



REGULAMENTUL  
transporturilor de mărfuri perisabile

din 09.12.1999

Monitorul Oficial al R.Moldova nr.39-41/130 din 13.04.2000

\* \* \*

Notă: Vezi [Hot.Guv. nr.597 din 21.10.2009](#) privind unele măsuri de executare a [Legii nr.21-XVIII din 18 septembrie 2009](#) (pct.1 - se transferă Ministerului Transporturilor și Infrastructurii Drumurilor competențele ce țin de domeniul transporturilor și cele ce țin de domeniul infrastructurii drumurilor, exercitate anterior de Agenția Transporturi și, respectiv, de Ministerul Construcțiilor și Dezvoltării Teritoriului)

Notă: Vezi [Hot.Guv. nr.1084 din 24.09.2008](#) cu privire la reorganizarea unor organe centrale de specialitate ale administrației publice (pct.1 - se instituie Agenția Transporturi prin reorganizarea Ministerului Transporturilor și Gospodăriei Drumurilor și Administrației de Stat a Aviației Civile)

Notă: Vezi [Hot.Guv. nr.357 din 23.04.2005](#) privind măsurile de reorganizare a unor ministere și autorități administrative centrale ale Republicii Moldova (pct.1 - se reorganizează Ministerul Transporturilor și Comunicațiilor, prin separarea funcțiilor ce țin de domeniul telecomunicațiilor, în Ministerul Transporturilor și Gospodăriei Drumurilor)

APROB:  
Ministrul transporturilor  
și Comunicațiilor  
al Republicii Moldova  
\_\_\_\_\_ V. Cheibaș  
9 decembrie 1999

## I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Prezentul Regulament este elaborat de Ministerul Transporturilor și Comunicațiilor în conformitate cu Codul transporturilor ([Legea organică nr.116-XIV din 29.07.98](#), M.O. nr.90-91, 1998, art.581) și Regulamentul transporturilor auto de mărfuri, aprobat în modul stabilit.

2. Prezentul Regulament reflectă specificul transporturilor de mărfuri perisabile și este obligatoriu pentru toate părțile participante la organizarea acestor transporturi.

3. Prezentul Regulament stabilește modul organizării transportării mărfurilor perisabile cu transportul auto pe teritoriul Republicii Moldova în trafic urban, suburban, interurban.

4. Sub noțiunea de mărfuri perisabile se subînțeleg produsele supuse unei alterări rapide în condițiile mediului și care cer condiții speciale de transportare și protecție de acțiunea asupra lor a temperaturilor înalte și joase ale aerului exterior și un termen de realizare în conformitate cu documentele normative pentru acest gen de produse.

5. La mărfurile perisabile se referă:

- produsele de proveniență vegetală: fructe, pomușoare, legume, ciuperci, plante vii: puietți, material de înmulțire și săditor, pomicol, viticol și arbuști fructiferi, stoloni de căpșuni, flori vii și tăiate etc.;

- produsele de proveniență animală: carnea și produsele din carne de diferite animale și păsări, pește, icre, lapte, ouă, etc.;

- produsele prelucrate: produse lactate, grăsimi, diferite fructe congelate, mezeluri, cașcaval, unt, etc.;

6. Transportarea mărfurilor perisabile între state se efectuează în temeiul coordonării preliminare cu organul de stat al Republicii Moldova și cu Serviciul Veterinar de Stat al Republicii Moldova, incluzând

regulile corespunzătoare de încărcare a mărfurilor și perfectarea certificatelor veterinare (pentru produsele de origine animală) și a certificatelor igienice.

Produsele alimentare importate în Republica Moldova pot fi transportate pe teritoriul ei după achitarea taxelor vamale cu condiția ca termenul lor de valabilitate să nu depășească 2/3 din termenul stabilit de standarde, avînd pe etichete și ambalaj informația respectivă în limba de stat.

7. Pentru fiecare mijloc de transport se eliberează "Carnet de corespundere pentru vehicul", de către Î.S."Inspectoratul Transporturilor Auto".

Materialul rulant alocat pentru transportarea mărfurilor (produselor) perisabile trebuie să fie în stare tehnică bună, utilat pentru transportarea acestui gen de produse și să corespundă normelor sanitare și standardelor naționale.

Materialul rulant trebuie să fie curat, uscat, fără mirosuri străine și să aibă pașaport sanitar și înscirerea cu indicarea genului de mărfuri, pentru care este destinat.

Transportarea produselor alimentare perisabile și excesiv de perisabile în transport izotermic în lipsa refrigerării nu se admite.

*[Pct.7 modificat prin [Ordinul Ministerului Transporturilor și Comunicațiilor nr.27 din 11.03.2002](#), în vigoare 23.05.2002]*

8. La transportarea mărfurilor perisabile agenții de transport, expeditorii și destinatarii de mărfuri sînt obligați să respecte cerințele sanitaro-igienice în vigoare și trebuie să fie asigurați cu încălțăminte și îmbrăcăminte specială, mănuși, etc.

9. Mărfurile perisabile trebuie să fie prezentate pentru transportare în stare transportabilă și să corespundă după calitate, ambalaj și marcare cerințelor stabilite de standardele naționale și alte documente normative în vigoare ale Republicii Moldova.

Sînt obligatorii: certificatul de conformitate, de calitate, igienic și fitosanitar, factura de expediție și certificatul veterinar (pentru produsele de origine animală), în care sînt indicate data și ora încheierii procesului tehnologic, data și ora expirării termenului de realizare, temperatura păstrării.

Ambalajul trebuie să fie în stare bună, rezistent, curat și admis de Ministerul Sănătății pentru contactul produselor alimentare.

La cererea agentului de transport sau șoferului-expeditor expeditorul (destinatarul) mărfurilor este obligat să prezinte pentru controlul stării mărfurilor și ambalajului standardele sau condițiile tehnice respective.

10. După descărcarea mărfurilor perisabile destinatarul este obligat să spele materialul rulant și în caz de necesitate să efectueze dezinfectarea lui.

## **II. CARNE, SUBPRODUSE ȘI SEMIFABRICATE DIN CARNE**

11. Prezentul Regulament preconizează condițiile de transportare a cărnii, subproduselor și semifabricatelor din carne în trafic urban și suburban.

12. Expeditorul de mărfuri este obligat să prezinte pentru transportare carnea, subprodusele și semifabricatele din carne cu o temperatură în conformitate cu anexa 1. Expeditorul de mărfuri este obligat să fixeze în factura de expediție temperatura mărfurilor prezentate pentru transportare.

13. Carnea, subprodusele, semifabricatele din carne se transportă în autorefrigeratoare, automobile izotermice sau automobile-furgoane dotate cu instalații refrigeratoare.

14. Încărcarea cărnii, subproduselor și semifabricatelor din carne, inclusiv atîrnarea cărnii refrigerate sau răcite pe cîrlige în caroseria materialului rulant, trebuie să fie efectuată cu forțele și mijloacele expeditorului de mărfuri, iar descărcarea - de către destinatarul mărfurilor.

Agenții de transport conform contractului de transportare pot participa la încărcare și descărcare, atribuind aceste funcții șoferilor.

Reprezentanții furnizorului și destinatarului produselor, inclusiv șoferii, care îndeplinesc funcțiile de încărcare-descărcare, trebuie să dețină carnetul medical, echipamentul sanitar, să fie instruiți igienic.

