

***Privind elaborarea, implementarea și verificarea
planului de autocontrol al operatorilor din domeniul
siguranței produselor alimentare de origine
nonanimală și din alimentația publică și emiterea
certificatului de calitate***

În temeiul art.13¹ alin.(10) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, pct. 8 sbp. 2), pct.14 sbp.16) și pct.19 al Regulamentului cu privire la organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.14/2023 și în vederea asigurării consumatorilor cu produse alimentare sigure pentru consum,

ORDON:

1. Se aprobă Instrucțiunea elaborarea, implementarea și verificarea planului de autocontrol al operatorilor din domeniul produselor alimentare de origine nonanimală și din alimentația publică și emiterea certificatului de calitate, conform anexei la prezentul ordin.
2. Se pune în sarcina subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor:
 - 2.1.informarea operatorilor din domeniul alimentar cu privire la prevederile prezentului ordin;
 - 2.2.verificarea implementării planului de autocontrol de către operatorii din domeniul siguranței produselor alimentare de origine nonanimală și din alimentația publică;
3. Prezentul ordin intră în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
4. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina directorului general adjunct în domeniul siguranța alimentelor.

Director general

Radu MUSTEAȚA

Anexă
la Ordinul nr. _____ din _____.

INSTRUCȚIUNE
privind elaborarea, implementarea și verificarea planului de
autocontrol al operatorilor din domeniul siguranței produselor
alimentare de origine nonanimală și din alimentația publică
și emiterea certificatului de calitate

1. Scop

(1) Prezenta instrucțiune are ca scop descrierea responsabilităților operatorilor care produc, procesează, depozitează, manipulează, transportă și importă și comercializează produse alimentare de origine nonanimală și din alimentația publică privind elaborarea și implementarea planului de autocontrol al siguranței alimentelor. De asemenea, prezenta instrucțiune stabilește responsabilitățile inspectorilor subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor în ce privește verificarea implementării planurilor de autocontrol de către operatori din domeniul alimentar.

2. Domeniul de aplicare

(1) Prezenta instrucțiune se aplică operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică care se supun înregistrării în domeniul siguranței alimentelor conform art.31¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, atât producători autohtoni cât și importatori.

3. Noțiuni principale

(1) În scopul aplicării prezentei instrucțiuni se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

4. Responsabilități

(1) În conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor operatorii din domeniul alimentar sunt obligați să organizeze și să efectueze controlul siguranței produselor alimentare prin aplicarea bunelor practici de fabricație și a bunelor practici de igienă. Controlul siguranței produselor alimentare se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar.

5. Aspecte generale privind autocontrolul operatorilor din domeniul alimentar

(1) Autocontrolul operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică se efectuează în baza unui plan de autocontrol și ori de câte ori este necesar, în următoarele situații:

- a) la testarea sau introducerea unui produs nou pe piață (probele tehnologice);
- b) pentru verificarea, validarea și implementarea procedurilor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP);

- c) determinări de laborator pentru materii prime, ingrediente, alte produse achiziționate, astfel încât să se asigure că acestea nu sunt contaminate și că nu prezintă risc pentru sănătatea consumatorilor;
- d) pentru verificarea eficacității operațiunilor de igienizare;
- e) pentru teste de apă, de exemplu, din apă tehnologică sau apa utilizată pentru igienizare, obținere gheață și/sau abur;
- f) pentru verificarea respectării condițiilor de calitate;
- g) pentru verificarea potențialelor contaminări din mediu, care ar putea contamina produsele alimentare;
- h) la produse destinate exportului de produse alimentare de origine nonanimală, când eliberarea certificatelor de sănătate, a documentelor de siguranță a alimentelor, după caz, este condiționată de efectuarea testelor de laborator;
- i) când au fost identificate neconformități care au făcut obiectul notificărilor Sistemului rapid de alertă pentru alimente și furaje (RASFF) sau al programelor de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentelor implementate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – Agenția);
- j) când există suspiciuni că produsele au intrat în contact surse de contaminare în timpul preparării, manipulării, depozitării sau transportului;
- k) risc de toxiinfecții alimentare;
- l) ori de câte ori produsele sunt suspecte de alterare sau contaminare;
- m) în cazuri de petiții ale consumatorilor;
- n) la solicitarea părților terțe, cum ar fi beneficiari, autorități competente.

