CONDIŢIILE ŞI REGULILE DE TRANSPORTARE A MĂRFURILOR PERISABILE

1. Reguli generale la transportarea mărfurilor perisabile

Sub noţiunea de mărfuri perisabile se subânţeleg produsele supuse unei alterări rapide în condiţiile mediului şi care cer condiţii speciale de transportare şi protecţie de acţiunea asupra lor a temperaturilor înalte şi joase ale aerului exterior şi un termen de realizare în conformitate cu documentele normative pentru acest gen de produse.

La mărfurile perisabile se referă:

- ***produsele de provenienţă vegetală***: fructe, pomuşoare, legume, ciuperci, plante vii: puieţi, material de înmulţire şi săditor, pomicol, viticol şi arbuşti fructiferi, stoloni de căpşuni, flori vii şi tăiate etc;
- ***produsele de proveninţă animală***: carnea şi produsele din carne de diferite animale şi păsări, peşte, icre, lapte, ouă, etc.;
- ***produsele prelucrate***: produse lactate, grăsimi, diferite fructe congelate, mezeluri, caşcaval, unt, etc.;

Transportarea mărfurilor perisabile între state se efectuează în temeiul coordonării preliminare cu organul de stat al Republicii Moldova şi cu Serviciul Veterinar de Stat al Republicii Moldova, incluzând regulile corespunzătoare de încărcare a mărfurilor şi perfectarea certificatelor veterinare (pentru produsele de origine animală) şi a certificatelor igienice.

Produsele alimentare importate în Republica Moldova pot fi transportate pe teritoriul ei după achitarea taxelor vamale cu condiţia a termenul lor de valabilitate să nu depăşească 2/3 din termenul stabilit de standarde, având pe etichete şi ambalaj informaţia respectivă în limba de stat.

Pentru fiecare mijloc de transport se eliberează "Carnet de corespundere pentru vehicul". Materialul rulant alocat pentru transportarea mărfurilor (produselor) perisabile trebuie să fie în stare tehnică bună, utilat pentru transportarea acestui gen de produse şi să corespundă normelor sanitare şi standardelor naţionale.

Materialul rulant trebuie să fie curat, uscat, fără mirosuri străine şi să aibă paşaport sanitar şi înscrierea cu indicarea genului de mărfuri, pentru care este destinat.

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

La transportarea mărfurilor perisabile agenţii de transport, expeditorii şi destinatarii de mărfuri sînt obligaţi să respecte cerinţele sanitaro-igienice în vigoare şi trebuie să fie asiguraţi cu încălţăminte şi îmbrăcăminte specială, mănuşi, etc.

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

Sunt obligatorii: certificatul de conformitate, de calitate, igienic şi fitosanitar, factura de expediţie şi certificatul veterinar (pentru rodusele de origine animală), în care sînt indicate data şi ora încheierii procesului tehnologic, data şi ora expirării termenului de realizare, temperatura păstrării.

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

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

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

2. Acordul cu privire la transporturile internaţionale de mărfuri perisabile şi instalaţiile speciale pentru aceste transporturi (A.T.P.)

În scopul îmbunătăţirii condiţiilor de conservare a calităţii mărfurilor perisabile în cursul transportului şi, deci, de dezvoltare a comerţului cu asemenea bunuri, Comisia Economică pentru Europa a O.N.U. a elaborat un acord referitor la transporturile internaţionale ale produselor alimentare şi a altor mărfuri perisabile, precum şi la instalaţiile ce se folosesc în acest scop.

În conformitate cu această convenţie, toate instalaţiile cu care sunt dotate mijloacele de transport pentru a asigura un regim de temperatură dirijată (isoterme, refrigerente sau calorifice) trebuie să fie controlate de autorităţile competente din ţara unde sunt înregistrate şi înmatriculate. Această verificare se face înainte ca instalaţiile să intre în exploatare, periodic, din 6 în 6 luni şi ori de cîte ori doreşte s-o facă numita instituţie. Instituţiile nou construite în serie vor fi controlate obligatoriu printr-un sondaj care să cuprindă cel puţin 1% din numărul unei serii. După orice verificare, instituţia care a efectuat controlul eliberează un atestat în conformitate cu un model tip prevăzut în această convenţie.

Fiecare autovehicul rutier trebuie să aibă la bord un atestat sau o fotocopie a acestuia pentru a fi prezentat la cerere oricărui agent însărcinat cu asemenea control. Fiecare parte contractantă va recunoaşte valabilitatea atestatelor eliberate de autoritatea competentă dintr-un stat contractant.

Folosirea unui echipament sau altul depinde de fiecare autoritate sau întreprindere care are obligaţia să menţină temperatura pe toată durata transportului. Autorităţile pot lua şi alte măsuri care să conserve calitatea produselor prin menţinerea unei temperaturi corespunzătoare în timpul transportului sau la descărcare.

În orice caz, măsurile suplimentare nu trebuie să fie incompatibile cu angajamentele internaţionale cu privire la transporturile de mărfuri perisabile.

Dacă în cursul transportului nu au fost respectate prevederile acestui acord, atunci nimeni nu poate să dispună asupra produselor alimentare decît numai autorităţile competente din statul contractant, care pot să aprecieze compatibilitatea folosirii produselor în conformitate cu reglementările pe linie de igienă alimentară, existente pe teritoriul ţării respective.

Orice parte contractantă poate, în conformitate cu normele impuse de exigenţele igienei publice sau de profilaxie a animalelor, să interzică intrarea pe teritoriul său a produselor alimentare şi să fixeze unele condiţii de admitere a unor asemenea mărfuri.

Aceste prescripţii nu sunt obligatorii pentru cărăuş, decît în măsura în care a acceptat să furnizeze asemenea prestaţii legate de asigurarea respectării acestor reglementări.

Dacă transportul este supus prescripţiilor acestui acord şi dacă încărcarea a avut loc pe teritoriul unei ţări contractante, atunci respectarea lor de către expeditorul care a încheiat contractul sau în lipsa contractului de transport de persoana care a efectuat transportul este obligatorie.

Dispoziţiile acestui acord nu se aplică transporturilor terestre în containere, dacă acestea reprezintă o continuare a transportului maritim (excluziv în situaţia în care distanţa este mai mică de 150 km).

Orice parte contractantă poate lua orice măsură pe care o crede de cuviinţă, pentru a asigura respectarea prevederilor acestui acord.

Autorităţile competente au, însă, obligaţia de a informa părţile contractante asupra măsurilor luate în acest scop.

Dacă una din părţile contractante constată o infracţiune comisă de o persoană rezidentă pe teritoriul său, atunci aceasta informează cealaltă parte contractantă asupra infracţiunii constatate şi a sancţiunii aplicate.

