

# **GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

**HOTĂRÎRE nr. \_\_\_\_\_**

**din \_\_\_\_\_**

**Chișinău**

## **Cu privire la aprobarea Cerințe privind calitatea și comercializarea leguminoaselor proaspete și uscate.**

În conformitate cu prevederile Legii nr. 420/2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 36-38, art. 141), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr. 306/2018 (Monitorul Oficial al R. Moldova nr. 56-65 art. 120) privind siguranța alimentelor și Legii nr. 105/2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art. 507), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul

### **HOTĂRĂȘTE:**

1. Se aprobă cerințele privind calitatea și comercializarea leguminoaselor proaspete și uscate „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare” (se anexează);

2. Prezenta hotărâre intră în vigoare din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova;

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor;

4. Se abrogă Hotărârea de Guvern nr. 205 din 11.03.2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare”.

**PRIM-MINISTRU**

**Dorin RECEAN**

**Contrasemnează:**

**Ministru al Agriculturii și Industriei Alimentare**

**Ludmila CATLABUGA**

**Viceprim- ministru,  
Ministrul Afacerilor Externe**

**Mihai POPȘOI**

**Cerințe**  
**cu privire la cerințe privind calitatea și comercializarea leguminoaselor**  
**proaspete și uscate. „Produse de leguminoase proaspete și uscate.**

Prezentul regulament:

- transpune parțial (transpune art. 75 (3)-(4) lit. a)-m); art. 76 (1)-(3) Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CEE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost ultima oară modificat prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021.

**I. Domeniul de aplicare**

1. Cerințe privind calitatea și comercializarea leguminoaselor „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare” (în continuare – cerințe) stabilește cerințele de comercializare pentru produsele de leguminoase proaspete și uscate (în continuare – produse proaspete și uscate), destinate consumului uman direct.

2. Grupa produselor proaspete și uscate include:

2.1 Produse proaspete:

2.1.1 Fasole proaspătă păstăi, *Phaseolus vulgaris L.* și *Phaseolus coccineus L.*;

2.1.2 Mazăre care, în funcție de tipul de consum, se clasifică în două grupe:

2.1.2.1 Mazăre boabe (mazăre rotundă, mazăre încrêțită) pentru consum fără păstaie, *Pisum sativum L.*;

2.1.2.2 Mazăre păstăi și mazăre dulce pentru consum cu păstaie, *Pisum sativum L. var. Macrocarpon* și *Pisum sativum L. var. Saccharatum*;

2.2 Produse uscate:

2.2.1 Fasole, boabe, *Phaseolus spp.*, *Phaseolus mungo L.*, *Phaseolus coccineus L.*;

2.2.2 Fasole Vigna, boabe, *Vigna unguiculata L.*;

2.2.3 Fasole de Lima, boabe, *Phaseolus lunatus L.*;

2.2.4 Mazăre, boabe, *Pisum sativum L.*;

2.2.5 Năut, boabe, *Cicer arietinum L.*;

2.2.6 Bob obișnuit, boabe, *Faba bona Medikus L.*;

2.2.7 Linte plată, boabe, *Lens culinaris Medikus L.*

3. Cerințele prezentei Reglementări tehnice nu se aplică leguminoaselor proaspete și uscate produse în gospodării individuale pentru consum propriu și nici produselor care tranzitează sau care sunt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara.

4. Sub incidența prezentei Reglementări tehnice cad grupele de produse prezentate în tabelul 1:

Tabelul 1

Poziția tarifară conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor	Denumirea produselor
<b>Din 0708</b>	Legume cu păstăi, curățate sau nu de păstăi, în stare proaspătă sau refrigerată
0708 10 000	Mazăre ( <i>Pisum sativum</i> )
0708 20 000	Fasole ( <i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i> )
<b>Din 0713</b>	Legume uscate cu păstăi, curățate de păstăi, chiar decorticate sau sfărâmate
0713 10	Mazăre ( <i>Pisum sativum L.</i> )
0713 20	Năut
713 31 00	Fasole din speciile <i>Vigna mungo (L.) Hepper</i> sau <i>Vigna radiata (L.) Wilczek</i>
0713 32 000	Fasole ( <i>Adzuki</i> ) așa-zisa „mica roșie” ( <i>Phaseolus</i> sau <i>Vigna angularis</i> )
0713 33	Fasole grasă, inclusiv fasole albă ( <i>Phaseolus vulgaris</i> )
0713 40 000	Linte
0713 50 000	Bob mare ( <i>Vicia faba var major</i> ) și mazărice ( <i>Vicia faba var equina</i> , <i>Vicia faba var minor</i> )

## II. Cerințe esențiale

5. La plasarea pe piața de desfacere, produsele proaspete și uscate, inclusiv cele importate, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, eliberat de producător în baza rapoartelor de încercări.

