

**LEGE**  
**PRIVIND PRODUCEREA ȘI COMERCIALIZAREA**  
**FĂINII, PĂINII ȘI PRODUSELOR DE PANIFICAȚIE**

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

**Art. 1-** Prezenta lege are scopul de a defini și stabili condițiile pe care trebuie să le îndeplinească și responsabilitățile ce revin agenților economici care produc și/sau comercializează făină, pâine și produse de panificație. În lege sunt precizate: condițiile de fabricare și caracteristicile calitative pe care trebuie să le îndeplinească făina, pâinea și produsele de panificație pentru a asigura consumatorilor produse igienice, sigure și echilibrate din punct de vedere nutrițional precum și evidența contabilă pe care trebuie să o mențină un agent economic care desfășoară activitate în domeniu.

**Art. 2-** În sensul prevederilor prezentei legi, termenii și expresiile de mai jos au următoarea semnificație:

1. *producător* - reprezintă agentul economic care produce pâine și produse de panificație, precum și diferite tipuri de făinuri, grișuri, ingrediente și aditivi destinați panificației, comercializării ca atare și altor scopuri industriale și culinare.

2. *comerciant* - reprezintă agentul economic care se ocupă cu schimbul de produse (făina, griș, pâine, produse de panificație, ingrediente, aditivi alimentari etc.) prin cumpărarea și vânzarea lor.

3. *pâine* - reprezintă produsul obținut prin frământarea, fermentarea și coacerea în condiții adecvate a tipurilor de făină de grâu, secară, triticeale sau porumb, utilizate singure sau în amestec, apă potabilă și drojdie și/sau culturi acidolactice, cu sau fără sare și posibilitatea de a adăuga și alte ingrediente, inclusiv aditivi și auxiliari tehnologici, în condițiile prevăzute de lege.

4. *produs de panificație* - reprezintă produsul obținut, în condițiile stabilite prin lege, din aluaturi frământate, dospite, cu posibil adaos de ingrediente, aditivi și auxiliari tehnologici și care îndeplinesc condițiile de calitate conform standardelor și normelor în vigoare.

5. *făină* - reprezintă produsul rezultat prin măcinarea boabelor de cereale mature, sănătoase, negerminate și care îndeplinesc condițiile de calitate conform standardelor în vigoare.

6. *griș* - reprezintă produsul granular rezultat din macinarea grâului, în care se admit porțiuni vizibile de înveliș și care îndeplinește condițiile de calitate conform standardelor în vigoare.

7. *drojdie pentru panificație* - produs alcătuit din celule de drojdie special selecționate și cultivate, care trebuie să îndeplinească condițiile din standardele în vigoare.

8. *ingredient* - reprezintă orice substanță folosită la producerea sau la prepararea alimentelor și prezentă în produsul finit, ca atare sau într-o formă modificată.

9. *aditiv alimentar* - reprezintă orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, având sau nu o valoare nutritivă, prin a cărei adăugare intenționată la produsele alimentare în scopuri tehnologice pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea însăși sau prin derivații săi, direct sau indirect, o componentă a acestor produse alimentare.

10. *auxiliar tehnologic* - reprezintă orice substanță care nu se consumă sub formă de ingredient alimentar în sine, utilizat voluntar în transformarea materiilor prime, bunurilor alimentare sau ingredientelor acestora, pentru a răspunde unei necesități tehnologice în timpul tratamentului sau transformării și putând avea ca rezultat prezența neintenționată și tehnic inevitabilă de reziduuri sau derivate ale acestora, la produsul finit, cu condiția ca aceste reziduuri să nu prezinte riscuri sanitare și să nu aibă efecte tehnologice asupra produsului finit.

11. *licență de fabricație* - reprezintă documentul eliberat de un organism abilitat, prin care acesta atestă că agentul economic are capacitatea tehnică și profesională de a desfășura activități de producție în domeniul producției de produse alimentare și acordă acestuia dreptul de a desfășura aceste activități.

12. *siguranța alimentară* - reprezintă ansamblul de măsuri privind respectarea normelor igienico-sanitare întreprinse de producător, în scopul asigurării inocuității și valorii nutritive ale produselor alimentare, pentru eliminarea riscurilor biologice, fizice și chimice, în toate etapele de pregătire, prelucrare, fabricare, ambalare, conservare, depozitare, transport, distribuție, manipulare și comercializare, pentru garantarea sănătății populației.

