



Siguranță, Calitate și Sustenabilitate – Cheia spre export

SOLUȚII PENTRU SIGURANȚĂ, CALITATE ȘI
DURABILITATE ÎN LANȚUL DVS. DE APROVIZIONARE



Cuprins:

- Audit & Certificare - Soluții sustenabile la fiecare ETAPĂ
- Standarde Internaționale ISO
- Schemele de Certificare, recunoscute GFSI
- Audite de Responsabilitate Socială
- Cerințe pentru Etichetarea produselor
- Ambalarea produselor alimentare

Audit & Certificare - Soluții sustenabile la fiecare ETAPĂ. Cheia spre export durabil.

- Astăzi, deciziile de cumpărare nu se bazează doar pe preț și calitate, ci și pe impactul produselor și serviciilor asupra mediului și comunității;
- Certificarea Sistemului de Management - reprezintă unica oportunitate ce poate demonstra că organizația Dvs. furnizează produse și/sau servicii în conformitate cu un anumit standard referențial, ce îndeplinesc toate cerințele legislative, cerințele tuturor piețelor externe și nu în ultimul rând cerințele consumatorilor.
- SGS oferă o gamă largă de servicii de audit și certificare pentru a asigura calitatea și securitatea lanțului de aprovizionare.





Norme legale în RM

- Conform **Legii Nr. 306** din **30.11.2018** privind Siguranța Alimentelor și **Legea 296** din **21.12.2017** privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare:
- **Operatorii** sînt **responsabili** pe întregul lanț alimentar de respectarea reglementărilor din domeniul alimentar.
- **Operatorii trebuie:**
 - ✓ să aplice principiile de **analiză a riscurilor** în punctele critice de control (*HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points*);
 - ✓ să asigure **trasabilitatea** produselor alimentare;



HACCP

(Analiza pericolelor punctelor critice de control)

- Certificarea HACCP definește cerințele pentru un control eficient al siguranței alimentelor.
- Este construit în jurul a șapte principii:
 - Efectuarea analizei pericolelor alimentare: biologice, fizice, chimice sau alergice.
 - Determinarea punctelor critice de control.
 - Stabilirea limitelor critice de control pentru PC.
 - Stabilirea sistemului de monitorizare a controlului PCC.
 - Stabilirea de acțiuni corective.
 - Stabilirea procedurii de verificare pentru a confirma că sistemul HACCP funcționează eficient.
 - Stabilirea informației documentate și menținerea înregistrărilor.





Standarde Internaționale ISO

*Aplicabile
Operatorilor din
Industria Alimentară*



Cele mai certificate standarde în RM

Global GAP - Bunele Practici Agricole

ISO 9001:2015 – Sistem de Management al Calității

*ISO 22000:2018 – Sisteme de Management al
Siguranței Alimentului*

*FSSC 22000 - Schema de Certificare a Siguranței
Alimentului*

HACCP (rev. 2020) – Codex Alimentarius

ISO 14001:2015 – Sisteme de Management de Mediu

*Audite sociale (SMETA, SEDEX, GRASP, ETI, BSCI, ICS,
etc.)*



ISO 9001

(Sistemul de Management al Calității)

- **ISO 9001 – Sistem de Management al Calității** este cel mai cunoscut și certificat standard din toată lumea: peste un milion de companii certificate conform standardului ISO 9001.
- Standardul ISO 9001 poate fi aplicat de către orice organizație care dorește să îmbunătățească funcționarea sa, indiferent de mărimea sau domeniul de aplicare și este cel mai răspândit standard de management la nivel mondial.
- Punerea în aplicare a standardului [ISO 9001](#), în practica de afaceri de zi cu zi a unei organizații subliniază, de asemenea:
 1. *încrederea clientului că produsul și / sau serviciul furnizat este în conformitate cu specificațiile stabilite și cerințele legale și de reglementare.*
 2. *eficientizarea activității și creșterea productivității.*
 3. *crearea unui avantaj competitiv și atragerea de noi clienți și investitori pe piețele internaționale.*
 4. *optimizarea performanței rezultatelor organizației combinate cu resursele necesare pentru a menține competitivitatea la nivel global.*





ISO 22000

(Sistemul de Management al Siguranței Alimentului)

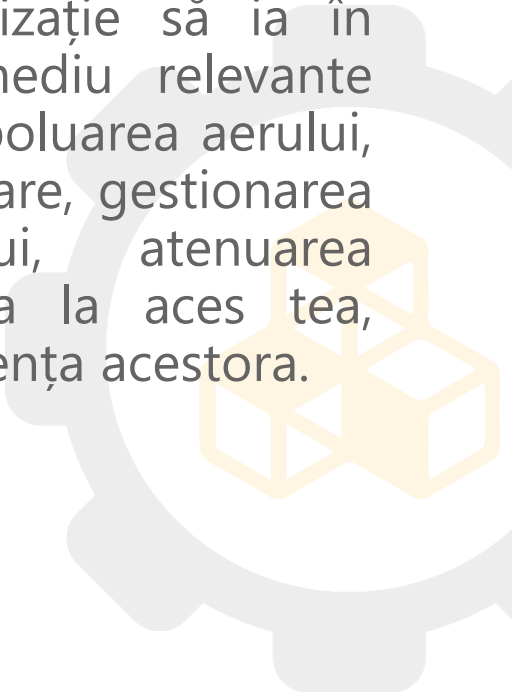
- ISO 22000 este un standard recunoscut la nivel internațional, aplicabil pentru toate unitățile care produc, procesează, depozitează și comercializează produse alimentare.
- ISO 22000 identifică, evaluează și controlează toate pericolele fizice, chimice sau biologice care sunt generate de materii prime, incinte, mediu, personal, echipamente sau procesele de producție. O asemenea măsură preventivă o reprezintă, de fapt, sistemul HACCP (analiza pericolelor și controlul punctelor critice de control).
- Certificarea conform ISO 22000 vă va oferi recunoaștere și acceptare internațională. Totodată, aceasta va duce la creșterea cifrei de afaceri prin intrarea pe noi piețe internaționale.