6. Conformitatea produselor proaspete și uscate se asigură de către producător/importator.

7. Cerințele de plasare pe piață se stabilește pentru fiecare produs, reieșind din următoarele caracteristici:

7.1 Definiții tehnice, denumirile și denumirile comerciale;

7.2 Criteriile de clasificare, precum clasificarea pe categorii, greutatea, dimensiunile, vârsta și categoria;

7.3 Specia, soiul de plante ori tipul comercial;

7.4 Prezentarea, etichetarea legată de standardele de comercializare obligatorii, ambalarea și marcarea;

7.5 Criterii precum aspectul, consistența, conformația, caracteristicile produsului și ponderea conținutului de apă;

7.6 Substanțe specifice utilizate în procesul de producție sau componente ori constituenți, inclusiv conținutul cantitativ, puritatea și identitatea produsului;

- 7.7 Tipul de activitate agricolă și metoda de producție;
- 7.8 Frecvența de colectare, livrare, manipularea, depozitarea și transportul produselor;
- 7.9 Locul de proveniență agricolă și/sau originea;
- 7.10 Restricțiile cu privire la utilizarea anumitor substanțe și practici;
- 7.11 Utilizarea specifică;
- 7.12 Condițiile care reglementează eliminarea, deținerea, circulația și utilizarea produselor care nu respectă standardele de comercializare sau
8. La plasarea pe piață, produsele destinate a fi vândute pe piața internă sau externă consumatorilor pot fi comercializate numai dacă sunt de calitate bună, corectă și vandabilă și dacă este indicată țara de origine.
9. Deținătorul produselor provenite din sectorul fructelor și legumelor care intră sub incidența standardelor de comercializare expune aceste produse sau le oferă spre vânzare, le livrează sau le comercializează în cadrul Uniunii Europene numai în conformitate cu respectivele standarde și este responsabil de asigurarea acestor conformități.
10. Produsele proaspete și uscate nu trebuie să conțină următoarele semințe toxice și otrăvitoare: *Crotalaria spp.*, *Agrostema githago L.*, *Ricinus communis L.*, *Datura spp.*, precum și alte semințe toxice, mirosuri și gusturi străine, conform Anexei 6, impurități de origine animală, insecte, paraziți, microorganisme și substanțe derivate din acestea într-o cantitate ce ar prezenta risc pentru consumul direct uman.
11. Produsele proaspete și uscate trebuie păstrate separat, pe tipuri, și să fie depozitate în spații care să asigure respectarea condițiilor de depozitare, recepție, păstrare și livrare, în vederea comercializării și/sau procesării, respectând cerințele tehnico-sanitare.
12. Depozitarea și păstrarea produselor proaspete și uscate se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de maximum 25°C și umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.
13. Transportarea produselor proaspete și uscate trebuie efectuată numai cu mijloace de transport, care să asigure pe toată perioada transportării păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.
14. Pentru verificarea cerințelor esențiale și minime de calitate a produselor proaspete și uscate, mostrele prelevate sunt supuse încercărilor conform regulilor și metodelor stabilite în standardele naționale voluntare, a căror listă se aprobă de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
15. Mazărea păstăi se comercializează fără capete.
16. Produsele uscate de leguminoase trebuie să fie întregi, decojite și despicate.
17. Produsele uscate de leguminoase trebuie să respecte clasificarea și cerințele stabilite în anexa nr. 1 la cerințe privind calitatea și comercializarea leguminoaselor proaspete și uscate.

### **III. Ambalarea și etichetarea**

18. Produsele proaspete și uscate se ambalează în ambalaje de desfacere și de transport.

19. Prin derogare de la pct. 28, 29, 45 și 46, ambalajele de desfacere a produselor proaspete, având o greutate mai mică sau egală cu trei kilograme, pot conține amestecuri de leguminoase proaspete din soiuri diferite, în cazul în care să fie respectate următoarele condiții:

19.1 Produsele să fie calitativ omogene;

19.2 Ambalajele să fie etichetate de prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;

19.3 Amestecul nu trebuie să creeze confuzie în rândul cumpărătorului cu privire la calitatea produselor.

20. Etichetarea produselor proaspete și uscate trebuie să fie conformă prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

21. Suplimentar cerințelor obligatorii privind etichetarea produselor specificate în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, pe ambalaj se indică categoria produsului respectiv.

