



# Ghid

**privind conformarea cu  
reglementările Uniunii Europene  
pentru exportul de lapte  
și produse lactate**

# Cuvânt înainte

Pentru a exporta lapte și produse lactate către Uniunea Europeană, țările terțe trebuie să respecte cerințele referitoare la sănătatea animalelor și siguranța alimentelor aplicabile în UE. Acest ghid oferă instrucțiuni pas cu pas referitor la principalele cerințe pe întregul lanț de producere a laptelui și identifică pașii necesari de a fi întreprinși pentru a deveni o unitate de procesare autorizată pentru exportul în UE. Sunt prezentate și explicate cerințele cheie privind sănătatea animalelor și siguranța alimentelor pentru producătorii de lapte și procesatorii de lactate, împreună cu exemple și referințe la legislația europeană.

Acest ghid este conceput să servească drept mijloc de informare pentru producători și procesatori referitor la producerea și prelucrarea laptelui și a produselor lactate în conformitate cu cerințele UE.

Acest ghid a fost produs cu sprijinul Proiectului „Reforma Climatului Investițional în Republica Moldova”, finanțat de Guvernul Suediei și implementat de Corporația Financiară Internațională (IFC). Proiectul are drept scop promovarea competitivității sectorului privat, exporturilor agro-alimentare și sporirea investițiilor directe în economia Republicii Moldova.

Ghidul a fost elaborat de experții proiectului în colaborare strânsă cu specialiștii din cadrul Agenției Naționale de Siguranță a Alimentelor (ANSA) a Republicii Moldova.



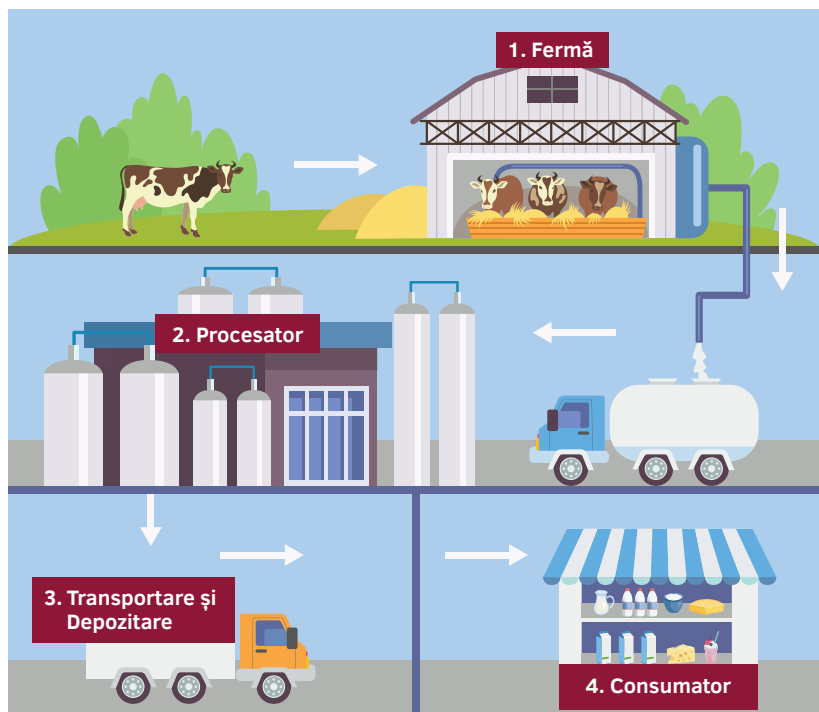


# 1 Contextul juridic – Norme privind siguranța alimentelor și igiena produselor lactate

Uniunea Europeană a convenit asupra unor standarde care să asigure igiena alimentară, sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și să controleze contaminarea cu substanțe externe, cum ar fi pesticidele. Legislația europeană stabilește cerințe generale de igienă pentru producția de alimente în baza bunelor practici de fabricație (BPF) și a sistemului HACCP. La fiecare etapă se efectuează controale riguroase, iar importurile din afara UE trebuie să îndeplinească aceleași standarde și să treacă prin aceleași controale ca și alimentele produse în UE. Legislația europeană definește, de asemenea, condițiile în care laptele și produsele lactate destinate consumului uman pot fi importate în UE. Doar întreprinderile care sunt listate ca unități autorizate pot exporta lapte și produse lactate în UE: <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#!/search?sort=country.translation>