Acordul dă dreptul părţilor contractante ca, prin înţelegeri bilaterale sau multilaterale, să convină clauze mai severe, atît cu privire la instalaţiile frigorifice, cît şi la temperatura ce trebuie menţinută în timpul transportului ca urmare a unor condiţii climaterice deosebite. Prevederile acestor înţelegeri se aplică numai părţilor participante la acordurile speciale menţionate.

Orice litigiu intervenit între două state contractante privind interpretarea aplicării prevederilor acestui acord va fi reglat pe calea negocierilor între părţi, iar în cazul că nu se va ajunge la înţelegere, se va apela la o comisie de arbitraj, aleasă de comun acord de părţile în litigiu. Dacă nu se poate ajunge la un acord cu privire la alegerea arbitrilor, se va apela la Secretarul General al Naţiunilor Unite care va nomina un arbitru, părţile urmînd să se supună deciziei acestui arbitru.

3. Definiţii şi norme ale mijloacelor de transport speciale[1]pentru transporturileproduselor alimentare perisabile

3.1 Mijloc de transport izoterm.

Miijloc de transport la care furgonul este construit cu pereţi izolanţi, inclusiv uşile, podeaua şi acoperişul, permiţînd intrarea schimburilor de căldură între interiorul şi exteriorul furgonului, astfel încât coeficientul global de transmisie termică (coeficient K) să permită intrarea mijlocului de transport într-una dintre categoriile următoare:

I_N = mijloc de transport izoterm normal,

- caracterizat printr-un coieficient K egal sau mai mic decît 0,70 W/mp grade

C;

l_R = mijloc de transport izoterm sporit, caracterizat prin:

- caracterizat printr-un coieficient K nu mai mare de 0,40 W/mp grade C;
- pereţi având grosimea de cel puţin 45 mm atunci cînd este vorba de mijloacele de transport cu o lăţime mai mare de 2,0 m.

Totuşi această a doua condiţie nu este cerută pentru mijloacele de transport concepute înaintea datei de intrare în vigoare a acestui amendament[3] şi construite înaintea acestei date sau în timpul perioadei de 3 ani care urmează acestei date.

3.2 Mijloc de transport refrigerator.

Mijloc de transport izoterm care, cu ajutorul unei surse de frig (gheaţă hidrică, cu sau fără adaos de sare; plăci eutectice; gheaţă carbonică, cu sau fără reglaj de sublimare; gaze lichefiate, cu sau fără reglare de evaporare etc.), alta decît un echipament mecanic sau cu „absorbţie”, permite scăderea temperaturii în interiorul furgonului gol şi o menţine în continuare pentru o temperatură exterioară medie de + 30 grade C:

la + 7 grade C	cel mult pentru clasa A;
la – 10 grade C	cel mult pentru clasa B;
la – 20 grade C	cel mult pentru clasa C; şi
la 0 grade C	cel mult pentru clasa D,

folosind agenţi frigorigeni şi amenajamente adecvate. Aceste mijloc de transport trebuie să aibă unul sau mai multe compartimente, recipiente sau rezervoare rezervate agentului frigorigen. Aceste echipamente trebuie:

- să poată fi încărcate sau reîncărcate de la exterior; şi
- să aibă o capacitate conform cu dispoziţiile paragrafului 34 din suplimentul 1 la anexa nr. 1.

Coieficientul K al mijlocului de transport din clasele B şi C trebuie în mod obligatoriu să fie egal sau mai mic decît 0,4 W/mp grade C.

1) Vagoane, camioane, remorci, semiremorci, conteinere şi altele asemănătoare.
2) În cazul cisternelor, expresia suprastructura reprezintă, în prezenţa definiţiei, cisterna însăşi.
3) Data intrării în vigoare a acestui amendament este 15 mai 19991.

3.3 Mijloc de transport frigorific.

Mijloc de transport izoterm, prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, individual sau colectiv pentru mai multe mijloace de transport (grup mecanic cu compresie, maşină cu „absorbţie” etc.), care să permită, la o temperatură exterioară medie de + 30 grade C, scăderea temperaturii din interiorul furgonului gol şi de a o menţine apoi în mod permanent astfel:

Pentru clasele A, B şi C, la orice valoare practic constantă dorităti , conform normelor definite mai jos pentru cele trei clase:

Clasa A, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât si să poată fi ales între + 12 grade CV şi 0 grade C inclusiv.

Clasa B, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât ţi să poată fi ales între + 12 grade C şi – 10 grade C inclusiv.

Clasa C, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât ţi să poată fi ales între + 12 grade C şi – 20 grade C inclusiv.

Pentru clasele D, E şi F, o fixă practic constantă dorităti , conform normelor definite mai jos pentru cele trei clase:

Clasa D, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât ţi să fie egal sau mai mic de 0 grade C.

Clasa E, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât ţi să fie egal sau mai mic de - 10 grade C.

Clasa F, Mijloc de transport frigorific prevăzut cu un dispozitiv de producere a frigului, astfel încât ţi să fie egal sau mai mic de - 20 grade C.

Coieficientul K al mijlocului de transport din clasele B, C, E şi F trebuie să fie, în mod obligatoriu, egal sau mai mic de 0,4 W/mp grade C.

3.4 Mijloc de transport calorific.

Mijloc de transport izoterm, prevăzut cu un dispozitiv de producere a căldurii, care să permită ridicarea temperaturii în interiorul furgonului gol şi de a o menţine apoi pe timp de 12 ore cel puţin fără reaprovizionare, la o temperatură practic constantă şi nu mai mică de + 12 grade C, temperatura medie exterioară a furgonului fiind cea indicată mai jos pentru cele două clase:

Clasa A, Mijloc de transport calorific, pentru o temperatură medie exterioară de – 10 grade C; şi

Clasa B, Mijloc de transport calorific, pentru o temperatură medie exterioară de – 20 grade C.

Coieficientul K al mijlocului de transport din clasele B trebuie să fie, în mod obligatoriu, egal sau mai mic decît 0,4 W/mp grade C.

CONDIŢIILE ŞI REGULILE DE TRANSPORTARE A MĂRFURILOR PERISABILE

1.1 CARNE, SUBPRODUSE ŞI SEMIFABRICATE DIN CARNE

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

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

Încărcarea cărnii, subproduselor şi semifabricatelor din carne, inclusiv atârnarea cărnii refrigerate sau răcite pe cârlige în caroseria materialului rulant, trebuie să fie efectuată cu forţele şi mijloacele expeditorului de mărfuri, iar descărcarea - de către destinatarul mărfurilor.

Agenţii de transport conform contractului de transportare pot participa la încărcare şi descărcare, atribuind aceste funcţii şoferilor.

Reprezentanţii furnizorului şi destinatarului produselor, inclusiv şoferii, care îndeplinesc funcţiile de încărcare-descărcare, trebuie să deţină carnetul medical, echipamentul sanitar, să fie instruiţi igienic.

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.

Primirea pentru transportare de la expeditor şi 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 şi predarea cărnii în blocuri, pe carcase şi semicarcase, subproduselor - după numărul de locuri şi greutate, primirea şi 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 şi fitosanitar.

