita contaminarea fructelor și legumelor.

Substanțele fitosanitare și fertilizanții trebuie să fie păstrate în ambalajele lor originale, etichetate cu denumirea lor chimică de origine și cu instrucțiunile de aplicare. Aceste substanțe trebuie să fie stocate într-un loc sigur, bine aerisit, departe de zonele de producție și de zonele de recoltare a fructelor sau legumelor, precum și distruse într-un mod care să nu prezinte un risc de contaminare a culturilor, condițiilor de viață a locuitorilor din zonă, sau a mediului din zonele de producție primară.

Aparatele de pulverizare pentru tratamente trebuie să fie calibrate sistematic, pentru a controla exactitatea ratei de aplicare a dozei. Aceste aparate trebuie spălate și curățate, în zone sigure, atunci cînd sînt utilizate cu diferite substanțe chimice și utilizate pentru diferite tipuri de fructe sau legume, pentru a evita contaminarea producției.

Înainte de export, în cazul în care țara de destinație pretinde sau acceptă tratamentul depozitelor și a produselor, pentru a preveni introducerea de organisme nocive pe teritoriul său se aplică produsele: **hidrogen fosforat, aluminiu fosforat, magneziu fosforat, fluorură de sulfură**.

2.4 PRELEVĂRI DE PROBE ȘI EXAMINĂRI

Prelevarea probelor pentru produsele de origine nonanimală se efectuează în scopul determinării caracteristicilor indicilor de calitate, siguranța alimentară (determinarea nivelului de reziduuri de pesticide, nitrați și diferiți contaminanți, criterii microbiologice, stării fitosanitare), formele de prezentare și etichetare.

Pentru a asigura respectarea limitelor maxime admise (LMA) de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar în produsele importate/exportate, la cererea producătorilor se vor preleva probe care se vor examina în laboratoare acreditate. Fiecare țară importatoare își poate stabili limite maxime admise care trebuie să fie respectate.

2.5 CERINȚE DE IGIENĂ PENTRU ECHIPAMENTE

Toate materialele, instalațiile și echipamentele care vin în contact cu produsele alimentare urmează:

- să fie igienizate eficient și, după caz, dezinfectate. Igienizarea și dezinfecția trebuie să se facă cu o frecvență care să permită evitarea oricărui pericol de contaminare;
- să fie construite și confecționate din materiale care ar permite să fie menținute în condiții de întreținere și funcționare care să reducă la minimum orice pericol de contaminare;
- să fie construite și confecționate din materiale care ar permite curățarea și dezinfecția lor, cu excepția containerelor nereturnabile și a materialelor de împachetare;
- să fie instalate astfel încât să se permită igienizarea echipamentului și a zonei înconjurătoare.

În cazul în care este necesară utilizarea aditivilor chimici pentru a se preveni coroziunea echipamentului și a containerelor, aceștia trebuie utilizați în conformitate cu bunele practici.

Totodată este important ca operatorii din businessul alimentar care produc sau colectează produse vegetale să respecte cerințele de igienă pentru producția primară:

- menținerea în stare curată a echipamentului, containerelor, boxelor, vehiculelor și vaselor;
- asigurarea condițiilor igienice de producție, transport și depozitare și pentru curățenia produselor vegetale;
- utilizarea apei potabile sau apei curate pentru a preveni contaminarea;
- depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;
- monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau pe alte probe, care sînt importante pentru sănătatea omului;
- utilizarea corectă a produselor de uz fitosanitar și a biocidelor, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare a produselor respective.

În conformitate cu standardele internaționale pentru măsuri fitosanitare ambalajul din lemn se tratează, conform prevederilor standardului, și se marchează cu marca specială. Prelucrarea și marcarea ambalajului din lemn este responsabilitatea producătorului ambalajului. Monitorizarea respectării prevederii standardelor se face de către subdiviziunile teritoriale ANSA.

2.6 ETICHETAREA

Informațiile referitoare la produsele alimentare nu trebuie să inducă în eroare consumatorul, în special în ceea ce privește caracteristicile produsului alimentar precum natura, identitatea, proprietățile, compoziția, cantitatea, data durabilității minime, țara de origine, metoda de producție.

Pe lângă informațiile obligatorii țara importatoare poate solicita informație suplimentară care trebuie să fie incluse pe etichetă.

Etichetele trebuie să conțină informații despre țara de origine, numele și adresa producătorului, denumirea culturii și soiului, numărul lotului, condiții de păstrare, unori se poate solicita și anul de recoltă.

Pentru produsele procesate trebuie de indicat denumirea produsului și de specificat dacă produsul a fost uscat natural sau dacă s-a adăugat zahăr.

Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epiderma produselor.