Laptele și produsele lactate produse în Moldova trebuie să îndeplinească standardele de siguranță alimentară așa cum se aplică în Uniunea Europeană. Cerințele de igienă prevăzute de legislația europeană trebuie implementate la toate etapele de producere, transport și depozitare. Operatorul din sectorul alimentar este responsabil pentru siguranța alimentară de-a lungul întregului lanț de producere.

## DE LA FERMĂ LA FURCULIȚĂ



### Boxa 1 Principalele reglementări ale UE în vigoare

Normele privind igiena produselor alimentare au fost adoptate în aprilie 2004 de către Parlamentul European și Consiliu [Regulamentul (CE) nr. 852/2004, 853/2004 și Regulamentul 854/2004]. Acestea au devenit aplicabile la 1 ianuarie 2006.

Odată cu intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2017/625 (Regulamentul privind controlul oficial) la 14 decembrie 2019, Regulamentul (CE) nr. 854/2004 a fost abrogat.

Un pachet extins de acte legislative la nivelul UE acoperă întregul lanț de producere și prelucrare a alimentelor din UE și bunurile importate și exportate: [https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions\\_ro](https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions_ro)



## 2 Cerințe față de unitățile de producere a laptelui



*Siguranța alimentară începe în fermă, motiv pentru care sănătatea și bunăstarea animalelor sunt o componentă fundamentală a siguranței alimentelor. Regulamentul (UE) 2016/429 – Legea privind sănătatea animală – stabilește norme pentru prevenirea și controlul bolilor animalelor care sunt transmisibile animalelor sau oamenilor. UE dispune de o legislație specifică care acoperă o serie de boli ale animalelor în funcție de impactul lor social și economic potențial. Aceasta include obligații de notificare, metode de diagnosticare și măsuri care trebuie aplicate în caz de suspiciune și confirmare a bolii.*

*Ferma este autorizată și are un număr de înregistrare.*

### ✓ Înregistrarea și identificarea

- Ferma de animale trebuie să fie autorizată și înregistrată în Sistemul Informațional Integrat pentru Siguranța Alimentelor (SIISA)
- Toate animalele din exploatație trebuie să fie identificate și înregistrate în registrul de stat al animalelor, după cum urmează:

## Boxa 2 Cerințe privind identificarea animalelor

Bovine	Ovine și caprine
 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2 crotalii auriculare aplicate la fiecare ureche, sau un crotaliu auricular și un identificator electronic</li> <li>➤ Suplimentar, conform legislației R.M. este necesară eliberarea pașaportului individual pentru bovine.</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 crotaliu auricular și 1 identificator electronic (EID)</li> <li>➤ Animalele aduse pentru sacrificare directă înainte de vârsta de 12 luni: Cel puțin un crotaliu de ureche sau bandă pentru picior cu numărul unității.</li> </ul> <p>Cerința curentă în Moldova (până la armonizarea completă a legislației): 1 crotaliu auricular.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Derogări:</b> dacă există mai puțin de un număr total de 600.000 de oi și caprine sau mai puțin de 160.000 de animale caprine pe teritoriu și animalele nu sunt mutate în alte state membre: EID poate fi înlocuit cu un alt crotaliu de ureche sau o bandă de picior – dacă animalele nu sunt mutate în alte state membre ➔ EID poate fi înlocuit cu un tatuaj.</li> </ul>

⚠ În exploatație se ține registrul actualizat la zi unde sunt înregistrate toate mișcările animalelor, nașterea și decesul.