La mezeluri şi carnea afumată se admite menţionarea în facturile de expediţie a mărfurilor a numărului şi datei eliberării certificatului veterinar întreprinderii pentru lotul de producţie produsă în schimbul concret.

Destinatarul mărfurilor trebuie să prezinte, iar agentul de transport să restituie expeditorului ambalajul inventar deşert în termenul stabilit în contractul dintre furnizor şi cumpărător.

1.2 LAPTE ŞI PRODUSE LACTATE

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

Produsele lactate se transportă în ambalaj.

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

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

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

- laptele vărsat - în bidoane metalice cositorite şi cisterne sigilate de expeditorul de mărfuri;
- laptele, frişca, chefirul, iaurtul şi alte produse lactate integre - ambalate în sticle, pachete de hârtie "tetra-pac" , "tetra-bric" şi în ambalaj de polietilenă plasate în lăzi şi coşuri speciale metalice şi din masă plastică şi peliculă de polietilenă câte 10 litri;
- smântâna, brânza de vacă, pasta din brânză de vacă la cântar - în bidoane metalice cositorite sigilate de expeditorul de mărfuri, iar cele ambalate, inclusiv brînzica, în ambalaj de masă plastică;
- brânza de oaie - în ambalaj din masă plastică şi din lemn.

Ambalajul destinat pentru transportarea produselor lactate, inclusiv brânzeturile, grăsimile animaliere şi îngheţata, trebuie să corespundă standardelor naţionale şi documentelor normative în vigoare şi să fie autorizat de Ministerul Sănătăţii.

La prezentarea pentru transportarea cu un automobil a laptelui şi produselor lactate în divers asortiment la adresa câtorva destinatari expeditorul trebuie din timp, până la sosirea automobilului, să grupeze marfa pentru destinatari şi să efectueze încărcarea la un post.

Expeditorul mărfurilor restituie destinatarului ambalajul deşert în conformitate cu cerinţele sanitare în vigoare.

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 grade C.

Temperatura laptelui prezentat spre transportare de la fabricile orăşeneşti de lapte la întreprinderile de comerţ şi alimentaţie publică nu trebuie să depăşească +6 grade C.

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

Primirea spre transportare de la expeditor şi predarea către destinatar a laptelui şi produselor lactate în ambalaj se efectuează de către agenţii de transport la prezentarea certificatului calităţii după numărul de bidoane, butoaie, de asemenea lăzi şi coşuri umplute conform documentaţiei normative.

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

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

Expeditorul de mărfuri (fabrica orăşenească de lapte) este obligat să efectueze:

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

1.3 PEŞTE ŞI PRODUSE DIN PEŞTE

Peştele şi produsele din peşte se transportă cu transport special ce asigură păstrarea calităţii cu respectarea temperaturii corpului peştelui nu mai înalte de -9 grade C cu indicarea în factura de expediţie a datei congelării, temperaturii produsului şi datei ambalării cu eliberarea certificatului calităţii.

Transportarea peştelui îngheţat se admite doar în ambalaj. Peştele trebuie să fie ambalat în lăzi din lemn şi masă plastică, butoaie şi ambalaj de masă plastică etc, autorizate de Ministerul Sănătăţii pentru ambalarea acestor produse. Lăzile în părţi trebuie să fie îmbrăcate cu o fîşie de ambalaj din fier sau cablu, iar coşurile, cutiile, baloturile şi sacii legaţi strîns cu frînghie. Ambalajul înăuntru trebuie să fie aşternut cu rogojină curată, hîrtie sau alt material izolator. Peştele de calitate superioară şi fileul din peşte se ambalează doar în lăzi aşternute înăuntru cu material izolator.

Peştele refrigerat se transportă în lăzi de lemn sau butoaie. Pe fundul ambalajului şi pe fiecare rînd de peşte trebuie să fie presărat un strat de gheaţă curată fărîmiţată mărunt. În butoaie şi lăzi trebuie să fie orificii pentru scurgerea apei de la topirea gheţii.

Peştele refrigerat trebuie să aibă temperatura în grosul cărnii lângă coloana vertebrală de la -2 grade C pînă la +5 grade C. În certificatul calităţii trebuie să fie indicat: data şi ora finalizării procesului tehnologic, data şi ora expirării termenului de realizare, temperatura păstrării.

Peştele sărat şi scrumbia trebuie să fie ambalate în butoaie din lemn şi masă plastică.

Peştele afumat la rece, uscat şi alte produse din peşte se transportă doar în ambalaj, care este bun pentru prelucrare.

Peştele viu se transportă în cisterne special utilate şi în containere cu aeraţie. Se admite transportarea în apă din apeduct, care conţine clor, cu condiţia aeraţiei preliminare în decursul a 30-50 minute. Raportul dintre peşte şi apă în cisterne şi containere cu sistem de aeraţie forţată (la transportarea molitrului, plăticii şi altor peşti de apă dulce) 1:2, fără aeraţie - 1:3. Peştele de mare se transportă doar cu aeraţie forţată, raportul dintre peşte şi apă fiind de 1:10.

Încărcarea în automobile a peştelui şi produselor din peşte în ambalaj se efectuează în rînduri compacte. Peştele îngheţat se transportă în ambalaj dur. Încărcarea produselor din peşte sărat înambalaj se efectuează în dependenţă de mărimea locurilor, însă nu mai mult decît în două rînduri în înălţime.

Durata transportării peştelui viu nu trebuie să depăşească 8 ore în cazul temperaturii aerului atmosferic nu mai înalte de +10 grade C fără schimbarea apei. În cazul unei temperaturi mai înalte apa trebuie răcită cu ajutorul gheţii, iar durata transportării se reduce pînă la 6 ore. După 6 ore apa se schimbă.

Documentul veterinar de însoţire pentru peşte şi produsele din peşte trebuie să fie adeverinţa veterinară de forma stabilită, eliberată de serviciul veterinar teritorial la locul de expediere, precum şi certificatul de conformitate, igienic şi fitosanitar.

1.4 CARTOFI, LEGUME ŞI CULTURI BOSTĂNOASE

Prezentul capitol prevede condiţiile transporturilor urbane şi suburbane de cartofi, legume şi culturi bostănoase:

- de la întreprinderile agricole, asociaţiile de gospodării ţărăneşti (fermieri), organizaţii de achiziţionare ale cooperativelor de consum la întreprinderile de comerţ, alimentaţie publică, depozite de legume şi la întreprinderile de prelucrare;
- de la depozitele de legume la întreprinderile de comerţ şi alimentaţie publică.

La transportarea cartofilor, legumelor şi culturilor bostănoase agenţii economici, expeditorii şi destinatarii de mărfuri sînt obligaţi să întreprindă măsuri în vederea protecţiei cartofilor, legumelor şi culturilor bostănoase de deteriorări mecanice, precipitaţii atmosferice, acţiunea temperaturilor joase şi înalte.

