|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**  **H O T Ă R Â R E nr**.**\_\_\_\_\_\_\_**  **din** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025  **Chișinău** | | |

**cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern**

*(fructele și legumele congelate rapid/uscate (deshidratate), ciupercile, măslinele de masă, oțeturile, făinurile și grăsimile tartinabile)*

În temeiul art.7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. **Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărîța de cereale” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.23-26, art.107), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, cuvintele „Reglementare tehnică «Făina, grișul și tărâța din cereale»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru făină, griș și tărâță din cereale”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;
   2. în hotărâre:
      1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

* + 1. punctul 2 se abrogă;
    2. la punctul 3, cuvintele „și Ministerul Sănătății” se exclude;
  1. în anexă:
     1. la punctul 1, cuvântul „esențiale” se substituie cu cuvântul „speciale”;
     2. punctul 4 va avea următorul cuprins:

„4. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare: 1101 00, 1102 și 1103, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014.”;

* + 1. punctul 5 se abrogă;
    2. denumirea capitolului III va avea următorul cuprins:

**„III. Cerințe speciale”**;

* + 1. punctele 8 – 10 vor avea următorul cuprins:

„8. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) sau în cazul producătorilor de cantități mici – prin aplicarea bunelor practici de igienă.

9. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 131 alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

10. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 131 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

Materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice „Grîul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul alimentar, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.202/2009.”;

* + 1. la punctul 12, cuvintele „normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de legislația din domeniul alimentar”;
    2. punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Conținutul de contaminanți în produsele cerealiere nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.”;

* + 1. se completează cu punctele 151-153 cu următorul cuprins:

„151. Reziduurile de pesticide în produsele cerealiere trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023.

152. Indicatorii microbiologici ai produselor cerealiere trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009.

153. Conținutul de radionuclizi în produsele cerealiere nu trebuie să depășească concentrațiile maxime admise igienic stabilite în Normele fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) nr.065334 din 27 februarie 2001.”;

* + 1. punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Produsele cerealiere trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitare privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013.”;

* + 1. la punctul 18, cuvintele „cu amănuntul a” se exclude;
    2. la punctul 20, textul „Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și se indică pe eticheta produsului” se substituie cu textul „cerințele stabilite la articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor”;
    3. punctele 21 și 22 vor avea următorul cuprins:

„21. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

22. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. punctele 23 și 24 se abrogă.

1. **Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr.215-217, art.1340), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Ciuperci. Produse din ciuperci»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru ciuperci și produse din ciuperci”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;
   2. în hotărâre:
      1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

* + 1. punctul 2 va avea următorul cuprins:

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

* 1. în anexă:
     1. la clauza de armonizare:
        1. textul „Regulamentului (CE) 1863/2004 din 26 octombrie 2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru ciupercile de cultură din genul Agaricus, publicat în jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 325, 28/10/2004 P.0023 – 0029),” se exclude;
        2. textul „Standardului Comisiei Codex Alimentarius privind ciupercile conservate (CODEX STAN 55-1981)” se substituie cu textul „Anexei pentru anumite tipuri de ciuperci din CODEX STAN 297-2009”;
     2. denumirea Capitolului I. va avea următorul cuprins:

**„I. Domeniul de aplicare.**

**Definiții și caracteristici ale produselor”**;

* + 1. punctul 5 va avea următorul cuprins:

„5. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0709 51 000 – 0709 56 000, 0709 59 000, 0710 80 610, 0710 80 690, 0711 51 000, 0711 59 000, 0712 31 000 – 0712 34 000, 0712 39 000, 2001 90 500 și 2003.”;

* + 1. punctul 13 se completează cu enunțul „Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor din ciuperci se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 131 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;
    2. la punctul 18, textul „Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare” se substituie cu textul „Legea nr.306/2008 privind siguranța alimentelor”;
    3. Punctul 21 va avea următorul cuprins:

„21. Produsele trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitare privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013.”;

* + 1. capitolul V se abrogă;
    2. se completează cu punctele 37 – 40 cu următorul cuprins:

„37. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

38. La introducerea pe piață, produsele autohtone, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

39. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 131 alineatul (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

40. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) sau în cazul producătorilor de cantități mici – prin aplicarea bunelor practici de igienă.”;

* + 1. anexa nr.7 se abrogă.

1. **Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Fructe şi legume uscate (deshidratate)” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 11-12 art. 65), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, cuvintele „Reglementare tehnică «Fructe și legume uscate (deshidratate)»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru fructe și legume uscate (deshidratate)”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;
   2. în hotărâre:
      1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art. 13 alin. (3) și (6) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

* 1. în anexă:
     1. se completează cu punctul 21, cu următorul cuprins:

„21. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0712, 0714, 0803 10 900, 0804 20 900, 0805, 0806 20 100, 0806 20 300, 0806 20 900, , 0813, 0904 21 100, 0904 21 900, 2004.”;

* + 1. punctul 3 va avea următorul cuprins:

„3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni:

1. *fructe* - toate fructele, pomușoarele și strugurii, apreciate ca fiind comestibile și potrivite pentru uscare sau deshidratare;
2. *legume* - părțile comestibile ale plantelor care se referă la culturi de zarzavat, inclusiv legume solanacee, la varză de diferite feluri, tuberculifere, rădăcinoase, bulboase, cucurbitacee, păstăioase, boboase, verdețuri și porumb zaharat;
3. *fructe și legume uscate* - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale, ori prin combinarea lor pentru eliminarea unei părți mai mari din conținutul lor de apă.

