

APROBAT
Decizia Consiliului
I.P. „LCTBANPC”
din 21.12.2023
(proces-verbal nr.7)

STRATEGIA DE DEZVOLTARE
a I.P. „Laboratorul central de testare
a băuturilor alcoolice/Nealcoolice și a produselor conservate”
pentru anii 2023-2026

Capitolul I
INSTITUȚIA PUBLICĂ „LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE
A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A PRODUSELOR
CONSERVATE”: PREZENTARE GENERALĂ

1.1. Constituirea Instituției publice „Laboratorul central de testare
a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate”

Instituția publică „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate” (în continuare – I.P. „LCTBANPC”/instituție) a fost constituită la 07 iunie 2019, în temeiul Hotărârii Guvernului nr.600 din 27.06.2018 *cu privire la organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor*, la prima etapă – prin reorganizarea (prin transformare) a Întreprinderii de Stat „Centrul de Standardizare și Experimentare a Calității Producției de Conserve”. Ulterior, la data de 15 octombrie 2019, în baza aceleiași Hotărâri a Guvernului, I.P. „LCTBANPC” a fuzionat cu Întreprinderea de Stat „Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice”, astfel procesul de constituire a instituției fiind finalizat.

I.P. „LCTBANPC” este succesorul de drept al ambelor foste întreprinderi de stat sus-nominalizate.

Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor exercită funcția de fondator al instituției.

1.2. Misiunea, domeniile de competență și funcțiile instituției

După constituirea sa, I.P. „LCTBANPC” a preluat și a integrat activitățile desfășurate anterior de către ambele întreprinderi de stat predecesoare. În conformitate cu prevederile Statutului instituției, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1210 din 05.12.2018, ea are misiunea de a coordona și organiza activitățile orientate spre asigurarea implementării politicilor publice în domeniile sale de competență și este desemnată în calitate de laborator național de referință pentru domeniile respective.

Domeniile de competență ale instituției sunt următoarele:

- 1) acordarea serviciilor de analiză privind siguranța și calitatea produselor alimentare, a materiei prime și a producției alcoolice;
- 2) organizarea analizelor de laborator și senzoriale pentru producția alcoolică și produsele alimentare;
- 3) acordarea serviciilor de evaluare a conformității producției alcoolice și a produselor alimentare;
- 4) alte domenii atribuite, prin acte normative, inclusiv actele fondatorului, în competența Laboratorului

Instituția are următoarele funcții:

- 1) efectuarea investigațiilor de laborator ale producției alcoolice și produselor alimentare, inclusiv ale conservelor;
- 2) implementarea metodelor de verificare a calității și siguranței producției alcoolice și a produselor alimentare, precum și a altor produse nespecificate, în conformitate cu practicile europene și internaționale;
- 3) efectuarea investigațiilor producției alcoolice și a produselor alimentare destinate exportului sub aspectul aprecierii unor indici specifici de calitate și siguranță stabiliți de țările importatoare;
- 4) efectuarea investigațiilor privind calitatea și siguranța producției alcoolice și a produselor alimentare prelevate de organele de control;
- 5) efectuarea testărilor (încercărilor) privind calitatea și siguranța producției alcoolice și a produselor alimentare;
- 6) efectuarea investigațiilor de laborator în scopul stabilirii termenului de valabilitate a produselor alimentare;
- 7) certificarea producției alcoolice autohtone și de import destinate comercializării;
- 8) efectuarea activităților de certificare a produselor alimentare;

- 9) acordarea suportului metodologic pentru personalul laboratoarelor întreprinderilor producătoare de producție alcoolică și produse alimentare;
- 10) oferirea consultanței și expertizei în domeniul încercărilor de laborator și tehnologic;
- 11) alte funcții atribuite de cadrul normativ și de către fondator.

Capitolul II DESCRIEREA SITUAȚIEI CURENTE A I.P. „LCTBANPC”

1.1. Scurtă sinteză a activității instituției în perioada anilor 2020-2022

În anii 2020-2022 I.P. „LCTBANPC” a realizat cu succes obiectivele stabilite în Strategia de dezvoltare a instituției pentru perioada respectivă și a înregistrat progrese în activitate. De menționat că acest lucru s-a produs în pofida apariției unor circumstanțe nefaste, cum ar fi criza globală generată în anul 2020 de pandemia COVID-19, precum și criza determinată de contextul regional începând cu februarie 2022, care în multe aspecte au periclitat bunul mers al desfășurării activității de bază a instituției.

Astfel, în perioada de referință I.P. „LCTBANPC” și-a extins spectrul de servicii atât pe segmentul produselor vitivinicole și alcoolice, prin implementarea unor noi metode de încercări de laborator, cât și pe cel al produselor alimentare, prin introducerea în acivitatea sa, în anul 2022, a prestării serviciilor pe un segment nou de produse și anume de patiserie, cofetărie, ceai, cafea, produse din tutun.

Grație acestui fapt, dar și datorită asigurării unei calități înalte a serviciilor furnizate, precum și celerității în prestarea acestora, instituția a înregistrat constant creșterea portofoliului de clienți. Astfel, la finele anului 2022, Organismul de certificare a avut încheiate contracte de prestări servicii cu peste 390 de clienți, numărul acestora practic dublându-se comparativ cu situația din 01.01.2020 când erau înregistrate 193 de contracte. Concomitent s-a majorat numărul de contracte încheiate de solicitanți cu Laboratorul de încercări, la 31.12.2022 atingându-se cifra de circa 490 de contracte, în creștere de 2,6 ori față de începutul anului 2020 atunci fiind înregistrate 186 de contracte.

În rândul clienților nou-atrași se regăsesc atât întreprinderi producătoare autohtone, cum ar fi „Rădăcini” S.R.L., „Voitis Distilery” S.R.L., mici producători, inclusiv întreprinderile „Crama Mircești” S.R.L., „Good Season” S.R.L., „C.G.L. Prim” S.R.L., „Vinăria nobilă” S.R.L., „Diaconis” S.R.L., „Crama Neamțu” S.R.L., gospodăriile țărănești (GȚ) „Ulinici Nicu Victor”, „Miron Vladimir Gheorghe”, „Tataru Vasile” ș.a., cât și mari companii importatoare, spre exemplu S.C. „Dufremol” S.R.L., „Forward International” S.R.L., „Pro Maestro” S.R.L., „Spirits Atelier” S.R.L. ș.a.

În anul 2022 s-a înregistrat o descreștere nesemnificativă a numărului de documente justificative (certIFICATE de conformitate, documente VI-1, rapoarte de încercări etc.) emise de I.P. „LCTBANPC”, informația detaliată cu referire la acestea fiind prezentată în tabelul de mai jos.

Denumirea documentelor justificative	Număr de documente justificative eliberate pe domenii			
	produse vitivinicole și alcoolice		produse alimentare/conservate și din tutun	
	an.2021	an.2022	an.2021	an.2022
1	2	3	4	5
Certificat de conformitate (CC)	4 056	3 920	61 (alim.) + 36 (tutun)	101 (alim.) + 68 (tutun)
Document VI-1	11 553	10 132	n/a	n/a
Refuz pentru CC	29	43	2	1
Amendament/anulare CC	56	23	-	4
Raport de încercări (RÎ) pentru CC	5 488	4 899	255	342
RÎ pentru VI-1	4 948	4 204	n/a	n/a

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
RÎ pentru evaluarea periodică/ autocontrol	2 713	1 921	1 185	804
RÎ pentru determinarea calității	1 311	1 250	n/a	n/a
RÎ în urma monitorizării efectuate de ANSA	233	200	941	498
RÎ în urma evaluării ANSA pentru certificat de inofensivitate	n/a	n/a	1 001	246
Certificat of HEALTH & FREE SALE	280	772	n/a	n/a
Raport de analiză (timbrul de acciz)	1 099	841	n/a	n/a
Buletin de analiză	876	563	n/a	n/a

NOTĂ:

n/a – neaplicabil.

