

ROMÂNIA
JUDEȚUL SĂLAJ
CONSILIUL JUDEȚEAN
PREȘEDINTE

DISPOZIȚIA nr. 119
din 8 AUGUST 2013

privind desemnarea gestionarului pentru produsele alimentare furnizate în cadrul Planului anual European de furnizare ajutoare alimentare în beneficiul persoanelor cele mai defavorizate din România

Președintele Consiliului Județean Sălaj;

Având în vedere:

- referatul nr. 8.881 din 08.08.2013 al Direcției juridice și administrație locală;
- prevederile Hotărârii Guvernului nr. 600/2009 privind stabilirea beneficiarilor de ajutoare alimentare care provin din stocurile de intervenție comunitare destinate categoriilor de persoane cele mai defavorizate din România și atribuțiile instituțiilor implicate în planul european;
- Acordul de cooperare privind derularea PEAD 2013 nr. 25.100 din 31.07.2013 încheiat între Agenția de Plăți și Intervenții în Agricultură și Consiliul Județean Sălaj;
- art. 104 alin. (1) lit. f) din Legea administrației publice locale nr. 215/2001, republicată, cu modificările și completările ulterioare.

În temeiul art. 106 alin. (1) din Legea administrației publice locale nr. 215/2001, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

DISPUN:

Art. 1. Pentru anul 2013, pe perioada derulării Planului anual European de furnizare ajutoare alimentare în beneficiul persoanelor cele mai defavorizate din România, se desemnează domnul Ardelean Gheorghe, referent la Serviciul administrativ, patrimoniu, tehnic și aprovizionare din cadrul Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Sălaj, pentru gestionarea produselor alimentare din depozitul situat în localitatea Hereclean.

Art. 2. (1) Atribuțiile gestionarului depozitului vor fi următoarele:

- a) confirmă, prin întocmirea procesului verbal de predare-primire în 3 exemplare conform *anexei nr. 1* care face parte integrantă din prezenta dispoziție, următoarele:
 - a.1. calitatea și cantitatea ajutoarelor alimentare furnizate/recepționate;
 - a.2. respectarea condițiilor de ambalare și etichetare a produselor alimentare furnizate;
 - a.3. încadrarea în durata cerută a termenului de valabilitate, conform marcării de pe ambalaj.
- b) primește de la reprezentantul operatorului prezent la livrare: avizul de expediție al mărfii, declarația de conformitate, certificatul de calitate și buletinul de analiză;
- c) întocmește, semnează și păstrează în evidențele de gestiune ale depozitului nota de intrare-recepție și fișa de magazie;
- d) păstrează documentele de gestiune pe lot de marfă pe toată perioada derulării PEAD 2013 și le predă Consiliului județean pentru arhivare;

(2) Gestionarul are obligația de a refuza recepționarea unui lot de produse, cu informarea imediată a A.P.I.A. în următoarele situații:

a) lipsa declarației de conformitate, a certificatului de calitate sau a buletinului de analiză;

b) produsul furnizat nu corespunde cerințelor de calitate, marcare (inscripționare) și ambalare, prevăzute în *anexa nr. 2* care face parte integrantă din prezenta dispoziție;

c) termenul de valabilitate nu este inscripționat, nelizibil sau este mai scurt de 5 luni de la data recepției.

Art. 3. Cu ducerea la îndeplinire a prezentei dispoziții, se încredințează domnul Ardelean Gheorghe.

Art. 4. Prezenta dispoziție se comunică la:

- Direcția juridică și administrație locală;
- Direcția Generală de Asistență Socială și Protecția Copilului Sălaj;
- domnul vicepreședinte Crișan Valeriu-Radu;
- domnul Ardelean Gheorghe.



Contrasemnează:

**SECRETARUL JUDEȚULUI,
Cosmin-Radu Vlaicu**

A handwritten signature in black ink, written over the printed name "Cosmin-Radu Vlaicu".

PROCES VERBAL DE PREDARE – PRIMIRE

Nr/.....

Întocmit la depozitul :
(denumirea și adresa depozitului)

Pentru livrarile din data de (data din grafic).....

în prezența reprezentanților:

1. APIA* reprezentata de inspector
(numele și prenumele)

2. Consiliul judetean reprezentat de
(judetul) (numele și prenumele)

3. Furnizor: reprezentat de
(denumirea furnizorului) (numele și prenumele)

Subsemnatul, in calitate de reprezentant al Consiliului
(numele și prenumele)

Judetean.....confirm primirea următoarelor produse și cantități:
(judetul)

Produs	Cantitate (tone)

Primirea a avut loc fără rezerve referitoare la calitatea produselor alimentare și a ambalajului acestora.

Se confirmă verificarea următoarelor documente prezentate la livrare de operatorul economic:

- aviz de expeditie,
- certificat de calitate.
- declaratie de conformitate,
- buletin de analiza in 2 ex din care unul se trimite cu prezentul PV la APIA,
- termenul de valabilitate conform caietului de sarcini,
- inscripționare ambalaj conform caietului de sarcini.