### ✓ Aditivi pentru hrana și furajul animalelor

- Furajele achiziționate trebuie să provină de la operatori din sectorul hranei pentru animale înregistrați la nivel național
- Trebuie să fie utilizați doar aditivii pentru hrana animalelor care sunt enumerați în Registrul UE al aditivilor pentru hrana animalelor: [https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-additives/eu-register\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-additives/eu-register_en)
- În cazul în care se produc alimente proprii, trebuie pus în aplicare un program de autocontrol pentru siguranța hranei pentru animale și trasabilitate

⚠ Unitatea de producere ține evidența aditivilor pentru hrana animalelor produși/ achiziționați și a rezultatelor testelor

## ✓ Sănătatea și bunăstarea animalelor

*Certificat  
sanitar veterinar  
disponibil  
(eliberat cel puțin  
o dată pe an)*

- Animalele sunt într-o stare generală bună de sănătate
- Șeptelurile trebuie să fie libere de Bruceloză (bovine, rumegătoare de talie mică) și Tuberculoză (Bovine, Caprine dacă sunt ținute împreună cu bovinele)
- Cerințele privind bunăstarea animalelor în ceea ce privește hrana pentru animale, apa și condițiile de adăpostire sunt îndeplinite

## ✓ Medicamente de uz veterinar și tratamentul animalelor bolnave

*Produsul este  
înregistrat la  
[http://registru.  
ansa.gov.md/](http://registru.ansa.gov.md/)*

*Păstrați lista tutu-  
ror evenimentelor  
și tratamentelor de  
sănătate animală  
din ultimii cinci (5)  
ani în fermă*

- Unitatea trebuie să dispună de serviciile unui medic veterinar
- Animalele bolnave trebuie să fie ținute separat de restul animalelor sănătoase
- Utilizați doar medicamentele de uz veterinar înregistrate în Registrul de stat al medicamentelor de uz veterinar la doza recomandată în conformitate cu instrucțiunile de pe etichetă sau conform indicațiilor sau recomandărilor unui medic veterinar
- Respectați perioada de retragere specificată pe medicamentul de uz veterinar
- Urmăriți toate evenimentele de sănătate și tratamentele medicale
- Asigurați depozitarea sigură și eliminarea responsabilă a medicamentelor de uz veterinar

## ✓ Igiena mulsului

- Implementați durate și rutine de muls regulate, aplicați tehnică adecvată de muls
- Curățați bine ugerul și mameloanele înainte de muls (utilizați dezinfectant de pre-muls și uscare cu prosoape de unică folosință)
- Segregați laptele prelevat de la animale bolnave sau tratate în vederea eliminării corespunzătoare
- Mențineți, curățați și dezinfectați toate echipamentele de muls în mod regulat și în conformitate cu instrucțiunile producătorului

⚠ Tehnicile incorecte sau variabile de muls pot duce la un risc mai mare de mastită și la rănirea animalului. *Numărul mare de celule somatice din laptele crud este o indicație a mastitei clinice sau subclinice la vacile de muls.*



Curățarea corespunzătoare a ugerului și a echipamentului de muls evită contaminarea laptelui cu bacterii și reziduuri chimice. *Numărul total ridicat de bacterii din laptele crud este un indiciu al igienei necorespunzătoare a mulsului.*



## ✓ Criterii pentru laptele crud

Următoarele criterii trebuie îndeplinite la **nivel de unitate de producere a laptelui**:

### Boxa 3 Criteriile UE pentru laptele crud

Criterii	Lapte de vacă	Lapte de capră și oaie	În caz de nerespectare
			
Numărul total de germeni la 30 °C	≤ 100 000 Media geometrică pe o perioadă de două luni, cu <b>cel puțin două eșantioane pe lună.</b>	≤ 1 500 000 Media geometrică pe o perioadă de două luni, cu <b>cel puțin două eșantioane pe lună.</b>	Autoritățile competente pot autoriza utilizarea laptelui crud care nu îndeplinește criteriile specifice privind numărul de germeni și numărul de celule somatice pentru fabricarea brânzeturilor cu un timp minim de maturare sau învechire de 60 de zile.
Numărul de celule somatice	≤ 400 000 Medie geometrică pe o perioadă de trei luni, cu <b>cel puțin un eșantion pe lună</b>		
Reziduuri de antibiotice	Să nu depășească nivelurile autorizate* <b>Toate loturile trebuie să fie conforme</b>	Să nu depășească nivelurile autorizate* <b>Toate loturile trebuie să fie conforme</b>	Laptele nu va fi procesat