6. Elaborarea programelor de autocontrol

(1) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică trebuie să se asigure că produsele aflate sub controlul lor îndeplinesc cerințele normative privind siguranța alimentelor în ceea ce privește caracteristicile chimice, fizice și microbiologice, astfel încât să contribuie la protecția drepturilor, intereselor și sănătății intereselor consumatorilor. O listă de acte normative ce reglementează cerințele de siguranță a produselor alimentare este prezentat în anexa nr. 2 la prezenta instrucțiune.

(2) Pentru îndeplinirea obiectivelor prevăzute la alin. (1), programele proprii de gestionare a siguranței alimentelor trebuie să cuprindă programe preoperaționale și proceduri bazate pe principiile HACCP sau a bunelor practici de igienă în funcție de natura și dimensiunea întreprinderii, astfel încât:

- a) să poată fi identificate și controlate permanent riscurile semnificative pentru a evita contaminarea de orice fel a produselor sale și să asigure introducerea pe piață a produselor sigure pentru consum;
- b) să poată întreprinde acțiuni corective în cazul în care apar neconformități;
- c) să poată pune la dispoziția autorităților Agenției și a altor părți interesate dovezi privind conformitatea produselor lor.

(3) Analiza riscurilor asociate produselor aflate sub control realizată în scopul gestionării siguranței alimentelor trebuie realizată de către operatorii din domeniul alimentar astfel încât să acopere toate materiile prime, semifabricate, produse finite, materiale auxiliare, materiale în contact cu produsele alimentare, ustensile, apa, suprafețe, precum și fiecare proces, de la recepție la livrarea produselor finite, inclusiv la producerea de produse noi.

(4) Pentru realizarea analizei riscurilor menționate la alin. (3) se iau în considerare toate informațiile relevante despre siguranța acestora în legătură cu compoziția, caracteristicile fizice, organoleptice, chimice, microbiologice, alergeni, parametrii de monitorizare a mediului, cerințele legale privind siguranța alimentelor, metode de tratament, manipulare, ambalare, durabilitate, condiții de depozitare, transport și distribuție.

(5) La stabilirea profilului de risc al produselor alimentare și încadrarea acestora în categorii de risc pot fi utilizate metodologii și instrumente de identificare a probabilității de apariție și a impactului, aferente pericolelor identificate.

7. Elaborarea programelor de autocontrol

(1) Planurile de autocontrol ale operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică trebuie să stabilească cel puțin următoarele:

- a) produsele supuse prelevărilor și testărilor de laborator;
- b) legislația aferentă ce conține cerințe normative privind parametrii investigați;
- c) frecvența prelevării produselor;
- d) parametrii vizați pentru testare;
- e) metodele de prelevare și testare asociate;
- f) condițiile de transport al probelor către laborator;

(2) În funcție de specificul unității planurile de autocontrol și prelevarea eșantioanelor se elaborează pe grupuri de produse sau expres pe denumiri de produse

Un model al planului de autocontrol este stabilit la anexa nr. 1 la prezenta instrucțiune.

(3) Metodele de prelevare prevăzute în planurile de autocontrol trebuie să corespundă produselor și parametrilor vizați pentru testare și să fie bazate pe actele normative naționale în vigoare, procedurile specifice de prelevare elaborate de Agenție, iar în absența unor norme specifice privind prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru teste se utilizează ghidurile și procedurile specifice ale Uniunii Europene, standardele relevante moldovenești (SM), europene (EN), internaționale (ISO) și orientările Codex Alimentarius.