13. *securitate alimentară* - reprezintă asigurarea din punct de vedere cantitativ a hranei necesare omului, la un nivel acceptabil metabolismului, sau asigurarea stabilității alimentare a comunităților umane concomitent cu conservarea mediului înconjurător.

14. *principii HACCP* - reprezintă analiza riscurilor.

15. *puncte critice de control* - reprezintă activități desfășurate de agenții economici pentru:

- a) analiza și identificarea riscurilor în toate etapele fluxului tehnologic;
- b) identificarea punctelor critice în care trebuie ținute sub control riscurile;
- c) stabilirea limitelor critice ce trebuie respectate în punctele critice identificate;
- d) stabilirea procedurilor de monitorizare a punctelor critice;
- e) stabilirea acțiunilor corective ce vor fi aplicate la depășirea limitelor critice;
- f) păstrarea înregistrărilor rezultate în urma monitorizării punctelor critice;
- g) stabilirea procedurilor de verificare a modului de aplicare a principiilor enumerate.

16. *atestare* - reprezintă confirmarea dată printr-un document scris, emis de un organism abilitat, prin care se atestă că laboratorul/agentul economic are capacitatea necesară realizării activităților precizate în document, conform cerințelor specificate.

17. *acreditare* - reprezintă o confirmare în scris dată de un organism abilitat, prin care aceasta confirmă faptul că laboratorul/agentul economic este organizat și funcționează în conformitate cu cerințele unui standard de referință.

18. *împuternicit* - este persoana autorizată de un organism abilitat, pentru a efectua o activitate în numele acestuia și căreia i-au fost stabilite atribuțiile, competențele și responsabilitățile necesare.

## CAPITOLUL II

### Asigurarea securității și siguranței alimentare privind făina, pâinea și produsele de panificație

Art. 3.- (1) În România pâinea și produsele de panificație se fabrică din făină de grâu și/sau secară, triticeale sau porumb, rezultate în urma procesului de măcinare, utilizate singure sau în amestec, care satisfac economic cerințele nutritive și active. Pâinea și produsele de panificație sunt alimente principale.

(2) Principiile nutritive ale bobului de grâu se regăsesc în pâinea obținută din făina integrală și făina neagră, denumită *pâine echilibrată nutrițional*.

Art. 4.- Statutul de aliment principal impune stabilirea de măsuri și condiții minimale privind siguranța și securitatea producerii și comercializării făinii, pâinii și produselor de panificație.

**Art. 5.- (1)** Prin măsuri și condiții minimale privind siguranța și securitatea producerii și comercializării făinii, pâinii și produselor de panificație se înțeleg în principiu următoarele:

- a) măsuri de asigurare a necesarului de grâu destinat fabricării făinurilor pentru pâine și produse de panificație;
- b) măsuri de asigurare a condițiilor minime de calitate conform standardelor în vigoare, pentru grâu și secara de panificație;
- c) condițiile pe care trebuie să le îndeplinească, pentru a funcționa, categoriile de agenți economici care desfășoară activități de morărit și/sau panificație;
- d) condițiile pe care trebuie să le îndeplinească, pentru a funcționa, categoriile de agenți economici care desfășoară activități de transport și comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație.

**(2)** Concretizarea măsurilor și condițiilor minime prevăzute la alin (1) se reglementează prin hotărâre a Guvernului, cu consultarea organizațiilor profesionale în domeniu.

### CAPITOLUL III

#### Producerea de făină, pâine și produse de panificație

**Art. 6.-** Agenții economici au dreptul de a produce făină, pâine și produse de panificație dacă îndeplinesc următoarele condiții:

- a) au obținut autorizațiile de funcționare eliberate de organismele abilitate, conform legislației în vigoare;
- b) au obținut licența de fabricație ;
- c) se angajează printr-o declarație pe propria răspundere dată potrivit modelului prevăzut în anexă;
- d) prezintă documente doveditoare pentru aplicarea și respectarea principiilor HACCP, conform legislației în vigoare.

**Art. 7.-** Făina, pâinea și produsele de panificație fabricate și/sau comercializate de agenții economici trebuie să se încadreze în clasificările existente în legislația în vigoare.