22. Pe colete nu este obligatoriu să se menționeze indicațiile prevăzute în pct. 18, în cazul în care acestea conțin ambalaje de desfacere vizibile din exterior și pe care sunt înscrise aceste indicații. Coletele trebuie să fie lipsite de orice marcaj de natură să inducă în eroare consumatorul. Dacă aceste colete sunt prezentate pe palete, indicațiile trebuie să fie expuse pe o fișă plasată vizibil, cel puțin pe două din fețele paletelor.

23. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produselor proaspete și uscate, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.

#### **IV. Cerințe de calitate și de prezentare pentru fasolea proaspătă**

24. Prevederile expuse în prezentul capitol se referă la fasolea de soiul *Phaseolus vulgaris L.* și *Phaseolus coccineus L.*, livrată proaspătă pentru consum curent. Sub incidența prezentului capitol nu cade fasolea pentru decorticare sau prelucrare industrială.

##### *Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

25. Sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie conform Anexei 7 și a toleranțelor permise, fasolea trebuie să fie:

25.1 Intactă;

25.2 Sănătoasă; produsul afectat de putrefacție sau o deteriorare care îl face inadecvat pentru consum se exclude;

25.3 Curată, fără materii străine vizibile;

25.4 Cu aspect proaspăt;

25.5 Fără pergament (endoderm dur);

25.6 Fără paraziți;

25.7 Fără daune produse de paraziți;

25.8 Fără umiditate externă anormală;

25.9 Fără miros și/sau gust străin;

25.10 Dezvoltarea și condiția fasolei trebuie să fie de așa natură încât:

25.10.1 Să reziste transportului și manipularii;

25.10.2 Să sosească într-o stare satisfăcătoare la locul de destinație.

26. Fasolea se clasifică în trei categorii:

26.1 Categoria „Extra” – fasolea din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie caracteristice soiului și/sau tipului comercial și trebuie să întrunească următoarele condiții:

26.1.1 Turgescentă, plesnind ușor;

26.1.2 Foarte fragedă;

26.1.3 Dreaptă;

26.1.4 Fără ațe;

26.1.5 Semințele, dacă sunt prezente, trebuie să fie mici și moi. Fasolea aciculară trebuie să fie fără semințe;

23.1.6 Nu trebuie să conțină defecte, cu excepția unora foarte mici și superficiale, cu condiția să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de conservare și prezentarea în ambalaj;

26.2 Categoria I – fasolea din această categorie trebuie să fie de calitate bună. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie caracteristice soiului și/sau tipului comercial și trebuie să întrunească următoarele condiții:

26.2.1 Turgescentă;

26.2.2 Tânără și fragedă;

26.2.3 Fără ațe, cu excepția fasolei pentru tăiere;

26.2.4 Semințele, dacă sunt prezente, trebuie să fie mici și moi;

26.2.5 Se admit mici defecte de formă, culoare și /sau epidermă, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de conservare și prezentarea în ambalaj;

26.3 Categoria II – include fasolea care nu se califică în categoriile superioare, dar satisface cerințele minime specificate anterior și întrunește următoarele condiții:

26.3.1 Rezonabil de fragedă;

26.3.2 Fără pete de rugină în cazul fasolei aciculare;

26.3.3 Dacă sunt prezente semințe, acestea trebuie să fie nu prea mari și rezonabil de moi;

26.3.4 Se admit defecte de formă, culoare, de epidermă, ațe, mici pete de rugină (cu excepția fasolei aciculare), cu condiția ca produsul să-și păstreze caracteristicile esențiale în privința calității, calității de conservare și a prezentării.