Expeditorul trebuie să prezinte mărfurile pentru transportare în ambalaj bun, curat, uscat, fără miros străin, care corespunde cerinţelor standardelor naţionale în conformitate cu anexa, şi însoţite de factura de expediţie, certificat de calitate sau certificat igienic, în care se va indica conţinutul rezidual de nitraţi, pesticide, elemente toxice, micotoxine.

Cartofii şi legumele expediate de întreprinderile agricole, asociaţiile de gospodării ţărăneşti (fermieri) şi organizaţiile de achiziţionare ale

cooperaţiei de consum pot fi primiţi spre transportare în ambalaj nestandard, care asigură integritatea lor în timpul transportului.

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

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

Cartofii, legumele şi culturile bostănoase transportate în automobile cu platforma deschisă la temperatura aerului mai joasă de 0 grade C trebuie să aibă o izolare termică aplicată de către expeditor.

Conform contractului de transportare agenţii de transport pot lua asupra lor cheltuielile pentru mijloacele de izolare termică a mărfurilor.

Materialul rulant alocat de agenţii de transport pentru transportarea cartofilor, legumelor şi culturilor bostănoase trebuie să fie dotat cu tachelajul necesar: prelată şi frînghii.

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

Expeditorul mărfurilor trebuie să aşeze lăzile, sacii cu legume şi cartofi în caroseriile automobilelor în rînduri compacte fără intervale între locurile de marfă.

Expeditorul de mărfuri trebuie să prezinte spre transportare culturile bostănoase în stare proaspătă, curate, fără deteriorări mecanice şi de către vătămători sau boli, uniforme din punct de vedere al maturităţii, ambalate conform standardelor naţionale în ambalaj bun, rezistent, uscat cu suprafaţa interioară netedă, fără miros străin în concordanţă cu anexa 2.

În perioada achiziţiilor şi realizărilor în masă se admite transportarea pepenilor verzi şi galbeni, dovlecilor, dovleceilor în vrac.

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

Înălţimea 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 aştern paie sau alt material pentru ambalare.

Primirea pentru transportare de la expeditori şi predarea către destinatar a cartofilor, legumelor şi culturilor bostănoase se efectuează de către agenţii economici la cîntar la prezentarea facturii de expediţie, certificatului de calitate, certificatului fitosanitar şi igienic cu indicarea conţinutului rezidual de nitraţi, pesticide, elemente toxise, micotoxine, radionuclizi, precum şi a certificatului de conformitate.

La transportarea cartofilor şi legumelor într-un automobil cîtorva destinatari expeditorul este obligat să le aşeze în caroserie în aşa mod ca să asigure posibilitatea descărcării întregului asortiment de mărfuri solicitat de fiecare destinatar.

La transportarea cartofilor, legumelor şi culturilor bostănoase în containere sau automobile - furgoane la adresa unui destinatar mărfurile trebuie să fie expediate sub sigiliul expeditorului.

Cartofii, legumele şi culturile bostănoase transportate în scopuri furajere în sectorul zootehnic trebuie să fie însoţite de adeverinţă veterinară, eliberată în modul stabilit.

1.5 PRODUSE POMICOLE, BACIFERE ŞI STRUGURI

Transportul fructelor, pomuşoarelor şi strugurilor se efectuiază:

- de la întreprinderile agricole, asociaţiile de gospodării ţărăneşti (fermieri), organizaţii de achiziţionare ale cooperaţiei de consum spre organizaţiile de comerţ, alimentaţie publică şi depozite;
- de la staţiile de cale ferată, porturi maritime şi aeroporturi, asociaţii agroindustriale şi agrare de desfacere, bazele lor de achiziţie si desfacere spre întreprinderile de comerţ şi alimentaţie publică;
- de la depozitele de legume spre întreprinderile de comerţ şi alimentaţie publică.

La transportarea fructelor, pomuşoarelor şi strugurilor agenţii de transport, expeditorii şi destinatarii de mărfuri sînt obligaţi să asigure primirea facturii de expediţie, certificatului de calitate, fitosanitar şi igienic, în care se va indica conţinutul rezidual de pesticide, nitraţi, micotoxine, radionuclizi, elemente toxice, precum şi a certificatului de conformitate, să întreprindă măsuri de protecţie a lor de deteriorări mecanice, precipitaţii atmosferice, acţiunea temperaturilor joase şi înalte.

Fructele, pomuşoarele şi strugurii se transportă cu automobile izotermice, automobile-furgoane, automobile (autotrenuri) cu platformă deschisă, care asigură starea lor calitativă şi integritatea.

Materialul rulant pentru transportarea fructelor, pomuşoarelor şi strugurilor este selectat de agenţii de transport, luîndu-se în vedere temperatura aerului exterior, durata transportării şi transportabilitatea producţiei.

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

Pentru transportarea fructelor, pomuşoarelor şi strugurilor la o temperatură a aerului exterior mai jos de 0 grade C agenţii de transport trebuie, de regulă, să aloce automobile cu caroserii izotermice. La transportarea cu automobile cu platformă deschisă sau automobile-furgoane expeditorul trebuie să asigure izolarea termică a mărfurilor.

Agenţii 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.

Expeditorul trebuie să prezinte pentru transportare fructele, pomuşoarele, strugurii în stare proaspătă, curată, fără deteriorări mecanice, nevătămate de dăunători sau boli, uniforme din punct de vedere al maturităţii, ambalate în conformitate cu standardele naţionale şi alte documente normative în vigoare în Republica Moldova, în ambalaj bun, dur, uscat, cu suprafaţa interioară netedă, fără miros străin.

În perioada achiziţiilor în masă şi realizării se admite transportarea merelor în vrac.

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

Pentru transportarea fructelor, pomuşoarelor, strugurilor expeditorul este obligat să transmită agentului de transport împreună cu factura de expediţie certificatul calităţii şi certificatul igienic în care să fie indicate rezultatele investigaţiilor conţinutului de pesticide, nitraţi, elemente toxice, micotoxine, radionuclizi, termenul de păstrare şi stării calitative a mărfurilor şi ambalajului cu trimiterea la standardul naţional respectiv şi alte documente normative în vigoare în Republica Moldova. Certificatul calităţii se întocmeşte în ziua prezentării şi se legalizează prin ştampila expeditorului de mărfuri, care poartă răspundere de calitatea mărfurilor şi ambalajului.

Expeditorul trebuie să aşeze lăzile cu fructe, pomuşoare, struguri în caroseriile automobilelor în rînduri compacte fără intervale între ele.

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 aşează în 3-4 rînduri în aşa mod ca rîndul de sus să proemineze de asupra bordului caroseriei automobilului nu mai mult decît o jumătate din înălţimea sa, se leagă cu frînghie şi se acoperă cu prelată.

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

Rândul de sus se bate în scânduri (câte trei scânduri la fiecare ladă).

Caroseria automobilului se acoperă cu prelată.