Fructele uscate predestinate consumului alimentar direct, cum sânt merele, caisele, perele, piersicile, nectarinele, prunele, smochinele, curmalele, strugurii, pot fi parțial rehidratate și/sau tratate altfel, în următoarele scopuri:

1. pentru îmbunătățirea sau păstrarea aspectului lor exterior prin aplicarea ingredientelor și/sau aditivilor alimentari, cu condiția păstrării proprietăților de fructe uscate,
2. pentru o mai bună păstrare și conservare a lor, cu aplicarea agenților de conservare sau prin tratamentul termic suplimentar, și anume:

*fructe uscate conservate* - fructele uscate, pregătite în mod corespunzător, ambalate în recipiente ce pot fi închise ermetic şi sterilizate prin metodă tradițională,

*fructe uscate pasteurizate* - fructele uscate pregătite în mod corespunzător, împachetate în ambalaj polimeric sau combinat, închise ermetic şi pasteurizate prin metodă tradițională,

*legume cu umiditatea intermediară (semiuscate)* - aliment prezentat în formă de bucăți de legume de anumite forme şi mărimi, obţinut prin uscarea legumelor până la nivelul ridicat de umiditate, conservat prin procedee chimice şi/sau fizice şi/sau predestinat păstrării în condiții speciale, în scopul asigurării stabilității microbiene.

1. *fructe și legume deshidratate (inclusiv liofilizate)* - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin procedeuri artificiale şi, în unele cazuri, în combinație cu uscare solară, până la umiditate scăzută, pentru a împiedica alterarea microbiană la distribuirea lor pe căile de comerț obișnuite, supuse sau nesupuse unor tratamente tehnologice înainte şi/sau după deshidratare, inclusiv:

*chipsuri de fructe* - aliment predestinat consumului direct, în calitate de gustare seacă, pregătit din fructe tăiate în felii subțiri deshidratate până la consistență crocantă, poate fi îndulcit cu sau fără adaosuri de alte ingrediente și aditivi alimentari, nu se referă la fructele sau legumele prăjite,

*fructe şi legume liofilizate (uscate prin sublimare)* - alimente preparate din fructe sau legume, care păstrează identitatea speciei respective, prezentate întregi, divizate, tăiate sau sfărîmate, supuse procesului de „liofilizare (sublimare)”, în care apa cristalizată se elimină din produsul congelat prin sublimarea gheții;

1. *piure de fructe sau legume liofilizat (deshidratat prin sublimare)* - aliment preparat din pulpa fructelor sau legumelor, mărunțită prin procedee mecanice şi deshidratată prin sublimare, prezentat sub formă de praf sau straturi;
2. *piure sec de cartofi (legume) pentru preparare fără fierbere* - aliment prezentat în forme definite, preparat din cartofi (legume) fierţi, mărunţiţi prin procedee mecanice şi deshidrataţi până la umiditate scăzută printr-un procedeu artificial cu/sau fără adaos de ingrediente şi aditivi alimentari;
3. *fructe uscate aromatizate* - fructe uscate sau deshidratate, destinate consumului ca atare, cu excepția fructelor deshidratate prin sublimare, care în procesul pregătirii au fost asezonate cu arome și/sau substanțe naturale, și/ sau concentrate naturale, inclusiv cele care posedă efect colorant;
4. *fructe şi legume uscate îndulcite (fructe și legume semicandizate, fructe și legume deshidratate moi)* - aliment destinat consumului ca atare și obținute cu aplicarea procedeului de uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri și/sau polioli în procesul prealabil de deshidratare osmotică a fructelor sau legumelor proaspete sau congelate rapid, cu scopul de a mări conținutul de substanțe solubile uscate;
5. *garnitură de fructe sau legume uscate (deshidratate)* – aliment preparat prin amestecarea fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) în proporții stabilite cu sau fără adaos de alimente suplimentare și aditivi alimentari corespunzător destinației. Faptul că garniturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atâta timp cât amestecurile păstrează proprietățile esențiale ale fructelor sau legumelor uscate (deshidratate);
6. *deserturi din fructe uscate* - alimente preparate din pulpa fructelor sau fructe amestecate cu ingrediente compatibile înainte sau după uscare, mărunțite și presate în formă definită, care pot fi acoperite cu un strat subțire comestibil; deserturile pot fi supuse tratamentului termic suplimentar pentru garantarea stabilității microbiene a produsului. Faptul că deserturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atâta timp cât produsul păstrează proprietățile esențiale al fructelor uscate; anumite legume uscate pot fi incluse în deserturi de fructe;
7. *fructe şi legume uscate (deshidratate) naturale* – produs care prezintă o singură varietate de fructe sau legume uscate (deshidratate), dacă acestea nu conțin adaos de zaharuri, îndulcitori, umectanţi și alte substanțe ce măresc conținutul de substanțe uscate solubile ale materiei prime; conservanți, substanțe aromatice; produs care nu a fost înălbit şi în prelucrarea tehnologică nu s-au utilizat emulgatori;
8. *produs prelucrat* – produs care a fost supus unului tratament înainte de uscare (deshidratare);
9. *produs înălbit* – produs înălbit cu ajutorul compușilor chimici (dioxid de sulf) până, în timpul sau după uscare;
10. *fructe rehidratate* – fructe uscate a căror umiditate a fost majorată cu ajutorul apei fierbinți sau a aburilor;
11. *fructe sau legume suficient de uscate* - fructe sau legume uscate în condiții naturale sau artificiale până la un așa conținut de umiditate care asigură menținerea calității fără schimbări pe o perioadă suficientă de depozitare;
12. *fructe sau legume suficient de coapte* – fructe sau legume care au atins o fază de dezvoltare ce întrunește toate însușirile caracteristice speciei şi soiului şi şînt apte pentru consumul imediat;
13. *fructe sau legume uscate (deshidratate) curate* – fructe sau legume practic lipsite de oarecare impurități vizibile aderente sau de alte corpuri străine;
14. *deteorări sau contaminări de insecte* - defecte vizibile cauzate de insecte şi de paraziți sau prezența insectelor moarte, a reziduurilor sau excrementelor acestora;
15. *contaminări de insecte* – vătămători vii - prezența insectelor - vătămători (insecte, acarieni etc.) vii, oricare ar fi stadiul lor de dezvoltare (insectă mătură, pupă, larvă, ovul etc.);
16. *defecte de fermentație* - deteorări cauzate de agenți de fermentare, enzime sau bacterii care au provocat degradarea notabilă a aspectului, mirosului și/sau aromei caracteristice produsului;
17. *mucegăire* – prezența filamentelor de mucegai vizibil cu ochiul liber în interiorul sau pe suprafața fructului;
18. *putregăire* - descompunere semnificativă din cauza acțiunii microorganismelor sau altor procese biologice, însoțită, de obicei, de diminuarea fermității structurale-texturale a țesuturilor (înmuiere ) și/sau de schimbări de culoare (înnegrire);
19. *miros și/sau gust străin* - orice miros sau gust care nu este caracteristic produsului respectiv;
20. *fructe carbonizate (arse)* - fructe improprii consumului în urma acțiunii temperaturilor excesive în timpul uscării.”;
    * 1. Capitolul III se abrogă;
      2. Denumirea Capitolului IV va avea următorul cuprins:

**„IV. CERINȚE SPECIFICE”**;

* + 1. Punctele 5-7, vor avea următorul cuprins:

„5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează cu respectarea Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

6. Calitatea și siguranța produselor trebuie obținute prin implementarea sistemelor de management al siguranței alimentare pe tot lanțul alimentar, bazate pe principiile analizei pericolelor şi stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points), în conformitate cu prevederile art. 3, 7 și 8 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

7. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcare şi de etichetare se efectuează de producător, prin controlul siguranței produselor și a indicatorilor fizico-chimici, prelevarea probelor pentru investigații de laborator se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar în conformitate cu prevederile art. 131 alin. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 8 se abrogă;
    2. Punctul 9 va avea următorul cuprins:

„9. Managerii şi personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora vor corespunde produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri şi să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a acestora, să asigure monitorizarea şi supravegherea pe tot lanțul procesului tehnologic.”;

* + 1. Punctele 10 - 12 vor avea următorul cuprins:

„10. Unitățile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

11. Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu materiile prime şi produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care nu posedă efecte toxice și să corespundă cerințelor de igienă stabilite în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

12. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexa la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.”;

* + 1. Punctele 13 și 14 se abrogă;
    2. Punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele în conformitate cu art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. Punctul 16 se abrogă;
    2. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 18 se abrogă;
    2. La punctul 19, cuvintele „adoptate în mod stabilit” se substituie cu cuvintele „aprobate de către producător”;
    3. Punctul 20 va avea următorul cuprins:

„20. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.”;

* + 1. Punctele 51 și 52 vor avea următorul cuprins:

„51. Nivelurile maxime ale contaminanților din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

52. Reziduurile de pesticide în materia primă trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023.”;

* + 1. Se completează cu punctul 521 cu următorul cuprins:

„521. Ghidul privind variațiile nivelului reziduurilor de pesticide cauzate de procesul de transformare și/sau de amestecare pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) este aprobat prin Ordinul directorului general al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor”;

* + 1. Punctul 53 va avea următorul cuprins:

„53. Indicatorii microbiologici pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în anexa nr. 6 la prezentele Cerințe de calitate.”;

* + 1. Punctul 55 va avea următorul cuprins:

„55. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.”;

* + 1. Punctul 56 se abrogă;
    2. Punctele 57-59 vor avea următorul cuprins:

„57. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 20 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

58. Depozitarea produselor finite se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 0°C până la 25°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%.

59. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător, în conformitate cu cerințele stabilite la articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 60 se abrogă;
    2. La punctul 61, cuvintele „informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare” se substituie cu textul „prevederile conform Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;
    3. Punctul 65 va avea următorul cuprins:

„65. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 66 se abrogă;
    2. Capitolele V și VI se abrogă;
    3. Anexa nr.5 se abrogă;
    4. Se completează cu Anexa nr.6, cu următorul cuprins:

„Anexa nr.6

la Cerințele de calitate pentru

fructe și legume uscate (deshidratate)

**Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Categoria de produse alimentare** | **Microorganisme** | **Plan de prelevare de probe** | | **Limite** | | **Metoda analitică de referință** | **Etapa căruia i se aplică** | **Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare** |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| 1. | **Legume deshidratate Fructe deshidratate** | Drojdii şi mucegaiuri | 5 | 2 | 100 ufc/g | 500 ufc/g | SM SR ISO 21527-1  sau  SM SR ISO 21527-2 | Sfârșitul procesului de fabricaţie | Ameliorarea igienei producţiei și a depozitării |

1. **Hotărârea Guvernului nr. 180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 37-38 art. 241), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, cuvintele „Reglementare tehnică «Măsline de masă»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru măsline de masă”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare.;
   2. în hotărâre:
      1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art. 8 și 13 alin (3) și (6) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

* + 1. punctele 2 și 3 se abrogă;
  1. în anexă:
     1. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezentele Cerințe transpun parțial CODEX-STAN 66-1981 Standard pentru măsline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în 2022, 2023).”;

* + 1. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Prezentele Cerințe de calitate pentru măsline de masă, stabilesc cerințe minime de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructul cultivat din pomul de măslin (Olea europaea L.), care a fost tratat sau procesat corespunzător și care este oferit pentru consum direct ca măsline de masă, inclusiv în scopuri de catering sau măsline ambalate în containere vrac care sunt destinate reambalării la dimensiunea de containere. Nu se aplică produsului atunci când este indicat ca fiind destinat prelucrării ulterioare.”;

* + 1. Punctele 3-5 vor avea următorul cuprins:

„3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014:, 0709 92 100, 0709 92 900, 0710 80 100, 0711 20 100, 0711 20 900, 2001 90 650, 2004 90 300, 2005 70 000.”;

4. „Măsline de masă” reprezintă produsul:

a) preparat din fructe sănătoase din soiurile de măslin cultivate (Olea europaea L.) având atins un grad adecvat de dezvoltare pentru prelucrare și care sunt alese pentru producerea de măsline al căror volum, formă, raport pulpă-sâmbure, pulpă fină, gust, fermitate și desprindere ușoară de sâmbure le fac potrivite pentru prelucrare;

b) tratat pentru a îndepărta amărăciunea și conservat prin fermentație naturală și/sau prin tratament termic și/sau prin alte metode pentru a preveni alterarea și pentru a asigura stabilitatea produsului în condiții corespunzătoare de depozitare, cu sau fără adaos de conservanți;

c) ambalat cu sau fără un mediu lichid de ambalare.

5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. Punctul 6 se abrogă;
    2. Punctul 7 va avea următorul cuprins:

„7. În funcție de gradul de coacere, măslinele de masă se clasifică conform Anexei nr.1.”;

* + 1. La punctul 10:
       1. se completează cu subpunctul 1)1 cu următorul cuprins:

„1)1 denumirea produsului va fi „măsline” sau „măsline de masă.”;

* + - 1. la subpunctul 4):
         1. cuvântul „vegetale” se exclude;
         2. se completează cu textul „«măsline umplute cu…» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente) sau «măsline umplute cu…pastă» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente)”;
      2. la subpunctul 5), textul „pct.2” se substituie cu textul „compartimentul II”;
      3. la subpunctul 6) se completează cu textul „(opțional)”;
      4. se completează cu subpunctul 7) cu următorul cuprins:

„7) categoria comercială (opțional).”;

* + 1. Punctul 13 va avea următorul cuprins:

„13. Materialele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011 și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.”;

* + 1. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. Capitolul IV se abrogă;
    2. Se completează cu punctele 23 -26 cu următorul cuprins:

„23. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

24. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

25. Indicatorii microbiologici trebuie să corespundă anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

26. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Anexele nr. 1-5 vor avea următorul cuprins:

„ Anexa nr. 1

la Cerințele de calitate

pentru măsline de masă

**Tipuri de măsline**

Măslinele de masă sunt clasificate în unul dintre următoarele tipuri, în funcție de gradul de coacere al fructelor proaspete:

* 1. **măsline verzi:** fructe recoltate în perioada de maturare, înainte de colorare și când au atins dimensiunea normală;
  2. **măsline care încep să se coloreze:** fructele culese înainte de atingerea stadiului de maturitate completă, în momentul schimbării culorii;
  3. **măsline negre:** fructe culese când sunt complet coapte sau puțin înainte de a atinge coacerea completă.

Anexa nr. 2

la Cerințele de calitate

pentru măsline de masă

**Ingredientele de bază**

**A.** Măsline așa cum sunt definite în prezentele Cerințe, cu sau fără mediu lichid de ambalare.

Alte ingrediente permise.