**Art. 8.-** Condițiile de calitate minime pe care trebuie să le îndeplinească făina de grâu și/sau secară destinate fabricării pâinii și produselor de panificație, pâinea și produsele de panificație sunt cele stabilite prin standarde, norme și alte reglementări legale, în vigoare.

**Art. 9.-** În situații determinate, potrivit ordinului ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, făina de grâu cu anumite destinații trebuie să fie îmbunătățită calitativ prin adaos de vitamine, săruri minerale și alți nutrienți adecvați, în cadrul unităților de morărit și panificație. Pentru efectuarea acestor operații, agenții economici trebuie să dispună de instalații și dotare corespunzătoare care să asigure efectuarea corectă a activităților de mixare.

**Art. 10.-** La producerea pâinii și produselor de panificație este interzisă utilizarea resturilor de pâine provenite din fluxul tehnologic și/sau rețeaua de comercializare.

**Art. 11.-** Agenții economici care desfășoară activități de morărit și/sau fabricarea pâinii și produselor de panificație trebuie să asigure inspecția calității pe întreg fluxul tehnologic, de la recepția materiei prime și până la livrarea produselor finite. Analizele de laborator care trebuie efectuate pentru ținerea sub control a calității sunt cele precizate în standardele specifice domeniului de morărit și panificație și în reglementările legale în vigoare.

**Art. 12.-** Evidența contabilă și tehnico-operativă a întregii activități desfășurate de agenții economici se ține potrivit legii și ordinelor ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale.

## CAPITOLUL IV

### Secțiunea 1

#### Calitatea făinii, pâinii și produselor de panificație

**Art. 13.-** Făina, pâinea și produsele de panificație realizate în țară sau importate trebuie să corespundă în momentul punerii lor în consum, caracteristicilor calitative și de compoziție stabilite prin standardele și normele în vigoare. Acestea trebuie să asigure protecția organismului uman din punct de vedere fizic, chimic, microbiologic, toxicologic și al nivelului de radioactivitate.

**Art. 14.-** Agenții economici care produc și/sau comercializează făină, pâine și produse de panificație sunt obligați ca, la fabricarea acestora, să utilizeze numai utilaje, materii prime, materiale, ambalaje și mijloace de transport care să corespundă condițiilor de calitate și igienă prevăzute în standarde, caiete de sarcini, specificații tehnice, norme sanitare și sanitar-veterinare, normele legale privind protecția mediului și în alte reglementări legale specifice. Calitatea materiilor prime, materialelor, ambalajelor etc. se verifică prin control și prin analize specifice de laborator, iar recepția lor se efectuează numai dacă acestea sunt însoțite de documente de atestare a calității.

**Art. 15.-** Pentru îmbunătățirea calitativă și nutritivă a făinii și la fabricarea pâinii și a produselor de panificație se vor utiliza numai nutrienți, ingrediente, adjuvanți și aditivi alimentari aprobați prin Ordin al ministerului de resort sau a altor specificații legale în vigoare. Nivelul maxim admis se stabilește de către ministerul de resort împreună cu institutele de cercetare specializate, organizațiile profesionale din domeniu și Asociația pentru Protecția Consumatorilor.

### Secțiunea a 2-a Controlul calității

**Art. 16.-** (1) Controlul calității trebuie efectuat pe întreg fluxul tehnologic, de la recepția materiilor prime și materialelor și până la livrarea produselor finite. Gama minimă de analize specifice domeniului de morărit și panificație trebuie efectuată numai de personal cu pregătire profesională de specialitate. Gama de analize și periodicitatea efectuării analizelor este stabilită de fiecare agent economic, în funcție de specificul și complexitatea fluxului tehnologic și al produsului finit.

(2) Pentru analizele efectuate, agentul economic trebuie să păstreze înregistrări ale acestora și să asigure trasabilitatea lor.

(3) Analizele pot fi efectuate în:

- a) laboratoare autorizate ale unităților de producție din domeniu;
- b) centrale autorizate, proprii agenților economici care desfășoară activități productive în mai multe localități;
- c) laboratoare acreditate, proprii agenților economici sau independente.

