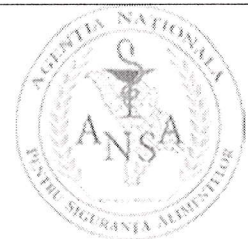




Anexă la Ordinul
241 din 15.06.20

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general



Anexă la Ordinul
241 din 15.06.20

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

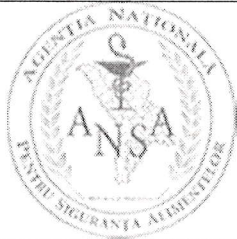
1. Documente de referință

Prezentele recomandări s-au întocmit în conformitate cu prevederile legale:

- a) Legea nr. 221 din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară;
- b) Legea nr. 306 din 30.11.2018 privind siguranța alimentelor;
- c) Legea nr. 296 din 21.12.2017 privind cerințe generale de igienă a produselor alimentare;
- d) Legea nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
- e) Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;
- f) Ordinul Ministerului Sănătății nr. 322 din 27.04.2016 privind consumul produselor de carne în instituțiile de învățământ general;
- g) Ordinul Ministerului Sănătății nr. 638 din 12.08.2016 cu privire la implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitate fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova;
- h) Ordinul Ministerului Sănătății nr. 622 din 21.05.2018 cu privire la modificarea Ordinului nr. 638 din 12.08.2016 privind implementarea Recomandărilor pentru un regim alimentar sănătos și activitatea fizică adecvată în instituțiile de învățământ din Republica Moldova;
- i) Hotărârea Guvernului nr. 1211 din 04.11.2016 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar pentru instituțiile de educație timpurie;

2. Scop

Prezentele recomandări sunt realizate în scopul atingerii unui înalt nivel de protecție a sănătății și a intereselor preșcolărilor și elevilor privind siguranța alimentelor, ținând cont de diversitatea aprovizionării cu produse alimentare, asigurând funcționarea eficientă a achizițiilor publice de produse alimentare destinate alimentației în instituțiile educaționale.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

3. Acțiuni și recomandări privind siguranța alimentelor

Principiul de bază al politicii privind siguranța alimentelor constă în aplicarea unei abordări integrate de tipul „de la furcă la furculiță” care să includă toate sectoarele lanțului alimentar.

Operatorii care activează în diferite segmente din lanțul alimentar, dar și consumatorii, trebuie să fie informați și să cunoască că alimentele (materiile prime sau produsele finite) au capacitatea și riscul cumulării de factori de contaminare, care se împart în:

- Contaminare biologică – reprezentată de bacterii, fungii, viruși sau paraziți;
- Contaminare chimică – prin substanțe poluante din mediu (contaminare întâmplătoare) prin aportul suplimentar de compuși chimici proveniți din tehnologia agricolă sau alimentară (contaminare deliberată) prin reziduuri de medicamente de uz veterinar, metale grele sau alte reziduuri;
- Contaminare fizică – prin particule de lemn, metal, sticlă, praf, ierburi, corpuri străine de origine organică sau neorganică;
- Intenția ilicită de falsificare a alimentelor prin:
 - a) Substituirea totală sau parțială a uneia sau a mai multor componente ale materiei prime;
 - b) Adăosul de substanțe sau sintetice în vederea mascării unor defecte;
 - c) Utilizarea de ingrediente sau aditivi alimentari neadmiși, sau în doze mai mari decât cele recomandate;
 - d) Punerea pe piață a unui produs de imitație în locul produsului original.

Din acest motiv este absolut necesar ca siguranța produselor alimentare să poată fi realizată și controlată prin metode care să asigure identificarea și înlăturarea pericolelor potențiale de contaminare, înainte de consumul produsului finit.