#### *Secțiunea a 2-a. Cerințe privind calibrarea*

27. Calibrul este determinat de lățimea maximă a păstăii, măsurată în unghi drept față de fantă.

28. Calibrarea este obligatorie numai pentru fasolea aciculară, în conformitate cu următoarea clasificare:

28.1 Foarte fină – lățimea păstăii de cel mult 6 mm;

28.2 Fină – lățimea păstăii de cel mult 9 mm;

28.3 Medie – lățimea păstăii de cel mult 12 mm.

29. Fasolea aciculară medie nu poate fi clasată în categoria „Extra”.

### *Secțiunea a 3-a. Cerințe privind toleranțele*

30. Se admit toleranțe de calitate și calibru (în cazul în care este calibrată) în fiecare ambalaj pentru produsele, conform Anexei 1, care nu satisfac cerințele categoriei indicate, după cum este menționat:

30.1 Toleranțe de calitate:

30.1.1 Pentru categoria „Extra” – 5 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei I sau, excepțional, admisă în toleranțele acestei categorii;

30.1.2 Pentru categoria I – 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei II sau, excepțional, admisă în toleranțele acestei categorii. În această toleranță, un număr maxim de 5 % din număr sau greutate poate avea ațe în cazul unui soi și/sau tip comercial care trebuie să fie fără ațe. Cel mult 15 % din numărul sau greutatea fasolei (excluzând fasolea aciculară) poate avea tija și un mic fragment din extremitatea pedunculară lipsă, cu condiția ca aceste păstăi să rămână închise, uscate și nedecolorate;

30.1.3 Pentru categoria II – 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface nici cerințele categoriei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de ciuperci (*Colletotrichum lindemuthianum*), putrefacție sau orice deteriorare care le fac inadecvate pentru consum. Cel mult 30% din cantitatea sau greutatea fasolei (excluzând fasolea aciculară) poate avea tija și un mic fragment din extremitatea pedunculară lipsă, cu condiția ca aceste păstăi să rămână închise, uscate și nedecolorate;

30.2 Toleranțe de calibru – pentru toate categoriile (dacă este calibrată): 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele privind calibrarea.

### *Secțiunea a 4-a. Cerințe privind prezentarea*

31. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină numai fasole de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (dacă este calibrată).

32. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

33. Fasolea proaspătă trebuie ambalată astfel încât să se protejeze corespunzător produsul.

34. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite producerea vreunei daune externe sau interne produsului.

35. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

36. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

### *Secțiunea a 5-a. Cerințe privind marcarea*

37. Fiecare pachet trebuie să poarte următoarele mențiuni, în litere grupate pe aceeași parte, lizibile și indelebile, precum și vizibile din exterior:

37.1 Identificare – ambalator și/sau expeditor: numele și adresa, care pot fi substituite cu codul unic de identificare (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

37.2 Natura produsului:

37.2.1 „Fasole” și/sau tipul comercial, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

37.2.2 Denumirea soiului (opțional);

37.3 Originea produsului – tara de origine și, opțional, regiunea/localitatea în care a fost cultivată;

37.4 Specificații comerciale privind categoria și calibrul:

37.4.1 Pentru fasolea aciculară indicată de cuvintele „foarte fină”, „fină” sau „medie”;

37.4.2 Pentru celelalte tipuri de fasole (dacă este calibrată) se indică lățimea minimă și maximă a fasolei;

37.4.3 Marca oficială de control (opțional).

38. La etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu prezentele cerințe:

38.1 O ușoară pierdere a proșpețimii și a turgescenței și

38.2 Pentru produsele clasate în alte categorii decât „Extra” – o ușoară deteriorare datorită dezvoltării lor și caracterului perisabil.

## **V. Cerințe de calitate și de prezentare pentru mazărea proaspătă**

39. Prevederile prezentului capitol se aplică soiurilor de mazăre păstăi, boabe derivate din *Pisum sativum L.*, mazăre pentru consum sub formă de păstăi sau mazăre timpurie (mazăre păstăi) derivate din *Pisum sativum L.* var. *Macrocarpon* și mazăre dulce derivată din *Pisum sativum L.* var. *Saccharatum*, furnizate consumatorului în stare proaspătă sau uscată.

### *Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

40. Cerințele stabilite în prezentul capitol au ca scop definirea cerințelor de calitate față de mazăre conform anexei 7.

41. Pentru toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise:

41.1 Păstăile trebuie să fie:

41.1.1 Intacte, se admite mazărea păstăi și mazărea dulce fără capete;

41.1.2 Sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului uman;

41.1.3 Curate, fără materii străine vizibile (inclusiv părți din flori);

41.1.4 Fără fire tari sau pelicule, în cazul mazării păstăi și mazării dulci;

41.1.5 Fără dăunători;

41.1.6 Fără defecte cauzate de dăunători;

41.1.7 Fără umezeală externă anormală;

41.1.8 Fără miros și/sau gust străin;

41.2 Boabele trebuie să fie:

41.2.1 Proaspete;

41.2.2 Sănătoase: se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului uman;

41.2.3 Fără dăunători;



41.2.4 Fără defecte cauzate de dăunători;  
41.2.5 Fără miros și/sau gust străin;  
41.2.6 Dezvoltate normal, în cazul mazării boabe;  
41.3 Gradul de dezvoltare și starea mazării trebuie să fie astfel încât aceasta să poată rezista la transport și manipulare și să poată ajunge în stare satisfăcătoare la locul destinației.

