

**Notă informativă la proiectul Hotărîrii de Guvern „Cu privire la aprobarea  
Normei privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid,  
destinate consumului uman”**

Proiectul de hotărîre nominalizat este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 113-XIX din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, Legii nr. 221-XVI din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară și vine întru executarea poziției. 11 al Hotărîrii Guvernului nr. 1026 din 28 decembrie 2012 „Cu privire la aprobarea Planului național de armonizare a legislației pentru anul 2013”, precum și realizarea eficientei funcționării a autorității abilitate cu funcție de control (Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor).

Actul normativ este elaborat în contextul armonizării legislației naționale cu legislația comunitară orizontală referitor la siguranța produselor alimentare. În acest sens acesta creează cadrul necesar aplicării prevederilor Directivei nr. 89/108/CEE al Consiliului Comunităților Europene din 21 decembrie 1988 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la alimentele congelate rapid destinate consumului uman, publicat în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene nr. L 40 din 11 februarie 1989, p. 34-37).

Scopul prezentului act normativ constă în respectarea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman, prin menținerea bunei funcționări a pieței interne, asigurării inofensivității produselor alimentare, garantarea calității acestora, precum și asigurarea protecției intereselor consumatorului..

Proiectul de act normativ:

stabilește cerințele privind fabricarea, transportul, depozitarea și plasarea pe piață a produselor congelate rapid;

prevede cerințele privind controlul oficial al alimentelor congelate rapid;

cuprinde procedura de prelevare, precum și metodele de măsurare a temperaturii alimentelor congelate rapid destinate consumului uman.

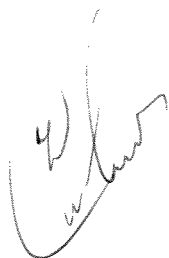
Prevederile privind congelarea rapidă a alimentelor sînt stabilite în Hotărîrea Guvernului nr. 1402 din 13 decembrie 2007 « Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice «Fructe, bace și legume congelate rapid » » (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 203-206, art. 1479), Hotărîrea Guvernului nr. 435 din 27 mai 2010 « Privind aprobarea regulilor specifice de igienă a produselor de origine animală » (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 85-86, art. 499), Hotărîrea Guvernului nr. 696 din 4 august 2010 « Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice « Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea » » (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 141-144, art. 779), în timp ce precizările reglementate în prezentul proiect de act normativ stabilesc manoperile care vor permite realizarea și verificarea principiilor și prevederilor stipulate în actele nominalizate, fapt ce le va permite agenților economici să implimenteze tehnologii rentabile, progresiste și să asigure competitivitatea mărfurilor pe piață.

Prevederile actului menționat nu necesită elaborarea Analizei Impactului de Reglementare, deoarece acesta constituie una din etapele care stau la elaborarea business planurilor de către agenții economici.

Pentru implementarea prevederilor prezentului act normativ statul nu va suporta careva cheltuieli suplimentare.

În contextul celor expuse, considerăm oportună și necesară examinarea și promovarea proiectului respectiv, reieșind din prevederile Programului de activitate al Guvernului Republicii Moldova Integrarea Europeană: LIBERTATE, DEMOCRAȚIE, BUNĂSTARE 2011-2014, Capitolul „*Politici economice și financiare*”, lit. a) “*Politici agroindustriale*” și anume „Armonizarea reglementărilor în domeniul alimentar cu cele ale UE în asigurarea inofensivității alimentare”, precum și atingerea obiectivului primordial care constă în protejarea sănătății consumătorilor, ca urmare a consumului de alimente salubre și inofensive.