De asemenea, pe etichetă trebuie să găsim informații despre condițiile de păstrare, de fabricație și de tratare chimică.

Pentru unele tipuri de fructe procesate care au semințe sau sîmburi, eticheta trebuie să indice prezența acestora în produs (cu/fără sîmburi sau semințe).

2.7 CERTIFICAREA

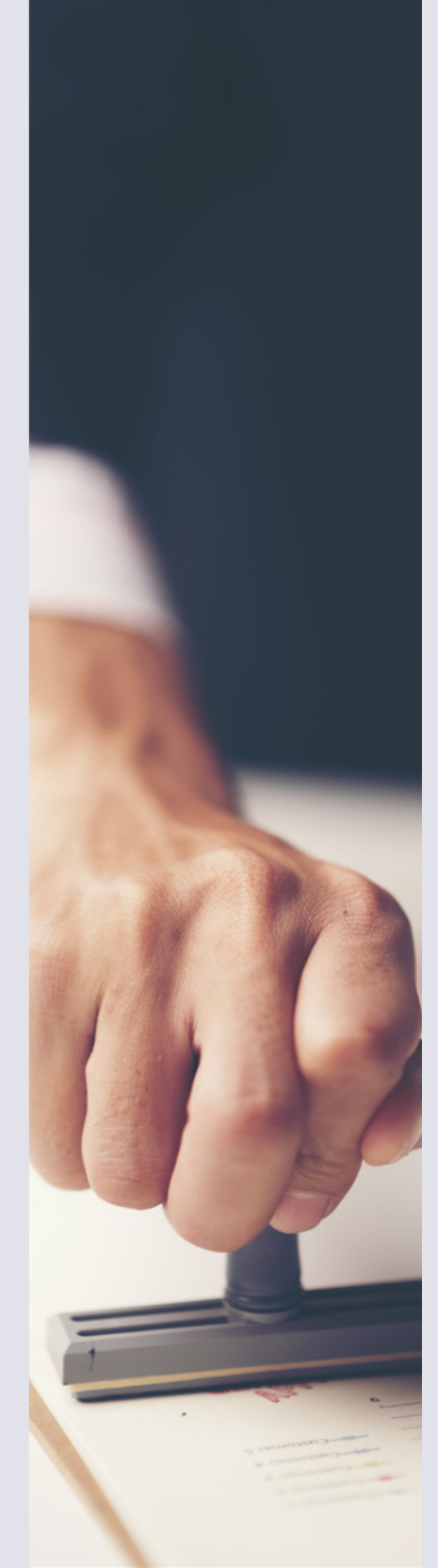
Înainte de procedurile vamale propriu-zise se vor perfectă un șir de documente permissive, în baza legislației în vigoare, pe care exportatorul/importatorul le prezintă autorităților vamale. Aceste acte de regulă sunt:

Certificat fitosanitar – document oficial, întocmit și eliberat în modul stabilit de cadrul legal național și în conformitate cu standardele internaționale din domeniul fitosanitar, care atestă statutul fitosanitar al oricărui lot de marfă afectat de reglementările fitosanitare. Certificatul fitosanitar se eliberează exportatorului (solicitantului) de către subdiviziunea teritorială în a cărei rază de acțiune sînt produse mărfurile supuse carantinei pentru a fi prezentat organului fitosanitar competent din statul importator.

Astfel, pentru obținerea certificatului fitosanitar, exportatorul prezintă, pe suport de hîrtie sau în format electronic, cu cel puțin 48 de ore înainte de expediere, subdiviziunii teritoriale următoarele documente:

- Cerere de eliberare a Certificatului fitosanitar;
- Certificat privind utilizarea produselor de uz fitosanitar, la cererea țării importatoare;
- Copie de pe factura fiscală sau de pe factura de expediție a încărcăturii;
- Certificat fitosanitar al țării de origine, în cazul reexportului lotului de produse.

Plantele, produsele vegetale, bunurile conexe supuse regimului de carantină fitosanitară destinate exportului și/sau reexportului sunt însoțite în mod obligatoriu de certificat fitosanitar. Pentru prevenirea apariției și răspîndirii organismelor dăunătoare, exportul sau reexportul anumitor plante, produse vegetale și bunuri conexe supuse



regimului de carantină fitosanitară se permite doar în cazul în care, înainte de a fi exportate, au fost supuse inspecției fitosanitare la locul de producție sau, în cazul reexportului, la locul de depozitare.

Se interzice solicitarea unor declarații suplimentare în cazul în care plantele și/sau produsele vegetale sunt însoțite de certificat fitosanitar.