42. Mazărea se clasifică în două clase definite:

42.1 Clasa I – mazărea din această clasă trebuie să fie de bună calitate și trebuie să fie caracteristică soiului și/sau tipului comercial. Păstăile trebuie să fie:

- 42.1.1 Proaspete și turgescențe;
- 42.1.2 Cu pedunculi atașați;
- 42.1.3 Fără deteriorări cauzate de grindină;
- 42.1.4 Fără daune cauzate de secetă;

42.2 Clasa II – mazărea din această clasă nu se încadrează în clasa I, dar satisface cerințele minime specificate în punctul 38.

43. La mazărea boabe din clasa I:

43.1 Păstăile trebuie să fie cu pedunculii atașați, bine umplute și să conțină cel puțin cinci boabe;

43.2 Boabele trebuie să fie:

- 43.2.1 Bine formate;
- 43.2.2 Fragede;
- 43.2.3 Suculente și suficient de tari, de exemplu, în cazul în care sunt strivite între două degete, să se turtească fără a se dezintegra;

43.2.4 Dezvoltate cel puțin până la jumătate din mărimea normală, dar nu dezvoltate complet;

43.2.5 Nefăinoase;

43.2.6 Nedeteriorate, cu piețița fără crăpături;

43.3 Se admit următoarele defecte minore ale păstăii, sub rezerva ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj:

43.3.1 Defecte foarte mici ale piețiței, leziuni, vătămări;

43.3.2 Defecte foarte mici ale formei;

43.3.3 Defecte foarte mici ale coloritului.

44. La mazărea păstăi și mazărea dulce din clasa I:

44.1 Boabele trebuie să fie mici și subdezvoltate;

44.2 Se admit următoarele defecte minore ale păstăii, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea conservării și prezentarea în ambalaj:

44.2.1 Defecte foarte mici ale piețiței, zgârieturi, leziuni;

44.2.2 Defecte foarte mici de formă;

44.2.3 Defecte foarte mici de culoare.

45. La mazărea boabe din clasa II:

45.1 Păstăile trebuie să conțină cel puțin trei boabe;

45.2 Poate fi mai coaptă decât cea din clasa I, dar se exclude mazărea prea coaptă;

45.3 Se admit următoarele defecte, sub rezerva ca mazărea să-și mențină caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, calitatea conservării și prezentarea:

45.3.1 Defecte ale păstăilor:

45.3.2 Defecte ale pielitei, leziuni și vătămări, sub rezerva ca acestea să nu fie evolutive, și fără riscul afectării boabelor;

45.3.3 Defecte de formă;

45.3.4 Defecte de culoare;

45.3.5 O oarecare pierdere a prospețimii, păstăile ofilite fiind excluse;

45.3.6 Defecte ale boabelor;

45.3.7 Defecte mici ale formei;

45.3.8 Defecte mici ale coloritului;

45.3.9 Boabele pot fi puțin mai tari;

45.3.10 Boabele pot fi ușor deteriorate.

46. La mazărea păstăi și mazărea dulce din clasa II:

46.1 În cazul în care există, boabele pot fi ușor mai dezvoltate decât cele din clasa I;

46.2 Cu toate acestea, se admit următoarele defecte ale păstăii, sub rezerva ca acestea să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, calitatea conservării și prezentarea:

46.2.1 Defecte mici ale pielitei, leziuni, vătămări;

46.2.2 Defecte mici ale formei, inclusiv cele datorate formării boabelor;

46.2.3 Defecte mici ale coloritului;

46.2.4 O oarecare pierdere a prospețimii, cu excepția păstăilor ofilite și incolore.

#### *Secțiunea a 2-a. Cerințe privind toleranțele*

47. Toleranțele calitative sunt permise în fiecare pachet, conform Anexei 2 în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

47.1 Clasa I – 10 % din greutatea mazării care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei II sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

47.2 Clasa II – 10 % din greutatea mazării care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

#### *Secțiunea a 3-a. Cerințe privind prezentarea*

48. Fiecare pachet trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai mazăre de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

49. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

50. Mazărea se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

51. Materialele utilizate în interiorul pachetului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

52. Pachetele nu trebuie să conțină materii străine.

53. În cazul mazării, sortarea după mărime nu este obligatorie.