Pomuşoarele în ambalaj uşor la transportare se plasează în containere, coşuri sau se fixează în alt oricare mod ce va exclude deteriorarea produselor.

Agentii de transport primesc spre transportare de la expeditor şi predau destinatarului fructele, pomuşoarele, strugurii la cîntar la prezentarea certificatului fitosanitar, inclusiv privind prezenţa pesticidelor, nitraţilor, micotoxinelor, radionuclizilor, elementelor toxice.

Produsele menţionate destinate, în scopuri furajere, sectorului zootehnic trebuie să fie însoţite de adeverinţă veterinară eliberată în modul stabilit.

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

La transportarea fructelor, pomuşoarelor şi strugurilor cu un automobil cîtorva destinatari expeditorul este obligat să le aşeze în

caroseria automobilului în aşa mod ca să fie asigurată descărcarea întregului asortiment de mărfuri adresat fiecărui destinatar, de asemenea să elibereze facturi de expediţie fiecărui destinatar.

Transportul materialului de înmulţire, săditor pomicol şi arbuşti fructiferi se face cu mijloace de transport, căptuşite cu paie, în care se pun rădăcinile şi se aşează oblic cu partea aeriană în sens contrar direcţiei de mers a vehiculului. Se recomandă să se acopere cu prelată, mai ales la transportul pe distanţe mari. Cînd nu există pericol de îngheţ, paiele sau alte materiale în care se introduc rădăcinile, se umectează.

Materialul de înmulţire şi săditor pomicol şi viticol se ambalează în baloturi, gretatea maximă a cărora nu trebuie să depăşească 80 kg.

Astfel de balot conţine 80-100 pomi de 1 an (vergi) sau 200-250 puieţi, marcote sau butaşi. Balotul se etichetează cu o etichetă, pe care se scrie numărul de ordine al balotului, numele şi adresa destinatarului, numele şi adresa expeditorului.

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

Materialul săditor horticol va circula însoţit de următoarele acte:

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

1.6 TORTURI, PRĂJITURI ŞI ALTE ARTICOLE FĂINOASE CU CREMĂ

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

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

Expeditorul de mărfuri este obligat să prezinte torturile spre transportare în cutii de carton şi ambalaj din masă plastică autorizate de Ministerul Sănătăţii, înfăşurate cu panglică încleiată. Cutiile se aşează în caroserie în cîteva rînduri după înălţimea caroseriei.

Articolele în bucăţi mărunte (prăjiturile ş.a.) trebuie să fie aşezate într-un rînd în înălţime pe tarabe din metal acoperite cu capac.

Toate tarabele se numerotează în conformitate cu Regulamentul transporturilor auto de mărfuri.

Expeditorul trebuie să prezinte pentru transportare articolele de cofetărie şi făinoase cu cremă cu o temperatură de la 0 grade C pînă la +6 grade C, iar îngheţate - nu mai mult de 10 grade C, şi însoţite de factura de expediţie, certificatul calităţii, precum şi certificatele igienic şi fitosanitar.

Agenţii de transport trebuie să aloce pentru transportarea torturilor, prăjiturilor şi altor articole făinoase cu cremă automobile izotermice sau automobile-furgoane înzestrate cu instalaţii refrigeratoare cu paşaport sanitar.

Primirea pentru transportare de la expeditor şi predarea către destinatar a articolelor făinoase cu cremă se efectuează de către agenţii de transport conform denumirilor şi numărului de cutii sau tarabe umplute în concordanţă cu standardele.

Încărcarea şi descărcarea articolelor făinoase cu cremă trebuie să se efectueze atent, fără lovituri şi zdruncinări bruşte.

Prelucrarea sanitară a caroseriei materialului rulant trebuie să fie efectuată de către agenţii de transport.

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

Expeditorul mărfurilor trebuie să efectueze prelucrarea sanitară a tarabelor.

ÎNTREBĂRI PENTRU AUTOEVALUARE

1. Care este condiția referitoare la termenul de valabilitate pentru ca produsele alimentare importate să poată fi transportate pe teritoriul Republicii Moldova?
Răspuns corect: Să nu depășească 2/3 din termenul stabilit de standarde.
2. Ce document special se eliberează pentru fiecare mijloc de transport alocat mărfurilor perisabile?
Răspuns corect: Carnet de corespundere pentru vehicul.
3. Pe lângă pașaportul sanitar, ce înscriere obligatorie trebuie să dețină materialul rulant curat și uscat?
Răspuns corect: Indicarea genului de mărfuri pentru care este destinat.
4. Pe lângă organul de stat al Republicii Moldova, cu ce altă instituție trebuie coordonată preliminar transportarea mărfurilor perisabile între state?
Răspuns corect: Serviciul Veterinar de Stat al Republicii Moldova.
5. Care dintre următoarele produse sunt încadrate în categoria mărfurilor perisabile de proveniență vegetală?
Răspuns corect: Fructele, legumele și florile vii.
6. La ce interval de timp trebuie efectuate controalele periodice ale instalațiilor cu regim de temperatură dirijată?
Răspuns corect: Din 6 în 6 luni.
7. Care este procentul minim din numărul unei serii de instalații nou construite care trebuie controlat obligatoriu prin sondaj?
Răspuns corect: Cel puțin 1%
8. În ce situație specifică dispozițiile acordului A.T.P. nu se aplică transporturilor terestre în containere?
Răspuns corect: Atunci când acestea reprezintă o continuare a transportului maritim, iar distanța este de peste 150 km.
9. Cine este numit să desemneze un arbitru în cazul în care statele aflate în litigiu nu ajung la un acord privind alegerea arbitrilor?
Răspuns corect: Secretarul General al Națiunilor Unite.
10. Ce document trebuie să dețină obligatoriu la bord fiecare autovehicul rutier pentru a-l prezenta la cererea agenților de control?
Răspuns corect: Un atestat eliberat după verificare sau o fotocopie a acestuia.
11. Care este valoarea maximă admisă a coeficientului global de transmisie termică (K) pentru ca un vehicul să fie încadrat ca mijloc de transport izoterm normal (lN)?
Răspuns corect: Cel mult 0,70 W/mp grade C
12. Ce grosime minimă trebuie să aibă pereții unui mijloc de transport izoterm sporit (lR) cu o lățime mai mare de 2,0 m?
Răspuns corect: Cel puțin 45 mm.
13. Care este temperatura maximă ce trebuie menținută în interiorul furgonului pentru clasa C, la o temperatură exterioară medie de +30 grade C?
Răspuns corect: –20 grade C.
14. Ce valoare obligatorie trebuie să aibă coeficientul K pentru mijloacele de transport refrigerator din clasele B și C?