15. Mărfurile congelate (carnea, subprodusele, slănina), produsele din carne în ambalaj trebuie să fie stivuite compact de către expeditorul de mărfuri în caroseria automobilului.

Carnea răcită refrigerată pe carcase trebuie să fie atîrnată pe cîrlige.

**16.** Primirea pentru transportare de la expeditor și predarea către destinatar a mărfurilor din carne în ambalaj cu greutatea marcată se efectuează de către agentul de transport conform numărului de locuri fără atîrnare; primirea și predarea cărnii în blocuri, pe carcase și semicarcase, subproduselor - după numărul de locuri și greutate, primirea și predarea mezelurilor, cărnii afumate, semifabricatelor din carne - în ambalaj sub sigiliul expeditorilor de mărfuri la prezentarea certificatului de conformitate, certificatului de calitate, certificatului veterinar, igienic și fitosanitar.

La mezeluri și carnea afumată se admite menționarea în facturile de expediție a mărfurilor a numărului și datei eliberării certificatului veterinar întreprinderii pentru lotul de producție produsă în schimbul concret.

**17.** Destinatarul mărfurilor trebuie să prezinte, iar agentul de transport să restituie expeditorului ambalajul inventar deșert în termenul stabilit în contractul dintre furnizor și cumpărător.

### **III. LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE**

**18.** Laptele se transportă fără ambalaj cu automobile-cisterne specializate sau în ambalaj cu autorefrigeratoare, automobile izotermice sau automobile-furgoane dotate cu instalații de refrigerare.

Produsele lactate se transportă în ambalaj.

Agenții de transport trebuie să aloce pentru transportarea laptelui și produselor lactate în ambalaj material rulant specializat cu regim de temperatură ce se reglează în dependență de durata transportării, tipul ambalajului și temperatura aerului exterior.

**19.** La transportarea laptelui și produselor lactate cu automobilul - furgon la adresa unui destinatar expeditorul este obligat să sigileze marfa.

**20.** Expeditorul de mărfuri este obligat să prezinte mărfurile pentru transportare în următoarele tipuri de ambalaj autorizate de Ministerul Sănătății pentru contact cu produsele alimentare:

- laptele vărsat - în bidoane metalice cositorite și cisterne sigilate de expeditorul de mărfuri;
- laptele, frișca, chefirul, iaurtul și alte produse lactate integre - ambalate în sticle, pachete de hîrtie "tetra-pac" , "tetra-bric" și în ambalaj de polietilenă plasate în lăzi și coșuri speciale metalice și din masă plastică și peliculă de polietilenă cîte 10 litri;
- smîntîna, brînză de vacă, pasta din brînză de vacă la cîntar - în bidoane metalice cositorite sigilate de expeditorul de mărfuri, iar cele ambalate, inclusiv brînzica, în ambalaj de masă plastică;
- brînză de oaie - în ambalaj din masă plastică și din lemn.

Ambalajul destinat pentru transportarea produselor lactate, inclusiv brînzeturile, grăsimile animaliere și înghețata, trebuie să corespundă standardelor naționale și documentelor normative în vigoare și să fie autorizat de Ministerul Sănătății.

**21.** La prezentarea pentru transportarea cu un automobil a laptelui și produselor lactate în divers asortiment la adresa cîtorva destinatari expeditorul trebuie din timp, pînă la sosirea automobilului, să grupeze marfa pentru destinatari și să efectueze încărcarea la un post.

**22.** Expeditorul mărfurilor restituie destinatarului ambalajul deșert în conformitate cu cerințele sanitare în vigoare.

**23.** Expeditorul mărfurilor este obligat să prezinte laptele pentru transportare fără ambalaj de la fabrica de lapte la o temperatură a laptelui nu mai mare de +6°C.

Temperatura laptelui prezentat spre transportare de la fabricile orășenești de lapte la întreprinderile de comerț și alimentație publică nu trebuie să depășească +6°C.

Expeditorul mărfurilor în factura de expediție indică data și ora finisării procesului tehnologic, data și ora expirării termenului de realizare, de asemenea temperatura păstrării.

**24.** Primirea spre transportare de la expeditor și predarea către destinatar a laptelui și produselor lactate în ambalaj se efectuează de către agenții de transport la prezentarea certificatului calității după numărul de bidoane, butoaie, de asemenea lăzi și coșuri umplute conform documentației normative.

Primirea și predarea laptelui în cazul transportului fără ambalaj se efectuează sub sigiliul expeditorului de mărfuri.

Laptele și produsele lactate trebuie să fie însoțite de certificate igienice, fitosanitare, veterinare în conformitate cu regulile stabilite de Serviciul Veterinar de Stat al Republicii Moldova.

**25.** Expeditorul de mărfuri (fabrica orășenească de lapte) este obligat să efectueze:

- controlul existenței și integrității plombei expeditorului pe gurile de acces ale cisternelor și conductelor deversoare;
- scoaterea plombelor;
- deschiderea gurilor de acces ale cisternelor înainte de încărcare și închiderea lor după încărcare;
- conectarea și deconectarea manșoanelor de la cisternă;
- turnarea în cisternă;
- plombarea gurilor de acces și conductelor deversoare ale cisternelor;
- spălarea și dezinfectarea pe dinăuntru și pe dinafară a cisternei după vărsarea laptelui;
- nota în foaia de parcurs sau pașaport despre prelucrarea sanitară, timpul efectuării prelucrării sanitare;
- încălzirea cu apă fierbinte și aburi a gurilor de acces și țevilor în timp de iarnă.

#### **IV. PEȘTE ȘI PRODUSE DIN PEȘTE**

**26.** Peștele și produsele din pește se transportă cu transport special ce asigură păstrarea calității cu respectarea temperaturii corpului peștelui nu mai înalte de  $-9^{\circ}\text{C}$  cu indicarea în factura de expediție a datei congelării, temperaturii produsului și datei ambalării cu eliberarea certificatului calității.

**27.** Transportarea peștelui înghețat se admite doar în ambalaj. Peștele trebuie să fie ambalat în lăzi din lemn și masă plastică, butoaie și ambalaj de masă plastică etc., autorizate de Ministerul Sănătății pentru ambalarea acestor produse. Lăzile în părți trebuie să fie îmbrăcate cu o fișie de ambalaj din fier sau cablu, iar coșurile, cutiile, baloturile și sacii legați strâns cu frînghie. Ambalajul înăuntru trebuie să fie așternut cu rogojină curată, hîrtie sau alt material izolator. Peștele de calitate superioară și fileul din pește se ambalează doar în lăzi așternute înăuntru cu material izolator.

**28.** Peștele refrigerat se transportă în lăzi de lemn sau butoaie. Pe fundul ambalajului și pe fiecare rînd de pește trebuie să fie presărat un strat de gheață curată fărămițată mărunt. În butoaie și lăzi trebuie să fie orificii pentru scurgerea apei de la topirea gheții.

Peștele refrigerat trebuie să aibă temperatura în grosul cărnii lîngă coloana vertebrală de la  $-2^{\circ}\text{C}$  pînă la  $+5^{\circ}\text{C}$ . În certificatul calității trebuie să fie indicat: data și ora finalizării procesului tehnologic, data și ora expirării termenului de realizare, temperatura păstrării.