Termenul de valabilitate a certificatului fitosanitar este de 14 zile din data eliberării. Certificatul fitosanitar nu poate fi întocmit cu mai mult de 14 zile înainte de data la care plantele, produsele vegetale și bunurile conexe supuse regimului de carantină fitosanitară părăsesc statul exportator. Certificatul fitosanitar se eliberează în termen de până la 5 zile de la data depunerii cererii de eliberare a acestuia. Certificatul fitosanitar se întocmește în limba de stat și în cel puțin o limbă de circulație internațională, după caz, în limba oficială a statului de destinație și se completează, cu excepția ștampilei și a semnăturii, fie în întregime cu majuscule, fie în întregime dactilografiat. Denumirea botanică a plantelor se indică în limba latină. Modificările neautorizate sau ștersăturile atrag nulitatea certificatului. Dacă în certificatul fitosanitar nu există

tă spațiu suficient pentru declarații suplimentare, acestea pot fi scrise în anexa la certificat .

Certificatul de inofensivitate - se eliberează, la solicitare, în baza rezultatelor încercărilor de laborator sau în baza declarației pe proprie răspundere privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților. Certificatul de inofensivitate este un document opțional, care poate fi obținut de agenții economici pentru produsele destinate exportului/re-exportului sau în alte cazuri în care agentul economic dorește să ateste suplimentar corespunderea produselor cerințelor normelor sanitare. La efectuarea încercărilor de laborator în scopul eliberării certificatului de inofensivitate, prelevările de probe se efectuează de către inspectorii ANSA.

Certificat de conformitate - are drept scop atestarea produsului propus către export precum că ar corespunde standardelor sau reglementărilor tehnice, normelor de exploatare inofensivă a obiectelor și tehnologiilor cu grad sporit de pericol, prescrise de un anumit standard (SM, ISO, GOST). Organul de bază în domeniu este MOLDAC. Organismul de certificare propriu-zis urmează să fie acceptat de către țara importatoare, Registrul organismelor de evaluare a conformității acreditate este ținut de către MOLDAC.

2.8 ISTORII DE SUCCES

Istoria de succes a producătorului „Monicol” SRL

Monicol este un furnizor important en-gros și cu amănuntul de nuci și fructe uscate din Republica Moldova. Producătorul produce nuci organice și convenționale și fructe uscate, cum ar fi prune, cireșe, pere, mere, roșii și altele.

Compania a fost înființată în 2001 și de-a lungul anilor a dobândit o imagine reputațională, încredere și recunoașterea clienților săi atât la nivel național cât și peste hotarele ei.

Fructele și nucile prelucrate sunt crescute și cultivate din livezi proprii, iar producția finită se produce în ateliere specializate pentru prelucrarea nucilor și fructelor uscate, care îndeplinesc cerințele de igienă și de siguranță. Pentru a asigura cea mai înaltă calitate a produsului finit, precum și siguranța consumatorului unitatea folosește tehnologii moderne și echipamente cum ar fi Sortex Buhler, Tomra, Taiho și altele.

- Activitatea principală: prelucrarea și exportul fructelor proaspete și uscate.

- Cifra de afaceri:

2014 - 13,4 milioane de euro;
2015 - 13,9 milioane de euro;
2016 - 12,3 milioane de euro;
2017 - 20,9 milioane de euro.

- Plantații proprii: 71 ha de prune, 13 ha de pere, 11 ha de nectarine și piersici. Livezi de nuci 247 ha și alune de 60 ha.
- Numărul angajaților: permanenți - 130, temporari 200-400.
- Manageri - 15.

Datorită calităților excelente și a prețurilor competitive produsele se comercializează pe piața Uniunii Europene, cum ar fi Austria, Germania, Olanda, Elveția, Marea Britanie, Franța, Norvegia, Danemarca, România, Cipru, Suedia și Lituania.

Produsele ambalate cu amănuntul sunt livrate piețelor din Republica Moldova și România, SUA, Cehia, Polonia și Belarus.



Istoria de succes a familiei Rotaru care acum conduce o afacere dulce cu gust de ciocolată „Rifero”

Produsele Rifero sunt un complex natural de substanțe nutritive importante, fibre, minerale, vitamine, antioxidanți necesari pentru o viață sănătoasă. Sunt produse autentice prin rețete care pastrează integral calitatea materiei prime, fiind apreciate chiar și peste hotarele Republicii Moldova.

Totul a început în anul 2011, când Ion Rotaru și-a îndeplinit visul încă din copilărie, de a avea o fabrică de ciocolate, punând pe roate o afacere cu produse de cofetarie naturale și fără conservanți. Începând de la primul produs cu prune în ciocolată care a avut un mare succes, familia Rotaru a diversificat și a lansat în producere un sortiment de produse destul de mare cu diverse fructe, nuci și semințe care corespund în totalitate cu sloganul „Plăcerea are Gust”.