Răspuns corect: Egal sau mai mic decât 0,4 W/mp grade C.
15. Care este intervalul în care poate fi aleasă temperatura interioară pentru un mijloc de transport frigorific din clasa C?
Răspuns corect: Între +12 grade C și –20 grade C inclusiv.
16. Pentru care dintre următoarele clase temperatura interioară trebuie să fie egală sau mai mică de -10 grade C?
Răspuns corect: Clasa E.
17. Pentru care grup de clase coeficientul K al mijlocului de transport trebuie să fie, în mod obligatoriu, egal sau mai mic de 0,4 W/mp grade C?
Răspuns corect: Clasele B, C, E și F.
18. Pentru ce perioadă de timp, cel puțin, trebuie să poată menține dispozitivul temperatura interioară constantă în autocamion calorific, fără a fi necesară o reaprovizionare?
Răspuns corect: Cel puțin 12 ore.
19. Care este valoarea obligatorie a coeficientului K pentru mijlocul de transport calorific încadrat în clasa B?
Răspuns corect: Egal sau mai mic decât 0,4 W/mp grade C.
20. Cine are obligația de a efectua descărcarea cărnii, subproduselor și semifabricatelor din carne la destinație?
Răspuns corect: Destinatarul mărfurilor.
21. Cum trebuie să fie transportată carnea răcită refrigerată pe carcase în interiorul caroseriei?
Răspuns corect: Atârnată pe cârlige.
22. Care este temperatura maximă admisă a laptelui la prezentarea pentru transportare fără ambalaj de la fabrica de lapte?
Răspuns corect: +6 grade C.
23. În ce condiție specifică este obligat expeditorul să sigileze laptele și produsele lactate atunci când transportul se efectuează cu un automobil-furgon?
Răspuns corect: Când mărfurile sunt transportate la adresa unui singur destinatar.
24. Cui îi revine obligația legală de a spăla, dezinfecta cisterna (pe dinăuntru și pe dinafară) după vărsarea laptelui și de a face nota corespunzătoare în foaia de parcurs?
Răspuns corect: Expeditorului de mărfuri (fabrica orășenească de lapte).
25. Care este raportul obligatoriu dintre pește și apă în cazul transportării în cisterne a peștelui de mare?
Răspuns corect: 1:10.
26. Care este temperatura maximă pe care o poate avea corpul peștelui pentru ca acesta să fie acceptat la transportare, conform regulilor generale?
Răspuns corect: Nu mai înaltă de -9 grade C.
27. În ce condiții durata transportării peștelui viu se reduce la maximum 6 ore și devine obligatorie răcirea apei cu gheață?
Răspuns corect: Când temperatura aerului atmosferic este mai înaltă de +10 grade C.

28. Care este numărul maxim de rânduri în înălțime permis la încărcarea în automobil a produselor din pește sărat în ambalaj?
Răspuns corect: Nu mai mult de două rânduri
29. Până la ce înălțime de la podea trebuie ridicate bordurile caroseriei și ale remorcilor în cazul transporturilor permanente de varză și culturi bostănoase?
Răspuns corect: Până la 1,4 m.
29. Ce condiție obligatorie este impusă pentru transportarea cartofilor și legumelor în automobile cu platformă deschisă la o temperatură a aerului mai joasă de 0 grade C?
Răspuns corect: Să aibă o izolare termică aplicată de către expeditor.
30. Care este grosimea minimă a stratului de paie ce trebuie așternut pe podeaua caroseriei la transportarea fără ambalaj a pepenilor verzi și a soiurilor rezistente de pepeni galbeni?
Răspuns corect: Nu mai mică de 10 cm.
31. În ce situație specifică este obligatoriu ca transportul de cartofi, legume și culturi bostănoase să fie însoțit de o adeverință veterinară?
Răspuns corect: Când mărfurile sunt transportate în scopuri furajere în sectorul zootehnic
31. La transportarea strugurilor în lăzi închise, care este numărul maxim de rânduri în care pot fi stivuite aceste lăzi?
Răspuns corect: Cel mult 9 rânduri.
32. Care este regula obligatorie de poziționare în caroserie a materialului de înmulțire și săditor pomicol în timpul transportului?
Răspuns corect: Se așază oblic, cu partea aeriană în sens contrar direcției de mers a vehiculului.
33. În ce moment trebuie întocmit certificatul de calitate pentru produsele pomicole și cum trebuie legalizat acesta de către expeditor?
Răspuns corect: În ziua prezentării mărfii pentru transportare și legalizat prin ștampila expeditorului.
34. Care este greutatea maximă permisă pentru un balot care conține material de înmulțire și săditor pomicol și viticol?
Răspuns corect: Maximum 80 kg.
35. La ce temperatură trebuie să prezinte expeditorul pentru transportare articolele de cofetărie și făinoase cu cremă (care nu sunt înghețate)?
Răspuns corect: De la 0 grade C până la +6 grade C.
36. Care dintre următoarele produse alimentare este interzis în mod explicit la transportarea în comun cu torturile și prăjiturile cu cremă?
Răspuns corect: Pâinea proaspătă.
37. În ce mod trebuie așezate în caroserie articolele în bucăți mărunte (cum sunt prăjiturile) conform normelor de transport?
Răspuns corect: Într-un rând în înălțime pe tarabe din metal acoperite cu capac.
38. Cui îi revine obligația legală de a efectua prelucrarea sanitară a tarabelor folosite la transportul produselor de cofetărie?
Răspuns corect: Expeditorului mărfurilor.

Studii de caz – Transport mărfuri perisabile

I. Reguli generale, documentație și importuri.

Studiul de caz 1. Importul de produse alimentare cu termen limitat.

Scenariu: Un operator logistic importă în Republica Moldova un lot de iaurturi din Uniunea Europeană. La punctul vamal, se constată că termenul de valabilitate rămas este de exact jumătate (1/2) din perioada totală stabilită de producție, iar etichetele sunt exclusiv în limba engleză. Transportatorul solicită intrarea în țară pe baza achitării integrale a taxelor vamale.

Soluție: Intrarea lotului pe teritoriul Republicii Moldova este ilegală. Produsele alimentare importate pot fi transportate pe teritoriul țării după achitarea taxelor vamale doar cu condiția ca termenul lor de valabilitate să nu depășească 2/3 din termenul stabilit de standarde și să aibă pe etichete/ambalaj informația respectivă tradusă în limba de stat.

Studiul de caz 2. Transportul izotermic în lipsa sistemului de refrigerare activ.

Scenariu: Un expeditor încarcă un autocamion izotermic normal (fără agregat frigorific activ) cu mezeluri proaspete (produse excesiv de perisabile) pentru o cursă locală de 4 ore. Acesta susține că, pe distanțe scurte, izolația furgonului este suficientă pentru a menține calitatea mărfii.

Soluție: Procedura este complet interzisă. Regulamentul stipulează în mod clar că transportarea produselor alimentare perisabile și excesiv de perisabile în transport izotermic în lipsa refrigerării nu se admite.

Studiul de caz 3. Lipsa înscrierii specifice în pașaportul sanitar.