**Art. 17.-** Prin personal cu pregătire profesională de specialitate se înțelege personalul cu studii superioare sau medii de specialitate, care este instruit și atestat periodic cu privire la standardele și actele normative, specifice domeniului de activitate, precum și cu privire la tehnologiile de fabricație etc., potrivit ordinului ministrului.

**Art. 18.-** Instituțiile guvernamentale care pot autoriza laboratoarele, instrui și atesta personalul acestora, trebuie să fie recunoscute pe plan național și/sau internațional.

## CAPITOLUL V

### Comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație

**Art. 19.-** Dreptul de a comercializa făină, pâine și produse de panificație îl au agenții economici care îndeplinesc condițiile stabilite de lege.

**Art. 20.-** Comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație se face de către agenții economici prin comerțul cu ridicata și/sau cu amănuntul, în condițiile legislației în vigoare.

**Art. 21.-** Făina, pâinea și produsele de panificație pot fi comercializate numai în spații special amenajate și destinate acestui scop, în condiții de igienă adecvate și cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Acestea trebuie să îndeplinească următoarele condiții în vederea comercializării:

- a) să fie fabricate conform prevederilor legale în vigoare, în condiții de igienă și siguranță alimentară care asigură protecția sănătății consumatorilor;
- b) să se încadreze în nivelurile maxime admise de contaminare fizică, chimică, microbiologică, toxicologică și radiologică stabilite prin reglementări specifice;
- c) să fie marcate conform standardelor și specificațiilor tehnice ale agentului economic;
- d) să fie ambalate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare;
- d) să fie însoțite de documente de atestare a calității.

**Art. 22.-** Importul și exportul de făină, pâine și produse de panificație se fac conform reglementărilor legale în vigoare referitoare la operațiunile de comerț exterior.

## CAPITOLUL VI

### Autorizarea, licențierea, supravegherea și controlul desfășurării activităților de producere și/sau comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație

#### Secțiunea 1

##### Autorizarea și licențierea

**Art. 23.-** Agenții economici pot desfășura activități de producere a făinii, pâinii și produselor de panificație numai pe baza autorizațiilor de funcționare, a licenței de fabricație și a declarației pe proprie răspundere, potrivit legii.

**Art. 24.-** Agenții economici care desfășoară activități de comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație trebuie să fie autorizați. Autorizația de funcționare se eliberează de ministerul de resort.

**Art. 25.-** Agenții economici care desfășoară activități de producere și/sau comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație trebuie să facă dovada aplicării și respectării cerințelor principiilor HACCP.

#### Secțiunea a 2-a

##### Supravegherea și controlul activităților de producere și/sau comercializare a pâinii și produselor de panificație

**Art. 26.-** Supravegherea și controlul agenților economici care desfășoară activități de producere și/sau comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație, privind modul de respectare a reglementărilor din prezenta lege, se face de către împuterniciți ai ministerelor de resort.

**Art. 27.-** Organismele abilitate pentru activitatea de supraveghere și control își desfășoară activitatea în conformitate cu prevederile specifice din legislația în vigoare.

**Art. 28.-** Împuterniciții ministerelor de resort și ai organismelor de control abilitate pentru supravegherea și controlul producerii și/sau comercializării făinii, pâinii și produselor de panificație, conform prevederilor din prezenta lege, au următoarele obligații și răspunderi:

**(a) să urmărească respectarea prevederilor legale privind producerea și/sau comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație și să interzică livrarea acestora în cazul în care:**

1. aceste produse pot periclita sănătatea sau viața consumatorilor, datorită deficiențelor calitative, confirmate prin documente oficiale emise de organisme de specialitate;
2. sunt interzise consumului prin reglementări legale;
3. sunt confirmate prin documente oficiale emise de organisme de specialitate ca fiind falsuri sau substituiți;
4. au termenul de valabilitate expirat;
5. nu se respecta cerințele din declarația pe proprie răspundere.

**(b) să dispună oprirea temporară a fabricației privind producerea de făină, pâine și produse de panificație în cazurile când :**

1. se fabrică în continuare produse cu aceleași deficiențe care au determinat interzicerea livrării potrivit Art.28 pct. a), din prezenta lege;
2. se prestează servicii care pun în pericol viața și sănătatea consumatorilor precum și care poluează mediul înconjurător.