(4) La elaborarea planului de autocontrol și în special la stabilirea frecvenței de prelevare, operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică trebuie să ia în considerare specificul unității lor, în ceea ce privește:

- a) dimensiunea unității, distribuția și destinația produselor;
- b) gradul de perisabilitate a produselor alimentare;
- c) grupul de consumatori: populația generală sau copii;

- d) natura produselor și a punctelor critice de control identificate în procesul tehnologic;
- e) natura activității și complexitatea proceselor de producție, unde este cazul;
- f) sursa de apă;
- g) rezultate anterioare ale testelor de laborator;
- h) aplicarea sau neaplicarea flexibilității în cazul producătorilor de cantități mici de produse alimentare;
- i) rezultatele controalelor oficiale și ale programelor de monitorizare ale Agenției;
- j) indicatorii de siguranță (microbiologici, contaminanți, reziduuri) ce urmează a fi investigați.

(5) În planul de autocontrol se vor include atât probe de apă cât și probe de produse alimentare.

(6) Ghidurile de bune practici elaborate de asociațiile de profil și aprobate de Agenție pot fi consultate la elaborarea planului de autocontrol.

8. Implementarea planurilor de autocontrol

(1) Prelevările de probe de produse alimentare de origine nonanimală și din alimentația publică au drept scop verificarea conformității produselor prelevate și analizate cu legislația în domeniul alimentar și se realizează conform celor prevăzute în programele proprii de autocontrol și cu respectarea cerințelor stabilite la pct. 7 alin. (2).

(2) Probele prelevate pentru implementarea programelor de autocontrol trebuie să asigure cantitatea minimă de produs necesară pentru efectuarea încercărilor de laborator solicitate, reprezentativitatea lotului și să permită validitatea rezultatelor analizelor de laborator.

(3) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentație publică sunt responsabili de aplicarea regulilor, metodologiilor, procedurilor utilizate pentru prelevarea probelor în cadrul planului de autocontrol, precum și de manipularea, expedierea probelor și întocmirea documentelor aferente.

(4) La solicitarea scrisă a operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică prelevarea de probe se poate efectua de inspectorii subdiviziunilor teritoriale pentru siguranța alimentelor cu aplicarea tarifului prevăzut la Anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr.90/2019 cu privire la aprobarea Metodologiei de calculare a tarifelor la serviciile prestate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, precum și a Nomenclatorului serviciilor prestate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și a tarifelor la acestea

(5) Pentru ca rezultatele analizelor de laborator să confere un grad cât mai înalt de încredere, probele prelevate în cadrul planurilor autocontrol pot să fie analizate în laboratoare care dețin metode acreditate conform ISO/IEC 17025:2018.

(6) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică care dețin propriile laboratoare acreditate/atestare pot implementa planurile de autocontrol, în special în partea ce ține de indicatorii fizico-chimici și de calitate ale căror rezultate pot fi incluse suplimentar în certificatul de calitate.

(7) Deținerea laboratoarelor proprii nu scutește operatorii de a întreprinde acțiunile necesare pentru asigurarea veridicității și calității rezultatelor eliberate (inclusiv

retestarea probelor, confirmarea rezultatelor în alte laboratoare acreditate sau prin alte metode).

(8) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația, în funcție de tipul produselor alimentare, includ în mod obligatoriu în planurile de autocontrol investigarea parametrilor de siguranță alimentară, și anume: determinarea contaminanților alimentari, parametrilor microbiologici, conținutul de aditivi alimentari, reziduuri de pesticide și conținutul de nitrați și conținutul de radionuclizi.

(7) Operatorul din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică trebuie să păstreze o evidență a prelevărilor de probe și a rezultatelor analizelor de laborator și să își stabilească modalitatea de interpretare a rezultatelor și acțiunile corective aplicabile în cazul probelor neconforme.

(8) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică au obligația de a iniția procedurile de retragere/rechemare a produselor și de a informa Agenția ori rezultatele analizelor de laborator indică încălcarea cerințelor de siguranță alimentară, iar acestea au ieșit de sub controlul său fiind introduse pe piață. În acest caz aplică instrucțiunea privind retragerea și rechemarea produselor alimentare neconforme reglementărilor în domeniul alimentar și notificarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor aprobată prin Ordinul nr. 149 din 10.04.2023 a directorului general a a Agenției.