Principiile de bază ale Companiei sunt utilizarea materiei prime cât mai calitative și fără conservanți, precum și aprovizionarea magazinelor cu produse cât mai proaspete și diversificarea continuă a gamei de produse Rifero ce corespund cu cererea de pe piața națională și internațională. Un pas important este că acum produsele Rifero pot fi găsite și în magazinele specializate care permit companiei să fie cât mai aproape de clienții fideli. Deasemenea mari eforturi sunt îndreptate spre a produce produse nu doar calitative dar și accesibile ca preț pentru marea majoritate a populației. Scopul de bază al familiei Rotaru este să lărgescă considerabil capacitatea de producere, deasemenea Compania Rifero să devină un element important în industria de cofetarie, iar numele „Rifero” să fie un simbol al Republicii Moldova recunoscut de cetățenii noștri și turiștii de pretutindeni.

Povestea de afacere cu ciocolată inițiată de Ion Rotaru este o confirmare în plus că acolo unde există talent și pasiune orice idee poate deveni realitate, iar cum a punctat și antreprenorul, ciocolata „Rifero” are în primul rând beneficii pentru suflet, apoi pentru sănătate.

CERINȚE DE COMERCIALIZARE A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALĂ

Pentru a iniția un export de produse alimentare, Republica Moldova trebuie să fie recunoscută și aprobată de către Uniunea Europeană, după efectuarea unei misiuni de audit la nivel de Autoritate Competentă (ANSA – organul de control) și la unitățile de producere (producător).

Unitatea de producere și comercializare a produselor trebuie să dețină Autorizație sanitar-veterinară de funcționare eliberată în termen de 20 de zile de către ANSA după efectuarea unui control la unitate în baza cererii depuse de către producător. În acest sens, anual unitatea va fi supusă controlului oficial inopinat în baza analizei riscului pentru verificarea nivelului de implementare a cerințelor sanitar-veterinare conform legislației naționale armonizate cu cea a Uniunii Europene. Unitatea de producere trebuie să asigure siguranța produselor alimentare prin aplicarea unor măsuri generale și specifice de igienă pe tot lanțul alimentar. Autoritatea competentă are obligația de a controla și verifica implementarea cerințelor legale de către producător și întrunirea măsurilor sanitar-veterinare.

Importul produselor alimentare în Republica Moldova se permite doar din țările și unitățile autorizate în acest sens de către ANSA. În vederea excluderii introducerii pe teritoriul țării a unor agenți patogeni, ANSA poate permite importul din anumite regiuni ale unei țări care nu au fost obiectul unor restricții sanitar-veterinare. Pentru autorizarea unităților în prealabil se efectuează o inspecție la unitatea de producere de către autoritatea competentă pentru a fi inclusă în lista cu drept de export. Informații privind unitățile autorizate cu drept de export în Republica Moldova pot fi solicitate de la ANSA.

Ca măsură de protejere a țării pentru a nu introduce și răspândi diferite boli, importul produselor alimentare se va permite doar din țări și zone indemne de boli contagioase.

3.1 CERINȚE GENERALE DE IGIENĂ

Cerințele generale de igienă a produselor alimentare sunt obligatorii pentru toți operatorii din businessul alimentar, la toate etapele de producere, procesare, păstrare, transportare și comercializare, precum și de export.

Producția primară pentru obținerea produselor de origine animală destinate consumului uman trebuie să respecte următoarele cerințe sanitar-veterinare:

- să fie sigure pentru sănătatea oamenilor, sănătatea animalelor și pentru mediu - sînt protejate de orice contaminare;



- să provină de la animale ce se conformează cu cerințele de sănătate și au fost supuse inspecției și controalelor sanitar-veterinare înainte și după sacrificare;
- să fie obținute, colectate, achiziționate, depozitate, transportate, puse pe piață, comercializate, distribuite și vândute în condiții care să prevină orice risc pentru sănătatea oamenilor, sănătatea animalelor și pentru mediu;
- să fie etichetate și marcate de către medicul veterinar oficial la locul de producere a acestora cu o marcă de sănătate ce conține numărul de autorizare al întreprinderii de origine, care trebuie înscris și pe documentele veterinare ce însoțesc fiecare mișcare a acestor produse.