**Viceministru**



**Dumitru GODOROJA**

**GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

**HOTĂRÎRE**

nr. \_\_\_\_ din \_\_\_\_.\_\_\_\_. 2013

**Cu privire la aprobarea Normei privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman**

În temeiul prevederilor Legii nr. 113-XIX din 18 mai 2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 143-148, art. 467), Legii nr. 221 – XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 51-54, art. 153), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), precum și în scopul controlului oficial asupra respectării regulilor de producere și comercializare a tuturor produselor alimentare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Norma privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid destinate consumului uman (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

**PRIM-MINISTRU**

**Iurie LEANCĂ**

**Contrasemnează:**

**Ministrul agriculturii și  
industriei alimentare**

**Vasile Bumacov**

Aprobată  
prin Hotărîrea Guvernului  
nr. \_\_\_ din \_\_\_\_\_ 2013

## **Norma privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman**

Prezenta Normă transpune Directiva nr. 89/108/CEE al Consiliului Comunităților Europene din 21 decembrie 1988 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la alimentele congelate rapid destinate consumului uman, publicat în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene nr. L 40 din 11 februarie 1989, p. 34-37.

### **Capitolul I Dispoziții generale**

1. Norma privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman se aplică produselor congelate rapid destinate alimentației umane, denumite în continuare „alimente congelate rapid”.

Înghețata și alte tipuri de gheață comestibilă de producere internă nu sînt considerate alimente congelate rapid.

2. În sensul prezentei Norme, următorii termeni se definesc astfel:

**alimente congelate rapid** – înseamnă produsele alimentare:

a) care au fost supuse unui proces de congelare numit „congelare rapidă”, care permite depășirea cît mai rapidă, în funcție de natura produsului, a zonei de cristalizare maximă, avînd drept efect faptul că temperatura produsului în toate punctele sale – după stabilizarea termică – este menținută fără întrerupere la valori egale cu sau mai mici decît  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  și

b) care sînt plasate pe piață astfel încît să indice că ele posedă caracteristica prevăzută la litera a) .

**măsurarea temperaturii alimentelor congelate rapid** – constă în înregistrarea temperaturii produsului congelat rapid, cu ajutorul instrumentelor, specificate în punctul 2 al anexei nr. 3 la prezenta Normă;

3. Prevederile prezentei Norme se aplică fără a aduce atingere legislației în domeniul:

- a) sectorului agro-alimentar și piscicol;
- b) igienei produselor alimentare.

### **Capitolul II Cerințe generale privind fabricarea, transportul, depozitarea și plasarea pe piață a produselor congelate rapid**

4. Materiile prime utilizate la producerea alimentelor congelate rapid trebuie să fie sigure, proaspete, necontrafăcute, și să nu afecteze calitatea produsului admis pentru plasarea acestuia pe piață.

Prepararea produselor alimentare care trebuie tratate și congelarea rapidă să se efectuează cu ajutorul instrumentelor, specificate în punctul 2 al anexei nr. 2, astfel încât să se reducă la minimum modificările chimice, biochimice și microbiologice.

5. Agenții criogenici admiși pentru utilizarea în contact direct cu alimentele congelate rapid sînt următorii:

- a) aerul;
- b) azotul;
- c) dioxidul de carbon.

Criteriile de puritate pe care trebuie să le întrunească agenții criogenici sînt reglementate în Regulilor de bună practică de fabricație a medicamentelor (GMP) de uz uman, care conform prevederilor art. 18 Legii nr. 1409-XIII din 17 decembrie 1997 cu privire la medicamente, sînt elaborat de către Ministerul Sănătății.

6. Temperatura alimentelor congelate rapid trebuie să fie stabilă și menținută în toate punctele produsului la valoarea de  $-18^{\circ}\text{C}$  sau la o valoare mai mica, cu posibile scurte fluctuații ascendente, dar nu mai mult de  $3^{\circ}\text{C}$ , în timpul transportului.

Prin derogare de la alin. 1 sînt admise toleranțe în temperatura produsului pe durata distribuției locale și în vitrinele de prezentare a produselor vîndute cu amănuntul, cu condiția ca aceste toleranțe să nu depășească  $3^{\circ}\text{C}$ , conform prevederilor Hotărîrii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 "Privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală" (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 85-86, art. 499).

7. Echipamentele utilizate pentru congelarea rapidă, depozitarea, transportul și distribuția locală a alimentelor congelate rapid și vitrinele de prezentare ale produselor vîndute cu amănuntul trebuie să fie astfel construite, încît să se asigure respectarea cerințelor prezentei Norme.