ISO 14001

(Sistem de management de mediu)

- ISO 14001 stabilește cerințe pentru gestionarea impactului unei organizații asupra mediului.
- Acest standard cere ca o organizație să ia în considerare toate aspectele de mediu relevante pentru operațiunile sale, cum ar fi: poluarea aerului, problemele legate de apă și canalizare, gestionarea deșeurilor, contaminarea solului, atenuarea schimbărilor climatice și adaptarea la acestea, precum și utilizarea resurselor și eficiența acestora.



ISO 45001

(*Sistem de Management al Sănătății și Securității în Muncă*)

- ISO 45001 permite organizațiilor să pună în aplicare un Sistem de Management al Sănătății și Securității în Muncă (SSM). Acest lucru îi ajută să își gestioneze riscurile de SSM și să își îmbunătățească performanța prin dezvoltarea și punerea în aplicare a unor politici și obiective eficiente.
- Principalele beneficii potențiale includ:
 - ✓ *Reducerea incidentelor de la locul de muncă.*
 - ✓ *Reducerea absenteismului și a fluctuației de personal, ceea ce duce la creșterea productivității.*
 - ✓ *Reducerea costurilor primelor de asigurare.*
 - ✓ *Crearea unei culturi a sănătății și securității, prin care angajații sunt încurajați să își asume un rol activ în propria SSM.*
 - ✓ *Consolidarea angajamentului de management de a îmbunătăți proactiv performanța SSM.*
 - ✓ *Capacitatea de a îndeplini cerințele legislative.*
 - ✓ *Reputație bună a companiei și moral îmbunătățit al personalului.*



Scheme de Certificare, recunoscute **GFSI**



GFSI (Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentelor)

- Ce reprezintă GFSI?
- **GFSI** – Inițiativa Globală pentru Siguranța Alimentelor (GFSI) este o organizație privată care funcționează ca o „Coaliție de acțiune” din cadrul Consumer Goods Forum (CGF) care reunește comercianții cu amănuntul și proprietarii de mărci (producători) membri CGF, care funcționează ca guvernare cu mai multe părți interesate, cu obiectivul de a crea „o comunitate extinsă pentru siguranța alimentelor pentru a supraveghea standardele de siguranță alimentară pentru întreprinderi și pentru a oferi acces la alimente sigure pentru oamenii de pretutindeni”. Obținerea certificării GFSI ajută producătorii și procesatorii de alimente să rămână competitivi, să producă produse mai sigure și să îmbunătățească performanța într-un număr de domenii cheie.



Programe de certificare, recunoscute GFSI

- **FSSC 22000** – Schema de Certificare a Siguranței Alimentului, recunoscută la nivel internațional în peste 140 de țări. Schema de audit include trei componente de bază: cerințele standardului ISO 22000. Programe preliminare specifice sectorului (PRP), cum ar fi standardele ISO/TS/BSI PAS și Cerințele Adiționale FSSC 22000.
- **BRC (British Retail Consortium)** - Spre deosebire de celelalte scheme, însă, își menține standardele în vigoare pentru perioade mai lungi de timp, astfel încât modificările cu fiecare versiune nouă sunt semnificative. Obiectivul său este de a aduce consecvență standardelor de siguranță alimentară de-a lungul lanțului de aprovizionare și se concentrează pe facilitarea încrederii consumatorilor. Adoptat în peste 130 de țări, standardul este acceptat de 70% dintre cei mai renumiți 10 retaileri globali.
- **IFS Food Standard** - Standardele Internaționale Recomandate (IFS) sunt recunoscute pentru auditarea proceselor de fabricație și produselor. Unul dintre obiectivele principale ale IFS Food este de a asigura transparența pe tot lanțul de furnizori din ce în ce mai complex. IFS este un standard cheie în Europa – recunoscut de toți comercianții majori din Germania, Franța, Italia, Spania, Olanda, România dar și în unele țări din America de Nord.
- **SQF (Safe Quality Food Program)** - Institutul Safe Quality Food (SQF) este recunoscut de furnizorii de servicii alimentare la nivel global, care solicită o abordare amănunțită și de încredere a siguranței alimentelor. SQF este cea mai populară schemă recunoscută în America de Nord și singura care integrează o componentă de calitate pe lângă siguranță. Codul SQF pentru Siguranța Alimentară este disponibil pentru comercianții cu amănuntul de produse alimentare, Producători, Producția primară, Producătorii de ambalaje alimentare, Companiile de depozitare și distribuție. Programul stabilește o legătură între certificarea producției primare și producția de alimente, precum și distribuția și certificarea pentru managementul agenților/brokerilor.
- **Global G.A.P.** - Buna Practică Agricolă Globală (G.A.P.) este un standard global care promovează o agricultură sigură și durabilă. Certificarea este disponibilă pentru trei domenii de producție: culturi, animale și acvacultură.
- **PrimusGFS** - este un standard de referință GFSI și este în mod obișnuit căutat de cumpărătorii din emisfera vestică (întregul continent american). Este disponibil pentru produse din sectorul legumelor, de la operațiuni de creștere până la produse proaspăt tăiate. Certificarea PrimusGFS este disponibilă pentru următoarele domenii: Ferme; Agricultură de interior, inclusiv sere; Echipajele de recoltare; Firme de depozitare și distribuție; Depozitare la rece; Instalații de ambalare și procesare.

FSSC 22000

(Certificarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului)

- **FSSC 22000 – Schema de Certificare a Siguranței Alimentului, recunoscută la nivel internațional în peste 140 de țări.**
- Schema de audit include trei componente de bază:
 - *Cerințele Standardului ISO 22000*
 - *Programe preliminare, cum ar fi standardele ISO/TS/BSI PAS*
 - *Cerințe adiționale FSSC*
- Schema FSSC nu se concentrează doar pe siguranța alimentelor, ci și pe îmbunătățirea afacerii. Aceasta oferă:
 - *Un cadru puternic, dar flexibil, pentru gestionarea siguranței alimentelor*
 - *Capacitatea de a se încadra în sistemele de management existente*
 - *O abordare personalizată a certificării prin utilizarea programelor preliminare specifice activității*
 - *Certificare valabilă pe trei ani, supusă auditurilor anuale de supraveghere*

SGS - Cea mai mare rețea globală de auditori FSSC

GLOBALG.A.P. (*Bunele Practici Agricole*)



- **GLOBALG.A.P.** semnifică siguranța și sustenabilitatea produselor agricole și îmbunătățește sistemul de management al siguranței alimentelor.
- Standardul este un parteneriat între producătorii agricoli și comercianții cu amănuntul pentru a stabili un set de standarde și proceduri de certificare acceptate pe scară largă pentru bunele practici în agricultură (GAP).
- Domeniul său de aplicare acoperă în prezent fructele și legumele proaspete, materialul de înmulțire, asigurarea integrată a fermelor (vite, produse lactate, porci, păsări de curte, culturi și cereale combinabile), flori și plante ornamentale, ceai, cafea și acvacultură.