1.2. Acreditările deținute de organismele de evaluare a conformității din cadrul I.P. „LCTBANPC”

a) Organismul de certificare

Organismul de certificare (OC) activează în conformitate cu cerințele standardului de referință SM SR EN ISO/IEC 17065:2013 „Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii” și este acreditat continuu la standardul respectiv deținând certificatul de acreditare cu nr.OCpr – 006 din 31 octombrie 1994, valabil până la 21.09.2026.

Urmare a evaluărilor de supraveghere din anii 2020 și 2021 și a reevaluării din anul 2022, efectuate de MOLDAC, OC a menținut acreditarea pe domeniul produse vitivinicole și alcoolice/Nealcoolice, la pozițiile tarifare și schemele de certificare după cum urmează:

- 9 poziții tarifare (2009, 2106, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208);
- 5 scheme de certificare (1, 1b, 2, 3, DOP/IGP).

Concomitent, în anul 2021, urmare a evaluării de extindere efectuate de MOLDAC, OC și-a extins acreditarea și pe alte 2 domenii după cum urmează:

- domeniul produse alimentare:
 - 6 poziții tarifare (0901, 0902 – ceai, cafea; 1704, 1806, 1905, 2101 – bomboane, biscuiți);
 - 3 scheme de certificare (1b, 2, 3);
- domeniul produse din tutun:
 - 2 poziții tarifare (2402, 2403);
 - 3 scheme de certificare (1b, 2, 3).

În anii imediat următori OC își propune să se concentreze pe extinderea acreditării pe segmentul sucuri și nectare. De asemenea, având în vedere tendințele în industria de fabricare a producției alcoolice ecologice (vinuri, rachiuri, vodcă etc.), OC urmează să obțină extinderea acreditării și pe segmentul respectiv de produse.

b) Laboratorul de încercări

După constituirea I.P. „LCTBANPC”, laboratorul de încercări din cadrul Întreprinderii de Stat „Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice” (aflat la sediul din str.Grenoble 128 „U”) și laboratorul de încercări din cadrul Întreprinderii de Stat „Centrul de Standardizare și Experimentare a Calității Producției de Conserve” (situat la sediul de pe str.Uzinelor 19) au fost comasate într-un singur laborator, care inițial funcționa la ambele sedii menționate.

În continuare, în conformitate cu prevederile Strategiei de dezvoltare a I.P. „LCTBANPC” pentru anii 2020-2022, la sediul central al instituției (str.Grenoble 128 „U”) au fost transferate în perioada august 2020 – aprilie 2021 toate metodele de investigații instrumentale, fizico-chimice și organoleptice la produsele alimentare/conservate efectuate anterior la sediul secundar (str.Uzinelor 19).

În același timp, din motive obiective și anume lipsa spațiului suficient la sediul central, la acest sediu nu a fost transferat sectorul de microbiologie al LÎ, care a rămas să funcționeze la sediul secundar. Având în vedere reducerea, începând cu luna ianuarie 2022, a volumului de lucru la sectorul de microbiologie, din raționamente economico-financiare, activitatea acestuia inițial a fost sistată, iar în luna iunie 2022 sectorul în cauză a fost desființat. În consecință, încercările microbiologice la produsele alimentare/conservate au fost externalizate către alte laboratoare, pe o perioadă de timp necesară pentru construirea și punerea în funcțiune a unui laborator nou de microbiologie al instituției, mai performant, în adiacența sediului central al I.P. „LCTBANPC” (str.Grenoble 128 „U”). Însă acest plan al instituției, susținut inclusiv de către Consiliul acesteia, nu a fost acceptat de către fondator (ANSA), astfel planul în cauză nemaifiind pus în aplicare.

Laboratorul de încercări (LÎ) al instituției activează în corespundere cu cerințele SM EN ISO/IEC 17025:2018 „*Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări*”. LÎ este capabil să efectueze testări aplicând atât metodele internaționale, cât și cele regionale solicitate de piața UE și alte piețe regionale de desfacere. Competența continuă a LÎ este atestată prin deținerea certificatului de acreditare cu nr.LÎ-015 din 04.08.1994, cu termen de expirare 15.07.2026.

În perioada anilor 2020-2022 LÎ al instituției a menținut acreditarea la toate cele 42 de metode de încercări utilizate anterior pe domeniul produselor vitivinicole și alcoolice.

Pe domeniul produse alimentare/conservate, după constituirea I.P. „LCTBANPC” a fost revizuită lista metodelor de încercări acreditate. Astfel, din 120 de metode acreditate anterior 24 de metode au fost considerate depășite și, respectiv, neaplicabile în viitor, iar pentru 1 metodă (determinarea Hg) acreditarea a fost suspendată, ea fiind înlocuită cu metoda spectroscopie atomică, urmând să fie solicitată extinderea acreditării la aceasta în anul 2021. Drept rezultat, în anul 2020 a fost menținută acreditarea pentru 95 de metode pentru o gamă largă de produse, inclusiv sucuri și conserve, patiserie, cofetărie, panificație, brutărie, concentrate alimentare, cereale și produse din ele, uleiuri și grăsimi, fructe și legume, nuci, miere etc.

În anul 2021 pe domeniul menționat au fost acreditate în total 93 de metode, domeniul fiind restrâns pentru 11 metode, o parte din acestea fiind depășite, ele fiind înlocuite cu metode mai performante, celelate fiind comasate cu metodele existente. În același timp, domeniul a fost extins pentru 9 metode noi de încercări ale indicilor de calitate și inofensivitate a produselor alimentare, în vederea determinării în acestea, prin metode instrumentale, a conținutului de:

- plumb, cadmiu, staniu;
- cupru, zinc, fier;
- arsen;
- mercur (determinarea Hg prin metoda AAS);
- micotoxine;
- hidroximetilfurfural;
- cofeină (teină);
- acid sorbic și benzoic (2 metode).

În anul 2022 pe domeniul produselor alimentare/conservate au fost menținute 71 de metode, solicitate de clienți. În același timp, domeniul de acreditare a LÎ a fost extins pentru 6 metode la încercări fizico-chimice, inclusiv pentru:

- 1) determinarea fracției masice a umpluturii – *în produse de cofetărie și patiserie*;
- 2) determinarea cenușii solubile în apă – *la ceai și produse din ceai*;
- 3) determinarea fracției masice a prafului de ceai – *în ceai și produse din ceai*;
- 4) determinarea solubilității apei – *la cafea solubilă*;
- 5) determinarea înălțimii și stabilității spumei – *în bere, băutură pe bază de bere*;
- 6) determinarea nitriților – *în furaje, materie primă pentru furaje*.