Inspectorul APIA
(semnatura)

Reprezentantul
Consiliului judetean
(semnatura și stampila)

Reprezentantul
furnizorului
(semnatura și stampila)

**Se completeaza daca inspectorul APIA este prezent.*

Nota:

Numarul prezentului proces-verbal este dat de Consiliul judetean

Cantitatile refuzate la receptie și motivul refuzului sunt consemnate pe verso, sub semnatura partilor prezente.

Paletii sunt considerati ambalaje nerecuperabile.

Se completeaza in 3 exemplare cate unul pentru fiecare parte, originalul pentru APIA.

Se întocmește un singur PV pentru toate furnizările făcute de același furnizor în aceeași zi, pentru același produs livrat și la același depozit.

**Conditii de calitate, ambalare si inscriptionare
conform caietelor de sarcini anexa la contractul cu furnizorii**

Ajutoarele alimentare furnizate vor respecta condițiile de calitate, ambalare si inscriptionare, redate in continuare.

1. Conditii de calitate

1.1 Conditii de calitate ale făinii albe de grau

Făina albă de grâu va respecta proprietatile fizice și chimice prevăzute în ordinul comun nr 250/2002 modificat prin ordinul comun nr.545/823/328 din 2003 al ministrului agriculturii, pădurilor, apelor și mediului, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
aspect	masa purverulenta
culoarea	alb-gălbui cu nuanța slab-cenușiu și cu particule fine de tărâțe
miros	placut, specific fainii de grau, fara miros de mucegai, sau incins sau alt miros strain
gust	normal, putin dulceag, nici amar, nici acru, fara scrasnet la mestecare datorita impuritatilor minerale
Nu se admite prezenta insectelor sau acarienilor in nici un stadiu de dezvoltare	

Caracteristici fizico chimice	Condiții de admisibilitate	
Umiditate %, max.	14,5	
Aciditate grade, max.	2,8	
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată %, max	0,65	
Conținut în cenușă insolubilă în HCl 10%, %, max.	0,2	
Impurități metalice	sub formă de pulbere, g/kg	3,0
	sub formă de așchii	lipsă
Conținut de gluten umed %, min.	In functie de cerintele tehnologice	
Indice de deformare a glutenului, milimetri	In functie de cerintele tehnologice	
Conținut de substanțe proteice raportat la substanța uscată %, min	In functie de cerintele tehnologice	
Indice de cădere, secunde, min	In functie de cerintele tehnologice	
Indice Zeleny , minim (ml)	In functie de cerintele tehnologice	
Granulație %, max, rest pe sită de mătase cu latura de 180μm	In functie de cerintele tehnologice	

Determinarea continutului de gluten umed se va realiza conform SR EN ISO 21415-2/2007

1.2 Conditii de calitate ale mălaiului

Produs fabricat prin macinarea porumbului in prealabil degerminat.

Materia primă folosită la obținerea produsului trebuie să corespundă documentelor tehnice-normative de produs SR 5447 - „Porumb boabe pentru consum alimentar” (categoria I) și normelor sanitare în vigoare. Malaiul se fabrică conform instrucțiunilor tehnologice și normelor interne aprobate cu respectarea normelor sanitare în vigoare.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
culoarea	galbenă portocalie specifică porumbului din care provine, cu particule alb-gălbui;
miros	caracteristic, fara miros străin;
gust	plăcut, specific, fără gust amar, fără scrâșnet în mestecare;
infestare	lipsă.

Caracteristici fizico-chimice	Condiții de admisibilitate
Umiditate, % maxim	16,5
Finete - rest pe sita nr. 22 (tesaturi din sarma de otel 1000 microni STAS 8285-77), % maxim	2
Finete - trece prin sita nr. 55 (din bronz fosforos 372 microni STAS 8285-77), % maxim	10
Impurități metalice: - sub forma de pulbere mg/kg, maxim - sub forma de aschii	3 lipsa

1.3 Condiții de calitate pentru paste făinoase scurte

Specificatia tehnica se refera la pastele făinoase, obtinute din faina de grau alba 550 grifica și apa, fabricate pe linii tehnologice continui cu respectarea dispozitiilor legale sanitare și destinate comercializării pentru consumul uman. Faina de grau, ca materie prima de baza, trebuie sa corespunda SR 877/1996 și Ordinului 250/2002 cu modificarile și completarile ulterioare.