Certificate HU08/3268

SGS

The management system of

"Sudzucker - Moldova" S.R.L

1, 27 August Street, Drochia, MD-5201, Republic of Moldova

has been assessed and certified as meeting the requirements of
ISO 9001:2015

For the following activities

Production, Packaging, Storage and Delivery of Sugar, Production and Delivery of Molasses, Production and Delivery of Dry Pallets.

This certificate is valid from 28 May 2020

Issue 7, Certified since 28 May 2008

Certified activities performed by addition

Jonathan H. Hall

Authorised by
Jonathan Hall
Global Head - Certification Services

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Ch
1-44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com



This document is an authentic electronic certificate for
This document is issued by the Company subject to liability, indemnification and jurisdictional clauses con
appearance of this document is unlawful.

Page 1 / 2

Certificate MD19/90069

SGS

The management system of

"Buket Moldavii" CJSC

109, Svernelova Street, MD-4501, Dubosari, Moldova

has been assessed and certified as meeting the requirements of

ISO 22000:2018

For the following activities

Production, storage and delivery of wine raw materials, natural wines, aromatized and sparkling wines, brandy spirits, distillates, brandies and divins, strong alcohol products: vodka, balsams and tinctures, liquors.

Food Category - CIV - Processing of ambient stable products

This certificate is valid from 19 December 2022 until 18 December 2025 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Issue 4, Certified since 19 December 2019

Jonathan H. Hall

Authorised by
Jonathan Hall
Global Head - Certification Services

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK
1-44 (0)151 350-6666 - www.sgs.com



This document is an authentic electronic certificate for Client business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on Terms and Conditions | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorised alteration, piracy or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

Pașii spre o certificare de succes:

1. Selectați tipul de standard pentru certificare.
2. Contactați organismul de certificare **SGS** pentru a încheia un contract.
3. Urmăriți cursurile Academia SGS pentru un studiu mai detaliat al cerințelor standardului.
4. Efectuați un audit preliminar pentru a identifica nivelul actual de conformitate.
5. Implementează cunoștințele dobândite în companie.
6. Efectuarea unui audit de certificare (Etapa 1 & Etapa 2).
7. Eliberarea certificatului, ce confirmă certificarea.
8. Efectuați un audit de certificare, pentru autorizare, pentru



Alte audituri și certificări, aplicabile în industria alimentară

- Bunele practici de fabricație (GMP)
- Certificare Kosher
- Certificat fără gluten
- Program de monitorizare igienică
- Audit de conformitate socială: e.g SMETA



Program de monitorizare igienică

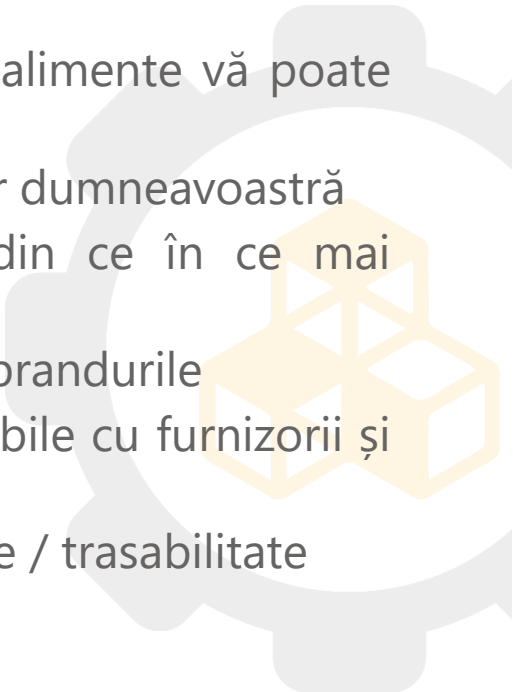
- Implementarea și monitorizarea standardelor de igienă adecvate în industria alimentară, comerțului cu amănuntul și a ospitalității.
- Verificări regulate ale siguranței alimentare și igienei
- Monitorizarea mediului
- Metode și Verificări de curățare și dezinfecție
- Metode de eșantionare și testare
- Marca specială de conformitate





Auditul furnizorului

- Evaluați conformitatea și performanța furnizorilor dumneavoastră în funcție de criteriile și codul de practică alese de dumneavoastră, pe lângă standardele internaționale ale unor terțe părți, cum ar fi schemele recunoscute de GFSI.
- Un program de audit al furnizorilor de alimente vă poate ajuta organizația pentru:
 - Verificarea sau calificarea furnizorilor dumneavoastră
 - Crearea unei rețele de furnizori din ce în ce mai compatibile și stabile
 - Protejați și îmbunătățiți-vă brandul/brandurile
 - Dezvoltarea unor relații mai sustenabile cu furnizorii și clienții
 - Creați un sistem complet de urmărire / trasabilitate





SOCIAL RESPONSIBILITY

THROUGH SOCIAL AUDITS WITH SGS



STANDARDE DE RESPONSABILITATE SOCIALĂ CORPORATIVĂ

- Din ce în ce mai mult, clienții și consumatorii de afaceri diferențiază brandurile și iau deciziile de cumpărare pe baza unor factori "etici". Acestea acoperă abordarea unei organizații în ceea ce privește: Responsabilitatea Socială Corporativă (CSR), conformitatea și codul de conduită; comerțul etic; drepturile omului; reglementările muncii, inclusiv sănătatea și siguranța la locul de muncă; și practici de producție responsabile.
- Auditele sociale măsoară performanța organizației Dvs. raportat la o gamă de factori, ajutându-vă să satisfaceți așteptările clienților și ale consumatorilor.