(9) Planurile de autocontrol trebuie să fie analizate în mod regulat și revizuite, dacă este cazul, în baza rezultatelor controalelor proprii, a controalelor oficiale ale Agenției care pot avea impact asupra siguranței alimentelor, precum și a modificărilor survenite legislației specifică.

(10) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și din alimentația publică trebuie să se asigure că, în cazul unor modificări ale materiilor prime, ale materialelor în contact cu produsele alimentare, ale metodelor de procesare, ale infrastructurii și/sau ale echipamentelor, planul de autocontrol este revizuit pentru a se asigura că cerințele pentru siguranța alimentelor sunt îndeplinite.

9. Eliberarea certificatelor de calitate pentru produsele alimentare

(1) În baza rezultatelor planurilor de autocontrol operatorii din domeniul alimentar emit certificatul de calitate pentru produsele alimentare introduse pe piață conform anexei nr.1 la Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (anexa nr.3 la prezenta instrucțiune). La certificatul de calitate se anexează copia rapoartelor de încercări eliberate urmare a implementării planurilor de autocontrol.

(2) Operatorii din domeniul alimentar care dețin laboratoare de încercări proprii pot include în certificatul de calitate rezultatele încercărilor de efectuate, în cazul în care nu emit rapoarte de încercări;

(3) Operatorii din domeniul alimentar prezintă cel puțin următoarele informații obligatorii în certificatul de calitate:

- a) numele/denumirea și adresa/sediul producătorului/importatorului;
- b) numele/denumirea și adresa/sediul operatorului din domeniul alimentar căruia i-a fost expediat produsul alimentar;
- c) denumirea produsului alimentar;

- d) cantitatea de produs alimentar livrat;
- e) informații privind valabilitatea produselor alimentare;
- f) condițiile speciale de păstrare;
- g) o referință la reglementările în domeniul alimentar în baza cărora a fost investigat produsul alimentar;
- h) o referință a rapoartelor de încercări de laborator.

(3) Importatorii de produse alimentare de origine nonanimală pot emite certificatului de calitate în baza documentelor ce confirmă în baza documentelor ce confirmă calitatea și siguranța alimentelor eliberate de producător/autoritatea competentă din domeniul alimentar din țara de origine.

(4) Posibilitatea emiterii certificatului de calitate confirmă în baza documentelor ce confirmă calitatea și siguranța alimentelor eliberate de producător/autoritatea competentă din domeniul alimentar din țara de origine nu scutește importatorul de responsabilitatea implementării planurilor de autocontrol.

(5) Certificatul de calitate poate fi eliberat pe suport de hârtie sau, la solicitare, expediat în format electronic. La completarea certificatului de sănătate operatorul trebuie să se asigure că este garantată trasabilitatea produselor alimentare livrate.

(6) Certificatul de calitate este emis obligatoriu în limba română și la solicitare poate fi emis și în limba rusă sau o limbă de circulație internațională. Regulile de completare a certificatului de calitate sunt prezentate în anexa nr.4 la prezenta instrucțiune.

(7) În cazul produselor alimentare de origine nonanimală de import, importatorii pot să nu emită certificatul de calitate în cazul în care produsele sunt comercializate exclusiv în magazinele proprii, iar certificatul de calitate prezentat de producătorul din țara de origine este în limba română și conține informațiile obligatorii prezentate la alin. (2).

10. Verificarea planurilor de autocontrol

(1) Elaborarea și implementarea planurilor de autocontrol al operatorilor din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică se efectuează de către inspectorii Agenției în cadrul desfășurării controalelor de stat planificate și inopinate.

11. Dispoziții finale

(1) Operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentația publică trebuie să își stabilească, pentru elaborarea și implementarea programului de autocontrol, persoane calificate sau instruite în ceea ce privește siguranța alimentelor, precum și pentru efectuarea prelevărilor de probe specifice.