Pentru perioada anilor 2023-2026 se preconizează menținerea acreditării la metodele de încercări utilizate de LÎ și acreditate anterior. În același timp, I.P. „LCTBANPC” consideră necesară extinderea acreditării pentru 19 metode noi atât pe domeniul producției vitivinicole, băuturilor nealcoolice și apei, cât și pe cel al produselor alimentare/conservate, inclusiv fructe și

legume. Acest lucru va asigura satisfacerea cerințelor crescânde ale clienților existenți ai instituției, precum și atragerea unor noi clienți.

Concomitent, având în vedere faptul că circa 25% din numărul de metode aplicate de LÎ pe domeniul producției alcoolice sunt aliniată, în baza solicitărilor clienților instituției, la cerințele standardului interstatal GOST (ГОСТ), care este un standard regional, adoptat de Consiliul interstatal pentru standardizare, metrologie și certificare al Comunității Statelor Independente (CSI), I.P. „LCTBANPC” consideră necesară trecerea treptată în perioada anilor 2023-2026, în paralel, după caz, la implementarea în activitatea laboratorului a cerințelor altor standarde internaționale (ISO, OIV, documente EA etc.).

În măsură și mai mare acest lucru se referă la segmentul produselor alimentare/conservate, unde circa 65% din numărul de metode aplicate de LÎ pentru determinarea indicilor de calitate la produsele respective reprezintă metode implementate anterior în baza cerințelor standardului GOST (ГОСТ). Respectiv, concomitent cu menținerea metodelor bazate pe cerințele GOST (ГОСТ) solicitate de clienți, în perioada următoare I.P. „LCTBANPC” va trece, după caz, la aplicarea metodelor în baza documentelor relevante elaborate de organizații internaționale/europene după aprobarea acestora.

1.3. Sistemele de management ale organismelor de evaluare a conformității din cadrul I.P. „LCTBANPC”

Fiecare din organismele de evaluare a conformității din cadrul I.P. „LCTBANPC” – OC și LÎ – au implementate în activitatea lor sistemele de management respective în conformitate cu cerințele a două standarde de referință după cum urmează:

- SM SR EN ISO/IEC 17065:2013 *Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii;*

- SM EN ISO/IEC 17025:2018 *Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări.*

Este de remarcat faptul că, în timp scurt după constituire, I.P. „LCTBANPC” a realizat comasarea sistemelor de management (SM) existente anterior în laboratoarele de încercări din ambele întreprinderi reorganizate – predecesoare ale I.P. „LCTBANPC”, astfel fiind elaborat și implementat un singur sistem de management al LÎ, extins atât pe domeniul produselor vitivinicole și alcoolice, cât și cel al produselor alimentare/conservate. În paralel, în anul 2020, a fost asigurată tranziția sistemului de management unificat al LÎ la noua versiune a standardului de referință SM EN ISO/IEC 17025:2018, cu anticiparea termenului stabilit de ILAC – International Laboratory Accreditation (noiembrie 2021).

Pe parcursul anilor 2020-2023 au fost elaborate/actualizate seturi de documente ale sistemelor de management ale OC (manualul SM, proceduri de sistem, proceduri operaționale, regulamente, instrucțiuni de lucru, modele de formulare) și ale LÎ (proceduri ale SM, proceduri specifice, rapoarte de validare și estimare a incertitudinii), în vederea alinierii constante a acestora la cerințele standardelor de referință sus-specificate, precum și la modificările intervenite în alte acte normative aplicabile activității OC și LÎ.

În perioada următoare OC și LÎ urmează să elaboreze și să pună în aplicare un șir de noi documente ale sistemelor de management în legătură cu extinderea planificată a domeniilor de acreditare. Concomitent va fi necesară actualizarea sistematică a documentelor SM, atât reieșind din prevederile cadrului normativ național, din cerințele documentelor EA/IAF/ILAC aplicabile care pot suporta modificări pe parcursul timpului, cât și având în vedere experiența acumulată în cadrul aplicării documentelor respective de către personalul organismelor de evaluare a conformității ale instituției.

1.4. Baza tehnico-materială a I.P. „LCTBANPC”

a) Sediile instituției

Actualmente I.P. „LCTBANPC” continuă să dețină 2 sedii preluate de la întreprinderile predecesoare:

- sediul central (str.Grenoble 128 „U”);

- sediul secundar (str.Uzinelor 19).

La finele anului 2020 – începutul anului 2021 la sediul central al instituției au fost efectuate lucrări de reamenajare a unor încăperi ale LÎ, în care ulterior a fost transferat sectorul de investigații ale indicilor fizico-chimici, de inofensivitate și organoleptici la produsele alimentare/conservate din cadrul părții LÎ, amplasat anterior la sediul secundar al instituției. Pentru lucrările în cauză, ele constând în replanificarea unor spații de lucru pentru optimizarea organizării activităților necesare, reconstruirea încăperilor, asigurarea acestora cu ventilație suplimentară, din resursele I.P. „LCTBANPC” a fost valorificată sumă de circa 250 de mii de lei.

Concomitent a fost asigurată reutilizarea cu mobilier corespunzător a încăperilor LÎ destinate pentru activitățile transferate, în sumă de circa 200 de mii de lei.

Acest lucru a permis crearea unor condiții fizice de lucru noi, necesare pentru desfășurarea cu succes de către personalul LÎ a investigațiilor de laborator atât pe segmentul produselor vitivinicole/alcoolice, cât și pe cel al produselor alimentare/conservate.

În perioadă sus-indicată s-a efectuat de asemenea reparația curentă și a celorlalte încăperi de la sediul central.

În anii următori este necesară remobilarea sălii pentru efectuarea degustărilor interne, remobilarea încăperilor destinate efectuării încercărilor fizico-chimice la produse alimentare/conservate, pregătirea locului și instalarea generatorului de curent electric, reparația cosmetică a încăperilor instituției, reparația curentă a fațadei sediului central, înnoirea parțială a pavajului din curtea din față a sediului, înnoirea suprafețelor scărilor de acces de rezervă în sediu.

Cu referire la sediul secundar al I.P. „LCTBANPC” este de menționat faptul că, după desființarea în anul 2022 a sectorului de microbiologie al LÎ care era amplasat la locația respectivă, acesta nu a mai fost utilizat de instituție și actualmente se află în stare conservată. La decizia fondatorului (ANSA) sediul în cauză urmează a fi transmis cu titlu gratuit Agenției Proprietății Publice.

b) Capacitățile funcționale ale I.P. „LCTBANPC”

În perioada anilor 2020-2022 I.P. „LCTBANPC” a făcut investiții considerabile, în volum de peste 4 milioane 200 de mii de lei, din resurse proprii, în consolidarea continuă a capacităților funcționale ale LÎ, cu accent pe domeniul produse alimentare/conservate. Acest lucru a fost determinat de faptul că, până la reorganizarea în anul 2019 în I.P. „LCTBANPC” a fostei Î.S. „Centrul de Standardizare și Experimentare a Calității Producției de Conserve”, laboratorul de încercări din cadrul acesteia deținea echipamente în mare parte învechite, parametrii tehnici ai cărora nu întrunesc cerințele zilei, cum ar fi, spre exemplu, cromatograful „ЦВЕТ 500”. Concomitent, acest laborator nu dispunea de întregul spectru de echipamente necesare pentru efectuarea încercărilor la nivelul standardelor avansate pe domeniul siguranței produselor alimentare/conservate.