CELE MAI ÎNĂLNITE SCHEME DE AUDIT:

- **SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)** este cel mai utilizat audit social din lume. Auditurile sociale SMETA acoperă principiile [Codului de Bază ETI](#) și permit companiilor să-și evalueze furnizorii, să monitorizeze sănătatea și siguranța lucrătorilor și să semnaleze toleranța zero față de încălcările drepturilor omului, cum ar fi munca copiilor și munca forțată.
 - Inițiativa de Conformitate Socială pentru Afaceri (BSCI)
 - Inițiativă Situație Socială (ICS)
- GRASP - Acesta este un modul voluntar al standardului GLOBALG.A.P., conceput pentru a evalua riscurile în raport cu practica socială agricolă, cum ar fi aspecte specifice ale sănătății, securității și bunăstării lucrătorilor.



Responsabilitatea socială



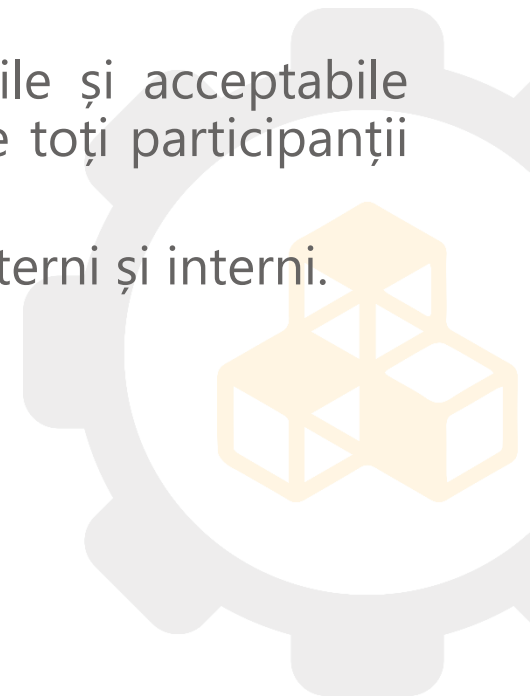
- Auditele de Responsabilitate Socială, indiferent de Schema de audit, cuprinde următoarele domenii:
 - *Sistemul de management, transparența și trasabilitatea;*
 - *Vârsta minimă, munca copiilor și lucrătorii tineri;*
 - *Munca forțată;*
 - *Discriminarea;*
 - *Practicile disciplinare, hărțuire și abuz;*
 - *Libertatea de asociere și mecanismele de soluționare a plângerilor;*
 - *Programul de lucru și orele suplimentare;*
 - *Procesul de Remunerare și beneficii;*
 - *Sănătate și siguranța la locul de muncă (SSM)*
- Vizita de audit constă în principal din întâlniri cu conducerea companiei, interviu cu angajații, o inspecție / tur de fabrică și revizuirea documentelor, conform schemei de mai jos:





Responsabilitate socială – Beneficii

- Reduceți riscul de nerespectare a reglementărilor legale aplicabile.
- Asigurarea calității produsului și creșterea/producția în condiții corecte de lucru.
- Asigurați practici de afaceri durabile și acceptabile din punct de vedere social de către toți participanții la platformele sociale.
- Câștigarea încrederii partenerilor externi și interni.



Etichetarea produselor alimentare

Nutrition Facts

about 2.5 servings per bag

about 15 servings per container

Serving size 2 tbsp (35g) unpopped
(makes about 4.5 cups popped)

	Per serving		Per 1 cup popped	
Calories	170	30		
	% DV*		% DV*	
Total Fat	11g	14%	2g	3%
Saturated Fat	6g	30%	1g	5%
Trans Fat	0g		0g	
Polyunsaturated Fat	1g		0g	
Monounsaturated Fat	3g		0.5g	
Cholesterol	0mg	0%	0mg	0%
Sodium	210mg	9%	40mg	2%
Total Carb.	18g	7%	4g	1%
Dietary Fiber	3g	11%	<1g	2%
Total Sugars	0g		0g	
Incl. Added Sugars	0g	0%	0g	0%
Protein	2g		0g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	0mg	0%	0mg	0%
Iron	0.5mg	2%	0mg	0%
Potassium	0mg	0%	0mg	0%

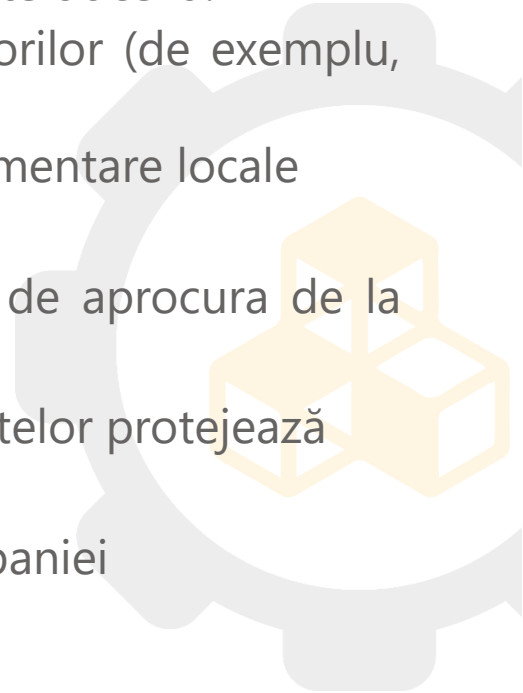
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: WHOLE GRAIN POPPING CORN, PALM OIL, SALT, NATURAL FLAVOR, MIXED TOCOPHEROLS (VITAMIN E FOR FRESHNESS), BUTTER.
CONTAINS: MILK.



De ce este importantă respectarea etichetelor?