(2) La elaborarea, implementarea și revizuirea programelor de autocontrol, operatorii din domeniul alimentelor de origine nonanimală și alimentație publică pot consulta sau subcontracta laboratoare de profil, alți specialiști în domeniu, cu toate acestea, responsabilitatea privind respectarea cerințelor aplicabile autocontrolului prevăzute în prezentul ordin revine în totalitate operatorilor din acest domeniu.

(3) Operatorii din domeniul alimentar trebuie să păstreze și să pună la dispoziția inspectorilor Agenției, la solicitare, înregistrări specifice privind planurile de autocontrol, proces-verbal de prelevare a probelor, înregistrarea rezultatelor de laborator, rapoarte de încercări) și alte dovezi privind modul de elaborare și implementare a acestora.

Anexa nr. 1 Model al planului al planului de autocontrol al siguranței produselor fabricate

1. Sortimentul aplicabil

În acest punct se indică denumirile de produse alimentare ca cad sub incidența planului de autocontrol.

2. Actele normative care reglementează cerințele de calitate și siguranță a produselor

În acest punct se indică actele normative (Legi, Hotărâri de Guvern, standarde etc.) care stabilesc cerințele siguranță (de exemplu: criteriile microbiologice, conținutul de contaminanți cum sunt micotoxinele, metalele grele, reziduuri de pesticide, radionuclizi, aditivi alimentari) de calitate pentru produsele fabricate (indicatorii fizico-chimici și organoleptici);

3. Cerințe față de produsul depozitat

În acest punct se includ condițiile de depozitare a produselor: temperatura de păstrare și umiditatea relativă a aerului.

4. Tipul de ambalaj

5. Planul de prelevare a eșantioanelor

Nr. ord.	Denumirea parametrilor investigați	Limitele admisibile	Actul normativ	Frecvența prelevării probelor	Locul prelevării probei	Responsabil de prelevare	Responsabil de încercare (Laboratorul)	Înregistrări
APA POTABILĂ								
INDICII SENZORIALI / ORGANOLEPTICI								
INDICII FIZICO – CHIMICI								
INDICII MICROBIOLOGICI								
CONTAMINANȚII								
ALȚI INDICI								

6. Responsabili:

Nume/Prenume	Funcția	Data	Semnătura

Anexa nr.2 Actele normative de bază care reglementează cerințele de siguranță a produselor alimentare

Nr. ord.	Denumire act normativ	Adresa web de pe registrul de stat actelor juridice
1.	Legea nr. 182 din 19.12.2019 privind calitatea apei potabile	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=119769&lang=ro
2.	Hotărârea Guvernului nr. 867 din 08.11.2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140082&lang=ro
3.	Hotărârea Guvernului nr. 57 din 11.02.2019 pentru aprobarea regulamentelor sanitare privind exploatarea și comercializarea apelor minerale naturale	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=112872&lang=ro
4.	Hotărârea Guvernului nr. 229 din 29.03.2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140448&lang=ro
5.	Hotărârea Guvernului nr. 115 din 08.02.2013 privind controlul nitrăților în produsele alimentare de origine vegetală	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=123312&lang=ro
6.	Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22-06-2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&lang=ro
7.	Hotărârea Guvernului nr. 221 din 16-03-2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=130511&lang=ro
8.	Ordinul Ministerului Sănătății Nr.20 din 05.01.2024: Cu privire la aprobarea listei produselor alimentare, substanțelor active și limitelor maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.	https://ms.gov.md/legislatie/ordine-dispozitii/
	NORME Nr. 06.5.3.3.4 din 27-02-2001 norme fundamentale de radioprotecție. cerințe și reguli igienice (NFRP-2000)	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=79774&lang=ro

Anexa nr.3 Modelul de certificat de calitate a produsului alimentar

Modelul de certificat de calitate a produsului alimentar

AGENTUL ECONOMIC

CERTIFICAT DE CALITATE nr. _____ din _____

Expeditor _____

Destinatar _____

Transport _____ Factura fiscală _____

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. _____ (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

Temperatura de transportare de la _____ până la _____.

De păstrat la temperatura de la _____ până la _____ și umiditatea relativă maximă _____%.