\* Anexe I și III la Regulamentul (CEE) nr. 2377/90

## Consecințele neconformității cu criteriile laptelui crud:

Unitatea de producere (ferma) trebuie să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația. Dacă conformitatea nu este atinsă în termen de 3 luni:

- *Livrarea laptelui crud din unitatea de producere este suspendată, sau*
- *Laptele crud trebuie să respecte cerințele de tratament și utilizare pentru a asigura protecția sănătății umane, pe baza unei autorizații specifice sau a instrucțiunilor generale din partea autorităților competente.*

## ✓ Depozitarea laptelui

- Imediat după muls, laptele trebuie depozitat separat de zona de producție, într-un spațiu curat, special amenajat și dotat cu echipament (tanc) de stocare și răcire, închis ermetic, dotat cu sistem de înregistrare și monitorizare a temperaturii. Laptele trebuie depozitat separat de zona de producție, într-un spațiu curat, protejat.
- Laptele depozitat trebuie răcit la o temperatură de:
  - maxim 8°C atunci când este colectat zilnic;
  - maxim 6°C atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi.





*Șoferul emite  
documente de  
colectare și livrare  
cu date relevante*

*Se ține  
evidența pentru  
monitorizarea  
acestor criterii*

## ✓ **Transportul laptelui**

- Vehiculul de colectare a laptelui trebuie să fie etichetat cu “Lapte”
- Șoferul trebuie să fie instruit
- Pentru a asigura trasabilitatea, în caz de neconformitate eșantioanele de lapte se prelevează din fiecare exploatație și se păstrează separat la colectare
- Asigurarea trasabilității
- În timpul transportului laptelui, temperatura nu trebuie să depășească 10°C
- După descărcarea laptelui, trebuie asigurată curățarea corespunzătoare a camionului

**Laptele produs în vederea prelucrării produselor alimentare nu trebuie să prezinte nicio contaminare care pune în pericol sănătatea umană.**

*Pe baza planului HACCP, operatorii din sectorul alimentar au grijă să reducă la minimum prezența următoarelor reziduuri în lapte:*

- *Reziduuri de medicamente de uz veterinar (originare din tratamentele animalelor și utilizarea laptelui)*
- *Reziduuri de substanțe chimice (provenite din curățarea și clătirea necorespunzătoare a echipamentelor sau instalațiilor)*
- *Reziduuri de pesticide (provenite din furaje recoltate înainte de sfârșitul perioadei de așteptare)*
- *Reziduuri de micotoxine (provenite din furaje contaminate cu mușcături)*
- *Contaminanți microbiologici (care rezultă din mulsul neigienic, mulsul animalelor bolnave sau contaminarea încrucișată în timpul transportului, depozitării sau prelucrării)*



# 3

## Cerințe față de unitățile de prelucrare a laptelui

Unitățile de procesare a produselor lactate trebuie să respecte cerințele de sănătate publică, inclusiv GHP, GMP și HACCP. Protocoalele HACCP sunt specifice pentru fiecare produs și linie de producere.

*Producerea de lapte și produse lactate destinate exportului către UE trebuie total separată de producerea altor produse pe tot lanțul valoric – de la producerea laptelui la fermă până la depozitarea produsului final.*

### ✓ Recepția și depozitarea laptelui crud

- Asigurați-vă că furnizorul de lapte este certificat pentru export în UE
- Se măsoară cantitatea de lapte livrată
- Verificați ca temperatura laptelui să nu depășească **10°C** la sosire
- Confirmați absența reziduurilor antimicrobiene (test rapid) la **nivelul producerii primare**
- Asigurați-vă că laptele este răcit rapid la cel mult **6°C** după recepție