- Există un număr mare de rechemări de alimente din motive de siguranță a consumatorilor, majoritatea acestor rechemări fiind legate de produse **etichetate greșit**.
- O etichetă incorectă sau incompletă poate duce la:
 - Riscuri pentru sănătatea consumatorilor (de exemplu, alergeni alimentari nedeclarați)
 - Sancțiuni din partea autorităților alimentare locale
 - Cheltuieli de retragere a produselor
 - Refuzuri din partea comercianților de aprovizare de la Dvs
- Etichetarea corectă și completă a alimentelor protejează
 - Sănătatea consumatorului
 - Integritatea mărcii și reputația companiei





Norme legale, aplicabile în RM

- **LEGEA Nr. 279 din 15-12-2017** - privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

Prezenta lege definește cerințele și responsabilitățile generale ce reglementează informațiile referitoare la produsele alimentare, în special etichetarea produselor alimentare și se aplică operatorilor din domeniul alimentar la toate etapele lanțului alimentar, în cazul în care activitățile acestora se referă la informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de asemenea tuturor produselor alimentare destinate consumatorului final, inclusiv celor livrate de unitățile de alimentație publică, precum și produselor alimentare destinate a fi furnizate acestora. Prezenta lege se aplică serviciilor de alimentație publică oferite de societățile de transport.

Norme legale, aplicabile în UE

- Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.
- Directiva 2011/91/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 13 decembrie 2011 privind indicarea sau marcarea care permite identificarea lotului din care face parte un produs alimentar, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 334 din 16 decembrie 2011.
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 828/2014 al Comisiei din 30 iulie 2014 privind cerințele de furnizare a informațiilor către consumatori cu privire la absența sau prezența în cantități reduse a glutenului în alimente, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 228 din 31 iulie 2014.
- Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2018/775 al Comisiei din 28 mai 2018 de stabilire a normelor de aplicare a articolului 26 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, în ceea ce privește normele de indicare a țării de origine sau a locului de proveniență a ingredientului primar al produselor alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 131 din 29 mai 2018.



Nutrition Facts

about 2.5 servings per bag

about 15 servings per container

Serving size 2 tbsp (35g) unpopped
(makes about 4.5 cups popped)

	Per serving		Per 1 cup popped	
Calories	170	30		
	% DV*		% DV*	
Total Fat	11g	14%	2g	3%
Saturated Fat	6g	30%	1g	5%
Trans Fat	0g		0g	
Polyunsaturated Fat	1g		0g	
Monounsaturated Fat	3g		0.5g	
Cholesterol	0mg	0%	0mg	0%
Sodium	210mg	9%	40mg	2%
Total Carb.	18g	7%	4g	1%
Dietary Fiber	3g	11%	<1g	2%
Total Sugars	0g		0g	
Incl. Added Sugars	0g	0%	0g	0%
Protein	2g		0g	
Vitamin D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium	0mg	0%	0mg	0%
Iron	0.5mg	2%	0mg	0%
Potassium	0mg	0%	0mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: WHOLE GRAIN POPPING CORN, PALM OIL, SALT, NATURAL FLAVOR, MIXED TOCOPHEROLS (VITAMIN E FOR FRESHNESS), BUTTER.
CONTAINS: MILK.

Cerințe privind etichetarea

Normele de etichetare în UE:

- [Cerințe privind produsele - Your Europe](#)
- Informațiile obligatorii trebuie să fie tipărite cu un font având o înălțime minimă a literei x de 1,2 milimetri. Dacă cea mai mare suprafață a ambalajului este mai mică de 80 cm², înălțimea literei x trebuie să fie de minimum 0,9 mm.
- Pentru o suprafață de ambalare mai mică de 10 cm², trebuie să includeți:
 - denumirea alimentului
 - orice substanțe sau produse care provoacă alergii sau intoleranțe, utilizate în timpul fabricării sau preparării și prezente în produsul finit
 - cantitatea netă de produs alimentar
 - mențiunile „a se consuma de preferință înainte de” sau „a se utiliza până la data de”
- [Ghid privind dimensiunile etichetei – anexa 4](#)

Norme privind etichetarea produselor alimentare

- Dacă vindeți produse alimentare sau băuturi, trebuie să furnizați informații esențiale, astfel încât consumatorul final să poată lua o decizie în cunoștință de cauză cu privire la cumpărarea lor
- Informațiile trebuie:
 - să fie exacte
 - să fie vizibile și ușor de înțeles
 - să nu inducă în eroare
 - să nu poată fi șterse

Informații obligatorii pentru produsele alimentare preambalate:

▪ Ce tip de informații trebuie să menționați pe eticheta produsului?

1. denumirea alimentului
2. lista ingredientelor (inclusiv orice [aditivi](#))
3. informații privind alergenii
4. cantitatea anumitor ingrediente
5. marcarea datei (a se consuma de preferință înainte de/până la)
6. țara de origine, dacă este necesară pentru claritate (de exemplu: produsele care afișează pe ambalaj drapelul țării sau reperi geografice celebre)
7. numele și adresa operatorului din sectorul alimentar stabilit în UE sau a importatorului
8. cantitatea netă
9. condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare
10. instrucțiunile de utilizare, dacă este necesar
11. nivelul alcoolului pentru băuturi (dacă este mai mare de 1,2 %)
12. [declarația nutrițională](#)

În temeiul legislației europene și/sau naționale, s-ar putea impune ca unele produse alimentare să fie însoțite de avertismente specifice referitoare, de exemplu, la ingredientele al căror consum nu este recomandat la copii (cum ar fi cafeina).

Lista ingredientelor

Lista trebuie să fie precedată de un titlu care să includă cuvântul „ingrediente” și să enumere toate ingredientele produsului alimentar:

- în ordinea descrescătoare a greutateii
 - desemnate prin denumirea lor legală
1. [Norme tehnice privind indicarea ingredientelor – anexa 7](#)
 2. [Produse alimentare care NU necesită o listă a ingredientelor – articolul 19](#)
 3. [Constituenți ai produselor alimentare a căror menționare în lista ingredientelor NU este necesară – articolul 20](#)
 4. [Declarația cantitativă referitoare la ingrediente – orientări UE](#)

Cantitatea anumitor ingrediente

Cantitatea anumitor ingrediente trebuie să menționați cantitatea (în procente) de ingrediente care:

- apar în denumirea produsului (de exemplu: „plăcintă cu mere”)
- sunt evidențiate pe etichetă prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice (de exemplu: „cu nuci”)
- sunt esențiale pentru a caracteriza produsul și pentru a-l deosebi de alte alimente
- [Produse alimentare pentru care cantitatea de ingrediente NU este necesară – anexa 8](#)