**(c) să dispună oprirea temporară a livrării pentru comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație, dacă:**

1. produsele nu îndeplinesc caracteristicile calitative prescrise;
2. produsele nu sunt însoțite de documente de atestare a calității în conformitate cu cerințele legislației în vigoare;
3. produsele nu prezintă elemente de identificare și/sau documente de însoțire în conformitate cu cerințele legislației în vigoare;
4. lipsesc informațiile obligatorii sau sunt neconforme cu prevederile din standarde, caiete de sarcini, specificații tehnice, norme sanitare și sanitar-veterinare, în vigoare;
5. procesele de fabricație și produsele rezultate nu au fost remediate în termenul stabilit sau au fost remediate necorespunzător, față de deficiențele constatate în timpul controlului.

**(d) să oprească procesul de fabricație a produselor și să suspende licența de fabricație și/sau autorizația de funcționare atunci când :**

- 1) se încalcă dispoziția de oprire temporară a fabricației dată conform Art. 28 pct. b);
- 2) se încalcă dispoziția de oprire temporară a livrării pentru comercializare dată conform Art. 28 pct. c).

**(e) să oprească procesul de fabricație și/sau comercializare și să interzică definitiv dreptul de a mai desfășura activități de fabricare și/sau comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație atunci când :**

- 1) desfășoară activitatea fără autorizație de funcționare și/sau licență de fabricație;
- 2) încalcă cu bună știință prevederile legislației referitoare la menținerea evidenței contabile și tehnico-operative;
- 3) aduce cu bună știință prejudicii grave mediului înconjurător, sănătății și vieții consumatorilor, prin activitatea și/sau rezultatele activității desfășurate;
- 4) nu sunt respectate cerințele prezentei legi.

**Art. 29.-** Agenții economici sunt obligați să pună la dispoziția organelor de control, la cererea acestora, toate informațiile și documentele necesare care să ateste legalitatea activității desfășurate.

## CAPITOLUL VII

### Sanțiuni

**Art. 30.-** Făina de grâu și/sau secară precum și pâinea și produsele de panificație care nu îndeplinesc condițiile prevăzute în capitolele II ÷ VI din prezenta lege sunt interzise pentru a fi comercializate.

**Art. 31.-** Fabricarea făinii, pâinii și produselor de panificație fără respectarea dispozițiilor legale se sancționează în condițiile legii.

**Art. 32.-** Fabricarea și/sau comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație de către agenții economici care nu dețin autorizație de funcționare și/sau licența de fabricație constituie infracțiune și se pedepsește conform legii.

**Art. 33.-** Făina, grișurile și produsele de panificație sunt:

b) Se considera *necorespunzătoare* făina și grișurile care:

- prezintă caracteristici neconforme cu limitele stabilite prin standardele și normele legale în vigoare;
- sunt fabricate din materii prime necorespunzătoare.
- conțin orice substanță străină neavizată de ministerul de resort;
- le-a fost sustras unul dintre ingredientii sau constituenții, astfel încât să le fie diminuate, compoziția sau calitățile nutritive;
- cărora le-a fost substituit unul dintre ingredientii printr-o altă substanță cu rol de limitare a acestuia.

e) Se considera *alterate* făina și grișurile care:

- se află în stare de fermentație, descompunere sau putrefacție sau care rezultă din măcinarea cerealelor aflate în aceste condiții;
- conțin agenți patogeni, substanțe toxice sau repugnante;
- au fost contaminate cu mușegaiuri sau bacterii, sau care conțin alte microorganisme ce pot reprezenta un risc pentru sănătatea consumatorilor.

f) Se considera *deteriorate* făina și grișurile care:

- provin din cereale murdare, deteriorate sau amestecate cu boabe ale altor plante, cu părți din alte plante sau alte impurități;
- sunt infestate cu: insecte sau acarieni în orice stadiu de dezvoltare, excrementele acestora sau prezintă urme de contaminare cu acestea;
- sunt impurificate cu resturi, pulberi sau alte substanțe provenite din mediul în care au fost expuse;
- prezintă miros, gust sau aspect necorespunzător.

h) Se considera *falsificate* pâinea și produsele de panificație care:

- sunt fabricate din făina sau alte ingrediente falsificate;
- conțin substanțe străine de compoziția normală, neavizate de Ministerul de resort.