Țineți  
evidența  
temperaturii  
la sosire

## ✓ Criterii pentru laptele crud

*Procesatorul trebuie să se asigure că aceste criterii sunt îndeplinite*

- Criteriile pentru laptele crud trebuie îndeplinite la **nivelul producerii primare** (a se vedea Boxa 3)

*Punctele de control (PC) și Punctele Critice de Control (PPC) sunt bine marcate, este disponibilă documentația HACCP*

### Principiile HACCP și trasabilitatea:

- Asigurarea punerii în aplicare corespunzătoare a principiilor HACCP

*Efectuați testul alcalin-fosfatază pentru autocontrol, evidența înregistrărilor*

- Dacă laptele este pasteurizat, verificați dacă procesul de pasteurizare funcționează corect

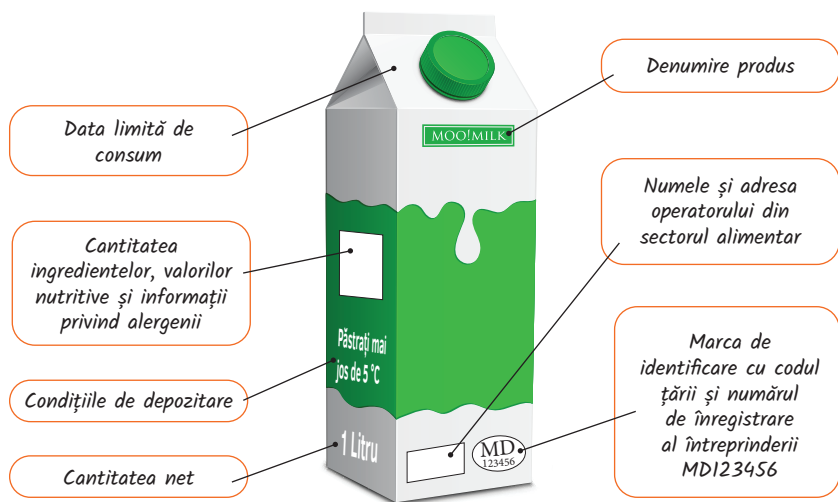
*Toate ingredientele, materialele de ambalare și produsele intermediare trebuie înregistrate pentru a asigura identificarea loturilor.*

- Asigurarea trasabilității complete a ingredientelor și a materialelor de ambalare primite până la produsul finit

## ✓ Ambalarea și etichetarea

*Este disponibil certificatul de calitate alimentară al producătorului*

- Toate materialele care vin în contact cu laptele crud trebuie să fie inofensive
- Produsul trebuie etichetat în conformitate cu Regulamentul (UE) 1169/2011 cu cel puțin următoarele informații – vezi exemplul ce urmează:



## ✓ Depozitare și distribuție

- Asigurați depozitarea produsului la temperaturi adecvate și în condiții de igienă corespunzătoare

*Monitorizați și înregistrați temperaturile de depozitare*

## ✓ Export

Fiecare lot/produs trebuie să fie însoțit de un certificat de sănătate, astfel cum se prevede în Regulamentul (UE) 2020/2235

Certificat de sănătate	Tipul produsului
LAPTE-RM	<b>Lapte crud</b> destinat consumului uman
LAPTE-RMP/NT	<b>Produse lactate</b> destinate consumului uman derivate din lapte crud sau care nu sunt obligate să fie supuse unui tratament specific de atenuare a riscurilor
PRODUSE LACTATE-PT	<b>Produse lactate</b> destinate consumului uman care trebuie supuse unui tratament de pasteurizare
PRODUSE LACTATE-PT	<b>Produse lactate</b> destinate consumului uman care trebuie să fie supuse unui tratament specific de diminuare a riscurilor, altul decât pasteurizarea



# 4

## Obligația de autocontrol a operatorilor din sectorul alimentar

### A) Criteriile privind siguranța alimentelor și igiena procesului

În scopul asigurării siguranței alimentare a produselor plasate pe piață, Operatorii din Sectorul Alimentar (OSA) trebuie să implementeze un program de autocontrol pentru a evalua **Criteriile privind Siguranța Alimentelor și Igiena Procesului**. Frecvența prelevărilor de probe nu este stabilită și trebuie să fie determinată de OSA în conformitate cu procedurile HACCP aplicate și cu bunele practici de igienă.