Caracteristici organoleptice:	Condiții de admisibilitate
aspect	Suprafata neteda, fara striatiuni, fara urme de faina; translucide; in ruptura aspect sticlos; se admit particule punctiforme de culoare slab bruna pana la roscat;
culoare	Alb galbuie, uniforma
miros și gust	Caracteristic, fara miros, gust strain și / sau de mușegai.
comportarea la fierbere	Dupa fierbere (8-10 min), trebuie sa fie elastice, sa nu se lipeasca între ele, sa nu formeze conglomerate, sa-si pastreze forma, sa nu se desfacă la incheieturi. Apa in care s-au fiert pastele făinoase poate fi slab opalescenta și fara sediment
Corpuri straine	Lipsa
Infestare	Lipsa

Cracteristici fizico – chimice si mecanice	Conditii de admisibilitate
Umiditate, % max.	13
Aciditate, grade, max.	3,2
Continutul de proteina bruta, rap. la substanta uscata, % min.	11
Crestere in volum la fierbere, % min.	250
Cenusa insolubila in acid clorhidric, % max.	0,2
Conditii microbiologice - limite maxime admise de contaminanti	conform legislatiei in vigoare

1.4 Coditii de calitate pentru ulei

Produsul „ulei comestibil” este obtinut din seminte de floarea soarelui prin presare sau extractie cu solvent si rafinare.

Uleiul comestibil trebuie fabricat dupa instructiuni tehnologice aprobate de catre organul central coordonator, cu respectarea dispozitiilor legale sanitare.

Materia prima si materialele auxiliare utilizate la fabricarea uleiului rafinat de floarea soarelui trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si dispozitiilor legale sanitare.

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate
Aspect – la 60 ⁰ C pt uleiul in ambalaje de desfacere	Limpede, fara suspensii sau sedimente
culoarea	galbenă
miros	placut, fara miros străin;
gust	plăcut, fara gust străin;

Caracteristici fizico-chimice	Conditii de admisibilitate
Aciditate libera exprimata in acid oleic - % max	0,1
Culoare de iod, mg l/100 cm ³ , max	7
Apa si substante volatile, % max	0,06
Impuritati insolubile in eter etilic, % max	0,05
Sapun, % max	0,02
Substante organice nesaponificabile, % max	1
Indice de iod, g, l/100g	119.....135
Indice de saponificare, mg KOH/g	184.....198
indice de peroxids, meg/kg. max	12
Plumb, mg/kg, max	Cfm reglementarilor sanitare in vigoare
Cupru, mg/kg, max	Cfm reglementarilor sanitare in vigoare
Zinc, mg/kg, max	Cfm reglementarilor sanitare in vigoare
Arsen, mg/kg, max	Cfm regl. sanitare in vigoare

1.5 Conditii de calitate pentru zahar

Zahărul alb standard de furnizat trebuie sa fie uscat, în cristale de granulație omogenă, liber-curgătoare.

1. Zahărul alb de calitate standard are următoarele caracteristici:

a) are o calitate comercială adecvată; este uscat, sub formă de cristale granulate omogene care curg liber;

b) gradul minim de polarizare: 99,70;

c) conținutul maxim de umiditate: 0,06 %;

d) conținut maxim de zahăr invertit: 0,04 %;

e) numărul de puncte stabilit la alineatul (2) nu depășește în total 22 și nici nu depășește:

- 15 pentru conținutul de cenușă;

- 9 pentru tipul de culoare, stabilit prin metoda Institutului pentru tehnologie agricolă din Brunswick (denumită în continuare, "metoda Brunswick");

- 6 pentru culoarea soluției, stabilită prin metoda Comisiei internaționale pentru uniformizarea metodelor de analiză a zahărului (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) (denumită în continuare "metoda ICUMSA").

2. Un punct corespunde cu:

a) 0,0018 % conținut de cenușă, stabilit prin metoda ICUMSA la 280 Brix;

b) 0,5 unități de tip de culoare, stabilite prin metoda Brunswick;

c) 7,5 unități ale culorii soluției, stabilite prin metoda ICUMSA.

3. Metodele pentru stabilirea factorilor menționați la alineatul (1) sunt cele utilizate pentru stabilirea factorilor din cadrul măsurilor de intervenție.

1.6. Conditii de calitate ale rosiilor in suc propriu

Produsul « roșii în suc propriu » este obținut din : roșii proaspete, sare 1 %, ambalat în recipiente închise ermetic și tratate termic(sterilizate).

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Aspectul tomatelor	Intregi, de aceeasi varietate, apropiate ca marime, culoare și grad de coacere ; se admit max. 30% tomate crapate.	SR 1754/94
Culoare	Tomate: rosie sau rosie galbuie, caracteristica soiului, nu se admit tomate patate, se admit pete verzi în jurul pedunculului în cazul în care acestea sunt caracteristice soiului în stadiul de coacere industrial. Suc: rosu portocaliu, până la rosu caramiziu.	SR 1754/94
Gust și miros	Caracteristice tomatelor fierte ; nu se admite gust și miros strain (de fermentat, de mușegai, etc.).	SR 1754/94
Corpuri straine	Lipsa	SR 1754/94

Caracteristici fizico-chimice	Conditii de admisibilitate	Metoda de
-------------------------------	----------------------------	-----------