i) Se considera *deteriorate* pâinea și produsele de panificație care:

- sunt preparate cu făină sau alte ingrediente deteriorate;
- prezintă miros, gust și aspect necorespunzător;
- sunt contaminate cu bacterii, mușegaiuri sau alte microorganisme care pot reprezenta un risc pentru consumator.

j) Se considera *alterate* pâinea și produsele de panificație care:

- sunt fabricate din făină sau alte ingrediente alterate;
- prezintă fermentație atipică, descompunere sau putrefacție;
- conțin agenți patogeni, substanțe toxice sau cu gust neplăcut;
- sunt infestate cu: insecte sau acarieni în orice stadiu de dezvoltare, excrementele acestora sau prezintă urme de contaminare cu acestea.

**Art. 32.-** Încălcarea prevederilor din prezenta lege atrage răspunderea civilă, contravențională sau penală, după caz.

**Art. 33.-** Constituie infracțiuni săvârșirea următoarelor fapte :

- a) falsificarea sau substituirea făinii, pâinii și produselor de panificație, precum și comercializarea acestora cunoscând că sunt falsificate sau substituite, se pedepesc potrivit art. 297 din Codul penal;
- b) producerea și/sau comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație fără menținerea evidenței contabile și tehnico-operative, se pedepsește conform art. 40 din Legea contabilității și art. 10 din Legea nr. 87/1994;
- c) comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație a caror livrare a fost interzisă potrivit art. 28 pct. e), se pedepsește conform art. 313 din Codul penal;
- d) nerespectarea dispoziției de oprire a fabricației și/sau comercializării făinii, pâinii și produselor de panificație conform Art.28 pct. d), se pedepsește cu închisoare de la 1 la 8 ani.

**Art. 34.-** Constituie contravenții săvârșirea următoarelor fapte, dacă nu sunt comise în astfel de condiții încât, potrivit legii penale, să fie considerate infracțiuni:

- a) comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație pentru care s-a dispus oprirea temporară a livrării potrivit Art.28 pct.c);
- b) fabricarea, ambalarea, etichetarea, manipularea, transportarea și depozitarea făinii, pâinii și produselor de panificație destinate comercializării sau consumului propriu, în condiții ce nu asigură calitatea corespunzătoare, siguranța alimentară și protecția mediului;
- c) producerea pâinii și produselor de panificație prin utilizarea de făinuri falsificate, deteriorate sau alterate;
- d) împiedicarea sub orice formă a exercitării de către împutemnicii ai Organismelor abilitate pentru supraveghere și control, a responsabilităților ce le revin din prezenta lege;
- e) desfășurarea activităților de producere și/sau comercializare a făinii, pâinii și produselor de panificație fără autorizație de funcționare și/sau licență de fabricație și declarație pe proprie răspundere;
- f) nerespectarea condițiilor inițiate care au stat la baza eliberării autorizației de funcționare și/sau licenței de fabricație;
- g) producerea și/sau comercializarea făinii, pâinii și produselor de panificație fără păstrarea de înregistrări în documentele de evidență contabilă și tehnico-operativă.

**Art. 35.-** Contravențiile prevăzute la art.34 sunt sancționate cu amendă, după cum urmează:

- a) pentru art.34 pct. b ), c) și f), de la 40.000.000 lei la 80.000.000 lei;
- b) pentru art.34 pct. a) și d), de la 50.000.000 lei la 100.000.000 lei;
- c) pentru art.34 pct. g), de la 60.000.000 lei la 110.000.000 lei;
- d) pentru art.34 pct. e), de la 70.000.000 lei la 120.000.000 lei.

**Art. 36.-** Constatarea infracțiunilor și contravențiilor și aplicarea sancțiunilor pentru încălcarea dispozițiilor prezentei legi, se face de către împuterniciii organismelor de supraveghere și control abilitate în acest sens, în echipa comună cu reprezentanți ai organizațiilor profesionale.

**Art. 37.-** Contravențiilor prevăzute în prezenta lege le sunt aplicabile prevederile Legii 180/ 2002 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor și se actualizează în funcție de rata inflației prin Hotărâri ale Guvernului.

**Art. 38.-** Prezenta lege intră în vigoare la momentul publicării ei în Monitorul Oficial al României.

Anexa face parte integrantă din această lege.