Se pot folosi și alte ingrediente, cum ar fi:

* 1. apă, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;
  2. sare alimentară, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod;
  3. oțet, conform prevederilor din Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru oţeturi și acid acetic de uz alimentar;
  4. ulei de măsline, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile;
  5. zaharuri, conform prevederilor din Hotărârii Guvernului nr. 774/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman;
  6. orice material comestibil individual sau combinat folosit ca acompaniament sau umplutură, cum ar fi, de exemplu, ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, capere sau paste preparate din acestea;
  7. condimente și ierburi aromatice sau extracte naturale ale acestora.

**B.** Lichidul de conservare reprezintă soluțiile obținute prin dizolvarea sării alimentare în apă potabilă, cu sau fără adăugarea tuturor sau a unor ingrediente auxiliare admise, cu îndeplinirea următoarelor condiții:

1. Saramura trebuie să fie curată, lipsită de impurități , să aibă culoarea caracteristică, aromă și miros caracteristic și să respecte prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.
2. Măslinele fermentate păstrate într-un mediu de ambalare pot conține microorganisme utilizate pentru fermentare, în special bacterii ale acidului lactic și drojdii.
3. Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii de ambalare sau sucul din pulpă după echilibrul osmotic, în funcție de tratamentul de conservare aplicat și în conformitate cu punctul 4 litera b) din Cerințe, trebuie să corespundă parametrilor din următorul tabel:

**Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tipul și modul de preparare** | **Conținutul minim de sare alimentară** | **Limita maximă a pH-ului** |
| Măsline tratate | 5,0 % | 4,3 |
| Măsline naturale | 6,0 % | 4,3 |
| Măsline pasteurizate și naturale | GMP | 4,3 |
| Măsline uscate și/sau zbârcite | 8,0 % | GMP |
| Măsline întunecate prin oxidare cu tratament alcalin și măsline verzi coapte | GMP | GMP |
| GMP- Bune practici de producție | | |

1. Preparatele comerciale din măsline de masă care nu îndeplinesc caracteristicile fizico-chimice, trebuie să fie procesate corespunzător pentru a asigura respectarea prevederilor pct.5 și pct.25 din Cerințe.
2. Se admite prezența acidului propionic și a sărurilor acestuia în preparatele comerciale ale măslinelor de masă care au suferit fermentații în conformitate cu bunele practici de producție.

Anexa nr. 3

la Cerințele de calitate

pentru măsline de masă

**I. Cerințe organoleptice de calitate**

1. Măslinele de masă trebuie să aibă culoare, aromă, miros și textură normale, caracteristice produsului finit.
2. Măslinele și saramura trebuie să fie lipsite de orice deteriorare microbiologică, de gust și miros străin, cauzate de fermentație anormală.

Măslinele de masă întregi, fără sâmburi și umplute trebuie să respecte cerințele minime de calitate din Tabelul nr.1, pentru măslinele din categoria II. Alte tipuri de măsline, trebuie să respecte cerințele din Tabelul nr.2.

**II. Categorii comerciale**

Clasificarea măslinelor de masă este opțională; cu toate acestea, dacă sunt clasificate, se aplică următoarele denumiri:

1. **„Extra” sau „Fancy” sau „A”**

Măslinele de calitate superioară, care îndeplinesc caracteristicile specifice soiului căruia îi aparțin, care pot prezenta defecte foarte ușoare de culoare, formă, fermitatea pulpei sau defecte ale cojii, fără ca să afecteze aspectul general al acestora și caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct în parte.

În această categorie pot fi încadrate doar măslinele întregi, tăiate, fără sâmburi și măslinele umplute.

1. „**Categoria I”, „Select” sau „B”**

Această categorie include măslinele de calitate bună, cu un grad corespunzător de coacere și cu caracteristici specifice varietății de soi. Cu condiția că acest lucru să nu afecteze aspectul general sau caracteristicile organoleptice individuale ale fiecărui fruct, ele pot prezenta defecte ușoare de culoare, formă, coajă sau fermitatea pulpei.

Toate tipurile, tratamentele și varietățile de măsline de masă pot fi clasificate în această categorie, cu excepția celor tocate sau sparte.

1. **„Categoria II”, „Standard” sau „C”**

În această categorie sunt incluse măslinele de calitate bună care, deși nu pot fi clasificate în cele două categorii anterioare, îndeplinesc condițiile generale definite pentru măslinele de masă din prezentele Cerințe.