(Conform Ordin 362/670/107 din 2002)			analiza
Substanta uscata solubila (in suc), la 20°C	% Grd. refr.	Min. 5	SR ISO 2173 :2008
Continutul total de rosii raportat la masa neta	%	Min. 50	STAS 5951/83
Clorura de sodiu	%	Max. 1,5	SR 8613-3/2009
Plumb	Mg/kg	Max. 1	SR EN 14082/2003
Cupru	mg/kg	Max. 5	SR EN 14082/2003
Staniu in recipiente din sticla	mg/kg	Max. 50	SR EN 14082/2003

Caracteristici microbiologice		Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Drojii si mucegaiuri	ufc/g	<10	SR ISO 21527-1,2:2009
Bacterii aerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95

Nivelurile maxime de contaminanti: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanti radioactivi, reziduri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislatia tarii in care produsul este pus pe piata.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectueaza in caz de litigiu. Caracteristicile respective se garanteaza de producator.

1.7 Conditii de calitate pentru conserva de carne de porc

Produsul « conserva din carne de porc » este obtinut din : carne de porc, grasime, aspic, amidon si sare ambalat in recipiente inchise ermetic si tratate termic(sterilizate).

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate
Aspect	Compact, textura omogena, continand mici bucati de grasime animala in masa produsului si aspic la suprafata
Culoare	Caracteristica ingredientelor folosite, fara portiuni incolore sau gel in masa produsului
Gust si miros	Caracteristica ingredientelor folosite, fara gust si miros strain

Caracteristici fizico-chimice	Conditii de admisibilitate
Continut de carne, min. %	60
Continut de grasime, max %	20
Continut de aspic, max. %	20
Continut de sare, max. %	2
Continut de amidon, max. %	3,5

Caracteristici microbiologice	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
-------------------------------	----------------------------	-------------------

Bacterii aerobe	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924/95

Nivelurile maxime de contaminanti: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanti radioactivi, reziduri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislatia tarii in care produsul este pus pe piata.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectueaza in caz de litigiu. Caracteristicile respective se garanteaza de producator.

1.8. Conditii de calitate pentru zacusca

Zacusca este obtinuta din: vinete (min.60%), ardei gras sau gogosar (min. 40%), ceapa (min 10%), ulei de floarea soarelui (4,264%), suc de rosii (4,7%), sare (1%), condimente (piper 0,036%). Produsul este ambalat in recipiente inchise ermetic si tratate termic (sterilizate).

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Aspectul produsului	Amestec de legume taiate, sanatoase, neatacate de boli sau daunatori, nedestramate, apropiate ca marime pe unitatea de ambalaj	SR 1754/94
Culoare	Specifica legumelor fierte	SR 1754/94
Gust si miros	Placut, caracteristic legumelor fierte. Fara gust si miros strain.	SR 1754/94
Corpuri straine	Lipsa.	SR 1754/94

Caracteristici fizico-chimice (Conform Ordin 362/670/107 din 2002)		Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Clorura de sodiu	max. %	1	SR 8613-3/2009
Aciditate totala, exprimata in acid acetic	max. %	0,5	SR ISO 750/2008
pH	unitati de pH	5	SR ISO 1842-2008
Impuritati minerale	%	Lipsa	STAS 5959-70
Substante grase	%	5,5 - 7	SR 8613-5/2009

Caracteristici microbiologice		Conditii de admisibilitate	Metoda de analiza
Drojdii si mucegaiuri	ufc/g	<10	SR ISO 21527-1,2/2009
Bacterii aerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924-95
Bacterii anaerobe mezofile	ufc/g	absent	SR ISO 8924-95

Nivelurile maxime de contaminanti: metale grele, micotoxine, pesticide, contaminanti radioactivi, reziduri de medicamente veterinare, trebuie sa fie in concordanta cu legislatia tarii in care produsul este pus pe piata.

Determinarea metalelor grele si analiza microbiologica se efectueaza in caz de litigiu. Caracteristicile respective se garanteaza de producator.

1.9. Conditii de calitate pentru miere

Mierea este un produs natural obtinut de albine in exclusivitate, din nectarul florilor sau din sucuri dulci de pe alte parti ale plantelor verzi, pe care acestea le recolteaza, le imbunatatesc cu substante proprii, le prelucreaza intr-un mod specific si le depoziteaza in celulele fagurilor din stup sub forma de miere.

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate
Culoare	galbena
Miros si gust	placut, dulce
Consistenta	uniforma fluida sau vascoasa

Caracteristici fizico – chimice	Conditii de admisibilitate
apa, % max.	20
Cenusa, % max.	0,5
Aciditate, ml NaOH solutie IN/100g, max.	4
Zahar reductor, exprimat in zahar invertit, % min.	70
Zahar usor hidrolizabil, exprimat in zaharoza, % max.	5
Indice diastazic, min.	10,9
Hidroxi metil furfural(HMF), mg/100 g, max	1,5*
Indice colorimetric, mm, max (pe scara Pfund)	-
Conductivitate electrica, micro Siemens X10 ² min	-
Substante insolubile in apa, max.	0,1
Agenti de falsificare(zahar invertit artificial, glucoza industriala sau alt hidrolizant de amidon, gelatina, clei de faina de cereale sau de alte produse amidonoase, coloranti artificiali, substante indulcitoare sintetice, etc)	lipsa

* La mierea livrata in borcane se admite un continut de HMF de max. 4 mg la 100 g.