8. Alimentele congelate rapid destinate livrării către consumatorul final trebuie să fie ambalate de producător ori de ambalator, preambalarea efectuîndu-se conform prevederilor Hotărîrii Guvernului nr. 966 din 18 octombrie 2010 „Pentru aprobarea Regulamentului privind modul de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor spre comercializare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 206-209, art. 1076), și aceasta să permită protejarea produselor împotriva contaminării externe microbiene ori de altă natură, precum și împotriva uscării.

9. Etichetarea alimentelor congelate rapid destinate să fie livrate consumatorului final, precum și restaurantelor, spitalelor, cantinelor și altor unități de preparare a hranei trebuie să îndeplinească următoarele condiții, fără a aduce atingere altor dispoziții legale privind etichetarea produselor alimentare:

- a) adăugarea la denumirea comercială a expresiei "congelare rapidă", în limba română;

b) în plus față de data durabilității minimale se indică și perioada în care alimentele congelate rapid pot fi depozitate de cumpărător și temperatura de depozitare și/sau tipul de echipament de depozitare necesar;

c) etichetarea oricărui aliment congelat rapid trebuie să includă o mențiune care să permită identificarea lotului și un mesaj clar de tipul: "nu recongelati după decongelare".

10. Etichetarea alimentelor congelate rapid care nu sînt destinate vînzării către consumatorul final sau către restaurante, spitale, cantine și alte unități de preparare a hranei trebuie să includă următoarele mențiuni:

a) denumirea comercială, completată în conformitate cu prevederile punctului 10 lit. a);

b) cantitatea netă, exprimată în unități de masă;

c) o mențiune care să permită identificarea lotului;

d) numele ori denumirea și adresa producătorului.

Mențiunile prevazute la alineatul unu sînt obligatorii și urmează a fi reflectate pe ambalaj, pe recipient sau pe o eticheta aplicată acestora.

### **CAPITOLUL III**

#### **Controlul oficial al alimentelor congelate rapid**

11. Angajații desemnați de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor verifică, conform prevederilor Legii nr. 50 din 27 martie 2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și bunăstare a animalelor, în cadrul acțiunilor de control oficial, temperatura alimentelor congelate rapid.

12. Procedura de prelevare a alimentelor congelate rapid destinate consumului uman, precum și metodele de măsurare a temperaturii alimentelor congelate rapid, sînt prevazute în anexele nr. 1 și 2, care fac parte integrantă din prezenta Normă.

13. Metoda de măsurare descrisă în anexa nr. 2 poate fi utilizată doar în cazul în care, ca urmare a controlului oficial, apare suspiciunea privind respectarea pragurilor de temperatură.

#### **Anexa nr. 1**

#### **la Norma privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman**

#### **Procedura de prelevare a alimentelor congelate rapid destinate consumului uman**

1. Tipul și cantitatea ambalajelor prelevate pentru cercetare trebuie să fie astfel încît temperatura lor să fie reprezentativă pentru cele mai calde puncte ale transportului de marfă inspectat.

2. Probele trebuie prelevate din mai multe puncte critice ale spațiului de depozitare la rece, ca de exemplu: locul de lângă uși, nivelurile superioare și inferioare, de lângă centrul spațiului de depozitare la rece, nivelurile superioare și inferioare și de lângă locul de recirculare a aerului al sistemului de răcire; în acest caz, trebuie luată în considerare durata de pastrare a fiecărui produs (pentru stabilizarea temperaturii).

3. În cazul în care se prelevă probe în timpul transportului, acestea trebuie prelevate de la vârful și de la baza lotului de marfă aflat lângă marginea de deschidere a fiecărei uși sau perechi de uși.