**III. Definițiile defectelor**

1. ***Material străin inofensiv* -** orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorită, de exemplu frunze, pedunculi separați, dar fără a include substanțele a căror adăugare este permisă.
2. ***Fructe cu imperfecțiuni* -** măsline cu pete sau urme pe coajă, care au o suprafață mai mare de 9 mm2 și care pot sau nu să pătrundă până la pulpă care, individual sau împreună, afectează în mod semnificativ aspectul sau calitatea măslinelor.
3. ***Fructe zdrobite* -** măsline deteriorate prin ruperea cojii care afectează pulpa într-o măsură atât de mare încât o porțiune din pulpa fructului devine vizibilă.
4. ***Fructe sparte* -** măsline deteriorate într-o măsură atât de mare încât este afectată structura lor normală.
5. ***Fructe zbârcite* -** măsline care sunt atât de încrețite încât le afectează aspectul. Imperfecțiunile superficiale ușoare manifestate de anumite preparate comerciale nu vor fi considerate un defect.
6. ***Textura necorespunzătoare*** *-* măsline care sunt excesiv de moi sau tari în comparație cu caracteristicile comerciale ale produsului și cu media unei probe reprezentative din lot.
7. ***Culoare anormală*** *-* măsline a căror culoare este diferită de culoarea caracteristică produsului comercial.
8. ***Peduncul*** *- pedunculul* atașat de măslină și care măsoară mai mult de 3 mm în lungime, măsurat din umărul măslinei. Nu este considerat un defect la măslinele întregi prezentate cu pedunculul atașat.
9. ***Umplutură insuficientă* -** măsline prezentate în stilul măslinelor umplute, care sunt total sau parțial goale în comparație cu caracteristicile produsului comercial și cu media unei probe reprezentative din lot.
10. ***Sâmburi sau fragmente de sâmburi (cu excepția măslinelor întregi)*** *-* sâmburi întregi sau fragmente de sâmburi cu dimensiuni mai mari de 2 mm de-a lungul axei mai lungi.
11. ***„Moi”* -** unități care nu au fermitatea caracteristică unui anumit soi.
12. ***„Excesiv de moi”*** *-* fructele sunt considerate excesiv de moi atunci când măslinele par a fi spongioase sau apoase. Fructele care au forma aparentă a unor unități întregi, dar care par să aibă pulpa descompusă și o textură apoasă, vor fi considerate excesiv de moi. În plus, un fruct va fi considerat excesiv de moale dacă sâmburele se simte la aplicarea unei presiuni moderate.

Toleranțele maxime de defect pentru fiecare categorie comercială, pentru fiecare tip de măsline sunt menționate în Tabelele nr. 1 și 2.

Tabelul nr.1

**Limitele defectelor pentru măslinele întregi,**

**fără sâmburi sau măsline umplute**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Categoria** | **Extra** | | | **Categoria I** | | | **Categoria II** | | |
| **Modalități de preparare** | **Măsline verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** | **Măsline verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** | **Măsline verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** |
| **Doar pentru măsline fără sâmburi sau măsline umplute,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | |
| **Sâmburi sau fragmente de sâmburi** | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 |
| **Fructe sparte** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 |
| **Umplutură insuficientă:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **-ambalate manual** | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 |
| **-ambalate aleatoriu** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 |
| **Măsline întregi fără sâmburi sau măsline umplute,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | |
| **Fructe cu imperfecțiuni** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 6 | 12 |
| **Fructe zdrobite** | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 | 8 | 8 | 10 |
| **Fructe zbârcite** | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 10 |
| **Textură necorespunzătoare** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 |
| **Culoare anormală** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 |
| **Pedunculi** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 |
| **Toleranța maximă cumulativă pentru aceste defecte** | 12 | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 22 | 22 | 22 |
| **Material străin inofensiv, Toleranța maximă, unitate per kg** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minima de 200 de măsline, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | | | | | | | | | |

Tabelul nr. 2

**Limitele de defecte pentru măslinele rupte, tocate, mărunțite, feliate și alte stiluri segmentate**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Denumirea defectului** | **Măsline verzi** | **Măsline întunecate prin oxidare** | **Măsline care își schimbă culoarea și măsline negre** |
| **Material străin inofensiv (unitate)** | 2 | 2 | 2 |
| **Pedunculi(unitate)** | 4 | 6 | 5 |
| **Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)** | 25 | 25 | 25 |
| **Sâmburi) sau fragmente de sâmburi) (unitate medie)** | 1.0 | 1.0 | 1.0 |
| **Măsline moi sau excesiv de moi (%)** | 10/5 | 10/5 | 12/6 |
| **Bucăți rupte printre măslinele segmentate/feliate (%)** | 50 | 50 | 50 |
| Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minima de 300g de măsline, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | | | |

**IV. Cerințe cantitative**

1. Recipientul trebuie să fie bine umplut cu produsul (inclusiv mediul de conservare), care trebuie să ocupe cel puțin 90% (minus orice spațiu liber necesar conform bunelor practici de producție) din capacitatea de apă a recipientului.
2. Capacitatea de apă a recipientului este volumul de apă distilată la 20°C pe care recipientul închis ermetic îl va conține atunci când este complet umplut.
3. Un recipient care nu îndeplinește Cerințele de calitatea aplicabile, trebuie considerat „necorespunzător”.
4. Un lot de produse va fi acceptat din punct de vedere calitativ, dacă numărul recipientelor „necorespunzătoare” nu îndeplineşte nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.
5. Greutatea netă a produsului scurs, nu trebuie să fie mai mică decât limitele procentuale din Tabelul nr.3, calculate pe baza greutății apei distilate la 20°C pe care recipientul închis ermetic o va conține atunci când este complet umplut.

Tabelul nr.3

**Greutatea minimă a produsului scurs**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipul măslinelor** | **Greutatea minimă a produsului scurs, %** |
| Măsline întregi | 50 |
| Măsline fără sâmburi și măsline umplute | 40 |

1. Toleranța privind greutatea netă a produsului scurs, menționată pe recipient nu trebuie să depășească limitele procentuale din Tabelul nr.4, cu condiția că greutatea medie netă a produsului scurs a eșantionului să fie egală sau mai mare decât greutatea declarată.