În acest context, pentru a asigura piața națională de desfacere cu produse alimentare de calitate și sigure, specialiștii din cadrul Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor implementează an de an diverse proceduri și mecanisme de control, care să asigure că alimentele care ajung pe masa consumatorului sînt comestibile și că riscul contaminării este redus la minim, prin:



Anexă la Ordinul
241 din 15.06.20

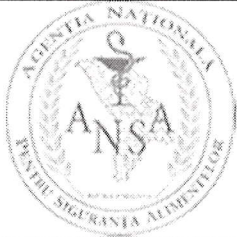
Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

- Realizarea unei baze de date cât mai complete prin identificarea și autorizarea tuturor agenților economici din țară care au activitate de producere, procesare, de transport, de depozitare și comercializare a produselor alimentare de origine animală și vegetală;
- Asigurarea asistenței de specialitate în funcție de cerințele legislative, la nivel teritorial, la unitățile agenților economici din domeniul alimentației publice și în unitățile de procesare și desfacere cu produse alimentare;
- Implementarea legislației privind clasificarea obiectivelor identificate, în conformitate cu activitățile lor specifice, prin evaluări anuale, încadrarea în categoria de risc și monitorizarea progreselor acestora;
- Monitorizarea implementării principiilor HACCP (Analiza Riscurilor și Punctelor Critice de Control).

Efectuarea controalelor și inspecțiilor oficiale, corelate cu gradul de risc a unităților, stabilit în urma evaluării și luarea de măsuri corective, urmărindu-se:

- Respectarea normelor legale care reglementează producția, procesarea, depozitarea și distribuția produselor de origine animală și non-animală destinate consumului uman;
- Condițiile generale de funcționare și de igienă a unităților de profil;
- Condițiile optime la recepție, la procesare, depozitare, expunere și desfacere a materiilor prime și a produselor finite;
- Existența documentelor care atestă originea (trasabilitatea), cantitatea, calitatea produselor și efectuarea acțiunilor DDD;
- Etichetarea produselor, cu informarea corectă privind producătorul, denumirea corectă, lista ingredientelor, informații referitoare la valabilitatea produsului alimentar, condițiile speciale de păstrare;
- Supravegherea calității și siguranței alimentelor, prin prelevări de probe la materii prime, semifabricate, produse finite, pentru examen microbiologic, fizico-chimic, a contaminanților, pesticidelor și altor reziduuri, teste de sanitație pentru supravegherea stării de igienă a unităților.

Atenționarea agenților economici, unitățile care nu vor aplica cerințele de igienă impuse de legislația UE armonizată la legislația națională nu vor fi capabili să realizeze produsele alimentare sigure și vor fi eliminate de pe piață.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

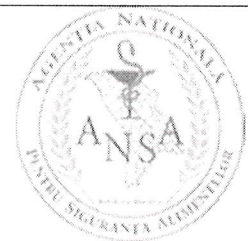
4. Caracteristicile principale ale produselor alimentare

1. Se referă la conținutul lor ridicat în substanțe nutritive, conținutul echilibrat în grăsimi de calitate superioară, proteine și vitamine, precum și calitățile organoleptice (aspect, miros, gust) și procedeele de preparare.
2. Ambalarea, marcarea și etichetarea se efectuează conform prevederilor legale în vigoare.
3. Ambalajele, trebuie să fie rezistente la șoc, uscate, curate și în stare bună și să fie făcute din materiale care să protejeze alimentele de mirosuri străine și de riscul deteriorării calității.
4. Pentru asigurarea trasabilității produselor și a identificării producătorului și agentului economic care comercializează produsele alimentare, legislația prevede reglementări foarte severe privind marcarea produselor și ambalajelor.

În acest sens Art. 11 din Legea nr. 306 din 30.11.2018 ”privind siguranța alimentelor”, menționează că trasabilitatea produselor alimentare și a oricăror alte substanțe destinate a fi încorporate în alimente, se stabilește pentru toate etapele producției, prelucrării și distribuției (**lanțului alimentar**). Operatorii din domeniul alimentar trebuie să dispună de sisteme care să permită identificarea întreprinderilor de la care au fost aprovizionați cu alimente sau cu orice substanțe destinate să fie încorporate în alimente.

Aceste informații sunt puse la dispoziția Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor la solicitare.

5. Scopul etichetării este de a oferi consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, astfel încât să permită acestora să aleagă acel produs care corespunde exigențelor lor din punct de vedere al nevoilor și posibilităților lor financiare, precum și de a cunoaște eventualele riscuri la care ar putea fi supuși.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

5. Acte necesare la achiziția alimentelor

Achiziția materiei prime și a produselor alimentare, destinate organizării alimentației în instituțiile educaționale, se realizează doar de la **agenții economici din domeniul alimentar înregistrați/autorizați sanitar-veterinar.**

Conform reglementărilor naționale privind siguranța alimentelor, operatorul economic furnizor de produse alimentare este responsabil pentru calitatea și siguranța acestora și confirmă acest lucru prin documentele de însoțire, emise pentru fiecare sortiment și lot de marfă prevăzut pentru comercializare/livrare, precum și prin etichetă cu date informative privind sortimentul, lista ingredientelor, informații referitoare la valabilitatea produsului alimentar, condițiile speciale de păstrare etc.