*Secțiunea a 4-a. Cerințe privind marcarea*

54. Fiecare pachet trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

54.1 Identificare – ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu codul unic de identificare (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

54.2 Natura produsului:

54.2.1 „Mazăre boabe”, „mazăre păstăi”, „mazăre dulce” sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

54.2.2 „Curățată”, „cu vârfurile și cozile tăiate” sau alte indicații, pentru mazărea păstăi sau mazărea dulce de la care s-au înlăturat pedunculii și/sau capătul cu inflorescență, după caz;

54.2.3 Originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau regiunii;

54.2.4 Specificații comerciale – clasa, marca oficială de control (opțional).

**VI. Cerințe de calitate și prezentare pentru năut alimentar.**

55. Prevederile expuse în prezentul capitol se aplică la năut pentru boabe uscat derivate din *Cicer arietinum L.* pentru consumul alimentar.

*Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

56. Cerințele actuale se referă, conform Anexei 7 la năutul alimentar boabe uscate destinat consumului uman. În funcție de clasa din care face parte năutul, indicii caracteristicilor sunt următorii:

56.1 Sănătoase;

56.2 Curată, fără materii străine vizibile;

56.3 Fără paraziți sau daune produse de paraziți;

56.4 Omogenă;

56.5 De dimensiuni identice;

56.6 Caracteristică tipului;

56.7 Fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de rânced, de sol sau mucegai;

56.8 Boabele afectate de dăunători sau boli, indiferent de gradul de afectare, nu sunt admise consumului uman

*Secțiunea a 2-a. Cerințele privind toleranța*

57. Toleranțele calitative conform Anexei 3 sânt permise în fiecare pachet, în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

57.1 Clasa I – 5 % din greutatea năutului care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei II sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

57.2 Clasa II – 10 % din greutatea năutului care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

*Secțiunea a 3-a. Cerințe privind prezentarea*

58. Fiecare pachet trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai năut de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

59. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

60. Năutul se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

61. Materialele utilizate în interiorul pachetului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

62. Pachetele nu trebuie să conțină materii străine.

63. În cazul năutului, sortarea după mărime nu este obligatorie.

*Secțiunea a 4-a. Cerințe privind marcarea*

64. Fiecare pachet trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

64.1 Identificare – ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu codul unic de identificare (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

64.2 Natura produsului:

64.2.1 „Năut boabe”, sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

64.3 Originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau regiunii;

64.4 Specificații comerciale –clasa, marca oficială de control (opțional)”.

**VII. Cerințe de calitate și prezentare pentru linte alimentară.**

65. Prevederile expuse în prezentul capitol se aplică la lintea pentru consumul alimentar.

*Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

66. Cerințele actuale se referă la lintea alimentară destinată consumului uman. În funcție de clasa din care face parte lintea, conform Anexei 7, indicii caracteristicilor sunt următorii:

66.1 Sănătoase, curate, fără materii străine vizibile;

66.2 Deteriorare a culorii sau a aspectului exterior;

66.3 Culoarea omogenă cu nuanțe închise;

66.4 De dimensiuni identice;

66.5 Caracteristică tipului;

66.6 Fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de ranced, de sol sau mucegai;

66.7 Fără acreală sau amăreală;

*Secțiunea a 2-a. Cerințele privind toleranța*

67. Toleranța totală maximă pentru boabe de linte despicate, pătate, deteriorate de gărgărițe sau decolorate este de 2,0 %. Din tot volumul de produs sau din lotul specificat. În plus, nerespectarea criteriilor privind dimensiunea este permisă pentru maximum 2,0 % din cantitatea de boabe de linte uscată.

68. Tipurile și subtipurile linteii alimentare, conform Anexei 4, sunt descrise detaliat caracteristicile după cum urmează:

68.1 Linte de culoare verde închis;

68.2 Linte de culoare verde deschis;

68.3 Linte neomogenă.

*Secțiunea a 3-a. Cerințe privind prezentarea*

69. Fiecare pachet trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai linte de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

70. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

71. Lintea se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

72. Materialele utilizate în interiorul pachetului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția că imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

73. Pachetele nu trebuie să conțină materii străine.

74. În cazul linteii, sortarea după mărime nu este obligatorie.