### CRITERIILE DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

#### Evaluarea siguranței alimentare a unui produs pus pe piață

- sunt definite în funcție de categoria alimentară, microorganismele/toxinele lor, metabolitele, limitele și stadiul de procesare în care se aplică criteriul.
- sunt evaluate la sfârșitul procesului de fabricație sau în locul în care se așteaptă cea mai mare încărcătură.

#### Exemple

- *Salmonella*
- *Listeria*
- *Enterotoxinele stafilococice*

## CRITERIILE DE IGIENĂ A PROCESULUI

### Verificarea igienei și funcționării corecte a procesului de producție

- sunt definite în funcție de categoria alimentară, microorganismele, limitele și stadiul de procesare în care se aplică criteriul.
- sunt evaluate în produsele plasate pe piață pe durata valabilității lor.

#### Exemple

- *Enterobacteriaceae*
- *E. coli*
- *stafilococ coagulazo-pozitiv*

⚠️ **Detaliile referitoare la aceste criterii sunt prezentate în Anexa I a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005**

Testarea microbiologică aplicată separat nu poate garanta siguranța alimentului testat, dar aceste criterii oferă obiective și puncte de referință pentru a ajuta întreprinderile de procesare și autoritățile competente în activitățile lor de gestionare și monitorizare a siguranței alimentelor.

Exemplu de autocontrol la criteriile microbiologice într-o unitate de procesare a laptelui pentru producția de brânză maturată produsă din lapte supus tratamentului termic:

	Teste	Plan de prelevare	Frecvența
Criterii de siguranță alimentară	<i>Listeria monocytogenes</i>	$n = 5$ $c = 0$ nedetectate în 25g (în produse care susțin creșterea)	fiecare 20 de loturi
		$n = 5$ $c = 0$ $m = 100$ (în produse care nu susțin creșterea)	
Criterii de igienă a procesului	<i>E. coli</i> /g	$n = 5$ $c = 2$ $m = 100$ $M = 1000$	fiecare 20 de loturi
	CPS/g	$n = 5$ $c = 2$ $m = 10$ $M = 100$	fiecare 20 de loturi

$n$  = numărul de probe;  $c$  = numărul de probe permise să depășească  $m$ ;  $m$  = limita microbiologică acceptabilă;  $M$  = limita care nu trebuie depășită. **CPS** = stafilococi coagulazo-positivi. (Cerințele regulatorii sunt evidențiate în verde.)

**Notă:** Pe baza planului HACCP stabilit în timpul analizei riscurilor, s-ar putea să fie necesare mai multe teste. Planurile specifice produsului trebuie adaptate în funcție de tipul de produs lactat, deoarece în funcție de metodele lor diferite de producere și de compoziția fizico-chimică finală, măsurile de control a siguranței microbiologice a alimentelor vor varia.



**Listeria monocytogenes:** Operatorii din industria alimentară trebuie să stabilească dacă produsul va susține sau nu creșterea *L. monocytogenes* și apoi să aplice criteriile corespunzătoare. Indiferent de tratamentul termic utilizat, contaminarea post-proces este un factor de risc major pentru siguranța produsului final.

## B) Reziduuri

Operatorii din industria alimentară trebuie să dispună de un plan de prelevare a probelor pentru a testa reziduurile antimicrobiene, reziduurile de medicamente farmacologice pesticide și micotoxinele (Aflatoxina M1).

## C) Compoziția chimică a produsului final

Controlul chimic, ca parte a planului de prelevare a probelor al operatorului, ar trebui efectuat pentru a se asigura că compoziția produsului este în conformitate cu caietul de sarcini al produsului și cu etichetarea produsului.