Astfel, în vederea depășirii situației date destul de critice, în anul 2020 LÎ a fost dotat cu 4 noi echipamente, destinate efectuării investigațiilor de laborator la produse alimentare/conservate, și anume:

- densitometru pentru măsurarea densității mediilor nutritive;
- sistem de digestie cu microunde MILESTONE ETHOS;
- generator de hidruri pentru determinarea arseniului;
- aparat de cântărit cu funcționare neautomată PS.600.R.2.

În anul 2021 au fost procurate și puse în funcțiune încă 4 echipamente, inclusiv:

- cromatograf de lichide de performanță ultra înaltă Nexera-i LC-2040C 3D Plus (SHIMADZU, Japonia), pentru determinarea micotoxinelor;
- spectrofotometru de absorbție atomică cu regim electrotermic/flacără de atomizare AA-7000 (SHIMADZU, Japonia), pentru determinarea metalelor grele (As, Pb, Sn);
- sistemă de obținere a apei deionizate „Simplicity”;
- aparat de cântărit cu funcționare neautomată PS 360.R2 (RADWAG, Polonia), pentru cântărirea eșantioanelor la determinarea micotoxinelor, coloranților și hidrometilfurfuralului în produse alimentare;

- sistem de alimentare cu apă dublu distilată;
- UPS APC Smart.

În următorul an, 2022, s-au procurat echipamente, utilaje și piese pentru echipamente după cum urmează:

- baie cu ultrasunet Bandelin;
- pH-metru Multiparametru pH16;
- biuretă digitală TITRETE.

De asemenea, mai multe echipamente din cadrul LÎ au fost dotate cu calculatoare, imprimante, surse de alimentare neîntreruptă a calculatoarelor (UPS) noi.

În perspectiva apropiată se cere continuarea dotării LÎ cu echipamente performante în vederea înlocuirii celor de generație mai veche existente în prezent. În acest sens este necesară finalizarea lucrărilor de înlocuire a analizatorului de alcool cu densimetru electronic existent actualmente în dotarea LÎ și utilizat pentru efectuarea analizelor simultane ale alcoolului, densității și extractului total în probele produselor alcoolice (vinuri, băuturi de vin, bere și alte băuturi cu concentrația alcoolică în intervalul 0-20% vol.) cu un analizator de ultimă generație, care să permită determinarea concentrației alcoolului în intervalul 0-20% vol., densitatea și extractul total în produse vitivinicole prin metoda de densimetrie electronică și spectroscopia NIR.

În același timp, se estimează necesitatea finalizării procurării unui nou spectrofotometru de absorbție atomică cu mod de atomizare în flacără și cuptor de grafit modern, din cauza sensibilității insuficiente a echipamentelor existente în prezent în LÎ pentru determinarea concentrațiilor scăzute de elemente toxice în produse alimentare. Acest lucru este valabil mai ales cu referire la alimentele pentru copii, unde limitele admisibile sunt foarte mici, precum și pentru produse alimentare cu matrice complexe, care necesită o pregătire specială și o diluare suplimentară a probei.

Cu referire la dotarea Organismului de certificare din cadrul instituției se cere de menționat faptul că în perioada anilor 2020-2022 și acesta a fost echipat cu tehnică de calcul modernă (calculatoare, imprimante). În perioada imediat următoare, având în vedere învechirea morală și fizică a xeroxului utilizat actualmente în activitatea Organismului de certificare, este necesară procurarea unui copiator performant pentru fortificarea capacităților funcționale ale OC.

Este de asemenea de menționat faptul că I.P. „LCTBANPC” nu este dotată cu generator de curent electric ceea ce, în condițiile crizei energetice actuale din țară, constituie un risc sporit pentru buna desfășurare a activităților instituției și poate conduce inclusiv la deteriorarea echipamentelor de laborator. Or, acest lucru implică necesitatea achiziționării în mod de urgență a unui generator de curent electric.

1.5. Resursele informaționale ale I.P. „LCTBANPC”

Actualmente I.P. „LCTBANPC” dispune de sistemul informațional automatizat SIA-L-VPA (SIA - Laboratorul-Verificarea Producției Alcoolice) care a fost preluat de I.P. „LCTBANPC” după fuzionarea instituției cu Î.S. „Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice”. La momentul preluării aria de aplicare a acestei platforme informaționale se limita la domeniul produselor vitivinicole și alcoolice.

După finalizarea procesului de fuzionare, I.P. „LCTBANPC” în timp scurt a asigurat reformatarea, în conformitate cu cerințele instituției nou-constituite, a formularelor documentelor electronice existente anterior în SIA-L-VPA. În perioada anilor 2021-2022 a fost realizată îmbunătățirea funcționalităților SIA-L-VPA pe componenta lui de bază, dar și extinderea acestora asupra domeniului produselor alimentare/conservate și produselor din tutun. De asemenea, în anul 2021 a fost obținută posibilitatea generării de SIA-L-VPA a unor rapoarte analitice, iar în 2022 – a rapoartelor de încercări cu includerea rezultatelor testării indicilor organoleptici și fizico-chimici ai produselor alimentare.

În perioada următoare I.P. „LCTBANPC” consideră necesară sporirea nivelului de digitalizare a proceselor efectuate de instituție, în special de OC, în interoperabilitate cu sistemele informaționale ale clienților instituției. Or, acest fapt va facilita considerabil:

- accesul liber al clienților la procesele de certificare;

- respectarea principiului celerității proceselor de certificare;
- promovarea folosirii în activitatea instituției a semnăturii electronice;
- sporirea calității activității efectuate de instituție per general.

Este de asemenea necesar de menționat faptul că în anul 2022, sub dirijarea ANSA, I.P. „LCTBANPC” a finalizat implementarea sistemului informațional de management al laboratoarelor (SI LIMS). În continuare se va lucra, după caz, asupra ajustării noilor versiuni ale programului dat.

1.6. Resursele umane ale I.P. „LCTBANPC”

Rolul decisiv în creșterea continuă a eficienței I.P. „LCTBANPC” îi revine în mod implicit resurselor umane ale instituției. Instituția dispune de personal calificat atât intern, cât și de un număr necesar de personal extern. Personalul deține competențele și capacitățile cerute pentru a asigura o înaltă calitate a serviciilor prestate și să dovedească dovadă de uniformitate, imparțialitate și integritate la efectuarea tuturor procedurilor de lucru stabilite.

În perioada anilor 2020-2022 I.P. „LCTBANPC” a acordat o atenție sporită formării profesionale a specialiștilor organismelor de evaluare a conformității din cadrul instituției, în conformitate cu cerințele standardelor de referință SM SR EN ISO/IEC 17065:2013 *Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii* și SM EN ISO/IEC 17025:2018 *Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări*. În perioada respectivă personalul OC și LÎ a participat la mai multe activități de instruire internă, dar și de instruire externă (cursuri, seminare, conferințe etc.) pe domeniile sale de competență, acestea din urmă fiind organizate de I.P. „Oficiul Național al Viei și Vinului”, I.P. „Centrul Național de Acreditare” (MOLDAC), I.P. „Institutul Național de Metrologie”, Universitatea Tehnică a Moldovei, Institutul Central pentru Supraveghere și Testare în Agricultură (Cehia). De asemenea, urmare a procurării de către I.P. „LCTBANPC” a echipamentelor noi, specialiștii din cadrul LÎ au fost instruiți de către reprezentanții companiilor – furnizoare a echipamentelor respective, cu privire modul de utilizare a acestora. Directoarea I.P. „LCTBANPC” a participat la conferința internațională „Oenoforum 2022. The Czech International Wine Competition”, organizată de Asociația Producătorilor de Struguri și Vinuri din Cehia sub auspiciile OIV (Organizația Internațională a Viei și Vinului). Specialiștii – degustători autorizați și-au menținut competența și prin participare la degustările regionale ale produselor vitivinicole cu indicație geografică, organizate de I.P. „Oficiul Național al Viei și Vinului”, la degustarea divinurilor V.S.O.P. organizată de Asociația Producătorilor de Divin și Brandy din Moldova.