**29.** Peștele sărat și scrumbia trebuie să fie ambalate în butoaie din lemn și masă plastică.

**30.** Peștele afumat la rece, uscat și alte produse din pește se transportă doar în ambalaj, care este bun pentru prelucrare.

**31.** Peștele viu se transportă în cisterne special utilizate și în containere cu aerație. Se admite transportarea în apă din apeduct, care conține clor, cu condiția aerației preliminare în decursul a 30-50 minute. Raportul dintre pește și apă în cisterne și containere cu sistem de aerație forțată (la transportarea molitruului, plăcii și altor pești de apă dulce) 1:2, fără aerație - 1:3. Peștele de mare se transportă doar cu aerație forțată, raportul dintre pește și apă fiind de 1:10.

**32.** Încărcarea în automobile a peștelui și produselor din pește în ambalaj se efectuează în rînduri compacte. Peștele înghețat se transportă în ambalaj dur. Încărcarea produselor din pește sărat în ambalaj se efectuează în dependență de mărimea locurilor, însă nu mai mult decît în două rînduri în înălțime.

**33.** Durata transportării peștelui viu nu trebuie să depășească 8 ore în cazul temperaturii aerului atmosferic nu mai înalte de  $+10^{\circ}\text{C}$  fără schimbarea apei. În cazul unei temperaturi mai înalte apa trebuie răcită cu ajutorul gheții, iar durata transportării se reduce pînă la 6 ore. După 6 ore apa se schimbă.

**34.** Documentul veterinar de însoțire pentru pește și produsele din pește trebuie să fie adevărîta veterinară de forma stabilită, eliberată de serviciul veterinar teritorial la locul de expediere, precum și certificatul de conformitate, igienic și fitosanitar.

#### **V. CARTOFI, LEGUME ȘI CULTURI BOSTĂNOASE**

**35.** Prezentul capitol al Regulamentului prevede condițiile transporturilor urbane și suburbane de cartofi, legume și culturi bostănoase:

- de la întreprinderile agricole, asociațiile de gospodării țărănești (fermieri), organizații de achiziționare ale cooperativelor de consum la întreprinderile de comerț, alimentație publică, depozite de legume și la întreprinderile de prelucrare;

- de la depozitele de legume la întreprinderile de comerț și alimentație publică.

**36.** La transportarea cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase agenții economici, expeditorii și destinarii de mărfuri sînt obligați să întreprindă măsuri în vederea protecției cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase de deteriorări mecanice, precipitații atmosferice, acțiunea temperaturilor joase și înalte.

**37.** Expeditorul trebuie să prezinte mărfurile pentru transportare în ambalaj bun, curat, uscat, fără miros străin, care corespunde cerințelor standardelor naționale în conformitate cu anexa, și însoțite de factura de expediție, certificat de calitate sau certificat igienic, în care se va indica conținutul rezidual de nitrați, pesticide, elemente toxice, micotoxine.

Cartofii și legumele expediate de întreprinderile agricole, asociațiile de gospodării țărănești (fermieri) și organizațiile de achiziționare ale cooperației de consum pot fi primiți spre transportare în ambalaj nestandard, care asigură integritatea lor în timpul transportului.

**38.** Cartofii, legumele și culturile bostănoase se transportă în autorefrigeratoare, automobile izotermice, automobile-furgoane sau automobile cu platformă deschisă.

Selectarea materialului rulant pentru transportarea cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase se efectuează de către agenții de transport, luîndu-se în vedere temperatura aerului exterior și durata transportului.

**39.** Cartofii, legumele și culturile bostănoase transportate în automobile cu platforma deschisă la temperatura aerului mai joasă de 0°C trebuie să aibă o izolare termică aplicată de către expeditor. Conform contractului de transportare agenții de transport pot lua asupra lor cheltuielile pentru mijloacele de izolare termică a mărfurilor.

**40.** Materialul rulant alocat de agenții de transport pentru transportarea cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase trebuie să fie dotat cu tachelajul necesar: prelată și frînghii.

În cazul transporturilor permanente de varză și culturi bostănoase bordurile caroseriei și remorcilor trebuie să fie ridicate pînă la înălțimea de 1,4m, iar în cazul transportării altor legume și cartofilor - pînă la înălțimea de 0,9m de la podea.

**41.** Expeditorul mărfurilor trebuie să așeze lăzile, sacii cu legume și cartofi în caroseriile automobilelor în rînduri compacte fără intervale între locurile de marfă.

**42.** Expeditorul de mărfuri trebuie să prezinte spre transportare culturile bostănoase în stare proaspătă, curate, fără deteriorări mecanice și de către vătămători sau boli, uniforme din punct de vedere al maturității, ambalate conform standardelor naționale în ambalaj bun, rezistent, uscat cu suprafața interioară netedă, fără miros străin în concordanță cu anexa 2.

**43.** În perioada achizițiilor și realizărilor în masă se admite transportarea pepenilor verzi și galbeni, dovlecilor, dovleceilor în vrac.

La transportarea pepenilor verzi și soiurilor rezistente de pepeni galbeni fără ambalaj pe podeaua caroseriei se așterne un strat de paie cu grosimea nu mai mică de 10 cm sau rogojini, prelată, pînză de sac etc.

Înălțimea vracului de pepeni verzi trebuie să fie nu mai mare de 1,3-1,4 m. Pepenii verzi se plasează în rînduri, însă nu mai multe de trei. Între rînduri se aștern paie sau alt material pentru ambalare.

**44.** Primirea pentru transportare de la expeditori și predarea către destinatar a cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase se efectuează de către agenții economici la cîntar la prezentarea facturii de expediție, certificatului de calitate, certificatului fitosanitar și igienic cu indicarea conținutului rezidual de nitrați, pesticide, elemente toxice, micotoxine, radionuclizi, precum și a certificatului de conformitate.

**45.** La transportarea cartofilor și legumelor într-un automobil cîtorva destinatari expeditorul este obligat să le așeze în caroserie în așa mod ca să asigure posibilitatea descărcării întregului asortiment de mărfuri solicitat de fiecare destinatar.

**46.** La transportarea cartofilor, legumelor și culturilor bostănoase în containere sau automobile -

furgoane la adresa unui destinatar mărfurile trebuie să fie expediate sub sigiliul expeditorului.

**47.** Cartofii, legumele și culturile bostănoase transportate în scopuri furajere în sectorul zootehnic trebuie să fie însoțite de adeverință veterinară, eliberată în modul stabilit.

## **VI. PRODUSE POMICOLE, BACIFERE ȘI STRUGURI**

**48.** Regulamentul prevede condițiile transporturilor locale de fructe, pomușoare și struguri:

- de la întreprinderile agricole, asociațiile de gospodării țărănești (fermieri), organizații de achiziționare ale cooperăției de consum spre organizațiile de comerț, alimentație publică și depozite;
- de la stațiile de cale ferată, porturi maritime și aeroporturi, asociații agroindustriale și agrare de desfacere, bazele lor de achiziție și desfacere spre întreprinderile de comerț și alimentație publică;
- de la depozitele de legume spre întreprinderile de comerț și alimentație publică.

**49.** La transportarea fructelor, pomușoarelor și strugurilor agenții de transport, expeditorii și destinatarii de mărfuri sînt obligați să asigure primirea facturii de expediție, certificatului de calitate, fitosanitar și igienic, în care se va indica conținutul rezidual de pesticide, nitrați, micotoxine, radionuclizi, elemente toxice, precum și a certificatului de conformitate, să întreprindă măsuri de protecție a lor de deteriorări mecanice, precipitații atmosferice, acțiunea temperaturilor joase și înalte.