Cantitatea anumitor ingrediente

Cantitatea anumitor ingrediente trebuie să menționați cantitatea (în procente) de ingrediente care:

- apar în denumirea produsului (de exemplu: „plăcintă cu mere”)
- sunt evidențiate pe etichetă prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice (de exemplu: „cu nuci”).
- sunt esențiale pentru a caracteriza produsul și pentru a-l deosebi de alte alimente.
- Produse alimentare pentru care cantitatea de ingrediente NU este necesară – anexa 8

1. Nu este necesară indicarea cantitativă:

- (a) pentru un ingredient sau o categorie de ingrediente:
 - (i) a căror cantitate netă după scurgere este indicată în conformitate cu punctul 5 din anexa IX;
 - (ii) a căror cantitate este obligatoriu să figureze deja pe etichetă în conformitate cu dispozițiile Uniunii;
 - (iii) care sunt utilizate în doză mică în scopul aromatizării; sau
 - (iv) care, deși figurează în denumirea produsului alimentar, nu pot să influențeze alegerea consumatorului din statul membru de comercializare deoarece variația de cantitate nu este esențială pentru a caracteriza produsul alimentar sau de natură să îl diferențieze de alte produse similare;
- (b) atunci când dispozițiile specifice ale Uniunii stipulează în mod precis cantitatea de ingredient sau categoria de ingrediente fără a prevedea indicarea lor pe etichetă; sau
- (c) în cazurile la care se face referire în anexa VII partea A punctele 4 și 5.

Informații privind alergenii

Alergenii prezenți trebuie să fie evidențiați în lista ingredientelor, de exemplu prin utilizarea unui font special, a unei litere cu o dimensiune diferită sau a unui fond de altă culoare.

În cazul în care nu există o listă a ingredientelor, prezența alergenilor trebuie indicată cu ajutorul cuvântului „conține” urmat de numele alergenului.

- [Lista completă a alergenilor – anexa 2](#)
- [Alergeni – orientări UE](#)



Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor

Aditivi alimentari

- Aditivii alimentari vânduți ca atare sau ca ingrediente în produsele alimentare trebuie să respecte norme stricte stabilite de UE. Aditivii se prezintă sub mai multe forme, printre care:
 - *îndulcitori*
 - *conservanți*
 - *antioxidanți*
 - *coloranți*
- Într-o listă de ingrediente, majoritatea aditivilor alimentari și a enzimelor alimentare trebuie să fie precedate de numele categoriei din care fac parte (exemple: antioxidant, emulgator, conservant).
- [Lista tuturor aditivilor – anexa 2 partea B la Regulamentul UE privind aditivii alimentari](#)
- [Categoriile de aditivi alimentari – anexa 1 la Regulamentul UE privind aditivii alimentari](#)
- [Categoriile de aditivi și enzime alimentare – anexa 7 partea C la Regulamentul UE privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare](#)

Declarația nutrițională

valoare energetică	KJ/kcal
grăsimi	g
din care	
– acizi grași saturați	g
– acizi grași mononesaturați	g
– acizi grași polinesaturați	g
glucide	g
din care	
– zaharuri	g
– polioli	g
– amidon	g
fibre	g
proteine	g
sare	g
vitamine și minerale	a se vedea anexa 13 partea A.1

În conformitate cu legislația UE, produsele alimentare preambalate care sunt vândute în UE trebuie să poarte o etichetă care să îi informeze pe consumatori cu privire la valoarea energetică și la conținutul de nutrienți. Este vorba despre așa-numita „declarație nutrițională”, care trebuie să apară direct pe ambalaj sau pe o etichetă atașată acestuia. Declarația nutrițională trebuie să includă informațiile următoare:

- valoarea energetică a produsului
- cantitatea de grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, proteine, sare.

Următorii nutrienți pot fi indicați în mod voluntar în declarația nutrițională:

- acizi grași mononesaturați
- acizi grași polinesaturați
- polioli
- amidon
- fibre
- oricare dintre vitaminele sau mineralele autorizate prin lege

[Produsele alimentare care NU necesită o declarație nutrițională sunt enumerate în anexa 5 la regulament.](#)

Dacă spațiul permite, declarația nutrițională ar trebui afișată sub formă de tabel. Dacă pachetul este prea mic, se afișează declarația în format liniar. Toate informațiile trebuie să fie vizibile, să poată fi citite cu ușurință și să fie scrise cu litere de cel puțin 1,2 mm înălțime.

Norme de etichetare în funcție de piața țintă

1. Norme privind aditivii din produsele de consum:

Dacă întreprinderea dumneavoastră vinde produse alimentare consumatorilor, trebuie să respectați normele generale privind etichetarea produselor alimentare. Produsele care conțin aditivi trebuie să afișeze:

- denumirea oficială și/sau numărul E al aditivului – anexa 2 partea E din Regulamentul UE privind aditivii alimentari
- mențiunea „pentru uz alimentar” sau „uz restricționat în produse alimentare” sau o trimitere mai precisă la utilizarea alimentară prevăzută
- Acestea trebuie să afișeze, de asemenea, oricare dintre următoarele afirmații aplicabile.

Produsul conține	Declarație obligatorie
gaze de ambalare	„ambalat în atmosferă protectoare”
îndulcitori sau atât zaharuri, cât și îndulcitori	„cu îndulcitor(i)” sau „cu zahăr (zaharuri) și îndulcitori”
peste 10 % polioli	„consumul excesiv poate avea efecte laxative”
aspartam/săruri de aspartam-acesulfam	„conține aspartam (o sursă de fenilalanină)” sau „conține o sursă de fenilalanină”
coloranți alimentari	„poate avea un efect negativ asupra activității și atenției copiilor”