Produsele alimentare ce urmează a fi livrate în instituțiile de învățământ general, trebuie să fie însoțite de următoarele documente, în dependență de legislația în vigoare a Republicii Moldova și produsele alimentare solicitate (*vezi Anexa*):

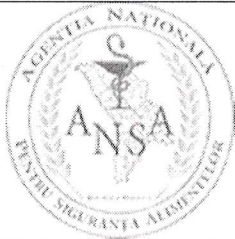
- **Certificat de calitate** – eliberat de către producător;
- **Certificat de inofensivitate** – pentru produsele alimentare de origine non-animală;
- **Certificat sanitar-veterinar** – pentru produsele de origine animală;
- **Ultimul buletin a încercărilor de laborator** pentru produsul dat.
- **Certificat de conformitate** sau declarație de conformitate;

Aceste certificate au la bază buletine de analiză emise de laboratoare de referință, în urma analizelor efectuate din probe de materii și produse finite recoltate în cadrul programului de autocontrol a operatorului respectiv.

6. Cerințele generale cu privire la transport

Transportul produselor alimentare se realizează cu mijloace de transport care îndeplinesc cerințele legislației în vigoare conform *Legii nr. 221 din 19.10.2007 „cu privire la activitatea sanitar-veterinară”* și *Legii nr. 306 din 30.11.2018 „privind siguranța alimentelor”*.

Transportul produselor alimentare se va efectua în funcție de perisabilitatea acestora, numai cu mijloace autorizate sanitar, igienice, care să asigure pe toată



Anexă la Ordinul
241 din 15.06.20

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva contaminării (cu praf, dăunători și alți poluanți).

Mijloacele de transport a produselor alimentare vor fi amenajate și dotate în funcție de natura produsului transportat.

Astfel, agenții economici participanți la licitații privind achizițiile produselor alimentare pentru instituțiile de învățământ general sunt obligați să aplice cerințele de igienă cu privire la transport și la personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare, impuse de legislația națională, fapt ce va fi demonstrat prin următoarele documente:

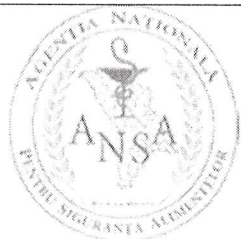
- **Autorizația sanitar-veterinară**, obținută în modul stabilit, pentru transportul produselor alimentare;
- **Carnetul medical și certificatul de instruire igienică** a persoanelor ce asigură transportarea și manipularea produselor alimentare.

Produsele alimentare perisabile vor fi transportate cu mijloace de transport frigorifice, prevăzute și dotate cu mijloace de răcire, ventilație, și echipamente de monitorizare a temperaturii și umidității.

- La transportare produsele alimentare vor fi însoțite de documente care certifică proveniența și calitatea acestora, conform legislației în vigoare.
- **Personalul care asigură transportarea și manipularea produselor alimentare**, va purta vestimentație specială de protecție sanitară a produselor alimentare (păstrată în vehiculul respectiv, în condiții de igienă), la fiecare acces în compartimentul „Produse alimentare” și în timpul tuturor operațiunilor în care acesta vine în contact direct cu produsele alimentare, de asemenea, personalul va avea **carnetul medical cu mențiunile respective despre controlul medical și instruirea igienică.**

7. Cerințe generale cu privire la preambalarea, ambalarea și etichetarea produselor alimentare

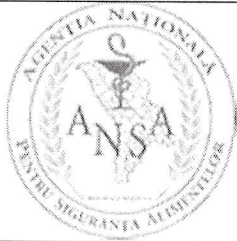
În conformitate cu art. 12 din Legea nr. 306 din 30.11.2018 ”privind siguranța alimentelor” și Art. 8 din Legea nr. 279 din 15.12.2017 ”privind informarea



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

consumatorului cu privire la produsele alimentare” **etichetele alimentelor trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:**