Continutul maxim admis de reziduuri de pesticide, antibiotice si metale grele, precum si nivelul maxim de contaminare radioactiva trebuie sa se incadreze in normele oficiale sanitare si sanitar veterinare.

2. Conditii de ambalare si inscripționare

2.1. Conditii de ambalare si inscripționare pentru faina, malai si zahar

2.1.1. Conditii de ambalare pentru faina, malai si zahar

2.1.1.1. Ambalarea in pungi de 1 kg pentru faina, malai si zahar

Materialul de ambalat:

- pentru malai si zahar: hârtie albită și satinată, cu o folie sau doua, cu o densitate cuprinsă între 75 si 80 gr/m² sau din folie de polipropilenă de grosime de minim 30 microni;

- pentru faina: hârtie albită și satinată, cu o folie sau doua, cu o densitate cuprinsă între 75 și 80 gr/m²;

Pungile din polipropilenă vor avea fund plat și sunt inscripționate două fete, cea frontala (A) și cea posterioara (C). Pungile din polipropilena pot avea lipituri longitudinale pe una din fete.

Pungile de hartie sunt inscripționate pe toate cele 4 fete, respectiv cea frontala (A), cea posterioara (C) și cele două fete laterale (B - cea din dreapta, D - cea din stanga privind la fata A).

2.1.1.2. Ambalarea in pachete de 10 kg pentru faina, malai si zahar

Pungile de 1 kg vor fi ambalate impreuna in pachete de 10 kg, în folie de polietilenă transparentă.

2.1.1.3. Ambalarea pe paleti pentru faina, malai si zahar

Pachete de 10 kg vor fi ambalate și livrate pe paleți standard inveliti in folie de polietilenă transparentă.

2.1.2. Conditii de inscripționare a ambalajelor pentru faina, malai si zahar

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Pachetele trebuie să fie închise corespunzător. Pe pungile de 1 kg, pe pachetul de 10 kg și pe palet, furnizorul nu-și va trece coordonatele și sigla dacă nu este producător, ambalator sau distribuitor. Imprimarea informațiilor pe ambalaje trebuie să nu permita modificarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul utilizate nu trebuie să contamineze produsul.

2.1.2.1 Inscripționarea pungilor de 1 kg .

Fața frontala A: cuprinde următoarele informații atât pentru pungile de hartie cât și pentru cele de polipropilena:

- a) GVERNUL ROMÂNIEI (cu majuscule),
- b) MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE (cu majuscule),
- c) AGENȚIA DE PLATI ȘI INTERVENȚIE PENTRU AGRICULTURĂ (cu majuscule),
- d) produsul continut de punga (fond alb, caractere negre ARIAL, corp de litera 24)
- e) mențiunea "Ajutor din partea Uniunii Europene 2012" (caractere negre pe fond alb), alături de emblema Uniunii Europene, conform instrucțiunilor referitoare la dimensiuni și culori din R 807/2010 anexa 2;
- f) mențiunea "Nu este de vanzare" (caractere negre pe fond alb, corp de litera minim 18);
- g) greutatea netă a produsului din punga;

Fata dorsala C – la pungile de hartie cuprinde aceleasi informatii ca fata frontala A, iar la pungile de polipropilena informatiile de mai jos:

- a) numele și adresa producătorului;
- b) țara de proveniență;
- c) lot fabricație nr.
- d) numele și adresa ambalatorului, dacă este altul decât producătorul;
- e) țara de ambalare;
- f) lot ambalare nr.
- g) numele și adresa distribuitorului, dacă este altul decât producătorul și ambalatorul.
- h) informații nutriționale pentru 100 g produs
- i) modalitatea de pregătire pentru consum,
- j) A se păstra în spații curate, uscate și aerisite, la temperatura de 20°C±5°C

k) A se consuma de preferință înainte de (termen de valabilitate sub forma zz/ll/aaaa : se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera max.18).

l) ATENȚIE ! Acest produs nu este de vânzare.

m) semnele specifice pentru protecția mediului

Fața laterală B (numai la pungile de hartie):

a) produsul conținut de pungă;

b) greutatea netă a produsului din pungă;

c) numele și adresa producătorului;

d) țara de proveniență;

e) lot fabricație nr.

f) numele și adresa ambalatorului, dacă este altul decât producătorul;

g) țara de ambalare;

h) lot ambalare nr.

i) numele și adresa distribuitorului, dacă este altul decât producătorul și ambalatorul.