Norme de etichetare în funcție de piața țintă

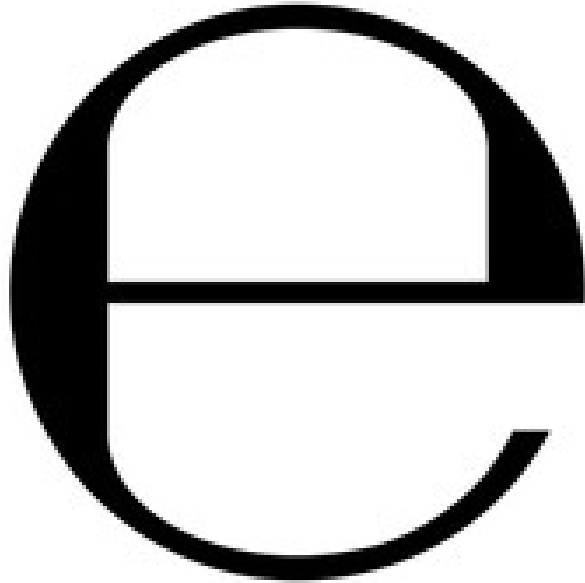
2. Norme privind aditivii care nu sunt destinați consumatorilor:

Dacă întreprinderea dumneavoastră vinde aditivi alimentari individual sau în loturi mixte, trebuie să respectați normele prevăzute la articolul 22 din regulamentul UE. Eticheta trebuie să conțină:

- a) denumirea oficială și/sau numărul E al aditivului
- b) mențiunea „pentru uz alimentar” sau „uz restricționat în produse alimentare” sau o trimitere mai precisă la utilizarea alimentară prevăzută
- c) dacă este cazul, indicarea condițiilor speciale de depozitare și/sau utilizare
- d) un simbol de identificare a lotului
- e) instrucțiuni de utilizare, dacă este necesar
- f) numele și adresa producătorului, ambalatorului sau vânzătorului
- g) informații clare cu privire la limitele de consum
- h) cantitatea netă
- i) informații privind valabilitatea minimă sau data limită de consum
- j) lista tuturor ingredientelor în ordinea descrescătoare a greutateii (în procente), dacă produsul conține un amestec de aditivi și/sau alte substanțe
- k) avertismentul „poate avea un efect advers asupra activității și atenției copiilor”, dacă produsul conține coloranți alimentari

Întreprinderile de comerț cu ridicata pot furniza informațiile de mai sus în momentul livrării sau înainte de aceasta. Acest lucru este permis numai dacă mențiunea „nu este destinat vânzării cu amănuntul” este afișată clar pe ambalajul produsului.

Marcajul e



Pe ambalajul produselor preambalate vândute în orice țară din UE trebuie să figureze cantitatea nominală a conținutului produselor respective (greutatea sau volumul). Exemple de produse preambalate:

- *alimente*
- *băuturi*
- *produse cosmetice*
- *produse de curățenie*

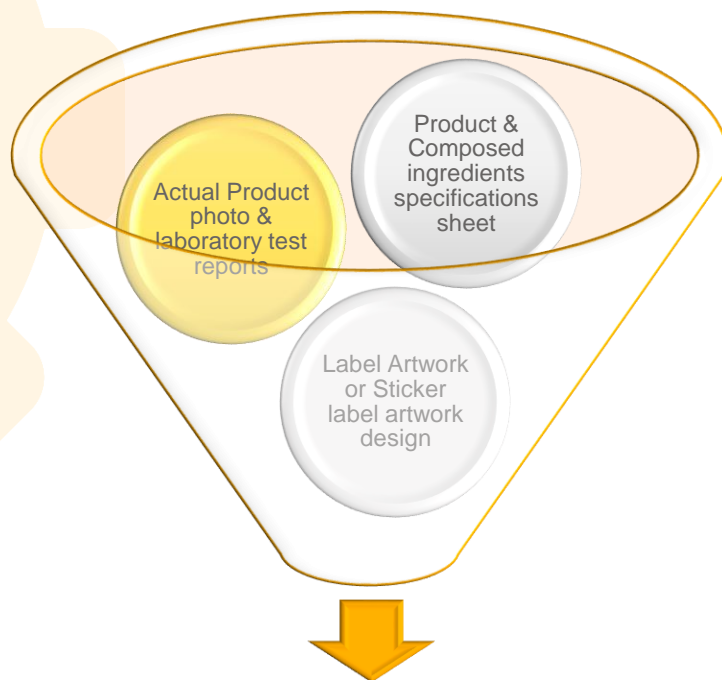
Marcajul e, plasat alături de cantitatea nominală, arată că ați respectat legislația europeană relevantă. Îl puteți adăuga pe produsele preambalate comercializate individual care au un volum constant (pentru lichide) sau o greutate constantă (pentru alte produse), stabilită în prealabil. Poate fi aplicat pe produsele a căror greutate sau volum se situează între următoarele valori:

- minimum 5 grame sau 5 mililitri
- maximum 10 kg sau 10 litri

Prezența marcajului e NU înseamnă că a fost estimată cantitatea unui produs. Înseamnă că volumul și greutatea au fost măsurate în conformitate cu normele UE, utilizând instrumente care îndeplinesc cerințele legislației UE

Simbolul trebuie să fie imprimat pe ambalaj alături de greutate sau volum. Înălțimea caracterelor folosite trebuie să fie de minimum 3 milimetri. Simbolul e și indicarea cantității se aplică în mod vizibil și indelebil pe ambalaj. Cantitatea trebuie indicată în cifre și urmată de unitatea de măsură (grame, kilograme, mililitri, centilitri sau litri) sau de abrevierea acesteia (g, kg, ml, cl sau l).

Procesul de revizuire a etichetelor



Rețeaua SGS de experți în verificarea etichetelor compilează toate datele care evaluează în raport cu legislația alimentară și creează un raport final de analiză a etichetelor.



SGS

FOOD LABEL REVIEW

BOBO ENTERPRISES
PARK AVENUE
PENTON
FA 98055
UNITED STATES OF AMERICA
ATTN: CLARA OPIDOPPI

REPORT DATE: 11 APRIL 2014

JOB DETAILS

Overall Conclusion : **FAIL - Label does not comply**
 Countries for SGS Review : United Kingdom
 SGS Reference No. : SOA # KE UK GE04042104
 Review No. : 1
 Reviewed By : Angela French
 Review Date : 11 April 2014

REQUEST DETAILS

Received Date : 02 April 2014
 Requested By : Clara Opidoppi
 Client Reference No. : Not provided
 Label Artwork File Name : Gherkins Label 62 oz 7-14-10.pdf

PRODUCT DETAILS

Product Name : Gherkins
 Product Description : Pickles
 Physical Condition : Chilled
 Supplier Name : United Peter Piper Packers, Inc.
 Country of Origin : USA
 Label Type : Consumer Label

SUMMARY

The submitted artwork label does not fulfill the food labelling regulations for the United Kingdom. Please refer to the following pages for details of corrective actions in order to meet compliance.