- a) denumirea produsului alimentar;
- b) lista ingredientelor;
- c) orice ingredient sau adjuvant tehnologic menționat în anexa nr. 1 ori provenit dintr-o substanță sau dintr-un produs menționat în anexa nr. 1, care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- d) cantitatea de anumite ingrediente sau categorii de ingrediente;
- e) cantitatea netă de produs alimentar;
- f) informații referitoare la valabilitatea produsului alimentar:
 - data-limită de consum ori data durabilității minimale; sau
 - data fabricării și termenul de valabilitate;
- g) condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;
- h) numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din businessul alimentar menționat la art. 7 alin. (1);
- i) țara de origine sau locul de proveniență, în cazurile menționate la art. 24;
- j) instrucțiuni de utilizare, în cazul în care omiterea lor ar îngreuna utilizarea corectă a produsului alimentar;
- k) pentru băuturile ce conțin mai mult de 1,2% de alcool în volum, concentrația alcoolică dobândită;
- l) o declarație nutrițională cu următoarele informații obligatorii:
 - valoarea energetică;
 - cantitatea de grăsimi;
 - acizii grași saturați;
 - glucide;
 - zaharuri;
 - proteine;



Anexă la Ordinul
241 din 15.06.20

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

- sare;
- m) o mențiune privind identificarea lotului.

Aceste mențiuni trebuie să fie complete, corecte și precise, pentru a evita utilizarea greșită a produsului și deci, riscul îmbolnăvirii ce pot fi produse de consumul acestuia.

Ambalajul va proteja fizic produsul și, de asemenea, va acționa ca o barieră împotriva contaminării microbiologice sau chimice.

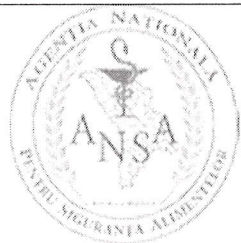
8. Produse alimentare nerecomandate preșcolarilor și elevilor

În scopul asigurării sănătății nutriționale, promovării cunoștințelor și formării deprinderilor de alimentație rațională, reducerii consumului de produse alimentare cu valoare energetică ridicată, condiționată de grăsimi și zahăr, dar sărace în nutrimente și pentru asigurarea accesului copiilor la produsele alimentare sănătoase, în conformitate cu art. 20 alin.5 a Legii nr. 306 din 30.11.2018 ”privind siguranța alimentelor”, precum și a Ordinelor Ministerului Sănătății: nr. 638 din 12.08.2016 și ordinul nr. 622 din 21.05.2018, se interzice:

Prepararea, comercializarea și distribuirea produselor alimentare nerecomandate preșcolarilor și elevilor în instituții de învățământ general și profesional tehnic, precum și în tabere de odihnă și întremare a sănătății copiilor și adolescenților.

Lista produselor alimentare inrezise pentru alimentația preșcolarilor și elevilor în instituțiile de învățământ:

- 1) Produse alimentare cu conținut de zaharuri de 15 g și mai mult la 100 g produs (conuri de zahăr, rulouri din fructe, brânzică glazurată în ciocolată, caramel din porumb, alte produse similare), cu excepția magiunului.
- 2) Produse alimentare cu conținut de grăsimi de 20 g și mai mult la 100 g produs (hamburgeri, gogoși, sandwich, pizza, produse prăjite în friteuză, inclusiv pateuri, cartofi prăjiți în ulei, alte alimente preparate prin prăjire, maioneză, brânză topită, brânzeturi tartinabile cu conținut de grăsime peste 20% și alte produse similare), cu excepția untului fără grăsimi vegetale.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

- 3) Produse alimentare cu conținut de sare de 1,5 g și mai mult la 100 g produs (biscuiți sărați, covrigei sărați, sticksuri sărate, snacksuri, alune sărate, semințe sărate, brânzeturi sărate, alte produse similare).
- 4) Produse alimentare cu valoarea energetică de 300 kcal pe unitate de vânzare.
- 5) Produse alimentare cu adaos de aditivi alimentari (băuturi nealcoolice cu adaos de aditivi alimentari, băuturi pentru sportivi, produse de preparare rapidă, gume de mestecat).