# 5

## Măsuri pentru autorizarea unităților producătoare de lapte și produse lactate destinate exportului în Uniunea Europeană

1. Operatorul din sectorul alimentar (OSA) depune o cerere la ANSA pentru a fi autorizat cu drept de export de produse lactate în UE.
2. Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor (STSA) efectuează o inspecție a OSA.
3. ANSA, la nivel central, analizează datele, organizează o inspecție suplimentară pentru a verifica conformitatea cu cerințele naționale și ale UE pentru aprobarea deciziei finale.
4. În cazul în care unitatea respectă cerințele naționale și ale UE, ANSA înaintează o cerere scrisă Direcției Generale Sănătate și Siguranță Alimentară a Comisiei Europene în vederea exportului de lapte și/sau produse lactate în UE.
5. Unitatea va fi adăugată pe lista unităților eligibile pentru export, disponibilă la adresa: [https://web-gate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#!/search?classification-SectionId=RAW\\_MILK&classification-SectionChapter=food&countryCode=MD&sort=country.translation](https://web-gate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/establishment/index#!/search?classification-SectionId=RAW_MILK&classification-SectionChapter=food&countryCode=MD&sort=country.translation)



## Anexa 1

### Principalele acte legislative ale UE în domeniu și legislația corespunzătoare a Republicii Moldova

	LEGISLAȚIA UE	LEGISLAȚIA CORESPUNZĂTOARE A REPUBLICII MOLDOVA
<b>178/2002</b>	Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în materie de siguranță alimentară.	Legea nr. 306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=132903&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=132903&amp;lang=ro</a>
<b>852/2004</b>	Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena alimentară. Comunicarea Comisiei privind punerea în aplicare a sistemelor de management al siguranței alimentare, ținând seama de programele de cerințe esențiale (PNC) și de procedurile bazate pe sistemul HAC-CP, inclusiv simplificarea/flexibilitatea în punerea în aplicare pentru anumiți operatori din sectorul alimentar. Standardele <i>Codex Alimentarius</i> - Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena alimentară ia în considerare standardele internaționale de siguranță alimentară cuprinse în <i>Codex Alimentarius</i> . Documentul de orientare al Comisiei Europene privind punerea în aplicare a anumitor dispoziții ale Regulamentului (CE) nr. 852/2004 privind igiena alimentară stabilește anumite standarde elaborate de <i>Codex Alimentarius</i> .	Legea nr. 296 din 21-12-2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122836&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122836&amp;lang=ro</a>

<b>853/2004</b>	REGULAMENTUL (CE) nr. 853/2004 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de igienă pentru produsele alimentare de origine animală	Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28-05-2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro</a>
<b>2016/429</b>	Regulamentul (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 martie 2016 privind bolile transmisibile ale animalelor și de modificare și abrogare a anumitor acte în domeniul sănătății animale ("Legea privind sănătatea animală").	Nu este transpus
<b>2019/235</b>	Regulamentul delegat al Comisiei (UE) 2019/2035 din 28 iunie 2019 de completare a Regulamentului (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește regulile pentru unitățile care dețin animale terestre și pentru crescătoriile de pui și în ceea ce privește urmărirea anumitor animale terestre și ouăle de incubare păstrate.	Nu este transpus
<b>2020/2235</b>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2020/2235 al Comisiei din 16 decembrie 2020 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (UE) 2016/429 ale Parlamentului European și ale Consiliului și (UE) 2017/625 în ceea ce privește modelele de certificate de sănătate animală, modelele de certificate oficiale și modelele de certificate de sănătate animală/	Nu este transpus

	certificate oficiale pentru intrarea și circulație a transporturilor de anumite categorii de animale și mărfuri în Uniune, certificarea oficială a acestor certificate și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1774/2002; 599/2004 636/2014 și (UE) 2019/628, Directiva 98/68/CE și Deciziile 2000/572/CE, 2003/779/CE și 2007/240/CE.	
<b>2017/625</b>	Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului privind controalele oficiale.	Nu este transpus
<b>2074/2005</b>	Regulamentul Comisiei de stabilire a măsurilor de punere în aplicare pentru anumite produse în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 853/2004 și de organizare a controalelor oficiale în temeiul Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și 882/2004 de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 853/2004 și 854/2004.	<p>Transpus parțial în Hotărârea Guvernului nr. 1112 din 06-12-2010 pentru aprobarea Normei sanitar-vegetarinare de organizare a controlului specific oficial al produselor alimentare de origine animală;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125573&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125573&amp;lang=ro</a></p> <p>Transpus parțial în Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28-05-2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro</a></p> <p>Transpus parțial în Legea nr. 296 din 21-12-2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122836&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122836&amp;lang=ro</a></p>