A fost organizată rotația personalului OC și al LÎ atât în interiorul subdiviziunilor respective, pe diverse sectoare, cât și între acestea. Specialiști din cadrul LÎ au participat la un schimb de experiență cu colegii din cadrul I.P. „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”. Toți specialiștii nou-angajați în cadrul OC și LÎ au urmat cursuri interne individuale de formare profesională constând în pregătire ghidată la locul de muncă, în baza programelor individuale de instruire, cu o durată de 1,5-3,5 luni.

Drept urmare, la situația din 31.12.2022 I.P. „LCTBANPC” dispune de un număr suficient de experți în certificare și degustători autorizați din rândul personalului său intern și extern competent să realizeze cu succes atribuțiile pe domeniile atribuite, inclusiv:

- 9 experți în certificarea produselor vitivinicole/alcoolice și 2 experți – în proces de formare;
- 2 inspectori în viticultură cu atribuții de verificare a respectării prevederilor caietului de sarcini de către producătorii de struguri destinați fabricării produselor vitivinicole cu DOP/IGP;
- 3 experți în certificarea produselor alimentare/conservate și 1 expert – în proces de formare;
- 2 experți în certificarea produselor din tutun;
- 14 degustători autorizați ai produselor vitivinicole și 3 degustători stagiaari;
- 3 degustători ai produselor alimentare.

În perioada anilor 2023-2026 I.P. „LCTBANPC” va ținti fortificarea în continuare a competențelor personalului său, asimilarea de către acesta a celor mai bune practici europene și internaționale în domeniu, prin instruire continuă internă și externă, în vederea asigurării consolidării statutului instituției de laborator național de referință pe domeniile sale de competență. În acest sens se va lucra inclusiv asupra formării în cadrul instituției a unui grup mai extins de degustători ai produselor alimentare/conservate (produse de patiserie, cofetărie, fructe, legume, sucuri etc.), precum și a experților în certificarea produselor respective.

Capitolul III ANALIZA SWOT

Părți forte	Părți slabe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menținerea de către I.P. „LCTBANPC” a statutului de laborator național de referință pe domeniile sale de competență. 2. Recunoașterea I.P. „LCTBANPC” atât pe plan național, cât și pe plan regional/ internațional, instituția deținând acreditările/ certificările, necesare la timpul respectiv (acreditări/certificări ale organelor competente: Rostest – Rusia, SNAS – Slovacia, IQNet&SRAC – România etc.). 3. Deținerea/menținerea de către I.P. „LCTBANPC” a unei experiențe notorii în acordarea serviciilor de certificare a conformității produselor vitivinicole și alcoolice în conformitate cu cerințele standardului SM SR EN ISO/IEC 17065:2013. 4. Deținerea de către Organismul de certificare al instituției a acreditării acordate de Organismul Național de Acreditare (MOLDAC), valabile până la 21.09.2026, pentru certificarea conformității: <ul style="list-style-type: none"> - produselor vitivinicole și alcoolice conform cerințelor schemelor de certificare nr.1, 1b, 2, 3, DOP/IGP; - produselor alimentare (de patiserie, de cofetărie, ceai, cafea) conform cerințelor schemelor de certificare nr.1b, 2, 3; - produselor din tutun conform cerințelor schemelor de certificare nr.1b, 2, 3. 5. Deținerea/menținerea de către I.P. „LCTBANPC” a unei experiențe avansate în acordarea serviciilor de efectuare a investigațiilor de laborator la produsele vitivinicole și alcoolice, precum și la cele alimentare/conservate în conformitate cu cerințele standardului SM EN ISO/IEC 17025:2018. 6. Utilizarea eficientă a echipamentelor de laborator fiind asigurată testarea la acestea a parametrilor de inofensivitate atât a produselor vitivinicole/alcoolice, cât și a unei părți considerabile din gama de produse 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lipsa acreditării pentru un șir de metode de determinare a indicilor senzoriali, fizico-chimici și de inofensivitate la produse vitivinicole, băuturi slab alcoolice/ nealcoolice, apă, legume și fructe proaspete/ uscate. 2. Necesitatea externalizării încercărilor microbiologice la produse alimentare urmare a lipsei unui laborator pentru efectuarea unor astfel de încercări. 3. Durată extinsă de timp la efectuarea încercărilor fizico-chimice la produse alimentare/conservate urmare a utilizării unor metode cu suprasolicitare a lucrului manual. 4. Lipsa de instruire a specialiștilor din cadrul Organismului de certificare și al Laboratorului de încercări ale instituției în entități din afara țării relevante domeniilor specifice. 5. Insuficiență de instruire în domeniul certificării produselor ecologice. 6. Lipsa în sistemul informațional automatizat al instituției (SIA-L-VPA) a funcționalităților necesare pentru gestionarea eficientă, în format electronic, a înregistrărilor activităților de laborator pe segmentul produselor alimentare/ conservate (în cadrul realizării Programelor de monitorizare ANSA – MA, prelevării produselor de către ANSA – PA, autocontrolului efectuat de solicitanți – DA). 7. Deținerea în continuare în gestiunea I.P. „LCTBANPC” a sediului de pe str.Uzinelor 19 care nu este folosit de instituție, astfel menținerea acestuia generând un șir de cheltuieli suplimentare neacoperite financiar. 8. Incertitudinea legată de probabilitatea reorganizării I.P. „LCTBANPC” preconizată prin Hotărârea Guvernului nr.14 din 11.01.2023 <i>cu privire la organizarea și</i>