**50.** Fructele, pomușoarele și strugurii se transportă cu automobile izotermice, automobile-furgoane, automobile (autotrenuri) cu platformă deschisă, care asigură starea lor calitativă și integritatea.

Materialul rulant pentru transportarea fructelor, pomușoarelor și strugurilor este selectat de agenții de transport, luîndu-se în vedere temperatura aerului exterior, durata transportării și transportabilitatea producției.

Materialul rulant alocat trebuie să fie curat, fără miros străin, de asemenea trebuie să fie asigurat cu prelată și frînghii.

**51.** Pentru transportarea fructelor, pomușoarelor și strugurilor la o temperatură a aerului exterior mai jos de 0°C agenții de transport trebuie, de regulă, să alocă automobile cu caroserii izotermice. La transportarea cu automobile cu platformă deschisă sau automobile-furgoane expeditorul trebuie să asigure izolarea termică a mărfurilor.

Agenții de transport conform contractului de transportare pot lua asupra lor izolarea termică a încărcăturii cu achitarea cheltuielilor pentru mijloacele de izolare termică din contul expeditorului.

**52.** Expeditorul trebuie să prezinte pentru transportare fructele, pomușoarele, strugurii în stare proaspătă, curată, fără deteriorări mecanice, nevătămate de dăunători sau boli, uniforme din punct de vedere al maturității, ambalate în conformitate cu standardele naționale și alte documente normative în vigoare în Republica Moldova, în ambalaj bun, dur, uscat, cu suprafața interioară netedă, fără miros străin conform anexei 3.

**53.** În perioada achizițiilor în masă și realizării se admite transportarea merelor în vrac.

Bordurile automobilelor și remorcilor trebuie să fie ridicate pînă la înălțimea de 1,4 m de la podeaua caroseriei.

**54.** Pentru transportarea fructelor, pomușoarelor, strugurilor expeditorul este obligat să transmită agentului de transport împreună cu factura de expediție certificatul calității și certificatul igienic în care să fie indicate rezultatele investigațiilor conținutului de pesticide, nitrați, elemente toxice, micotoxine, radionuclizi, termenul de păstrare și stării calitative a mărfurilor și ambalajului cu trimiterea la standardul național respectiv și alte documente normative în vigoare în Republica Moldova. Certificatul calității se întocmește în ziua prezentării și se legalizează prin ștampila expeditorului de mărfuri, care poartă răspundere de calitatea mărfurilor și ambalajului.

**55.** Expeditorul trebuie să așeze lăzile cu fructe, pomușoare, struguri în caroseriile automobilelor în rînduri compacte fără intervale între ele.

**56.** La transportarea fructelor în lăzi deschise fără capac între rînduri trebuie să fie plasat un scut de mărimea caroseriei sau cîteva scuturi, respectiv, de mărimi mai mici.

Lăzile se așează în 3-4 rînduri în așa mod ca rîndul de sus să proemineze de asupra bordului caroseriei automobilului nu mai mult decît o jumătate din înălțimea sa, se leagă cu frînghie și se acoperă cu prelată.

**57.** La transportarea strugurilor în lăzi închise lăzile trebuie să fie stivuite nu mai mult decît în 9 rînduri.

Rîndul de sus se bate în scînduri (cîte trei scînduri la fiecare ladă).

Caroseria automobilului se acoperă cu prelată.

**58.** Pomușoarele în ambalaj ușor la transportare se plasează în containere, coșuri sau se fixează în alt oricare mod ce va exclude deteriorarea produselor.

**59.** Agenții de transport primesc spre transportare de la expeditor și predau destinatarului fructele, pomușoarele, strugurii la cîntar la prezentarea certificatului fitosanitar, inclusiv privind prezența pesticidelor, nitraților, micotoxinelor, radionuclizilor, elementelor toxice.

Produsele menționate destinate, în scopuri furajere, sectorului zootehnic trebuie să fie însoțite de adeverință veterinară eliberată în modul stabilit.

La transportarea în containere sau automobile-furgoane la adresa unui destinatar marfa trebuie să fie expeditată sub sigiliul expeditorului.

**60.** La transportarea fructelor, pomușoarelor și strugurilor cu un automobil cîtorva destinatari expeditorul este obligat să le așeze în caroseria automobilului în așa mod ca să fie asigurată descărcarea întregului asortiment de mărfuri adresat fiecărui destinatar, de asemenea să elibereze facturi de expediție fiecărui destinatar.

**61.** Transportul materialului de înmulțire, săditor pomicol și arbuști fructiferi se face cu mijloace de transport, căptușite cu paie, în care se pun rădăcinile și se așează oblic cu partea aeriană în sens contrar direcției de mers a vehiculului. Se recomandă să se acopere cu prelată, mai ales la transportul pe distanțe mari. Cînd nu există pericol de îngheț, paiele sau alte materiale în care se introduc rădăcinile, se umectează.

Materialul de înmulțire și săditor pomicol și viticol se ambalează în baloturi, greutatea maximă a cărora nu trebuie să depășească 80 kg. Astfel de balot conține 80-100 pomi de 1 an (vergi) sau 200-250 puietți, marcote sau butași. Balotul se etichetează cu o etichetă, pe care se scrie numărul de ordine al balotului, numele și adresa destinatarului, numele și adresa expeditorului.

Ca regulă generală pe tot timpul transportării materialului săditor acesta trebuie ferit de uscăciune, care provoacă deshidratarea și de temperaturi sub 0°C, care distrug imediat rădăcinile active.

Materialul săditor horticol va circula însoțit de următoarele acte:

- factura și procesul-verbal de recepție cantitativă și calitativă;
- certificatul de valoare biologică (copii);
- buletinul fitosanitar de liberă circulație, numărul căruia se trece pe factură.

## **VII. TORTURI, PRĂJITURI ȘI ALTE ARTICOLE FĂINOASE CU CREMĂ**

**62.** Transportarea torturilor, prăjiturilor și altor articole făinoase cu cremă se efectuează în baza certificatului de calitate, în care va fi indicată data și ora finalizării procesului tehnologic, data și ora termenului limită de realizare, temperatura păstrării.

Nu se admite transportarea în comun a torturilor, prăjiturilor și altor articole făinoase cu cremă cu produse nealimentare, precum și cu produse, care au miros specific puternic și cu pîinea proaspătă.

**63.** Expeditorul de mărfuri este obligat să prezinte torturile spre transportare în cutii de carton și ambalaj din masă plastică autorizate de Ministerul Sănătății, înfășurate cu panglică încleiată. Cutiile se așează în caroserie în cîteva rînduri după înălțimea caroseriei. Articolele în bucăți mărunte (prăjiturile ș.a.) trebuie să fie așezate într-un rînd în înălțime pe tarabe din metal acoperite cu capac.

Toate tarabele se numerotează în conformitate cu [Regulamentul transporturilor auto de mărfuri](#).

**64.** Expeditorul trebuie să prezinte pentru transportare articolele de cofetărie și făinoase cu cremă cu o temperatură de la 0°C pînă la +6°C, iar înghețate - nu mai mult de 10°C, și însoțite de factura de expediție, certificatul calității, precum și certificatele igienic și fitosanitar.