*Secțiunea a 4-a. Cerințe privind marcarea*

75. Fiecare pachet trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

75.1 Identificare - ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu codul unic de identificare (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

75.2 Natura produsului:

75.2.1 „Linte boabe”, sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

75.2.2 „Linte boabe verde” sau denumiri echivalente, în cazul în care produsul vine sub altă culoare și nu poate fi identificată din exterior;

75.3 Originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau regiunii;

75.4 Specificații comerciale – clasa, marca oficială de control (opțional)”.

**VIII Cerințe de calitate și prezentare pentru bob alimentar.**

76. Prevederile expuse în prezentul capitol se aplică la bob pentru boabe uscat derivate din specia *Vicia faba L.* pentru consumul curent.

*Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

77. Cerințe de calitate obligatorii, conform Anexei 7 către bob alimentar sunt:

- 77.1 Curată, fără materii străine vizibile;
- 77.2 Fără paraziți sau daune produse de paraziți;
- 77.3 Omogenă;
- 77.4 De dimensiuni identice;
- 77.5 Caracteristică tipului;
- 77.6 Fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de ranced, de sol sau mucegai;
- 77.7 Fără acreală sau amăreală;
- 77.8 Sănătoase.

#### *Secțiunea a 2-a. Cerințele privind toleranța*

78. Toleranțele calitative la bob alimentar, conform Anexei 5 sânt permise în fiecare pachet, în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

78.1 Clasa I - 10 % din greutatea bobului alimentar care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei II sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

78.2 Clasa II - 10 % din greutatea bobului alimentar care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

#### *Secțiunea a 3-a. Cerințe privind prezentarea*

79. Fiecare pachet trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai bob alimentar de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

80. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

81. Bobul alimentar se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

82. Materialele utilizate în interiorul pachetului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

83. Pachetele nu trebuie să conțină materii străine.

84. În cazul bobului alimentar, sortarea după mărime nu este obligatorie.

#### *Secțiunea a 4-a. Cerințe privind marcarea*

85. Fiecare pachet trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

85.1 81.1 Identificare – ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu codul unic de identificare (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

85.2 Natura produsului:

85.2.1 „bob alimentar”, sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

85.3 Originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau regiunii;

85.4 Specificații comerciale – clasa, marca oficială de control (opțional).

**Tipurile și subtipurile fasolei alimentare  
(inclusiv fasolea de Lima și fasolea Vigna)**

Numărul și denumirea tipului	Numărul și denumirea subtipului	Caracteristica semințelor		Conținutul altor tipuri, subtipuri și nehipice, semințe de fasole, % Max
		<i>după formă</i>	<i>după dimensiuni</i>	
I Fasole albă	1. Bombă	Rotunjită sau alungită	Mășcată, max.9 mm, grosimea max.6 mm	Subtipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	2. Arpacăș	Rotunjită, alungită sau ovală	Măruntă, lungimea min.9 mm	Subtipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	3. Alb oval	Ovală	Lungimea min.9 mm, grosimea min.6 mm	Subtipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	4. Șerpișor	Alungită, cilindrică, deseori puțin încovoiată cu extremități rotunjite	Lungimea aproximativ 16 mm, lățimea 6,5 mm	Subtipul I tip – 10. Tipurile II și III nu se admit
	5. Răcușori	Reniform plată	Lungimea medie min.14 mm	Subtipurile tipului I și semințele netipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit.
	6. Lopățică	Reniform plată	Mășcată, lungimea min.14 mm	Subtipurile I-lui tip și semințele nehipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit.
II Fasole omogen colorată	1. Verde (variate nuanțe)	Oval-rotunjită	Lungimea aproximativ 10 mm, lățimea 6,5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II-5
	2. Cafenie sau galbenă (variate nuanțe)	Alungită-cilindrică	Lungimea aproximativ 3 mm, grosimea 5,5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II-5
	3. Roșie (variate nuanțe)		Lungimea aproximativ 10-12 mm, grosimea 5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II-5
	4. Alte cu colorație omogenă		Lungimea aproximativ 6 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II-5
III Fasole pestriță	1. Pestriță deschis	Pe fon deschis – desen închis	Dimensiuni mari, lungimea aproximativ 15 mm, grosimea 6,5 mm; dimensiuni medii, lungimea aproximativ 11 mm, grosimea 6 mm	Tipurile I și II-5. Alt subtip, Tipul III – 20