Carne și produse din carne:

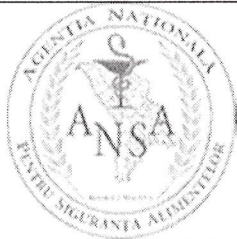
carne de animale și păsări sălbatice;
materie primă din carne de pasăre cu conținut de colagen;
carne de categoriile II, III și IV;
carne cu conținutul de oase, grăsime sau colagen mai mult de 20%;
subproduse, cu excepția ficatului, limbii și inimii;
mezeluri (crenvurști, safalade, parizer, etc.);
carne de pasăre (neprelucrată);
carne de păsări înotătoare;
carne afumată.

Bucate, preparate din carne de pasăre și pește:

tobă, bucate preparate din rămășițe de carne, diafragmă, rulade din țesuturile moi din capete;
bucate, care nu au fost supuse prelucrării termice, cu excepția scrumbiei, somonului, păstravului;
pește afumat;
farșmac din scrumbie, piftie, clătite cu carne.

Conserve:

conserve cu semne de deermetizare, bombate, cu ambalajul ruginit sau deformat, fără etichete;
conserve cu adaos de conservanți artificiali, aromatizatori, coloranți, potențiatori de gust etc.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

Grăsimi:

grăsimi culinare, grăsimi de porc sau oaie, margarină;
unt cu grăsimi vegetale;
bucate și produse culinare prăjite în grăsimi (în fritură), cipsuri;
grăsimi vegetale (parțial)hidrogenate (palmier, spread, grăsimi trans etc);
uleiuri rafinate pentru aseasonarea legumelor și a salatelor.

Lapte și produse lactate:

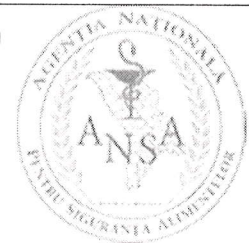
lapte și produse lactate din gospodării nevaforabile epidemiologic;
lapte nepasteurizat;
produse lactate, brânzică preparată cu grăsimi vegetale;
înghețată;
brânză din lapte nepasteurizat;
smântână neambalată fără prelucrare termică;
lapte acru preparat în condiții casnice;
„produs de iaurt”, „produs de brânză”, „produs de smântână”,
produse lactate cu adaos de zahăr, cum ar fi iaurtul îndulcit, laptele condensat;
brânzeturi cu adaos de grăsimi vegetale.

Ouă:

ouă de păsări înotătoare;
ouă cu coaja murdară, cu o gradație neuniformă și sparte;
ouă din gospodării nevaforabile la salmoneloză.

Produse de patiserie:

produse de patiserie cu cremă (prăjituri, torte) și creme;
zefir, bezele, marmeladă;
ciocolată, ciocolate care conțin mai puțin de 80% de cacao, bomboane de ciocolată;
galete, krekere, napolitane, turte dulci, keksuri, cipsuri;
biscuiți cu ulei de palmier sau uleiuri hidrogenate.



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

Alte produse:

orice produse culinare și bucate preparate în condiții casnice (nu industriale) și aduse de la domiciliu (inclusiv, pentru organizarea sărbătorilor și zilelor onomastice);
felurile I și II de bucate preparate în baza concentratelor alimentare de preparare rapidă;
crupele, făina, fructele uscate și alte produse alimentare impurificate cu impurități, produsele infestate cu dăunători de ambar;
ciupercile și bucatele preparate din ele;
băuturile carbogazoase, energizante și cvasul;
sucuri care conțin îndulcitori artificiali;
oțetul, muștarul, hreanul, ardeiul iute și alte condimente picante, care conțin aceste produse, inclusiv sosurile iuți, ketcipul, maioneza și sosurile din maioneză;
fructele și legumele marinate (castraveți, tomate, prune, mere etc);
cafeaua solubilă și naturală;
sîmburi de caise și arahide;
caramele, inclusiv acadele;
produse alimentare, inclusiv produse de patiserie, cu conținut de alcool;
clătite cu brânză, paste făinoase pregătite „po flotski”, peltea

Se permite folosirea în cantități limitate (una două ori pe săptămână) a consumului de produse de patiserie fără creme și bomboane la copiii din centrele de plasament, instituțiile de tip internat, tabere de odihnă și întremare a sănătății copiilor.