**65.** Agenții de transport trebuie să aloce pentru transportarea torturilor, prăjiturilor și altor articole făinoase cu cremă automobile izotermice sau automobile-furgoane înzestrate cu instalații refrigeratoare cu pașaport sanitar.

**66.** Primirea pentru transportare de la expeditor și predarea către destinatar a articolelor făinoase

cu cremă se efectuează de către agenții de transport conform denumirilor și numărului de cutii sau tarabe umplute în concordanță cu standardele.

**67.** Încărcarea și descărcarea articolelor făinoase cu cremă trebuie să se efectueze atent, fără lovitură și zdruncinări bruște.

**68.** Prelucrarea sanitară a caroseriei materialului rulant trebuie să fie efectuată de către agenții de transport.

**69.** Tarabele pentru transportarea torturilor, prăjiturilor și altor articole făinoase cu cremă sînt ambalaj inventar al expeditorului mărfurilor.

Expeditorul mărfurilor trebuie să efectueze prelucrarea sanitară a tarabelor.

## **VIII. REGULILE DE TRANSPORTARE A MĂRFURILOR PERISABILE ÎN TRAFIC INTERURBAN**

**70.** Mărfurile perisabile se transportă cu mijloacele de transport auto în stare răcită, refrigerată, congelată, adînc congelată, precum și în stare proaspătă.

**71.** Pentru asigurarea păstrării mărfurilor perisabile expeditorii de mărfuri, agenții de transport și destinarii de mărfuri sînt obligați să organizeze activitatea precisă și coordonată de planificare, pregătire și efectuare a acestor transporturi.

Transporturile în masă a mărfurilor perisabile se efectuează conform contractelor, graficelor coordonate între furnizori, consumatori și agenții de transport.

**72.** Materialul rulant alocat pentru transportarea mărfurilor perisabile trebuie să fie curat și să corespundă cerințelor stabilite și să fie dotat cu instalații în vederea înregistrării temperaturii. Instalația frigorifică, instalațiile portante și închizătoarele ușilor trebuie să fie în stare tehnică bună, caroseriile automobilelor izotermice și automobilelor refrigeratoare trebuie să asigure menținerea regimului de temperatură fixat.

**73.** Mărfurile perisabile trebuie să fie prezentate pentru transportare în stare transportabilă, să corespundă după calitate, ambalaj și marcare cerințelor stabilite de standardele naționale sau documentele normative în vigoare în Republica Moldova și să fie însoțite de certificatul de conformitate, certificatul de calitate, în care să fie scris termenul de valabilitate, condițiile de păstrare, iar legumele și fructele de asemenea de certificatele igienic și fitosanitar, inclusiv vizînd conținutul de pesticide, micotoxine, nitrați, radionuclizi, elemente toxice, factură de expediție, certificatul veterinar (pentru produsele de origine animală). La cererea agentului de transport sau șoferului expeditor expeditorul (destinatarul) mărfurilor este obligat pentru controlul stării mărfurilor sau ambalajului să prezinte standardele naționale sau documentația normativă.

Ambalajul pentru mărfurile perisabile trebuie să corespundă condițiilor sanitar-igienice de transportare, să păstreze calitatea, aspectul lor exterior și să protejeze mărfurile de deformare.

**74.** Temperatura în caroseria refrigeratorului la transportarea mărfurilor perisabile trebuie să corespundă datelor indicate în rubricile 3 și 4 ale anexei 3.

**75.** În stare proaspătă se transportă fructele și legumele, care nu cer menținerea unui regim anumit de temperatură, însă necesită o aerisire permanentă sau periodică.

Fructele și legumele proaspete în timpul aflării în drum (din momentul încheierii încărcării și pînă la începutul descărcării) nu mai mult de 6 ore pot fi transportate în perioada de primăvară, vară și toamnă în cazul temperaturii exterioare nu mai joase decît 0°C cu material rulant specializat acoperit cu prelată și cu aerisire.

**76.** În cazul transportării mărfurilor congelate temperatura aerului în caroseria materialului rulant autorizat de organele supravegherii sanitaro-epidemiologice de stat pentru transportarea produselor alimentare trebuie să se mențină la nivelul ce corespunde temperaturii mărfurilor la momentul primirii spre transportare cu devieri în limita de 3°C.

În cazul cînd marfa nemijlocit după transportare este consumată, se admite conform permisiunii în scris a expeditorului majorarea treptată a temperaturii mării în timpul transportării pînă la temperatura, la care se efectuează consumul.

**77.** În dependență de particularitățile mărfurilor și prelucrării lor termice șoferul este obligat în



timpul de vară să efectueze în prealabil pînă la încărcarea mărfii refrigerarea caroseriei refrigeratorului, iar în timp de iarnă/încălzirea caroseriei pînă la temperatura indicată în rubricile 3, 4 din anexa 3.

Temperatura în caroseria refrigeratorului înainte de încărcare și temperatura mărfii în perioada încărcării se fixează de către expeditor și șofer în fișa de control. Fișele de control al temperaturii (anexa 5) se fabrică de către agentul de transport și se întocmesc în 2 exemplare (unul se înmînează destinatarului, al doilea - rămîne anexat la foaia de parcurs).

La transportarea mărfurilor perisabile cu autorefrigeratoare șoferul este obligat periodic să controleze temperatura în caroserie și permanent să mențină regimul de temperatură la nivelul fixat la încărcare și rezultatele măsurărilor temperaturii să le înscrie în fișa de control.

Mărfurile perisabile se primesc spre transportare, dacă termenul admis de transportare a lor (transportabilitatea) stabilit de documentația normativă va fi mai mic decît termenul limită de transportare indicat în p.86 al prezentului Regulament.

**78.** Plasarea corectă a mărfurilor perisabile în caroserie este una din condițiile principale la asigurarea păstrării în timpul transportării și folosirii depline a capacității materialului rulant.

Expeditorul de mărfuri poartă răspundere de plasarea corectă și stivuirea mărfurilor în caroseria automobilului.

**79.** Fructele și legumele în ambalaj închis trebuie să fie așezate compact la nivelul marginii ambalajului ca să nu se lovească în timpul transportării.

Pomușoarele, strugurii, fructele sămînțoase (mere, pere) și sîmburoase (prune, caise, piersici etc.), roșiile, pepenii verzi și galbeni trebuie să fie în fiecare lot uniforme din punct de vedere al gradului de maturitate.

Agentul de transport are dreptul să controleze starea a pînă la 5% din locurile prezentate pentru transport prin verificarea și măsurarea temperaturii mărfii. Deschiderea încărcăturii, ambalarea ulterioară după control se efectuează de către expeditorul de mărfuri. Mărfurile în ambalaj termic nu se deschid.

Încărcătura, care nu corespunde după calitatea ambalajului, marcare și prelucrarea termică cerințelor stabilite, nu se primește spre transportare pînă la lichidarea defectelor depistate în timpul controlului.

**80.** Așezarea lăzilor cu fructe și legume trebuie să se efectueze în așa mod ca distanța dintre pod (suport) și rîndul superior de încărcătură să fie nu mai mic de 30-35cm și să nu fie spațiu între stiva de mărfuri și peretele posterior al caroseriei.

În cazurile cînd lungimea lăzilor nu este multiplă lungimii caroseriei, trebuie să fie create condiții, care ar împiedica deplasarea încărcăturii. Materialele necesare în acest scop sînt prezentate și instalate de către expeditorul mărfurilor.