Cerințele generale de igienă pentru producția primară:

- menținerea în stare bună a instalațiilor utilizate pentru producția primară și operațiunile asociate acestora, inclusiv a instalațiilor utilizate la depozitarea și manipularea hranei pentru animale, curățarea și dezinfectarea acestora;
- menținerea în stare curată a echipamentului, containerelor, boxelor și vehiculelor;
- asigurarea curățeniei animalelor ce urmează a fi sacrificate;
- utilizarea apei potabile sau a apei curate pentru prevenirea contaminării;

- asigurarea stării bune de sănătate a personalului care manipulează hrana pentru animale și instruirea cu privire la pericolele pentru sănătate;
- evitarea contaminării produselor alimentare, determinată de animale și de organismele dăunătoare;
- depozitarea și manipularea deșeurilor și a substanțelor periculoase astfel încât să se prevină contaminarea;
- prevenirea introducerii și a răspîndirii bolilor contagioase transmise la oameni prin produse alimentare, inclusiv luarea măsurilor de precauție în cazul în care se introduc animale noi și raportarea la Agenție a suspiciunii despre existența unor astfel de focare de boli;
- monitorizarea analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe, ce au importanță pentru sănătatea omului;
- utilizarea corectă a aditivilor furajeri și a produselor medicinale de uz veterinar, conform instrucțiunilor de utilizare.

Pentru a asigura **trasabilitatea** produselor, operatorii din sectorul alimentar sunt obligați să țină evidențe ale **producției primare**:

- natura și originea hranei pentru animale;
- produsele medicinale de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, datele de administrare și perioadele de așteptare;

- apariția bolilor sau a agenților biologici care pot afecta inofensivitatea produselor alimentare de origine animală;
- rezultatele analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la animale sau pe alte probe prelevate în scop de diagnostic, ce au importanță pentru sănătatea omului.

Cerințe de igienă aplicabile produselor alimentare:

- nu se va accepta materie primă, ingrediente ce ar putea să fie contaminate cu paraziți, cu microorganisme patogene ori cu substanțe toxice, descompuse sau străine;
- materiile prime, ingredientele trebuie să fie depozitate corespunzător astfel încât să se prevină deteriorarea acestora și să le protejeze împotriva contaminării;
- la toate etapele de producție, de prelucrare și de distribuție, produsele alimentare trebuie să fie protejate împotriva oricărei contaminări;
- planuri de control al dăunătorilor, evitarea accesului animalelor sălbatice **în locurile de pregătire, manipulare sau depozitare** a produselor alimentare;
- materiile prime, ingredientele, produsele intermediare și produsele finite nu trebuie păstrate la temperaturi ce ar putea genera un pericol pentru sănătate;
- depozitarea separată a materiilor prime și a produselor alimentare;
- răcirea corespunzătoare după faza de prelucrare la cald sau faza de preparare finală a produselor alimentare care urmează să fie păstrate sau servite la temperaturi scăzute;

3.2 CERINȚE SPECIFICE DE IGIENĂ

Cerințele specifice completează Regulile generale de igienă a produselor alimentare și se aplică produselor alimentare de origine animală procesate sau neprocesate.

Operatorii din businessul alimentar întreprind următoarele măsuri specifice de igienă:

- a) conformarea cu criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- b) conformarea cu cerințele privind controlul temperaturii pentru produsele alimentare;
- c) menținerea lanțului criogenic;
- d) prelevarea de probe și efectuarea încercărilor de laborator.

- decongelarea produselor alimentare se face astfel încât să se excludă pericolul dezvoltării de microorganisme patogene, toxine în produsele alimentare;
- deșeurile trebuie să fie etichetate și depozitate în containere separate și sigure;
- când sunt plasate pe piață, produsele alimentare trebuie să fie conforme cu reglementările din domeniul alimentar și să fie însoțite de documente ce le atestă calitatea, siguranța și inofensivitatea.

Încăperile și incintele în care se produc produsele alimentare trebuie să fie menținute în condiții sanitare-veterinare curate și igienice. La fel, toate ustensilele și utilajele vor fi în permanență curate, astfel încât să nu se permită contaminarea cu agenți patogeni.

Angajații care manipulează cu produsele alimentare trebuie să fie sănătoși, instruiți, echipați corespunzător și să respecte cu strictețe igiena personală.

Producătorii trebuie să asigure calitatea și siguranța produselor lor și să evite orice pericol potențial, cum ar fi riscurile provenite de la apa contaminată sau de la alți contaminanți microbieni sau chimici.

Pentru asigurarea cerințelor de igienă la unitățile de producere a produselor alimentare, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza în mod facultativ Ghidurile de bune practici de igienă și obligator să implementeze și să mențină proceduri permanente, bazate pe principiile HACCP.

Agenții economici din industria alimentară care procesează materii prime și produse de origine animală trebuie să elaboreze și să pună în aplicare planuri de autocontrol ale proceselor de fabricație, organizate pentru fiecare fază sau etapă de producție pentru siguranța produselor alimentare. De asemenea, trebuie să înregistreze și să păstreze rezultatele acestora și să transmită distribuitorilor certificatul de calitate al acestor produse, întocmit în baza autocontroalelor și a examinărilor oficiale efectuate pentru fiecare lot pe prelevările efectuate de medicul veterinar oficial.