Fața laterală D (numai la pungile de hartie):

a) produsul conținut de pungă;

b) greutatea netă a produsului din pungă;

c) produs obținut prin măcinarea (se indică produsul macinat, după caz, pentru făina și malai) sau produs obținut din (se indică din ce este obținut, pentru zahăr)

d) Conține gluten (numai pentru făina).

e) Conținut de cenușă maxim 0,65 % (numai pentru făina)

Informații nutriționale pentru 100 g produs	
Valoare energetică:kj /kcal
Proteine.....	g
Glucide.....	g
Lipide.....	g

f)

g) A se păstra în spații curate, uscate și aerisite, la temperatura de 20°C±5°C

h) A se consuma de preferință înainte de (termen de valabilitate sub forma zz/ll/aaaa : se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera max.18).

i) ATENȚIE ! Acest produs nu e de vânzare.

j) Semnele specifice pentru protecția mediului:

- aruncă la coș
- reciclabil (22/PAP)
- punctul verde

Pungile de polipropilena la malai și zahăr vor avea numai fața A și C.

2.1.2.2 Inscrisiunea pachetelor de 10 kg și a paletelor

Pachetele de 10 kg cât și paletii care sunt ambalați în folie de polietilenă transparentă, nu trebuie etichetați.

Inscrisiunea se face numai în cazul în care nu este vizibilă inscripționarea de pe toate fețele pungilor de 1 kg, pe o singură față a pachetului sau paletului, după cum urmează mai jos.

a) GUVERNUL ROMÂNIEI (cu majuscule),

b) MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE (cu majuscule),

c) AGENȚIA DE PLĂȚI ȘI INTERVENȚIE PENTRU AGRICULTURĂ (cu majuscule),

d) se menționează produsul din pachet sau palet (fond alb, caractere negre, corp de litera 24);

e) mențiunea "Ajutor din partea Uniunii Europene 2012" (caractere negre pe fond alb), alături de emblema Uniunii Europene conform instrucțiunilor referitoare la dimensiuni și culori menționate de R 807/2010 anexa 2;

f) mențiunea "Nu este de vânzare" (caractere negre pe fond alb, font minim 18);

g) greutate netă pachet sau palet, numărul de ambalaje de consum individual în pachet sau numărul de pachete și numărul de ambalaje de consum individual pe palet, greutatea pachetului de consum individual conținut;

h) numele și adresa producătorului: se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera min. 20;

i) numele și adresa ambalatorului, dacă este altul decât producătorul: se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera 20;

j) numele și adresa distribuitorului, dacă este altul decât producătorul și ambalatorului: se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera 20;

k) termen de valabilitate sub forma zz/ll/aaaa : se tipărește pe fond alb cu caractere negre, corp de litera 20.

2.1.3 Termenul de valabilitate

Faina alba de grau și malaiul extra trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni de la fabricare și de minim 5 luni din momentul recepționării la depozitele organismului desemnat.

2.2. Condiții de ambalare și inscripționare pentru paste făinoase

2.2.1. Condiții de ambalare pentru paste făinoase

2.2.1.1. Ambalaje de 0,5 kg pentru paste făinoase

Pastele făinoase trebuie ambalate în pungi de 500 de grame, dintr-un material recunoscut de unitățile de analiză autorizate ca fiind potrivit pentru ambalarea pastelor făinoase.

2.2.1.2. Condiții pentru ambalajele de transport

Pungile de 0,5 kg vor fi împachetate în pachete de câte 20 de pungi fiecare cu folie de polietilenă sau în cutii de carton protejate să nu se desfacă, prin înfolierea cu o bandă de hârtie adezivă sau bandă de plastic cu cleme, cu respectare cerințelor de inscripționare pentru ambalajul colectiv opac.

Ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără defecte mecanice, destinate ambalării de produse alimentare, să nu conțină substanțe dăunătoare sau alte mirosuri străine și să asigure păstrarea calitatii și integrității produsului.

Transportul se face pe palet standard, infoliați în folie transparentă.

2.2.2. Condiții privind inscripționarea ambalajelor pentru paste făinoase

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Pachetele trebuie să fie închise corespunzător. Pe pungile de 0,5 kg, pe pachetul de 10 kg sau pe palet, operatorul economic contractant nu-și va trece coordonatele și sigla, dacă nu este producător, ambalator sau distribuitor. Imprimarea informațiilor pe ambalaje trebuie să nu permită modificarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul utilizate nu trebuie să contamineze produsul.