If you should have any questions relating to the report, please contact: angela.french@sgs.com

Signed for and on behalf of
 SGS United Kingdom Limited

Angela French
 Angela French
 Global Key Account Manager

©2014 SGS SA. All rights reserved. The Company's consulting services, including compilation(s) of data and any review of food labels, are based upon the Company's know-how and on publicly available sources which are currently in force at the time the services were provided. The Company disclaims any and all liability for the accuracy of any such publicly available information or any legal interpretation of such information. The Company provides its services in a consulting capacity only and offers no legal opinion(s) herein. The opinions provided by the Company are not a substitute for professional legal advice and Client should seek legal review to ensure compliance with any applicable laws and regulations. The Company's consulting services are governed by and subject to its General Conditions of Service at <http://www.sgs.com/Terms-and-Conditions.aspx>

Page 1 of 7
Rev. 1.0: 1.03.14

SGS United Kingdom Ltd | Saunders House, 52-53 The Mall, Ealing, London, W5 3TA t +44 (0)203 008 7860 f +44 (0)203 008 7870
 Registered in England No. 1193885 Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire CH65 3EN www.sgs.com
 Member of the SGS Group (SGS SA)



Ambalarea produselor alimentare

- **Ambalarea alimentelor** este un sistem [de ambalare](#) special conceput pentru [alimente](#) și reprezintă unul dintre cele mai importante aspecte ale proceselor din industria alimentară, deoarece oferă protecție împotriva modificărilor chimice, biologice și fizice. [1] Scopul principal al ambalajelor alimentare este de a oferi un mijloc practic de protecție și livrare a produselor alimentare la un cost rezonabil, satisfăcând în același timp nevoile și așteptările atât ale consumatorilor, cât și ale industriilor. [1] În plus, tendințele actuale precum [sustenabilitatea](#), reducerea impactului asupra mediului și extinderea termenului de valabilitate au devenit treptat printre cele mai importante aspecte în proiectarea unui sistem de ambalare.
- Designul ambalajelor poate varia în mare măsură în funcție de funcția pe care o îndeplinesc diferitele tipuri de ambalaje și recipiente și în funcție de produsele alimentare și de funcția acestora. →

Ambalare	Tip	Alimente	Materiale
Ambalare aseptică	Primar	Ouă întregi sau produse lactate lichide	Polimeri, ambalaje multistrat
Tăvi	Primar	Porție de pește, carne, fructe, legume , dulciuri și mâncăruri semi-preparate	Polimeri, cartoane, biopolimeri
Pungi	Primar	Chipsuri de cartofi , mere, fructe uscate, orez, gustări	Polimeri metalizați, polimeri, ambalaje multistrat
Cutii de conserve	Primar	Conserve de supă de roșii , fasole, porumb, somon, ton și creveți	Aluminiu, tablă, oțel inoxidabil
Cutii de carton	Primar	Cutii cu ouă, lapte și suc de fructe	Ambalaj multistrat, hârtie cu strat de acoperire
Ambalaj flexibil	Primar	Salată la pungă , chipsuri de cartofi , dulciuri și bomboane	Polimer, biopolimer
Cutii	Secundar	cutie de carton cu cereale, pizza congelata	Cartoane
Paleti	Terțiar	O serie de cutii pe un singur palet folosit pentru transportul de la fabrica de producție la un centru de distribuție	Carton ondulat , palet din lemn
Ambalaje pentru înfoliere	Terțiar	Folosit pentru a înfolia cutiile pe palet pentru transport	Polimer, ambalaj multistrat

Ambalarea produselor alimentare

În calitate de ambalator, trebuie să vă asigurați că ambalajele pe care le folosiți îndeplinesc cerințele. În acest scop, trebuie:

- să utilizați echipamente și proceduri de măsurare recunoscute oficial pentru ambalarea produselor
- să păstrați evidența verificărilor pe care le efectuați pentru a asigura efectuarea corectă a măsurărilor
- În calitate de importator, trebuie să furnizați dovezi că produsele preambalate pe care le importați îndeplinesc cerințele. Această dovadă poate fi reprezentată de controalele înregistrate menționate mai sus.
- Autoritățile naționale efectuează inspecții pentru a verifica dacă produsele dumneavoastră marcate cu simbolul e îndeplinesc cerințele. Ele pot face acest lucru la unitatea de ambalare sau în altă parte a lanțului de distribuire.
- Dacă vă interesează cerințele specifice dintr-o anumită țară a UE sau aveți nevoie de mai multe informații, [contactați autoritățile naționale](#).

Transportarea, păstrarea și depozitarea

- Organizația trebuie să stabilească, să implementeze și să mențină o procedură și un sistem specificat de rotație a stocurilor care să includă principiile FEFO (**F**irst **E**xpire **F**irst **O**ut) împreună cu cerințele FIFO (**F**irst **I**n **F**irst **O**ut).
- Operatorii din industria alimentară trebuie să se asigure că produsul este transportat și livrat în condiții care reduc la minimum potențialul de contaminare. e.g. Trebuie definite cerințe specifice care definesc timpul și temperatura după sacrificare în legătură cu răcirea sau congelarea produselor.
- Organizațiile care utilizează cisterne pentru transportul produsului final trebuie să aibă un plan documentat bazat pe risc pentru a aborda curățarea rezervoarelor de transport. Acesta trebuie să ia în considerare sursele potențiale de contaminare încrucișată și măsurile de control adecvate, inclusiv validarea curățării. Trebuie să fie luate măsuri pentru a evalua curățenia cisternei la punctul de recepție a cisternei goale, înainte de încărcare.





www.undp.org/moldova

Oxana TUTUNARU
Expert Certificare,
Lead Auditor ISO 9001, ESG, SMETA/Sedex & ICS



Mobile: +373 60696504
e-mail: Oxana.Tutunaru@promotiv.org