Contaminarea produselor alimentare poate rezulta natural sau ca urmare a practicilor inadecvate sau a proceselor de producție. Pentru a proteja sănătatea publică, s-au stabilit ni-

veluri maxime ale contaminanților din produsele alimentare, ca de exemplu nitrați, metale grele și dioxine, etc. Reziduurile din produse alimentare pot proveni și de la animale folosite pentru producția de alimente cărora li s-au administrat medicamente de uz veterinar sau care au consumat furaje care au fost prelucrate cu pesticide sau produse biocide. Limitele maxime de reziduuri se stabilesc și se actualizează periodic. Nu este permisă comercializarea produselor alimentare care conțin cantități inacceptabile de contaminanți.

Agentul economic este responsabil pentru elaborarea și implementarea programelor de autocontrol a procesului de producere și a produselor pentru a asigura siguranța produselor:

- plan de autocontrol pentru monitorizarea zoonozelor (de ex: Salmonella);
- plan de autocontrol privind criteriile microbiologice;
- plan de autocontrol al reziduurilor și substanțelor interzise.

Nu se pot exporta:

- produsele derivate de la animale cărora le-au fost administrate pentru orice scop substanțe tireostatice, stilbene sau estradiol;
- produsele derivate de la animale cărora li s-au administrat ca promotori de creștere anumiți hormoni steroizi și beta-agoniști.

3.3 TRASABILITATEA PRODUSELOR

Operatorul din sectorul alimentar trebuie să stabilească un sistem de trasabilitate a produselor, începând cu animalele care produc produse alimentare, materia primă, ingredientele și materialele care vin în contact cu produsele alimentare până la consumatorul final. Toate evidențele se înregistrează în registre care se păstrează, arhivează pentru o perioadă de 3 ani.

Produsele alimentare trebuie să provină de la animale identificate și înregistrate în Registrul de stat al animalelor. În baza de date se înregistrează următoarele specii de animale: bovine, ovine, caprine, porcine și cabaline.

În cazul în care un operator din sectorul alimentar constată că un produs alimentar prezintă un risc grav pentru sănătate, acesta îl retrage imediat de pe piață și informează autoritatea competentă și utilizatorii cu privire la aceasta.

Etichetarea produselor

Etichetarea produselor alimentare este concepută pentru a garanta accesul consumatorilor la informații clare, inteligibile și fiabile privind conținutul și compoziția produselor, cu scopul de a proteja sănătatea și interesele consumatorilor. De exemplu alergenii, precum soia, glutenul sau lactoza, trebuie indicați clar pe ambalaj precum și prezența imitațiilor de produse alimentare, cum ar fi produsele vegetale care înlocuiesc brânza sau carnea.

Un alt aspect important, din punct de vedere al siguranței, pe etichetă se va menționa despre necesitatea de pregătire a produsului înainte de a fi consumat: necesită a fi fiert, prelucrare termică, etc.



3.4 CERTIFICAREA

Produsele de origine animală destinate importului sau exportului sînt supuse certificării sanitar-veterinare.

Pentru un potențial import sau export de produse alimentare de origine animală în/din Republica Moldova, este necesar de următoarele documente:

Certificatul veterinar, validat de un medic veterinar oficial care atestă faptul că produsul respectă cerințele minime în materie de sănătate a animalelor de la care provin acestea și siguranța alimentară a produsului. Acest certificat este generat de sistemul TRACES.

La importul sau exportul produselor de origine animală, pe certificat trebuie să figureze semnătura reprezentantului autorității competente emitente, o ștampilă oficială, aplicată pe fiecare foaie din certificat, dacă acesta este compus din mai multe.

CertIFICATELE trebuie să fie întocmite în una sau mai multe limbi oficiale ale statului de destinație și ale statului în care are loc inspecția la frontieră, sau să fie însoțite de o traducere autentificată.

CertIFICATELE trebuie să poarte un număr de identificare unic. În cazul în care certificatul constă din pagini în ordine succesivă, acest număr trebuie să fie indicat pe fiecare pagină.

Certificatul trebuie să fie eliberat după finalizarea controlului efectuat de către autoritatea competentă a țării de expediție asupra lotului pentru care este întocmit.

Operațiunile de import/export ale produselor alimentare pot fi efectuate numai dacă s-a făcut o notificare prealabilă prin sistemul informațional TRACES cu cel puțin 24 de ore înainte de operațiunea de import/export.

Data semnării certificatului nu poate fi ulterioară datei expediției lotului (loturilor).

Certificat sanitar-veterinar (Formular 2) eliberat de către autoritatea competentă după efectuarea controlului la unitate, pentru exportul produselor.

Solicitarea Certificării produselor se va face în baza Cererii depuse de către operator la STSA, conform modelului din Anexa nr. 4 la prezentul Ghid.