Tabelul nr.4

**Greutatea netă a produsului scurs**

|  |  |
| --- | --- |
| **Greutatea netă a produsului scurs** | **Toleranța,**  **maxim, %** |
| Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mică de 200g | 5 |
| Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 200g și 500g | 4 |
| Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 500g și 1500g | 3 |
| Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mare de 1500g | 2 |
| Orice recipient care nu îndeplinește aceste tolerante, va fi considerat „neconform”. | |

1. Un lot se consideră că îndeplinește cerințele pentru greutatea netă minimă a produsului scurs atunci când greutatea netă medie a produsului scurs a tuturor recipientelor examinate nu este mai mică decât cea necesară, cu condiția că numărul de recipiente „neconforme” să nu depășească nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.

Anexa nr. 4

la Cerințele de calitate

pentru măsline de masă

**Sortimente de măsline destinate comercializării**

1. ***Măsline tratate:*** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au fost supuse unui tratament alcalin:

(a-1) Măsline verzi tratate

(a-2) Măsline care își schimbă culoarea tratate

(a-3) Măsline negre tratate

(a-4) Măsline verzi coapte

1. ***Măsline naturale:*** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre plasate direct în saramură, care suferă o fermentație completă sau parțială, conservate sau nu prin adăugarea de agenți de acidifiere:

(b-1) Măsline verzi naturale

(b-2) Măsline care își schimbă culoarea naturale

(b-3) Măsline negre naturale

1. ***Măsline deshidratate și/sau zbârcite:*** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au fost supuse sau nu unui tratament alcalin ușor, conservate în saramură sau parțial deshidratate în sare uscată și/sau prin încălzire sau prin orice alt proces tehnologic:

(c-1) Măsline verzi deshidratate și/sau zbârcite

(c-2) Măsline care își schimbă culoarea deshidratate și/sau zbârcite

(c-3) Măsline negre deshidratate și/sau zbârcite

1. ***Măsline întunecate prin oxidare:*** măsline verzi sau măsline care își schimbă culoarea, conservate în saramură, fermentate sau nu și întunecate prin oxidare cu sau fără mediu alcalin. Acestea trebuie să aibă o culoare uniformă, de la maro la negru. Măslinele întunecate prin oxidare trebuie păstrate în recipiente închise ermetic și supuse sterilizării.

(d-1) Măsline negre.

1. ***Specialități:*** măslinele pot fi preparate prin metode distincte sau suplimentare față de cele menționate mai sus.

Astfel de specialități păstrează denumirea de „măsline” atât timp cât fructul utilizat îndeplinește definițiile generale prevăzute în Cerințe. Denumirile utilizate pentru aceste specialități trebuie să fie suficient de explicite pentru a preveni orice confuzie, în mintea cumpărătorilor sau a consumatorilor, cu privire la originea și natura produselor.

Anexa nr. 5

la Cerințele de calitate

pentru măsline de masă

**Forme de prezentare. Calibrare**

**I. Forme de prezentare.**

***Măsline întregi***

1. **Măsline întregi:** măsline, cu sau fără peduncul, care au forma lor naturală și din care sâmburele nu a fost înlăturat.
2. **Măsline crăpate:** măsline întregi supuse unui proces prin care pulpa este deschisă fără a se rupe sâmburele, acesta rămânând întreg și intact în interiorul fructului.
3. **Măsline tăiate:** măsline întregi care sunt tăiate pe lungime, în coajă și parțial în pulpa fructului.

***Măsline fără sâmburi***

1. **Măsline fără sâmburi:** măsline din care sâmburele a fost îndepărtat și care, își păstrează forma lor naturală.
2. **Măsline tăiate în jumătate:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în două părți aproximativ egale, perpendicular pe axa longitudinală a fructului.
3. **Măsline tăiate în sferturi:** măsline fără sâmburi împărțite în patru părți aproximativ egale de-a lungul și perpendicular pe axa majoră a fructului.
4. **Măsline împărțite:** măsline fără sâmburi tăiate pe lungime în mai mult de patru părți aproximativ egale.
5. **Măsline tăiate felii:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în felii de dimensiuni aproximativ egale.
6. **Măsline tocate sau mărunțite:** bucăți mici de măsline fără sâmburi, fără formă definită și practic lipsite de unități identificabile ca peduncul (nu mai mult de 5% de astfel de unități în greutate), precum și de fragmente de felii.
7. **Măsline sparte:** măsline sparte în timp ce sunt extrase sâmburele sau umplute. Ele pot conține bucăți din material de umplutură.

***Măsline umplute:*** măsline fără sâmburi umplute fie cu unul sau mai multe produse precum ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, măsline, coaja de portocală sau de lămâie, alune, capere etc. sau cu paste preparate din acestea.

***Salată de măsline:*** măsline întregi sparte sau sparte și fără sâmburi, cu sau fără capere, plus material de umplutură, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.

***Măsline cu capere sau amestecuri:*** măsline întregi sau fără sâmburi, de obicei de dimensiuni mici, cu capere și cu sau fără umplutură, ambalate cu alte produse comestibile murate, cum ar fi: bucăți de ceapă, morcov, țelină, ardei și alte ingrediente precum cele menționate la lit. A din anexa nr.2, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.