2.2.2.1. Inscrisiunea ambalajelor de 0,5 kg

Ambalajele de 0,5 kg trebuie să fie inscrite cu următoarele elemente, grupate în două zone, după cum urmează:

Prima zonă va cuprinde:

- a) GUVERNUL ROMÂNIEI (cu majuscule);
- b) MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE (cu majuscule);
- c) AGENȚIA DE PLĂTI ȘI INTERVENȚIE PENTRU AGRICULTURĂ (cu majuscule);
- d) denumirea și tipul produsului;
- e) mențiunea "Ajutor din partea Uniunii Europene 2012" (caractere negre pe fond alb), alături de emblema Uniunii Europene conform instrucțiunilor referitoare la dimensiuni și culori menționate de R 807/2010 anexa 2;
- f) mențiunea "Nu este de vânzare" (caractere negre pe fond alb, corp de literă min. 18);
- g) conținutul net exprimat în unități de greutate, pentru pachetele individuale și numărul de pachete individuale conținute, pentru cutiile de carton;
- h) denumirea și adresa producătorului,
- i) denumirea și adresa ambalatorului (dacă este altul decât producătorul);
- j) distribuitorul (dacă este altul decât producătorul și ambalatorul);
- k) lotul de producție;
- l) țara de origine.
- m) termenul de valabilitate exprimat în cifre cu structura /ll/aaaa precedat de mențiunea "A se consuma înainte de";

A doua zonă va cuprinde cel puțin următoarele informații:

- a) compoziția;
- b) informații nutriționale pentru 100 g produs;
- c) informații privind protecția mediului și reciclarea ambalajelor

2.2.2.2 Inscrisiunea cutiilor de carton și a paletelor

Conform punctului 2.1.2.2. de mai sus.

2.2.3. Termenul de valabilitate

Pastele făinoase trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni de la fabricare și de minim 5 luni din momentul recepționării la depozitele organismului desemnat.

2.3. Condiții de ambalare și inscrite pentru ulei

2.3.1. Condiții privind ambalarea uleiului

Materialele de ambalaj și ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără defecte mecanice, să nu conțină substanțe dăunătoare sau alte mirosuri străine, și să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Toate materialele de ambalaj precum și ambalajele care intră în contact direct cu alimentele trebuie să aibă atestatele corespunzătoare.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

2.3.1.1. Condiții privind sticlele de 1 kg

Ambalarea pentru consum individual se face în butelii de sticlă de plastic cu capacitatea de 1 litru, ca cele aflate în circuitul comercial și trebuie să fie avizate de Ministerul Sănătății.

2.3.1.2. Conditii pentru ambalajele de transport

Sticlele de plastic de 1 litru vor fi ambalate impreuna cate 6 în folie de polietilenă transparentă iar pachetele de 6 sticle vor fi ambalate mai multe pe paleți standard cu folie de polietilenă transparentă.

2.3.2. Inscrisiunea ambalajelor pentru ulei

Inscrisiunile trebuie să fie estetice și lizibile. Ambalajele trebuie să fie închise corespunzător. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile. Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscrișiunea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

2.3.2.1 Inscrisiunea etichetelor pentru sticlele de 1 litru

Etichetarea trebuie să cuprinda trei zone cu informații tipărite. Prima va cuprinde cel puțin următoarele informații :

- a) GVERNUL ROMÂNIEI (cu majuscule);
- b) MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE (cu majuscule);
- c) AGENȚIA DE PLATI ȘI INTERVENȚIE PENTRU AGRICULTURĂ (cu majuscule) ;
- d) denumirea și tipul produsului (fond alb, caractere negre Arial, corp litera 24);
- e) mențiunea "Ajutor din partea Uniunii Europene 2012" (caractere negre pe fond alb), alături de emblema Uniunii Europene conform instrucțiunilor referitoare la dimensiuni și culori menționate de R 807/2010 anexa 2;
- f) mențiunea "Nu este de vânzare" (caractere negre pe fond alb, corp litera min. 18);
- g) conținutul net exprimat în unități de greutate sau volum pentru lichide;

A doua zona trebuie să cuprinda și următoarele informații:

- a) denumirea și tipul produsului;
- b) conținutul net exprimat în unități de volum, pentru lichide;
- c) produs obținut din/prin
- d) termenul de valabilitate exprimat în cifre cu structura //l/aaaa precedat de mențiunea "A se consuma înainte de ";
- e) denumirea și adresa producătorului,
- f) lotul de producție;
- g) țara de origine.
- h) denumirea și adresa ambalatorului (daca este altul decât producătorul);
- i) țara de ambalare;
- j) lotul de ambalare
- k) denumirea și adresa distribuitorului (daca este altul decât producătorul și ambalatorului);

A treia zona va cuprinde următoarele informații :

- a) compoziția;
- b) informații nutriționale pentru 100 g produs ;
- c) informații privind protecția mediului și reciclarea ambalajelor
- d) informații privind păstrarea și depozitarea;

2.3.2.2 Inscrisiunea pachetelor de 6 litri și a paletilor

Pachetele de 6 litri cât și paleții care sunt ambalati în folie de polietilenă transparentă, nu trebuie etichetați. Inscrisiunea se face numai în cazul în care mențiunile de pe ambalajelor individuale conform punctului 2.1.2.2. de mai sus, nu sunt vizibile.

2.3.3. Termen de valabilitate

Uleiul trebuie să aiba un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni din momentul recepționării la depozitele organismului desemnat.