4

CERINȚE DE COMERCIALIZARE A ANIMALELOR VII

Importul/exportul de animale vii:

- autorizarea sanitar veterinară a unității de creștere a animalelor și contractarea unui medic veterinar pentru efectuarea măsurilor sanitar-veterinare;
- înregistrarea exploatației (fermei) în baza de date naționale;
- identificarea animalelor și înregistrarea în baza de date națională (bovine, ovine, caprine, porcine și ecvine);
- implementarea sistemului de trasabilitate a animalelor;
- utilizarea produselor medicale veterinare în scop terapeutic înregistrate în Nomenclatorul de stat;
- implementarea cerințelor minime de bunăstare a animalelor;
- monitorizarea și supravegherea bolilor conform Programului strategic național (efectuarea vaccinărilor obligatorii și testărilor de laborator);
- elaborarea și implementarea planurilor de autocontrol (ex: calitate apă, furaje, etc)
- supunerea exploatației controlului oficial organizat de către autoritatea competentă;
- aplicarea carantinei animalelor importate/exportate;
- certificarea lotului de animale.





BAZA LEGALĂ

Legea nr. 160 din 22.07.2001 privind reglementarea prin autorizare a activității de întreprinzător;

Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare;

Legea nr. 119 din 22.06.2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și la fertilizanți;

Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;

Legea nr. 228 din 23.09.2010 cu privire la protecția plantelor și carantina fitosanitară;

Legea nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior;

Legea nr. 235 din 01.12.2011 privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității;

Legea nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;

Legea nr. 131 din 08.06.2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător

Legea nr. 50 din 28.03.2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor

Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;

Legea 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;

Hotărârea Guvernului nr. 1523 din 29.12.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)";

Hotărârea Guvernului nr. 1073 din 19.09.2008 cu privire la optimizarea modului de trecere a frontierei de stat de către mijloacele de transport auto cu mărfuri și pasageri, modificarea și abrogarea unor acte normative;

Hotărârea Guvernului nr. 1408 din 10.12.2008 cu privire la aprobarea unor norme sanitar-veterinare;

Hotărârea Guvernului nr. 221 din 16.03.2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;

Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28.05.2010 privind aprobarea Regulilor specific de igienă a produselor alimentare de origine animală;

Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22.06.2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare;

Hotărârea Guvernului nr. 298 din 27.04.2011 pentru aprobarea Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală.

Cerere de înregistrare a operatorilor în domeniul fitosanitar

C E R E R E
de înregistrare a operatorilor de plante, de produse vegetale sau de bunuri conexe supuse controlului fitosanitar

_____ (denumirea/numele persoanei juridice fizice)

cu sediul/domiciliul în localitatea _____, strada _____ nr. _____,
raionul _____, telefon _____, fax _____,

înregistrat la Agenția Servicii Publice* cu nr. _____ din _____.

Solicit înregistrarea în calitate de:

- producător
- depozit colectiv
- centru de expediere
- importator
- exportator
- producător de semințe și de material săditor
- utilizator de produse de uz fitosanitar și de fertilizant.

Operez cu următoarele plante, produse vegetale sau bunuri conexe supuse regimului de carantină fitosanitară/produse de uz fitosanitar și fertilizanți: _____

Anexez la prezenta cerere, în copie, următoarele documente:

- a) actul confirmativ*/actul de identitate**;
- b) certificatul de înregistrare la Agenția Servicii Publice*;
- c) în cazul producătorilor, titlul de folosință (proprietate, arendă etc.), schema de amplasare a culturilor, suprafața ocupată de fiecare cultură, specificarea plantei premergătoare pentru fiecare cultură și alte detalii (irigare, asolament etc.).

Declar pe propria răspundere că am luat cunoștință de legislația în vigoare privind desfășurarea activităților pentru care solicit înregistrarea.

Mă oblig să anunț orice modificare, operată în documentația administrativă normativă tehnică depusă pentru înregistrare, în termen de 15 zile de la data producerii modificării.

_____ (Semnătura soli citantului)

_____ (Data)

* În cazul persoanelor juridice.
** În cazul persoanelor fizice.