<p>alimentare/conservate.</p> <p>7. Deținerea de către Laboratorul de încercări al instituției a acreditării acordate de Organismul Național de Acreditare (MOLDAC), valabile până la 15.07.2026.</p> <p>8. Existența cadrului normativ național de reglementare a domeniului produselor vitivinicole și a producției alcoolice, care constituie baza necesară pentru evaluarea obiectivă a indicilor de calitate și inofensivitate ale produselor respective.</p> <p>9. Deținerea a 2 sisteme de management (SM) – al Organismului de certificare și al Laboratorului de încercări, ambele conforme cerințelor standardelor de referință aplicabile.</p> <p>10. Dotarea Laboratorului de încercări cu echipamente performante pentru toate sectoarele de activitate, necesare la zi.</p> <p>11. Concentrarea la un singur sediu (str.Grenoble 128 „U”) a tuturor activităților I.P. „LCTBANPC”, realizate anterior la 2 sedii ale instituției.</p> <p>12. Disponerea de resurse umane cu competențe profesionale bine dezvoltate.</p> <p>13. Disponerea de un sistem informațional automatizat (SIA-L-VPA) cu funcționalități extinse, inclusiv pentru sectorul produselor alimentare/conservate.</p> <p>14. Conexiunea la sistemul informațional de management al laboratoarelor (SI LIMS), deținut de ANSA, cuprinzând întreg spectrul de produse cu care operează I.P. „LCTBANPC”.</p>	<p><i>funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.</i></p> <p>9. Incertitudinea legată de probabilitatea anulării prin act normativ de nivel național a obligativității certificării producției alcoolice.</p>
Oportunități	Amenințări
<ol style="list-style-type: none"> 1. Creșterea credibilității I.P. „LCTBANPC” în fața autorităților de reglementare, tuturor părților interesate, inclusiv consumatori, pentru serviciile prestate de instituție. 2. Fortificarea continuă a capacităților instituționale ale I.P. „LCTBANPC” sub toate aspectele, astfel asigurându-se corespunderea instituției statutului de laborator național de referință pentru domeniile sale de competență. 3. Implementarea continuă a noi metode de verificare a calității și siguranței producției alcoolice și a produselor alimentare/conservate, precum și a altor produse nespecificate, în conformitate cu practicile europene/internaționale. 4. Extinderea domeniului de acreditare a Laboratorului de încercări pentru noi metode care urmează a fi implementate. 5. Extinderea competenței organismului de 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Influența factorului politic/guvernamental cu impact major asupra modului de activitate a I.P. „LCTBANPC”, precum și asupra conținutului acestei activități. 2. Modificări în cadrul normativ de nivel național aferent domeniilor de activitate a I.P. „LCTBANPC”. 3. Reducerea numărului de solicitări ale serviciilor prestate de I.P. „LCTBANPC” din partea producătorilor, importatorilor. 4. Fluctuația personalului I.P. „LCTBANPC” dictată de concurența pe piața muncii. 5. Constrângerile existente pe piața muncii care reduc substanțial posibilitățile de angajare a specialiștilor de înaltă calificare, cu pregătire relevantă în domeniu. 6. Insuficiența/lipsa surselor financiare necesare pentru dotarea continuă a laboratorului de încercări cu echipament modern.

<p>certificare din cadrul instituției pe segmentul certificării produselor alimentare/conservate, precum și pentru alte scheme de certificare (spre exemplu, produse ecologice).</p> <p>6. Implementarea metodelor instrumentale la efectuarea încercărilor fizico-chimice (spre exemplu, pentru determinarea conținutului de nitrați) la testarea produselor alimentare/conservate.</p> <p>7. Fortificarea bazei tehnico-materiale a instituției.</p> <p>8. Îmbunătățirea continuă a documentelor sistemului de management (SM) al organismelor de evaluare a conformității (OC și LÎ) din cadrul instituției.</p> <p>9. Implementarea versiunilor noi ale sistemului informațional de management al laboratoarelor (SI LIMS) gestionat de ANSA.</p> <p>10. Digitalizarea continuă a serviciilor acordate de I.P. „LCTBANPC”.</p> <p>11. Fortificarea pregătirii profesionale a personalului I.P. „LCTBANPC” în vederea aprofundării competențelor acestuia și obținerii de către el a unui spectru mai extins de competențe.</p>	<p>7. Lipsa surselor financiare pentru organizarea instruirii/vizitelor de studiu peste hotare a specialiștilor pe domenii de competență specifice.</p> <p>8. Progresul lent de tranziție a producătorilor de produse alcoolice/Nealcoolice, alimentare/conservate de la sistemul de standarde bazat pe GOST-uri la unul bazat pe standardele internaționale ceea ce conduce la tergiversări în implementarea metodelor noi.</p>
--	--

Capitolul IV OBIECTIVELE GENERALE ȘI SPECIFICE

Obiectivul general al prezentei Strategii este consolidarea continuă a capacității instituționale a I.P. „LCTBANPC” pentru a asigura corespunderea acesteia statutului de laborator național de referință pe domeniile sale de competență.

Obiectivele specifice:

1. Menținerea de către Laboratorul de încercări din cadrul I.P. „LCTBANPC” a statutului de laborator acreditat la cerințele standardului SM SR EN ISO/IEC 17025:2018 „Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări” care să asigure furnizarea continuă autorităților, economiei țării și societății în general a încrederii în competența acestuia pentru realizarea activității de testare a indicilor de inofensivitate și de calitate la produsele vitivinicole/alcoolice, precum și cele alimentare/conservate plasate pe piață.

Obiectivul dat include și prevederea de extindere a domeniului de acreditare a Laboratorului de încercări întru satisfacerea cerințelor în creștere ale solicitanților, precum și ale autorităților de reglementare.

2. Menținerea de către organismul de certificare (OC) din cadrul I.P. „LCTBANPC” a statutului de OC acreditat la cerințele standardului SM SR EN ISO/IEC 17065:2013 „Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii” pentru furnizarea continuă autorităților, economiei țării și societății în general a unui grad înalt de credibilitate față de competența Organismului de certificare la realizarea de către acesta a activității de certificare și evaluare a produselor plasate pe piață.

Obiectivul dat de asemenea include și prevederea de extindere a domeniului de acreditare a Organismului de certificare în conformitate cu prevederile actelor normative ale autorităților de reglementare aplicabile în domeniu, precum și cu solicitările clienților instituției.

3. Consolidarea competenței personalului I.P. „LCTBANPC” în scopul aprofundării cunoștințelor și sporirii abilităților acestuia pentru a obține rezultatele intenționate.

4. Consolidarea capacităților instituționale ale I.P. „LCTBANPC” în vederea fortificării bazei tehnico-materiale a instituției, inclusiv pentru modernizarea proceselor de lucru în Laboratorul de încercări prin reutilizarea continuă a acestuia cu echipament performant de ultimă generație.

5. Digitalizarea serviciilor publice acordate de I.P. „LCTBANPC” atât în vederea simplificării, accelerării și eficientizării semnificative a proceselor de lucru, cât și în vederea adoptării și adaptării unor soluții digitale noi care să răspundă eficient necesităților curente ale solicitanților.

Capitolul V ESTIMAREA IMPACTULUI ȘI COSTURILOR

Realizarea Strategiei de dezvoltare a I.P. „LCTBANPC”, în baza Planului de acțiuni pentru implementarea acesteia, va aduce plusvaloare atât instituției per ansamblu, cât și personalului acesteia și, drept consecință – mai multe beneficii clienților I.P. „LCTBANPC” și, implicit, sectoarelor economiei naționale în care ei activează.

Activitățile planificate vor fi realizate în limitele resurselor financiare alocate în bugetele anuale ale I.P. „LCTBANPC”. Totuși, pentru unele activități majore, care se referă la fortificarea infrastructurii, achiziții de echipament, formarea profesională a personalului în străinătate, altele, se presupune atragerea unor resurse financiare externe. Acestea au fost indicate în Planul de acțiuni în dreptul fiecărei acțiuni.

Capitolul VI REZULTATELE SCONTATE ȘI INDICATORII DE PROGRES

În cadrul Planului de acțiuni pentru implementarea prezentei Strategii sunt formulate rezultatele scontate și indicatorii de progres pentru fiecare acțiune și obiectiv. Indicatorii de progres vor fi folosiți pentru monitorizarea și evaluarea eficacității măsurilor. Indicatorii au fost elaborați ținându-se cont de situația curentă în cadrul I.P. „LCTBANPC”.

Capitolul VII MONITORIZARE, EVALUARE ȘI RAPORTARE

Supravegherea implementării Strategiei se află în responsabilitatea directorului I.P. „LCTBANPC”, care va asigura coordonarea și executarea Strategiei.