Scenariu: La un control în trafic efectuat de inspectorii ANTA, șoferul unui vehicul frigorific prezintă pașaportul sanitar al mașinii și „Carnetul de corespundere pentru vehicul”. Inspectorul observă că, deși vehiculul este perfect curat și dezinfectat, în pașaportul sanitar lipsește înscrierea cu destinația specifică a mărfurilor. Șoferul susține că actul este general-valabil pentru orice produs perisabil.

Soluție: Vehiculul nu este în deplină conformitate legală. Materialul rulant alocat trebuie să fie curat, uscat, fără mirosuri străine, să aibă pașaport sanitar și, în mod obligatoriu, înscrierea cu indicarea genului de mărfuri pentru care este destinat.

Studiul de caz 4. Obligațiile igienice post-descărcare ale destinatarului.

Scenariu: Un magazin alimentar recepționează un lot de produse lactate proaspete. După finalizarea descărcării bidoanelor și lăzilor, reprezentantul magazinului îi cere șoferului să plece imediat, refuzând să curețe furgonul pe motiv că spălarea materialului rulant revine exclusiv firmei de transport.

Soluție: Destinatarul încalcă prevederile legale. Regulamentul prevede explicit că, după descărcarea mărfurilor perisabile, destinatarul este obligat să spele materialul rulant și, în caz de necesitate, să efectueze dezinfectarea lui.

II. Acordul A.T.P. și clasificarea tehnică a vehiculelor.

Studiul de caz 5. Controlul periodic al instalațiilor cu temperatură dirijată.

Scenariu: O companie de transport internațional efectuează o cursă cu un vehicul frigorific înmatriculat în Republica Moldova. La controlul de frontieră, se descoperă că ultima verificare tehnică oficială a instalației frigorifice a fost efectuată cu 8 luni în urmă. Șoferul susține că verificarea este valabilă un an de zile, conform normelor tehnice ale producătorului agregatului.

Soluție: Compania încalcă Acordul A.T.P. Toate instalațiile cu care sunt dotate mijloacele de transport pentru a asigura un regim de temperatură dirijată (izoterme, refrigerente sau calorifice) trebuie să fie controlate de autoritățile competente periodic, din 6 în 6 luni.

Studiul de caz 6. Transportul terestru în containere după o cursă maritimă.

Scenariu: Un container frigorific sosit în Portul Giurgiulești pe cale maritimă este preluat de un autotractor rutier pentru a fi livrat unui depozit din Chișinău, parcurgând o distanță terestră de 210 km. Transportatorul afirmă că dispozițiile stricte ale acordului A.T.P. nu i se aplică, deoarece cursa este o continuare directă a unui transport maritim.

Soluție: Transportatorul greșește. Dispozițiile acordului A.T.P. nu se aplică transporturilor terestre în containere dacă acestea reprezintă o continuare a unui transport maritim, dar *exclusiv* în situația în care distanța terestră parcursă este mai mică de 150 km. Deoarece distanța este de 210 km, respectarea acordului A.T.P. devine obligatorie.

Studiul de caz 7. Evaluarea unui vehicul izoterm sporit (lR)

Scenariu: Un producător dorește să înmatriculeze un vehicul nou ca „mijloc de transport izoterm sporit” (lR). Lățimea caroseriei este de 2,4 metri, iar grosimea izolatoare a pereților furgonului măsoară 40 mm, având un coeficient global K de 0,38 W/mp grade C.

Soluție: Vehiculul nu poate fi omologat ca izoterm sporit (lR). Pentru clasa l$, deși coeficientul K este corespunzător (trebuie să fie nu mai mare de 0,40 W/mp grade C), este obligatoriu ca pereții să aibă o grosime de cel puțin 45 mm atunci când este vorba de mijloace de transport cu o lățime mai mare de 2,0 m.

Studiul de caz 8: Alegerea clasei corecte pentru un vehicul frigorific la -15°C

- **Scenariu:** Un expeditor trebuie să transporte un lot de produse congelate ce necesită o temperatură stabilă de -15°C pe o temperatură exterioară de $+30^{\circ}\text{C}$. Compania de transport trimite la încărcare un vehicul frigorific omologat strict pentru Clasa B.
- **Soluție:** Vehiculul este potrivit și poate efectua cursa. Pentru un mijloc de transport frigorific din Clasa B, dispozitivul de producere a frigului trebuie să permită selectarea și menținerea permanentă a temperaturii interioare între $+12^{\circ}\text{C}$ și -10°C inclusiv. Totuși, dacă produsele necesită o temperatură mai scăzută (precum -15°C), este obligatorie utilizarea unui vehicul din Clasa C sau F, unde temperatura poate fi aleasă până la -20°C inclusiv, asigurând siguranța deplină a lanțului frigorific.

SECȚIUNEA C: Carne, produse din carne și lactate

Studiul de caz 9: Modalitatea de încărcare și transportare a carcaselor de carne răcită

- **Scenariu:** Un abator trimite un lot de carcase de carne de vită răcită/refrigerată către un lanț de magazine. Pentru a maximiza spațiul, lucrătorii stivuiesc carcasele direct pe podeaua curată a unui autorefrigerator. Agentul de transport refuză plecarea în cursă.
- **Soluție:** Agentul de transport a procedat corect refuzând încărcarea. Regulamentul menționează că, în timp ce mărfurile congelate în ambalaj se stivuiesc compact, carnea răcită/refrigerată pe carcase și semicarcase trebuie să fie în mod obligatoriu atârnată pe cârlige în caroseria materialului rulant.

Studiul de caz 10: Răspunderea pentru descărcarea produselor din carne

- **Scenariu:** Un camion frigorific plin cu semifabricate din carne ajunge la depozitul unui cumpărător. Șoferul deschide ușile și îi cere personalului depozitului să înceapă descărcarea. Gestionarul refuză, afirmând că obligația fizică de descărcare din interiorul camionului îi revine șoferului-expeditor, conform uzanțelor logistice.
- **Soluție:** Gestionarul depozitului greșește. Potrivit regulilor, încărcarea cărnii și a subproduselor trebuie efectuată cu forțele și mijloacele expeditorului, iar descărcarea cade exclusiv în sarcina destinatarului mărfurilor (cu excepția cazului în care există un contract specific care atribuie aceste funcții șoferilor).

Studiul de caz 11: Temperatura laptelui fără ambalaj la predare

- **Scenariu:** O cisternă specializată colectează lapte de la o fabrică de procesare pentru a-l livra la o întreprindere de alimentație publică. În momentul încărcării la fabrică, termometrul indică o temperatură a laptelui de $+9^{\circ}\text{C}$. Șoferul refuză preluarea mărfii.
- **Soluție:** Șoferul a procedat corect. Regulamentul obligă expeditorul de mărfuri să prezinte laptele pentru transportare fără ambalaj, de la fabrica de lapte, la o temperatură a produsului care să nu depășească $+6^{\circ}\text{C}$.