**Cerere de înregistrare oficială
în domeniul siguranței alimentelor**

Agentul economic _____
 Sediul _____
 IDNO/IDNP _____
 Nr. tel./fax _____
 Data, luna, anul depunerii cererii _____

Cerere
 pentru înregistrare oficială în domeniul siguranței alimentelor
 Subdiviziunea teritorială ANSA _____

Subsemnatul, _____, rog
 în calitate de _____ (funcția)
 să mi se elibereze certificat de înregistrare oficială în domeniul siguranței alimentelor
 pentru _____ (denumirea obiectului), nr. _____, situat
 str. _____ (adresa unității)

cu următoarele activități:

Prin prezenta cerere:
 - declar pe propria răspundere că am luat toate măsurile și îndeplinesc cerințele stabilite de legislație ca produsele obținute la unitatea pentru care solicit înregistrarea să nu prezinte risc pentru sănătatea publică și să fie conforme cu cerințele prevăzute de legislație;
 - solicit, după caz și necesitate, efectuarea unei vizite de control din partea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, pentru a atesta îndeplinirea cerințelor și obligațiilor declarate mai sus, în decursul a 15 zile lucrătoare de la data depunerii prezentei cereri;
 - înștiințez despre începerea activității pentru Siguranța Alimentelor nu îmi va acorda un răspuns oficial la prezenta cerere într-un termen mai scurt sau dacă, în urma controlului solicitat, nu vor fi înaintate prescripții pentru aducerea în conformitate cu cerințele și obligațiile declarate mai sus.

Anexez:
 a) copia de pe actul de proprietate sau de pe contractul de locațiune a imobilului în care se va desfășura activitatea înregistrată;
 b) copia de pe documentul ce confirmă deținerea, cu drept de posesie și/sau de folosință, a terenului (pentru producere);
 c) schema tehnică a unității, cu indicarea, după caz, a procesului tehnologic.

Reprezentantul legal al agentului economic _____ (semnătura)
 _____ (numele, prenumele)

L.Ș.

**Certificat de înregistrare
pentru siguranța alimentelor**

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR
 Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor

**CERTIFICAT DE ÎNREGISTRAREA OFICIALĂ
 PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**

Seria CSA _____ 20____

1. Eliberat _____
 pentru funcționarea _____

2. Profilul activității: _____

3. Acte ce au stat la baza prezentului document: _____

Agentul economic titular al prezentului document este obligat să respecte Legislația și alte reglementări din domeniul siguranței alimentelor.

Nerespectarea condițiilor în a căror bază a fost emis prezentul document, schimbarea profilului ori efectuarea altor activități atrage, după caz, suspendarea prezentului document.

Șeful subdiviziunii teritoriale pentru siguranța alimentelor _____ (numele, prenumele)

L.Ș. _____

Falsificarea prezentului document se pedepsește conform legislației în vigoare.
 Reclamații și sugestii la telefonul: **0 800 800 33**

30.03.2008

ANEXA 4

Cerere pentru efectuarea
certificării produselor

Cerere-tip
pentru efectuarea inspecției de certificare
a produselor alimentare de origine animală

Către: Subdiviziunea Teritorială pentru
Siguranța Alimentelor din raionul/municipiul _____
Data _____

Întreprinderea _____
Cu sediul în _____ E-mail _____
Telefon de contact _____
Deținând autorizația sanitar-veterinară de funcționare nr. _____
Solicită certificarea sanitar-veterinară (cu /fără prelevare de probe) a lotului de
_____ Fabricat la (incepând cu) _____
În cantitate de _____
Pentru a fi exportat către _____
Adresa importatorului _____
Transportul se efectuează cu unitatea de transport _____
ieșirea din țară prin punctul vamal _____
Produsele sunt depozitate la _____

Declar pe propria răspundere că informațiile prezentat în Cerere sunt veridice.

Administratorul _____
(semnătura) (numele, prenumele)

L.Ș. _____

BENEFICIARI AI PROIECTULUI



Guvernul Republicii Moldova
**Ministerul Economiei și
Infrastructurii**

Ministerul Economiei și Infrastructurii

str. Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1
Chișinău, Republica Moldova, MD-2033
e-mail: mineconcom@mei.gov.md
Tel: (+373 22) 25 05 35
Comerțul cu țările UE: (+373 22) 25 06 23, 25 06 37, 25 05 54
www.mei.gov.md



Agenția de Investiții din Republica Moldova

bd. Ștefan cel Mare și Sfânt nr. 134, et. 3 (sediul Poșta Moldovei)
Chișinău, Republica Moldova, MD-2012
Tel: (+373 22) 27 36 54
Fax: (+373 22) 22 43 10
www.invest.gov.md



Organizația pentru Dezvoltarea Sectorului ÎMM

bd. Ștefan cel Mare și Sfânt nr. 134, et. 3 (sediul Poșta Moldovei)
Chișinău, Republica Moldova, MD-2012
Tel: (+ 373 22) 29 57 41
Fax: (+ 373 22) 29 57 97
e-mail: office@odimm.md
www.odimm.md

INSTITUȚIE PARTENERĂ



Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor

str. Mihail Kogălniceanu, nr. 63
Chișinău, Republica Moldova, MD-2009
Tel/Fax: (+ 373 22) 29 47 30
e-mail: info@ansa.gov.md
www.ansa.gov.md