9. Alte recomandări:

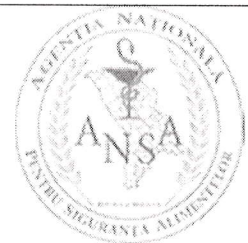
Includerea în caietele de sarcini la organizarea licitațiilor privind aprovizionarea cu produse alimentare a instituțiilor de învățământ primar, gimnazial, liceal, preșcolar, tabere de odihnă și altor instituții similare pentru copii a cerințelor obligatorii, după cum urmează:

1. Operatorii din domeniul alimentar trebuie să fie autorizați sanitar-veterinar sau înregistrați de către Direcțiile raionale/municipale pentru



Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

- siguranța alimentelor, cu prezentarea documentului confirmativ în original;*
- 2. Produsele alimentare să fie însoțite cu documente ce atestă proveniența și siguranța lor, eliberate în conformitate cu legislația în vigoare;*
 - 3. Transportarea produselor alimentare să fie efectuată cu transport specializat și autorizat sanitar-veterinar;*
 - 4. Produsele alimentare să fie ambalate, etichetate și marcate în conformitate cu legislația în vigoare;*
 - 5. Se interzice în scopul preparării bucatelor asigurarea cu carne de pasăre în formă de semifabricate marinate, inclusiv cu adaosul unor aditivi alimentari și condimente;*
 - 6. Peștele congelat trebuie să fie în stare eviscerată și fără cap;*
 - 7. Se interzice asigurarea unităților menționate cu produse lactate, care conțin grăsimi vegetale, cum ar fi: produs de brânză, produs de cașcaval, produs de smântână, etc.;*
 - 8. Produsele de panificație în special pâinea să fie ambalată și etichetată obligatoriu în conformitate cu cerințele legislației în vigoare;*
 - 9. Se admit spre consum și procesare fructe și legume numai în stare proaspătă.*
 - 10. Caietele de sarcini să fie coordonate cu Direcțiile raionale/municipale pentru siguranța alimentelor sub aspectul siguranței alimentelor.*
 - 11. În cazul produselor ușor perisabile (lactate, carne, pește, ouă) care necesită condiții speciale la transportare și păstrare, recomandăm, acestea să provină din raza teritorială administrativă.*

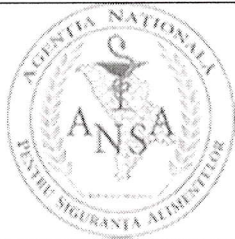


Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

Anexă

Legislația de referință

1. **Hotărârea Guvernului nr. 929 din 31.12.2009** cu privire la aprobarea "Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete"
2. **Hotărârea Guvernului nr. 158 din 07.03.2019** cu privire la aprobarea "Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate"
3. **Hotărârea Guvernului nr. 1208 din 27.10.2008** cu privire la aprobarea "Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman"
4. **Hotărârea Guvernului nr. 773 din 03.10.2013** cu privire la aprobarea "Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre"
5. **Hotărârea Guvernului nr. 696 din 04.08.2010** pentru aprobarea "Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii-materie primă"
6. **Hotărârea Guvernului nr. 460 din 21.05.2018** cu privire la modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 696 din 04 august 2010
7. **Hotărârea Guvernului nr. 205 din 11.03.2009** cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Produse și leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare."
8. **Hotărârea Guvernului nr. 1523 din 29.12.2007** cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)"
9. **Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009** cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Făina, grișul și țărîța de cereale"
10. **Hotărârea Guvernului nr. 202 din 11.03.2009** cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Grîul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul de uz alimentar"
11. **Hotărârea Guvernului nr. 775 din 03.07.2007** cu privire la aprobarea Cerințelor "Produselor de panificație și paste făinoase"
12. **Hotărârea Guvernului nr. 774 din 03.07.2007** cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Zahăr. Producerea și comercializarea"
13. **Hotărârea Guvernului nr. 661 din 13.06.2007** cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Miere naturală"



Anexă la Ordinul
244 din *15.06.20*

Recomandări-cadru pentru definirea calității produselor alimentare admise pentru achiziții publice de produse în scopul organizării alimentației în instituțiile de învățământ general

14. *Hotărîrea Guvernului nr. 174 din 02.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Fructe de culturi nucifere. Cerințe de calitate și comercializare"*
15. *Hotărîrea Guvernului nr. 206 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice "Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai"*
16. *Hotărîrea Guvernului nr. 434 din 27.05.2010 cu privire la aprobarea Cerințelor "Uleiuri vegetale comestibile"*
17. *Hotărîrea Guvernului nr. 934 din 15.08.2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat "Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate"*