Studiul de caz 12: Obligațiile igienice ale fabricii de lapte privind cisternele

- **Scenariu:** După golirea completă a unei cisterne rutiere la o fabrică orășenească de lapte, reprezentantul fabricii îi cere șoferului să spele și să dezinfecteze cisterna pe interior. Șoferul refuză, afirmând că el doar conduce vehiculul, iar igienizarea interiorului revine personalului specializat al fabricii.
- **Soluție:** Șoferul are dreptate. Regulamentul stabilește clar că expeditorul de mărfuri (fabrica orășenească de lapte) are obligația directă de a efectua spălarea și dezinfectarea pe dinăuntru și pe dinafară a cisternei după vărsarea laptelui, precum și de a nota în foaia de parcurs sau pașaport detalii despre prelucrarea sanitară.

SECȚIUNEA D: Pește și produse din pește

Studiul de caz 13: Monitorizarea temperaturii la peștele congelat

- **Scenariu:** Un lot de pește înghețat este prezentat la transport. În momentul verificării documentelor de către șofer, se observă că în factura de expediție nu este trecută temperatura corpului peștelui, expeditorul susținând că este suficientă atașarea certificatului de calitate.
- **Soluție:** Documentația este incompletă. Peștele și produsele din pește se transportă cu asigurarea unei temperaturi a corpului peștelui nu mai înalte de -9°C, fiind obligatorie indicarea în factura de expediție a temperaturii produsului, a datei congelării și a datei ambalării.

Studiul de caz 14: Transportarea peștelui refrigerat cu gheață

- **Scenariu:** Un operator încarcă pește proaspăt refrigerat în lăzi de lemn complet etanșe, fără orificii, acoperind peștele cu un strat gros de gheață fărâmițată. În timpul transportului, inspectorii constată că peștele plutește în apa rezultată din topirea gheții.
- **Soluție:** Ambalajul și modalitatea de transport încalcă normele tehnice. Peștele refrigerat se transportă presărat cu un strat de gheață curată fărâmițată mărunt, însă în butoaie și lăzi trebuie să existe în mod obligatoriu orificii pentru scurgerea apei provenite de la topirea gheții, pentru a preveni alterarea.

Studiul de caz 15: Limitarea duratei de transport a peștelui viu pe timp de vară

- **Scenariu:** O firmă transportă pește viu de apă dulce (platică) într-o cisternă cu aerație forțată. Temperatura aerului atmosferic exterior este de $+22^{\circ}\text{C}$. Cursa durează deja de 7 ore fără ca apa din cisternă să fie schimbată sau răcită.
- **Soluție:** Procedura reprezintă o contravenție sanitară. Durata transportării peștelui viu nu trebuie să depășească 8 ore în cazul temperaturilor exterioare de până la $+10^{\circ}\text{C}$. În cazul unei temperaturi mai înalte (cum sunt cele $+22^{\circ}\text{C}$ din scenariu), apa trebuie răcită obligatoriu cu ajutorul gheții, iar durata maximă a transportului se reduce la cel mult 6 ore, după care apa trebuie schimbată.

SECȚIUNEA E: Produse vegetale, pomicultură și cofetărie

Studiul de caz 16: Transportul de cartofi pe platformă deschisă pe timp de iarnă

- **Scenariu:** O gospodărie țărănească trimite un camion cu platformă deschisă încărcat cu saci de cartofi către un depozit urban. Temperatura exterioară în dimineata respectivă este de -3°C. Sacii sunt așezați direct în vrac, fără nicio acoperire suplimentară.
- **Soluție:** Încărcarea încalcă normele de protecție termică. Cartofii și legumele transportate în automobile cu platformă deschisă la o temperatură a aerului mai joasă de 0°C trebuie să aibă, în mod obligatoriu, o izolare termică aplicată direct de către expeditor pentru a fi protejate de îngheț.

Studiul de caz 17: Condițiile de transport în vrac pentru pepenii verzi

- **Scenariu:** În perioada recoltei de vară, un fermier încarcă pepeni verzi în vrac într-un autocamion. Acesta așază pepenii pe un strat subțire de paie direct pe podea, stivuindu-i pe 5 rânduri în înălțime, atingând o înălțime totală a vracului de 1,6 metri.
- **Soluție:** Încărcarea este neconformă. La transportarea pepenilor verzi în vrac, pe podeaua caroseriei se așterne un strat de paie de minimum 10 cm, iar pepenii se plasează în rânduri, însă nu mai mult de trei rânduri, înălțimea totală a vracului trebuind să fie de maximum 1,3-1,4 metri.

Studiul de caz 18: Stivuirea lăzilor închise cu struguri

- **Scenariu:** Un operator încarcă o semiremorcă cu lăzi închise pline cu struguri de masă. Pentru a eficientiza spațiul disponibil pe înălțime, lucrătorii stivuiesc lăzile pe 12 rânduri. Șoferul se opune, cerând coborârea nivelului de încărcare.
- **Soluție:** Șoferul are dreptate. Regulamentul tehnic interzice depășirea numărului de rânduri la fructele sensibile. La transportarea strugurilor în lăzi închise, acestea trebuie să fie stivuite în mod obligatoriu în maximum 9 rânduri, iar rândul de sus trebuie bătut în scânduri (câte trei scânduri la fiecare ladă).

Studiul de caz 19: Poziționarea materialului săditor pomicol în caroserie

- **Scenariu:** Un transportator preia un balot de 75 kg plin cu puieți de măr de 1 an dintr-o pepinieră. Muncitorii așază balotul pe platformă pe verticală, cu rădăcinile în jos și partea aeriană (crengile) orientată drept în direcția de mers a vehiculului.
- **Soluție:** Poziționarea este complet greșită. Transportul materialului săditor pomicol se face în mijloace de transport căptușite cu paie, în care se pun rădăcinile, iar puieții se așază oblic, cu partea aeriană orientată în sens contrar direcției de mers a vehiculului, pentru a proteja mugurii și ramurile de curentul de aer. Greutatea balotului de 75 kg este, în schimb, regulamentară (limita maximă fiind de 80 kg).

Studiul de caz 20: Transportul torturilor cu cremă alături de pâine proaspătă

- **Scenariu:** Un furnizor de produse de panificație și cofetărie încarcă în aceeași cabină izotermică frigorifică un lot de torturi cu cremă de calitate superioară și câteva rânduri de navete cu pâine albă proaspătă, abia scoasă din cuptor. Operatorul consideră că ambele fiind produse alimentare, transportul comun este perfect igienic.
- **Soluție:** Această combinație de mărfuri este strict interzisă. Regulamentul menționează în mod explicit că nu se admite sub nicio formă transportarea în comun a torturilor, prăjiturilor și altor articole făinoase cu cremă cu produse nealimentare, precum și cu produse care au un miros specific puternic sau cu pâinea proaspătă (deoarece produsele cu cremă absorb imediat umiditatea și mirosurile din jur).