**81.** Carnea și produsele din carne în trafic interurban se transportă doar:

a) în stare refrigerată - supuse după disecarea carcaselor refrigerării pînă la temperatura în grosimea mușchilor lîngă os de la 0°C pînă la +4°C, avînd o suprafață uscată cu pojghița uscată fără urme de mucegai, mucus și umezire;

b) în stare congelată - supuse congelării pînă la temperatura în grosimea mușchilor lîngă os nu mai înaltă de -8°C.

Transportarea cărnii proaspăt tăiate și adînc congelate în stare de dezghețare se interzice.

**82.** Carnea congelată și alte produse congelate se așează în caroserie în stive compacte cu folosirea la maximum a volumului caroseriei. În același mod se stivuiesc și lăzile cu produsele din carne congelată.

Mărfurile refrigerate în ambalaj (păsări tăiate, salamuri, afumături), precum și fructele, legumele se așează în stive. Bovina, porcina, ovina și carnea de vițel răcită și refrigerată se încarcă în caroserie doar atîrnată de cîrlige.

Bucățile de carne pe carcase nu trebuie să se atingă una de alta, de podeaua și pereții caroseriei.

**83.** Transportarea produselor din carne congelate în comun cu cele refrigerate sau răcite, precum și a cărnii răcite cu cea refrigerată nu se admite.

Nu se admite transportarea cu același automobil în comun cu alte produse a următoarelor mărfuri:

1) peștele congelat și refrigerat;

- 2) scrumbia, peștele sărat, icrele;
- 3) peștele afumat, peștele uscat la aer, la soare;
- 4) carnea refrigerată;
- 5) carnea afumată;
- 6) toate tipurile de cașcaval;
- 7) fructele cu aromă puternică (portocale, lămâi, mandarine, pepeni galbeni);
- 8) legumele cu miros puternic (ceapă, usturoi);
- 9) drojdiile de brutărie.

De consecințele încărcării într-un automobil a acestor mărfuri răspunde expeditorul de mărfuri.

**84.** Carnea și produsele din carne se primesc pentru transportare doar la prezentarea certificatului de calitate și certificatelor veterinare eliberate de organele supravegherii veterinare de stat.

Șoferul automobilului, care transportă produse animaliere, nu are dreptul să iasă în cursă fără certificatul veterinar eliberat de expeditorul mărfurilor.

Plantele vii, florile, bulbii, fructele, semințele etc. expediate din localitățile, unde este anunțată carantină, se primesc spre transportare la prezentarea de către expeditor pentru fiecare partidă a autorizațiilor și certificatelor de carantină eliberate de Inspectoratul de Stat pentru Carantina Fitosanitară al Ministerului Agriculturii și Industriei Prelucrării.

**85.** Transportarea mărfurilor perisabile cu automobile-refrigeratoare se efectuează sub sigiliul expeditorului, care răspunde de calitatea, cantitatea, asortimentul mărfurilor expediate, greutatea, și corespunderea lor cerințelor sanitare.

Expeditorul de mărfuri poartă răspundere de scăderea calității mărfurilor transportate nerefrigerate în prealabil pînă la temperatura indicată în anexa 3 cu condiția respectării de către agentul de transport a regimului de temperatură fixat în caroseria autorefrigeratorului, termenului de transportare a mărfurilor, precum și integritatea sigiliului expeditorului.

**86.** Agentul de transport poartă răspundere de păstrarea mărfurilor și sigiliului în drum, precum și de transportarea mărfurilor în termenul stabilit și calitatea mărfurilor, dacă pierderea calității sau reducerii calității au avut loc în rezultatul încălcării regimului de temperatură în timpul transportării, defecțiunii instalației frigorifere sau reținerii în drum din vina agentului de transport. Agentul de transport poartă răspundere egală pentru transportarea mărfurilor de rînd cu expeditorul.

**87.** Agenții de transport sînt obligați să transporte mărfurile ușor alterabile conform destinației, reieșind din parcursul mediu în 24 de ore 350 km. Dacă mărfurile ușor alterabile se transportă la o distanță de peste 350 km, după automobil se întăresc 2 șoferi și parcursul mediu în 24 ore se stabilește 600 km.

Termenul - limită de transportare a mărfurilor se calculează din momentul încheierii încărcării și întocmirii documentelor pînă în momentul sosirii automobilului la destinatarul de mărfuri.

În cazul cînd destinatarul de mărfuri nu asigură descărcarea la timp sau schimbă punctul destinației, el poartă răspundere de reducerea calității mărfurilor provocate de staționarea automobilului în punctul de destinație sau majorarea termenului de transportare din cauza schimbării punctului de destinație.

**88.** La sosirea în punctul de destinație șoferul prezintă destinatarului factura de expediție, fișa de control al temperaturii și documentele de însoțire ale expeditorului de mărfuri, certificatul de calitate, iar pentru legume și fructe de asemenea și certificatele fitosanitare, în care să fie indicate rezultatele investigațiilor conținutului de pesticide, nitrați, elemente toxice, micotoxine, radionuclizi și termenul păstrării, precum și certificatul de conformitate și alte documente stabilite de legislația în vigoare.

Destinatarul de mărfuri face înscrierile necesare în facturile de expediție despre primirea mărfurilor, deschide autorefrigeratorul și împreună cu șoferul măsoară temperatura în caroseria refrigeratorului, temperatura mărfurilor și face înscrierea în fișa de control a temperaturii. Aceste înscrieri se legalizează prin semnăturile destinatarului și șoferului, după ce destinatarul începe descărcarea autorefrigeratorului.

Un exemplar al fișei de control al temperaturii rămîne la destinatarul mărfurilor, al doilea se anexează la foaia de parcurs.

După descărcarea mărfurilor perisabile destinatarul de mărfuri este obligat să curețe caroseria

materialului rulant și în conformitate cu cerințele veterinar-sanitare, să spele sau să efectueze dezinfectarea ei. Despre spălarea și dezinfectarea materialului rulant destinatarul face notă în documentul de livrare.

**89.** În cazul transporturilor de mărfuri perisabile animaliere în trafic interurban transportul auto trebuie să fie prelucrat la punctul de spălare și dezinfectare din Varnița nu mai rar decât o dată în zece zile; în cazul exportului producției - înainte de expedierea fiecărui lot de mărfuri.

**90.** La transportarea mărfurilor perisabile șoferul autorefrigeratorului este obligat:

a) să controleze corectitudinea încărcării și plasării mărfurilor în caroseria refrigeratorului și în cazul depistării incorectitudinii plasării mărfurilor să ceară lichidarea neajunsurilor observate. Indicațiile șoferului în partea lichidării neajunsurilor observate sînt obligatorii pentru expeditorul de mărfuri;

b) să controleze corespunderea datelor fixate despre temperatura mărfurilor înainte de încărcare, termenul de transportare, starea calitativă a mărfurilor și ambalajului în certificatul prezentat de expeditorul de mărfuri sau certificatul calității, precum și în fișa de control al temperaturii;

c) să urmărească curățirea deplină a caroseriei automobilului de către destinatar după descărcarea mărfurilor, iar în caz de necesitate să ceară spălarea și dezinfectarea ei;

d) să prezinte pentru control reprezentanților destinatarului de mărfuri și organelor de control fișa de control (anexa 5) cu notele despre temperatura măsurată în drum;

e) în cazul prezenței semnelor scăderii potențiale a calității produselor transportate să înștiințeze agentul de transport din imediata apropiere pentru chemarea reprezentanților acestei întreprinderi, organului de control și reprezentanților rețelei de comerț pentru soluționarea problemei cu privire la posibilitatea transportării ulterioare sau transmiterii mărfurilor organelor locale spre realizare;

f) să mențină regimul de temperatură indicat în anexa 3, iar în cazul transportării legumelor și fructelor nerefrigerate în prealabil să ridice în drum temperatura în caroserie pînă la cea indicată în anexă.