	2. Pestiță închis	Pe fon închis – desen deschis	Dimensiuni mari, lungimea aproximativ 15 mm, grosimea 6,5 mm; dimensiuni medii, lungimea aproximativ 11 mm, grosimea 6,0 mm	Tipurile I și II-5. Alt subtip, Tipul III – 20
--	-------------------	-------------------------------	---	--

Tabelul 2

### Tipurile de mazăre alimentară

Numărul și denumirea tipului	Numărul subtipului	Culoarea semințelor	Impuritățile semințelor de alt tip și subtip, %
Alimentar	1	Galbenă de variate nuanțe (cu cojița transparentă a cotiledoanelor)	În total 10,0
	2	Verde de variate nuanțe (cu cojița transparentă a cotiledoanelor)	În total 10,0

Tabelul 3

### Tipurile și subtipurile năutului alimentară

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor	Conținutul semințelor de alte tipuri, % max.
Alimentar	De la alb până la galben-roz. Se admite năut alimentară cu boabe de culoare verde	5

Tabelul 4

### Tipurile și subtipurile linteii alimentare

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor ce caracterizează tipul
I – Verde-închis	În masă – culoare verde omogenă cu nuanțe închise. Se admit amestecuri neînsemnate de semințe de culoare verde-deschis, de culoarea marmorei și parțial sau total roșietice, precum și semințe de linte întunecate într-o cantitate ce nu ar perturba, conform masei, nuanța închisă a culorii verzi.
II – Verde-deschis	În masă – culoare verde omogenă de nuanțe deschise. Se admit semințe de culoarea marmorei, amestecuri neînsemnate de semințe de culoare verde-închis, parțial sau în întregime roșii, întunecate, precum și semințe de linte de culoare cafenie într-o cantitate ce nu ar perturba, conform masei, culoarea verde-deschis.
III – Neomogenă	În masă – neomogenă, de culoare pestriță, cu un conținut nelimitat de semințe de culoarea marmorei, de culoare roșie, verde-deschis, verde-închis, cafenie, precum și semințe de linte ce și-au pierdut nuanța naturală.

Tabelul 5

### Tipurile bobului obișnuit

Numărul și denumirea		Formă și dimensiuni	Culoare	Frația mastică a semințelor, % max.	
tipului	subtipului			Alte tipuri	Alte subtipuri



I. Seminte mășcate	1. De culoare deschisă	Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea 15 mm și mai mare	Albă și galbenă de variate nuanțe, de culoare verde-deschis, cafeniu-deschis	10,0	10,0
	2. De culoare închisă	Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea 15 mm și mai mare	Neagră, cafenie, violetă și roșie de variate nuanțe	10,0	10,0
II. Seminte mărunte	1. De culoare deschisă	Predomină semințele de formă ovală. Lungimea semințelor 10-15 mm	Albă și galbenă de variate nuanțe, de culoare verde-deschis, violet-deschis	10,0	10,0
	2. De culoare închisă	Predomină semințele de formă ovală. Lungimea semințelor 10-15 mm	Neagră, violetă, cafenie și roșie de variate nuanțe	10,0	10,0

Tabelul 6

### Indicii organoleptici ai leguminoaselor

Indicele	Caracteristica
1. Culoare	Caracteristică tipului sau subtipului de boabe.
2. Gust	Caracteristic boabelor de leguminoase, fără mirosuri străine, fără acreală și amăreală, nealterat, corespunzător semințelor sănătoase.
3. Miros	Specific. Nu se admit mirosuri străine de rânced, de sol, de mucegai.

Tabelul 7

### Cerințe tehnice privind produsele leguminoase uscate de tip alimentar

Denumirea indicilor	Normele leguminoaselor						
	Fasole Boabe	fasole Vigna	fasole de Lima	mazăre	năut	bob	linte
Umiditatea, %, max.	18	15	18	14	14	15	15
Gradul de impuritate, %, max.	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
inclusiv impurități minerale	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
impurități minerale: prundiș, zgură, minereu	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se

							admi t
inclusiv impurități nocive	-	-	-	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admi t
inclusiv impurități trichodesme, fructe pubescente heliotropice	-	-	-	-	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admi t
Conținutul impurităților cerealiere	2	2	2	2	2	2	3,5
inclusiv semințe afectate de gândaci vii sau de larvele lor	-	Nu se admit	-	Nu se admit	-	Nu se admit	Nu se admi t
inclusiv impurități de semințe cerealiere, afectate de insecte	0,5	0,5	0,5	0,5	-	0,5	0,5
inclusiv dăunătorii rezervelor cerealiere	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admi t