Reprezentantul legal al agentului economic

(funcția)

(numele, prenumele)

(semnătura)

***În cazul în care producătorul consideră necesar poate completa tabelul cu rezultatele încercărilor de laborator efectuate în laboratoarele proprii în caz că nu emite un raport de încercări**

Anexa nr.4 Reguli de completare a certificatului de calitate

- 1. Agentul economic** – se indică denumirea completă operatorului din domeniul alimentar sub a căruia denumire sau denumire comercială se comercializează produsul alimentar, iar dacă operatorul respectiv nu își are sediul în Republica Moldova, se indică denumirea importatorului pe piața Republicii Moldova, și datele de contact: adresa, număr de contact, e-mail. De asemenea se poate completa cu logoul companiei (conform Registrul de stat al persoanelor juridice și al întreprinzătorilor individuali);
- 2. Certificat de calitate nr. ____ din ____** - se indică numărul certificatului de calitate conform registrului certificatelor de calitate ale operatorilor. (Fiecare operator trebuie să dețină un registru ale certificatelor de calitate eliberate);
- 3. Expeditor** – denumirea și datele de contact ale distribuitorului produselor alimentare;
- 4. Destinatar** – se indică denumirea și adresa fizică a cumpărătorului/beneficiarului unde sunt livrate produsele;
- 5. Transport** – se indică numărul de înmatriculare a unității de transport care livrează produsele;
- 6. Factura fiscală** – se indică numărul facturii fiscale, aviz de însoțire a mărfii etc.;
- 7. Nr. crt.** – se indică în cifre romane începând cu cifra 1;
- 8. Denumirea produsului** – se indică denumirile comerciale la toate produsele alimentare livrate către destinatarul indicat la pct. 4;
- 9. Data fabricării** - se indică data fabricării conform etichetei. În cazul în care modalitatea de etichetare nu prevede denumirea produsului, acest câmp nu se completează;
- 10. Termen de valabilitate** – se indică informația privind valabilitatea produselor conform etichetei;
- 11. Nr. lotului** – se indică numărul lotului în cazul în care este indicat pe etichetă. Numărul lotului poate să nu fie indicat în cazul în care el pe etichetă lipsește și numai pentru produsele pe a căror etichetă este indicată data fabricării sau data durabilității minimele sau data-limită de consum în formă necodificată. În această situație în coloană se înscrie „coincide cu data fabricării”
- 12. Tip ambalaj** – se indică tipul materialului în care este preambalat produsul: ex. borcane de sticlă, pungi de polietilenă.
- 13. Cantitatea** – se indică numărul de bucăți conform facturii, avizului de însoțire a mărfii etc.;
- 14. Masa netă** – se indică masa netă a unei unități de produs;
- 15. Actul normativ ce reglementează investigarea produsului** – se indică numărul și data Legii, Hotărârii Guvernului, Ordinului în baza căruia a fost investigat produsul și a fost luată decizia privind siguranța produselor;
- 16. La fraza „Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/rapoartelor de încercări de laborator nr. _____ (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.”** – în spațiul rezervat se indică numărul rapoartelor de încercări eliberate de laboratoarele acreditate conform planului de autocontrol. Pentru produsele de import se poate face referire inclusiv la rapoartele de încercări eliberate laboratoarele acreditate din țara de origine a produselor sau se poate face referire la certificatele de calitate emise de producător.
- 17. La fraza „Temperatura de transportare de la _____ până la _____”** – se indică condițiile normative de transportare a produselor în funcție de tipul produselor

alimentare livrate. Distribuitorul trebuie să se asigure că sunt respectate condițiile de transportare specificate de producător.

18. La fraza „De păstrat la temperatura de la _____ până la _____ și umiditatea relativă maximă _____%.” – se indică condițiile de depozitare a produselor. Dacă în certificatul de calitate sunt incluse produse ce necesită condiții diferite de păstrare această informație se poate indica ca coloană suplimentară în tabel;

19. Reprezentantul legal al agentului economic – se indică funcția, numele, prenumele semnătura reprezentantului agentului economic împuternicit să semneze certificatele de calitate.