2.4. Conditii de ambalare si inscripționare a ambalajelor pentru rosii in suc propriu, conserve de carne de porc si zacusca

2.4.1 Conditii de ambalare

2.4.1.1. Conditii privind cutiile metalice pentru rosii in suc propriu, conserve de carne de porc si zacusca

Ambalarea se va face în cutii metalice complet lacuite la interior, fara pete de rugina sau exfolieri ale peliculei protectoare.

Cutiile metalice cu continut, trebuie să fie închise corespunzător (ermetic), sterilizate, sa nu prezinte modificari exterioare, bombaj sau scurgeri de continut. Ele trebuie sa fie asemanatoare cu cele aflate in circuitul comercial si confectionate din material recunoscut de unitățile de analiză autorizate ca fiind potrivit pentru ambalare de produse alimentare si avizate de Ministerul Sanatatii.

Furnizorul va deține și trebuie sa fie în măsură să prezinte certificatul de calitate conform, cu ocazia controalelor A.P.I.A. la locul de ambalare.

Materialul de ambalaj trebuie depozitat în condiții care să prevină deteriorarea calității, și trebuie verificat constant înainte de utilizare.

Materialul de ambalat trebuie să fie curat, uscat, în stare bună, fără insecte sau mirosuri anormale, capabile să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Toate materialele de ambalaj precum și ambalajele destinate pentru contactul direct cu alimentele trebuie să aibă atestatele corespunzătoare.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

Capacitatea cutiei de rosii in bulion :

- volum 800 ml
- continut net (masa neta) 800 g,
- continut rosii raportat la masa neta – min. 50%.

Capacitatea cutiei de carne de porc: continut net (masa neta) 300 g,

Capacitatea cutiei de zacusca:

- volum 420 ml
- continut net (masa neta) 400 g

2.4.1.2. Conditii pentru ambalajele de transport conserve rosii in suc propriu, conserva de carne de porc si zacusca

Cutiile metalice vor fi grupate cate 6 in pachete din folie de polietilenă transparentă care la randul lor vor fi infoliate pe paleti cu polietilena transparenta.

2.4.2. Conditii de inscripționare

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile.

Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

2.4.2.1. Inscripționarea cutiilor

Inscripționarea cutiilor trebuie să cuprindă informațiile de la 2.3.2.1.

2.4.2.2. Inscripționare pachetelor de 6 cutii și a paletelor

Se face numai în cazul în care nu este vizibilă inscripționarea de pe cutiile de conserva, conform cerințelor de la 2.1.2.2.

2.4.3. Termen de valabilitate

Conservele de roșii în suc propriu, de carne de porc și de zacusca, trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni din momentul recepționării în depozitele organismului desemnat.

2.5. Condiții de ambalare și inscripționare a ambalajelor pentru miere

2.5.1. Condiții privind ambalarea

2.5.1.1. Cerințe privind recipientele de plastic (pet) pentru miere

Mierea va fi ambalată în recipiente de plastic (pet) de 0,250 kg conținut net. Ambalajele trebuie să fie închise corespunzător.

Materialele de ambalat și ambalajele trebuie să fie curate, uscate, fără defecte mecanice, să nu conțină substanțe dăunătoare sau alte mirosuri străine și să asigure calitatea și durabilitatea produsului.

Toate materialele de ambalaj precum și ambalajele destinate pentru contactul direct cu produsul trebuie să aibă atestatele corespunzătoare legislației în vigoare.

Materialele de ambalare și ambalajele trebuie să fie depozitate în condiții în care să nu scadă calitatea mierii, iar înainte de utilizare să fie verificate din punct de vedere al defectelor, curățeniei și mirosului.

2.5.1.2. Cerințe pentru ambalajele de transport

Recipientele de 0,250 kg trebuie să fie împachetate în cutii care să conțină 24 de recipiente, așezate în suporturi de carton. Cutiile vor fi protejate să nu se desfacă, prin înfolierea cu folie termocontractibilă.

Cutiile vor fi ambalate și livrate pe paleți standard, infoliați cu folie de polietilenă transparentă.

2.5.2. Condiții de inscripționare

Inscripționările trebuie să fie estetice și lizibile. Toate informațiile necesare trebuie să fie tipărite astfel încât să fie imposibilă schimbarea sau îndepărtarea lor fără a lăsa urme vizibile.

Cerneala sau tușul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie să contamineze produsul.

Inscripționarea recipientilor de 0,250 kg trebuie să cuprindă informațiile de la 2.3.2.1.

Inscripționare cutiilor de 24 recipiente și a paletelor se face numai în cazul în care nu este vizibilă inscripționarea de pe recipienti din plastic, conform cerințelor de la 2.1.2.2.

2.5.3. Termen de valabilitate

Mierea trebuie să aibă un termen de valabilitate de cel puțin 6 luni din momentul livrării și recepționării la depozitele organismului desemnat.