Responsabilitatea pentru implementarea Strategiei o poartă subdiviziunile I.P. „LCTBANPC” indicate în dreptul fiecărei acțiuni din planul respectiv.

Monitorizarea modului în care este implementată Strategia, precum și evaluarea rezultatelor obținute în acest sens va fi efectuată de Consiliul I.P. „LCTBANPC”, în baza rapoartelor semestriale prezentate acestuia de către directorul instituției.

Capitolul VIII ETAPELE IMPLEMENTĂRII ȘI TERMENELE-LIMITĂ

Realizarea obiectivelor Strategiei va demara începând cu anul 2023 și va continua pe toată durata prevăzută de aceasta, dat fiind faptul că componentele obiectivelor asumate de instituție vor necesita transpunere în activitate o perioadă lungă de timp.

**PLAN DE ACȚIUNI
PENTRU IMPLEMENTAREA STRATEGIEI DE DEZVOLTARE
A I.P. „LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A PRODUSELOR CONSERVATE”
PENTRU ANII 2023-2026**

Obiectivul general al Strategiei este consolidarea capacităților instituționale ale I.P. „LCTBANPC” în vederea corespunderii calității de laborator național de referință pe domeniile sale de competență.

Obiective/Acțiuni	Termen de realizare	Responsabili pentru implementare	Costuri estimate	Indicatori de progres
1	2	3	4	5
Obiectivul specific 1. Menținerea de către laboratorul de încercări din cadrul I.P. „LCTBANPC” a statutului de laborator acreditat la cerințele standardului SM SR EN ISO/IEC 17025:2018 „Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări”				
1.1. Menținerea acreditării la metodele de încercări acreditate anterior în funcție de solicitările pieței.	2023-2026	Director Șef LÎ	250 mii lei (resurse proprii)	Număr de metode acreditate menținute
1.2. Extinderea acreditării la metodele de încercări după cum urmează: - <u>anul 2023</u> : 1) determinarea concentrației masice a sodiului, potasiului în produse vitivinicole prin metoda spectroscopiei de emisie atomică în flacără; 2) determinarea concentrației masice a clorurilor, sulfatilor în produse vitivinicole prin metoda electroforeză capilară; 3) determinarea fracției masice de fructe cu defecte particulare în fructe uscate prin metoda gravimetrică. - <u>anul 2024</u> : 1) determinarea conținutului de îndulcitori în băuturi slab alcoolice/Nealcoolice: - acetosulfam de potasiu; - saccharinat de sodiu; - cicloat de sodiu; - aspartam; 2) determinarea indicilor senzoriali în legume și fructe proaspete; 3) determinarea conținutului de iod în sare alimentară.	2023-2026 (anual)		150 mii lei (resurse proprii)	Număr de metode nou-acreditate

1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> - <u>anul 2025:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1) Determinarea conținutului de coloranți sintetici în băuturi slab alcoolice/nealcoolice și în produse alimentare. 2) Determinarea conținutului de aldehide aromatice: <ul style="list-style-type: none"> - aldehida sinapică; - aldehida coniferică; - aldehida siringică; - vanilină. 3) Determinarea conținutului de glucoză, fructoză și zaharoză în băuturile spirtoase de origine vitivinicolă. - <u>anul 2026:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1) Determinarea conținutului de acid glutamic. 2) Determinarea conținutului de acid ascorbic. 3) Determinarea conținutului de alcool metilic în vin. 4) Determinarea glicerinei în vin. <u>După caz:</u> <ol style="list-style-type: none"> 1) Determinarea conținutului de cationi (amoniu, potasiu, sodiu, magneziu, calciu) în apă. 2) Determinarea conținutului de anioni (cloruri, nitrați, sulfati, nitriți, fluouri, fosfați) în apă. 3) Determinarea alcalinității și hidrocarbonaților în apă. 4) Determinarea rezidului sec în apă. 				
<p>1.3. Trecerea treptată, după caz, de la aplicarea metodelor, utilizate de LÎ pentru determinarea indicilor de calitate, autenticitate și inofensivitate în producția alcoolică, produsele alimentare/conservate în baza cerințelor standardului GOST (ГОСТ), la metode conforme cu cerințele standardelor internaționale/europene (ISO, OIV, documente EA etc.) relevante domeniului.</p>	2023-2026		100 mii lei (resurse proprii)	Număr de metode trecute la cerințele standardelor internaționale/europene etc.
<p>1.4. Asigurarea anuală a validității rezultatelor încercărilor în vederea îmbunătățirii continue a serviciilor prestate de laboratorul de încercări, inclusiv:</p>	2023-2026			
<ul style="list-style-type: none"> - asigurarea calității rezultatelor încercărilor efectuate de laborator prin utilizarea materialelor de referință certificate (MRC); 			200 mii lei (resurse proprii)	Calitatea încercărilor asigurstă
<ul style="list-style-type: none"> - asigurarea calității rezultatelor încercărilor efectuate de laborator prin efectuarea comparărilor interlaboratoare și testelor de competență organizate de providerul european acreditat Bipea (PT/ILC); 			400 mii de lei (resurse proprii)	Număr de participări la comparări interlaboratoare Număr de participări la teste de competență organizate de provideri

1	2	3	4	5
- asigurarea trasabilității măsurărilor prin etalonarea/verificarea metrologică a echipamentelor, mijloacelor de măsurare, ustensilelor.			280 mii de lei (resurse proprii)	Număr de certificate de etalonare/buletine de verificare metrologică obținute
1.5. Îmbunătățirea și actualizarea documentelor sistemului de management (SM) reieșind din cerințele documentelor EA/ILAC aplicabile urmare a modificărilor intervenite pe parcurs.	2023-2026, la necesitate		100 mii de lei (resurse proprii)	Număr de documente SM îmbunătățite/actualizate
Obiectivul specific 2. Menținerea de către organismul de certificare (OC) din cadrul I.P. „LCTBANPC” a statutului de OC acreditat la cerințele standardului SM SR EN ISO/IEC 17065:2013 „Evaluarea Conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”				
2.1. Menținerea acreditării OC: - <u>pe segmentul produse vitivinicole, băuturi alcoolice/Nealcoolice și bere:</u> • 9 poziții tarifare (2009, 2106, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208); • 5 scheme de acreditare (1, 1b, 2, 3, DOP/IGP); - <u>pe segmentul produse alimentare/conservate:</u> • 6 poziții tarifare (0901, 0902 – ceai, cafea; 1704, 1806, 1905, 2101 – bomboane, biscuiți); • 3 scheme de acreditare (1b, 2, 3); - <u>pe segmentul produse din tutun:</u> • 2 poziții tarifare (2402, 2403); • 3 scheme de acreditare (1b, 2, 3).	2023-2026	Director Șef Direcție certificare produse (OC)	140 mii de lei (resurse proprii)	Număr de poziții tarifare menținute Număr de scheme de acreditare menținute
2.2. Extinderea domeniului de acreditare a OC: - <u>anul 2023:</u> • 1 poziție tarifară (2404) – pe segmentul produse din tutun; - <u>anul 2024:</u> • 1 poziție tarifară (2009) – pe domeniul sucuri și nectare; - <u>anii 2025-2026:</u> • schemă de certificare pentru produse ecologice (producția alcoolică).	2023-2026		200 mii de lei (resurse proprii)	Domeniu de acreditare extins
2.3. Îmbunătățirea și actualizarea documentelor sistemului de management (SM) reieșind din cerințele documentelor EA/IAF aplicabile care vor suporta modificări pe parcurs.	2023-2026, la necesitate		100 mii de lei (resurse proprii)	Număr de documente îmbunătățite/actualizate