<b>2020/692</b>	Regulamentul delegat (UE) 2020/692 al Comisiei din 30 ianuarie 2020 de completare a Regulamentului (UE) 2016/429 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele de intrare în Uniune, precum și circulația și manipularea după intrarea transporturilor de anumite animale, produse germinative și produse de origine animală	Nu este transpus
<b>2019/627</b>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale ale produselor de origine animală destinate consumului uman prin Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale.	Nu este transpus
<b>2019/1139</b>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 în ceea ce privește controalele oficiale ale produselor alimentare de origine animală legate de informațiile din lanțul alimentar și de produsele pescărești și trimiterea la metode de testare recunoscute pentru detectarea biotoxinelor marine și la metodele de testare pentru laptele de vacă crud și tratat termic.	Nu este transpus

<b>16/2012</b>	Regulamentul (UE) nr. 853/2004 al Comisiei de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 16/2011 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cerințele aplicabile produselor alimentare congelate de origine animală destinate consumului uman.	Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28-05-2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=125564&amp;lang=ro</a>
<b>931/2011</b>	Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 931/2011 al Comisiei din 19 septembrie 2011 privind cerințele de trasabilitate prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 931/2011 al Parlamentului European și al Consiliului 178/2002 privind alimentele de origine animală.	Legea nr. 306 din 30-11-2018 privind siguranța alimentelor; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=132903&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=132903&amp;lang=ro</a>
<b>765/2006</b>	Decizia 2006/765/CE a Comisiei de abrogare a anumitor norme de punere în aplicare privind condițiile de igienă alimentară și de sănătate pentru producția și introducerea pe piață a anumitor produse de origine animală destinate consumului uman.	Nu este transpusă
<b>2073/2005</b>	Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare	Hotărârea Guvernului nr. 221 din 16-03-2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare; <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=130511&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=130511&amp;lang=ro</a>

<b>2073/2005</b>	Regulamentul Comisiei (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.	Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28-05-2010 privind aprobarea Regulilor Specifice pentru igiena produselor alimentare de origine animală. Aceste reguli au fost elaborate în conformitate cu legislația națională și normele europene privind siguranța alimentară și igiena produselor de origine animală. Puteți accesa textul integral al hotărârii la următorul link: Hotărârea Guvernului nr. 435/2010
<b>396/2005</b>	Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și furaje de origine vegetală și animală și de modificare a Directivei 91/414/CEE a Consiliului.	Hotărîrea Guvernului nr. 1191 din 23-12-2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114320&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=114320&amp;lang=ro</a>
<b>2023/915</b>	Regulamentul Comisiei (UE) 2023/915 din 25 aprilie 2023 privind nivelurile maxime pentru anumite contaminanți în produse alimentare și abrogarea Regulamentului (CE) nr. 1881/2006.	HOTĂRÂRE Nr. 520 din 22-06-2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produse alimentare;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&amp;lang=ro</a>

<b>315/93</b>	Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 a Consiliului din 8 februarie 1993 a stabilit procedurile comunitare pentru contaminanții din produsele alimentare.	HOTĂRÂRE Nr. 520 din 22-06-2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=126796&amp;lang=ro</a>
<b>37/2010</b>	Regulamentul (UE) nr. 37/2010 al Comisiei din 22 decembrie 2009 privind substanțele farmacologic active și clasificarea acestora în ceea ce privește limitele maxime ale reziduurilor din produsele alimentare de origine animală.	Ordinul Nr. 5 din 13-01-2021 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală.
<b>1169/2011</b>	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, Directivele 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și Regulamentul (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.	Legea nr. 279 din 15-12-2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;  <a href="https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122833&amp;lang=ro">https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=122833&amp;lang=ro</a>