4. În cazul în care se prelevă probe în timpul descărcării, se aleg 4 probe din următoarele puncte critice:

a) partea superioară și baza lotului de marfă situat lângă marginea de deschidere a ușilor;

b) colțurile din marginile superioare ale lotului de marfă (într-un punct cât mai îndepărtat posibil de sistemul de refrigerare);

c) centrul lotului de marfă;

d) centrul suprafeței frontale a lotului de marfă, într-un punct cât mai apropiat posibil de sistemul de refrigerare;

e) colțurile de la partea superioară și de la baza suprafeței frontale a lotului de marfă, într-un punct cât mai apropiat posibil de aerul de recirculare la sistemul de refrigerare.

5. În cazul vitrinelor de prezentare a produselor vândute cu amănuntul, pentru efectuarea testului se alege câte o probă din fiecare dintre cele 3 locuri care reprezintă cele mai calde puncte din vitrina de prezentare a produselor vândute cu amănuntul.

#### **Anexa nr. 2**

**la Norma privind stabilirea cerințelor față de alimentele congelate rapid, destinate consumului uman**

### **Metoda de măsurare a temperaturii alimentelor congelate rapid, destinate consumului uman**

1. Temperatura alimentelor congelate rapid trebuie menținută în permanență, după stabilitatea termică, la valorile prevăzute la punctul 6 din prezenta Normă.

2. Pentru măsurarea temperaturii alimentelor congelate se folosesc:

a) instrumente de măsură termometrice;

b) instrumente care penetrează produsul (perforatorul de gheață, foreza sau burghiul), care se curăță ușor.

3. Instrumentele de măsurat trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

a) timpul de răspuns trebuie să acopere 90% din diferența dintre indicațiile inițiale și finale obținute în decurs de 3 minute;

b) instrumentul trebuie să aibă o precizie de  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  în intervalul de măsurare de la  $- 20^{\circ}\text{C}$  la  $+30^{\circ}\text{C}$ ;

c) diviziunile scării instrumentelor de măsură trebuie să fie de cel puțin  $0,1^{\circ}\text{C}$ ;

d) precizia instrumentelor de măsură termometrice trebuie verificată metrologic conform termenilor stabiliți în „Lista Oficială a mijloacelor de măsurare supuse controlului metrologic legal”, de către persoane juridice desemnate în Sistemul Național de Metrologie pentru executarea verificării metrologice;

e) instrumentele de măsură utilizate trebuie să fie adecvate, legalizate și să dețină buletin de verificare metrologică valabil;

f) partea termosensibilă trebuie să fie:

- ușor de curățat;

- proiectată în așa fel încât să asigure un contact termic bun cu produsul;

h) echipamentul electric trebuie să fie protejat împotriva efectelor nedorite cauzate de condens.

4. Orice măsurare a temperaturii unui produs implică operațiunea premergătoare de răcire a instrumentelor de măsurat.

5. Pregătirea eșantioanelor pentru măsurarea temperaturii constă în practicarea în produsul respectiv a unui orificiu în care să se poată introduce partea termosensibilă a instrumentului de măsurat, cu ajutorul unui aparat de penetrare a produsului prerăcit.

Diametrul orificiului trebuie să fie apropiat de cel al părții termosensibile al sondei de măsurare, iar adâncimea să depinde de tipul produsului.

Pregătirea eșantionului și măsurarea temperaturii sale trebuie să fie efectuate atât timp cât eșantionul rămîne în mediul de înghețare.

Tehnica măsurării trebuie să fie următoarea:

a) dacă dimensiunile produsului o permit, se introduce sonda, prerăcită la adâncimea de 2,5 mm de la suprafața produsului;

b) dacă nu se poate realiza operațiunea menționată la lit. a), se introduce sonda la o adâncime minimă față de suprafața egală cu de 3-4 ori diametrul sondei;

c) în cazul anumitor alimente congelate rapid, care nu pot fi penetrate pentru a li se determina temperatura internă din cauza dimensiunilor sau compoziției lor, de exemplu, mazăre verde, se determină temperatura interioară a ambalajului care conține aceste produse, prin introducerea părții termosensibile prerăcite a instrumentului de măsurat în centrul pachetului, măsurarea temperaturii făcîndu-se în contact cu produsul;

d) temperatura indicată de instrumentul de măsurat se citește numai după ce a atins o valoare stabilă.