## **IX. CONTROLUL ASUPRA RESPECTĂRII REGULILOR STABILITE DE TRANSPORTARE A MĂRFURILOR**

Controlul asupra respectării regulilor stabilite de transportare a mărfurilor cu mijloace de transport auto pe teritoriul Republicii Moldova este exercitat de organul respectiv al administrației publice centrale de specialitate și organele administrației publice locale în limita competenței lor (art.53 al [Codului transporturilor auto](#)), precum și Serviciul Sanitaro-Epidemiologic de Stat al Republicii Moldova.

## **X. RESPONSABILITATEA AGENȚILOR DE TRANSPORT CE PARTICIPĂ LA TRANSPORTAREA MĂRFURILOR**

1. Responsabilitatea agenților de transport pentru transporturile îndeplinite necalitativ și cu întârziere, pentru păstrarea mărfurilor transportate, se determină în concordanță cu [Codul transporturilor auto al Republicii Moldova](#) și legislația în vigoare.

2. În problemele neprevăzute de prezentul Regulament este necesar de a se călăuzi de [Codul transporturilor auto al Republicii Moldova](#) și [Regulamentul transporturilor auto de mărfuri](#).

Anexa 1

### **Temperatura cărnii, subproduselor și semifabricatelor din carne prezentate pentru transportare**

Nr. d/r	Denumirea produselor	Temperatura produselor prezentate spre transportare °C
1	2	3
<b>Carnea</b>		

	<b>a) congelată:</b>	
1.	de bovine	nu mai înaltă de -6
2.	de ovine	nu mai înaltă de -6
3.	de porcine	nu mai înaltă de -6
4.	blocuri de carne	nu mai înaltă de -6
5.	carne de pasăre, iepure	nu mai înaltă de -6
6.	subproduse	nu mai înaltă de -6
7.	grăsimi neprelucrate, slănină	nu mai înaltă de -8
	<b>b) refrigerată</b>	
8.	de bovine	de la 0 pînă la +4
9.	de ovine	de la 0 pînă la +4
10.	de porcine	de la 0 pînă la +4
11.	de pasăre, iepure	de la 0 pînă la +4
	<b>c) răcită</b>	
12.	de bovine	de la +4 pînă la +12
13.	de bovine și ovine în lapte	de la +4 pînă la +12
<b>Produsele din carne</b>		
14.	salam crud afumat, afumat și afumături	nu mai înaltă de +15
15.	salam fiert	de la +2 pînă la +6
16.	becon sărat	nu mai înaltă de +8
17.	carne sărată de porcine și bovine, produse din carne sărată	nu mai înaltă de +8
18.	grăsimi de animale, topite alimentare	de la -5 pînă la -8

**Notă:**

Carnea se transportă în material rulant pe carcase fără ambalaj. Produsele din carne se transportă în ambalaj.

Anexa 2

**Ambalarea produselor de proveniență vegetală**

	Tipul de ambalaj pentru produse	
	destinate consumului în stare proaspătă și păstrării	destinate industrializării
1	2	3
1. Cartofi	Containere, coșuri, lăzi-coșuri, saci. Transportarea cartofilor în vrac se admite în perioada achiziției și realizării în masă.	
2. Varză în căpățini, inclusiv varză roșie	Lăzi, containere, saci. Se admite transportarea fără ambalaj (în vrac pe așternut curat)	
3. Conopidă	Lăzi	
4. Ceapă, usturoi	Lăzi. La transportarea de la locul recoltării pînă la punctele de achiziție se utilizează ambalajul moale	
5. Morcovi, sfeclă	Lăzi, containere. Se admite transportarea rădăcinilor în ambalaj moale pentru consumul local	
6. Roșii brune		
7. Roșii coapte		

8. Castraveți	Lăzi, coșuri	
9. Ardei	Lăzi	
10. Vinete	Lăzi	
11. Pepeni galbeni	Containere,coșuri capacitate pînă la 50 kg. Transportarea în vrac se admite în perioada achiziției și realizării în masă. În fiecare unitate de ambalaj se plasează fructe de o mărime și aceeași calitate pomologică și comercială.	
12. Pepeni verzi	Containere, coșuri și fără ambalaj pe așternut de paie. Transportarea în vrac se admite în perioada achiziției și realizării în masă. Pepenii verzi se calibrează: mășcați - de la 25 cm în diametru și mai mult, medii - de la 20 pînă la 25 cm, mărunți - de la 15 pînă la 20 cm.	
13. Dovleci	Lăzi	
14. Fasole-păstăi		
15. Mazăre-boabe		
16. Verdeață	Lăzi	
17. Mere, pere, gutui	Lăzi, capacitatea 15-25 kg Lăzi, capacitatea 20-25 kg Lăzi, capacitatea 40,0-42,5 kg. La transportarea în rețeaua comercială merele mășcate și medii de calitate înții se ambalează cu învelirea fiecărui fruct în hîrtie subțire. Merele mărunte cu diametru pînă la 40mm pot fi ambalate în lăzi turnate. Rumeгуșul se așează la fundul lăzii și sub capac.	Lăzi, capacitatea 40,0-42,5 kg și fără ambalaj pe așternut din paie.
18. Vișine, cireșe	Coșuri, site, capacitatea pînă la 6 kg. Lăzi deschise, capacitatea pînă la 10 kg. Lăzi și coșuri pînă la 12 kg. Se ambalează turnate cu aranjarea rîndului superior	Lăzi și coșuri, capacitatea pînă la 12 kg (sitele și coșurile plate pot fi legate în pacuri)
19. Caise, piersici	Lăzi, coșuri, site, suporturi, capacitatea pînă la 12 kg. Fructele mășcate se plasează în lăzi în rînduri, iar cele medii și mărunte se toarnă cu aranjarea rîndului superior. Caisele și piersicii se așează la nivelul marginilor ambalajului cu proeminență spre centru. Înălțimea stratului 10-14 cm. Piersicii se calibrează: mășcate - peste 50 mm în diametru, medii -35-50 mm, mărunte - mai mici de 35mm.	
20. Prune, corcodușe	Lăzi, capacitatea 12-15kg, site, capacitatea pînă la 60kg, (sitele pot fi legate în pacuri) .	
21.Coacăză, agrișe	Coșuri, lăzi, capacitatea pînă la 10kg.	Lăzi, site, capacitatea pînă la 6kg.
22. Zmeură, căpșuni	Lăzi, coșuri, capacitatea pînă la 30kg. Lăzile și coșurile trebuie umplute cu proeminențe în centru. Nu se admite plasarea hîrtiei pe fundul și pereții laterali ai lăzii.	Lăzi, coșuri, capacitatea pînă la 5 kg.
23. Struguri	Site, capacitatea pînă la 7kg. (Sitele pot fi legate în pacuri).	