1	2	3	4	5
Obiectivul 3. Consolidarea competenței personalului I.P. „LCTBANPC”				
3.1. Formarea experților în certificare din cadrul OC al I.P. „LCTBANPC” pentru certificarea produselor după cum urmează: - producția alcoolică, inclusiv ecologică – 2 persoane; - produse alimentare/conservate, inclusiv sucuri și nectare – 2 persoane.	2023-2026	Director Șef Direcție certificare produse (OC) Șef LÎ	60 mii de lei (resurse proprii)	Număr de experți în certificare autorizați
3.2. Formarea profesională a 7 degustători de produse alimentare, inclusiv sucuri și nectare, din cadrul OC și LÎ.	2023		20 mii lei (resurse proprii)	Număr de degustători formați
3.3. Rotația internă pe diverse sectoare a personalului din cadrul OC și LÎ în vederea formării specialiștilor cu competențe profesionale polivalente pentru asigurarea înlocuirii de către aceștia, la necesitate, a personalului de la posturile de muncă conexe.	2023-2026			Număr de specialiști supuși rotației
3.4. Instruirea internă a personalului I.P. „LCTBANPC” conform planurilor de instruire aprobate pentru personalul OC și pentru personalul LÎ.	2023-2026			Număr de activități de instruire internă efectuate Număr de persoane instruite
3.5. Instruirea externă a personalului din cadrul OC și LÎ: - participare la seminare/cursuri de instruire externe, conferințe, prelegeri, târguri, ateliere de lucru etc., la expoziții naționale/internaționale; - organizarea schimburilor de experiență; - efectuarea vizitelor de studiu la organisme de evaluare a conformității din țară și de peste hotare, inclusiv: • 4 experți în certificarea produselor ecologice din cadrul OC al instituției la organisme de certificare a produselor din România, Bulgaria, Cehia; • 4 specialiști din cadrul LÎ al instituției la laboratoare de încercări din România, Franța, Germania.	2023-2026		100 mii de lei (resurse proprii, după caz – suport financiar atras din exterior)	Număr de activități de instruire externă Număr de persoane antrenate în activități de instruire externă
Obiectivul specific 4. Consolidarea capacităților instituționale ale I.P. „LCTBANPC”				
4.1. Dotarea laboratorului de încercări cu echipament, inclusiv: - anul 2023: 1) analizator de alcool cu densimetru electronic; 2) spectrofotometru de absorbție atomică Zeenit 700P; 3) biuerețe digitale; 4) baie de apă cu ultrasunet;	2023-2026	Director Șef LÎ	3,5 mln lei (resurse proprii)	Echipament procurat

1	2	3	4	5
<ul style="list-style-type: none"> - <u>anul 2024-2025:</u> 1) sistem de cromatografie de lichide de înaltă performanță (High-performance liquid chromatography – HPLC), inclusiv detector cu matrice de diode (DAD), detector de indice de refracție (RID), detector de fluorescență (FLD), auto-injector cu unitate de răcire; 2) gamma -, beta - and alpha Spectrometer (după caz); 			3 mln lei (resurse proprii, după caz – suport financiar atras din exterior)	
<ul style="list-style-type: none"> - <u>anul 2026:</u> 1) cromatograf de schimb ionic pentru testarea calității apei (conținutul de cationi, anioni etc.). 			1,5 mln lei (resurse proprii, după caz – suport financiar atras din exterior)	
<p>4.2. Procurarea consumabilelor pentru parcul de echipamente din dotarea LÎ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coloane cromatografice; - lămpi, - cartușe, - capilare; - tuburi de grafit; - vase pentru microundă - electrozi etc. 		Director Șef LÎ Șef Direcție certificare produse (OC) Contabil-șef Intendent clădire	2,5 mln lei (resurse proprii)	Consumabile procurate
<p>4.3. Îmbunătățirea condițiilor de activitate a LÎ:</p>				Condiții de activitate îmbunătățite
<ul style="list-style-type: none"> - <u>anul 2023:</u> • achiziționarea unui set de mobilă pentru sala de degustări interne; • achiziționarea componentelor de mobilier (mese, dulăpașe, polițe de perete, blaturi pentru mesele de laborator) pentru birourile de lucru ale instituției; 			240 mii lei (resurse proprii)	
<ul style="list-style-type: none"> - <u>anii 2024-2026:</u> • remobilarea încăperilor destinate efectuării încercărilor fizico-chimice la produse alimentare/conservate; • dotarea sălii de degustări interne cu mașină de spălat vesela; • înlocuirea scaunelor în LÎ și OC. 			300 mii lei (resurse proprii)	
<p>4.4. Instalarea generatorului de curent electric.</p>	2024		300 mii lei (resurse proprii)	Generator de curent electric instalat

1	2	3	4	5
4.5. Efectuarea reparației cosmetice a încăperilor instituției.	2024-2026		200 mii lei (resurse proprii)	Reparație cosmetică a încăperilor instituției efectuată
4.6. Efectuarea reparației curente a fațadei sediului central. Înnoirea parțială a pavajului din curtea din față a sediului. Înnoirea suprafețelor scărilor de acces de rezervă în sediu.			400 mii lei (resurse proprii)	Fațada sediului central reparată Pavajul din curtea din față a sediului parțial înnoit Suprafețele scărilor de acces de rezervă în sediu înnoite
4.7. Transmiterea sediului secundar al I.P. „LCTBANPC” (str.Uzinelor 19), cu titlu gratuit, către Agenția Proprietății Publice (APP). 200 mii	2024		50 mii lei (resurse proprii)	Sediul secundar al I.P. „LCTBANPC” transmis către APP
Obiectivul 5. Digitalizarea serviciilor publice acordate clienților I.P. „LCTBANPC”				
5.1. Digitalizarea serviciilor acordate de I.P. „LCTBANPC”, în interoperabilitate cu sistemele informaționale ale clienților instituției, pentru oferirea acestora a facilităților după cum urmează: - depunerea electronică a cererilor pentru certificare și a documentelor aferente necesare; - semnarea electronică a documentelor justificative emise (document VI-1, certificat de conformitate, altele similare) anexate online; - transmiterea electronică a notificărilor cu privire la finalizarea lucrărilor aferente cererii pentru certificare și la emiterea documentelor justificative aferente; - transmiterea electronică către clienți a documentelor justificative emise; - altele, după caz.	2025-2026	Director Șef Direcție certificare produse (OC) Șef LÎ, în comun cu compania „DAAC Sistem Integrator” S.R.L. și cu clienții	400 mii lei (resurse proprii, după caz – suport financiar atras din exterior)	Procese digitalizate
5.2. Asigurarea funcționării în cadrul I.P. „LCTBANPC” a sistemului informațional de management al laboratoarelor (SI LIMS), deținut de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, inclusiv a implementării versiunilor actualizate ale acestuia elaborate de autor.	2023-2025	Director Șef Direcție certificare produse (OC), Șef LÎ, în comun cu ANSA	200 mii lei (resurse proprii)	SI LIMS menținut în regim funcțional