Anexa 3

**Regimul de temperatură în caroseria autorefrigeratorului  
utilizat la transportarea produselor alterabile**

Nr. d/r	Produsele	Temperatura în caroseria autorefrigeratorului, °C		Notă
		de la	pînă la	

1	2	3	4	5
1.	Produse congelate (carne, subproduse, carne de iepure, păsări, slănină, pește, produse congelate din ouă	nu mai înaltă de -12		
2.	Salamuri afumate	0	-3	
3.	Salamuri semiafumate	0	-3	
4.	Cașcavaluri crud afumate	+10	+8	
5.	Carne răcită	+10	+4	
6.	Carne și păsări răcite	0	-1	
7.	Grăsimi animale, topite, margarină, unt topit	0	-3	
8.	Unt	nu mai înaltă de -6		
9.	Lapte proaspăt și pasteurizat, produse lactate în sticle și în ambalaj tetra-pac	+5	0	Transportarea cu durată peste 12 ore nu se permite
10.	Lapte condensat și lapte-praf	+6	+2	
11.	Cașcavaluri diverse	+8	-2	
12.	Înghețată	nu mai înaltă de -14		
13.	Scrumbie puțin sărată în lăzi	nu mai înaltă de -6		
14.	Marinade, batog afumat și uscat, icre de pește (în afară de cele enumerate în p.15.)	0	-3	
15.	Icre de pește (negre proaspete, negre tescuite și de somon roșii, de pește mărunț foarte sărate)	0	-5	
16.	Pește refrigerat cu straturi de gheață	0	-1	
17.	Conserve din pește	+6	-1	
18.	Preserve din pește	0	-5	
19.	Pește afumat la cald congelat	nu mai înaltă de -8		
20.	Conserve diverse(cu excepția celor din pește)	+15	+20	
21.	Ouă			
	a) nesupuse prelucrării frigorifere	+8	+4	
	b) din frigider	+3	0	
22.	Drojii	0	+4	
22.	Articole din carne, pește și culinare congelate rapid, fructe și pomușoare, sucuri condensate din fructe	nu mai înaltă de -14		
24.	Ulei	+10	+2	
<b>Produse de proveniență vegetală</b>				
25.	Cartofi	+5	+20	
26.	Varză cu căpățini, inclusiv varză-roșie	0	+10	
27.	Varză-de-Bruxelles	+1	+12	
28.	Conopidă	+1	+8	
29.	Morcovi, sfeclă roșie	0	+8	

30.	Roșii brune	+8	+15	
31.	Roșii coapte	+4	+8	
32.	Castraveți, ardei	+5	+10	
33.	Vinete	+8	+10	
34.	Pepeni galbeni	+4	+10	
35.	Dovleci	0	+5	
36.	Dovlecei	+5	+10	
37.	Fasole-păstăi	+2	+8	
38.	Mazăre-boabe	+1	+5	
39.	Verdeață	0	+5	
40.	Mere, gutui	+3	+10	
41.	Pere	0	+5	
42.	Vișine, cireșe	0	+4	
43.	Caise	0	+3	
44.	Piersici	0	+7	
45.	Prune, corcodușe	0	+7	
46.	Căpșuni, agrișe, coacăză, zmeură	+1	+2	
47.	Struguri	+1	+8	
48.	Ananași	+8	+11	
49.	Banane (coapte nu deplin)	+11	+15	
50.	Citrice			
	a) portocale	+4		
	b) lămii necoapte	+8		
	c) lămii coapte	+2		
	d) mandarine	+2		
51.	Afine	0	+4	
52.	Ridiche	+1	+8	

**Notă:**

1. În cazul scăderii temperaturii aerului exterior mai jos decât este indicat în rubrica 4 transportul mărfurilor, în afară de cele indicate în punctele 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 24 cu autorefrigeratoare neutilate cu instalații de încălzire nu se admite.

2. În cazul scăderii temperaturii aerului exterior mai jos decât este indicat în rubrica 3 transportul mărfurilor, în afară de cele indicate în punctele 25-52 cu autorefrigeratoare neutilate cu instalații de încălzite nu se admite.

3. Pentru mărfurile transportate în perioada de iarnă în cazul scăderii temperaturii aerului exterior mai jos decât este marcat în rubrica 4 transportul se efectuează fără includerea instalației frigorifere.

Anexa 4

**GRUPELE**  
**de mărfuri perisabile, care pot fi transportate**  
**concomitent cu un automobil**

**Grupa I.**  
**Produsele congelate și refrigerate**

1. Carne de bovine și ovine congelată

2. Carne de porcine congelată
3. Subproduse congelate de categoria I (în afară de creieri) în ambalaj
4. Carne și subproduse congelate în blocuri
5. Păsări congelate
6. Slănină
7. Grăsime de bovine și ovine topită
8. Untură
9. Unt
10. Unt topit
11. Margarină
12. Produse congelate și din ouă

**Grupa 2.**  
**Produse refrigerate**

1. Mere iernatice
2. Prășade iernatice
3. Struguri

**Grupa 3.**  
**Produse refrigerate**

1. Mere și prășade văratice și tomnatice
2. Caise și piersici
3. Prune
4. Struguri
5. Vișine, cireșe
6. Agrișe
7. Coacăză

**Grupa 4.**  
**Produse refrigerate**

1. Roșii, verzi și roze
2. Conopidă
3. Varză albă

**Grupa 5.**  
**Produse refrigerate**

1. Ouă
2. Conserve în ambalaj termic din tinichea și sticlă

**Grupa 6.**  
**Produse uscate**

1. Produse uscate din ouă
2. Omletă deshidratată
3. Lapte - praf
4. Lapte praf degresat
5. Fructe uscate
6. Nuci
7. Lapte condensat
8. Lapte condensat în ambalaj ermetic din tinichea
9. Conserve în ambalaj ermetic din tinichea și sticlă



**F I Ş A**  
**controlului temperaturii**

Şoferul \_\_\_\_\_ autorefrigeratorul nr. \_\_\_\_\_, foaia de parcurs nr. \_\_\_\_\_  
(numele, pronumele)

1. Autorefrigerator încărcat cu \_\_\_\_\_ regimul de temperatură:  
(denumirea mărfii)

a) în caroseria autorefrigeratorului \_\_\_\_\_

b) a mărfii încărcate \_\_\_\_\_

semnăturile \_\_\_\_\_

expeditorul mărfii, şoferul, data, ora

2. Rezultatul măsurărilor temperaturii în timpul deplasării:

Nr. d/r	Data, ora	Denumirea punctului de control	Rezultatul măsurării temperaturii	Semnătura responsabilului care a măsurat temperatura	Notă
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

3. Rezultatele măsurărilor temperaturii la descărcare:

a) în caroseria autorefrigeratorului \_\_\_\_\_,

b) a mărfii descărcate \_\_\_\_\_

Semnăturile \_\_\_\_\_

destinatarul mărfii, şoferul, data, ora

**Lista**  
**actelor normative, care se abrogă în legătură cu aprobarea**  
**Regulamentului transporturilor de mărfuri perisabile.**

Secțiunile 30, 33, 34, 35, 47, 49, 58 ale Regulilor de transportare a mărfurilor cu transportul auto în R.S.S. Moldovenească, aprobate de către Ministerul Transportului Auto al R.S.S. Moldovenești (or. Chișinău Cartea Moldovenească, 1982).