***Alte forme de prezentare***

Orice altă prezentare a produsului ar trebui permisă cu condiția ca produsul:

1. se deosebește suficient de formele de prezentare, menționate în prezentul compartiment;
2. îndeplinește toate cerințele relevante, inclusiv cele referitoare la limitele defectelor, greutatea netă a produsului scurs și orice alte cerințe care sunt aplicabile acelui tip;
3. este descrisă în mod corespunzător pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului.

**II. Calibrare**

Măslinele de masă trebuie să aibă dimensiuni uniforme. Dacă sunt clasificate în funcție de mărime, se poate aplica următoarea scală.

Diferite scale sau calibre pot fi aplicate conform acordurilor dintre părțile implicate. Măslinele sunt calibrate după numărul de fructe conținute într-un kilogram, conform următorului tabel:

**Scala calibrelor, în funcție de numărul de fructe pe kilogram**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 60/70 | 101/110 | 161/180 | 261/290 |
| 71/80 | 111/120 | 181/200 | 291/320 |
| 81/90 | 121/140 | 201/230 | 321/350 |
| 91/100 | 414/160 | 231/260 | 351/380 |
|  |  |  | 381/410 |
| Peste 410, intervalul este de 50 de fructe | | | |

1. Doar în cazul măslinelor umplute, începând cu mărimea 201/220 intervalul este de 20 de fructe până la mărimea 401/420.
2. Calibrarea după mărime poate fi aplicată pentru măslinele întregi, fără sâmburi și umplute.
3. În cazul măslinelor fără sâmburi sau al măslinelor umplute (după îndepărtarea umpluturii), mărimea indicată va fi cea corespunzătoare măslinei întregi originale. În scopul verificării, numărul de măsline fără sâmburi într-un kilogram se înmulțește cu un coeficient stabilit de fiecare țară producătoare.
4. În cadrul fiecărei mărimi, așa cum este definită mai sus, se prevede că, după prelevarea dintr-o probă de 100 de măsline, diferența între diametrele orizontale ale măslinelor cu cel mai mare diametru și cel mai mic diametru, nu poate depăși 4 mm.

Alternativ, toleranța maximă admisă este:

* 10%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul, este de 10 fructe;
* 5%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 20 de fructe;
* 2%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 30 de fructe sau mai mult.
  + 1. Anexa nr.6 se abrogă.

1. **Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2008, nr.226-229 articolul 1422), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Oțeturi și acid acetic de uz alimentar»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru oțeturi și acid acetic de uz alimentar” la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;
   2. În hotărâre:
      1. Clauza de adoptare a hotărârii va avea următorul cuprins:

„În temeiul articolele 7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, articolul 120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂŞTE:”;

* + 1. Punctul 2 se abrogă;
    2. La punctul 3, cuvintele „și a Ministerului Sănătății” se exclud;
  1. În anexă:
     1. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Sub incidența prezentelor Cerinţe cad produsele de la poziţia tarifară – 2209 00, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014.”;

* + 1. La punctul 7 cuvintele „actelor normative care stabilesc normele privind criteriile microbiologice și contaminanții în produsele alimentare și să corespundă prevederilor” se exclud;
    2. Se completează cu subpunctele 71 – 73 cu următorul cuprins:

„71. Indicatorii microbiologici trebuie să corespundă anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

72. Conținutul de contaminanți nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.

73. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea Oțetului trebuie să se regăsească în Lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare şi condițiile de utilizare a acestora în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.”;

* + 1. la punctul 9, cuvintele „normelor organului central de specialitate în domeniul ocrotirii sănătăţii” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de legislația în domeniul alimentar”;
    2. Punctele 17 și 18 vor avea următorul cuprins:

„17. Calitatea oțeturilor și a acidului acetic este asigurată de către producător sau importator, în cazul produselor importate.

18. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 19 se abrogă;
    2. Punctul 24 va avea următorul cuprins:

„24. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea oțeturilor și acidului acetic se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 131 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Se completează cu punctul 251 cu următorul cuprins:

„251. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.”;

* + 1. Punctul 28 va avea următorul cuprins:

„28. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

1. **Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2007, nr.203-206, articolul 1479), se modifică după cum urmează:**
   1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Fructe, bace şi legume congelate rapid»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru fructe, bace şi legume congelate rapid” la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;
   2. În hotărâre:
      1. Clauza de adoptare a hotărârii va avea următorul cuprins:

„În temeiul articolelor 7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, articolul 120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂŞTE:”;

* 1. În anexă:
     1. Se completează cu punctul 21 cu următorul cuprins:

„21. Cerințele de calitate pentru fructe, bace şi legume congelate rapid (în continuare - Cerințe) stabilesc cerinţe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele congelate specificate la pozițiile tarifare: 0710, 0811, 0814 00 000, 1212 şi 2004 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât şi din import.”;

* + 1. Capitolul III se abrogă;
    2. Denumirea Capitolului IV va avea următorul cuprins:

„**IV. CERINȚE SPECIFICE**”;

* + 1. Punctul 8 va avea următorul cuprins:

„8. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile şi tipurile de produse şi documentele ce autentifică respectarea cerinţelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 131 alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 10 va avea următorul cuprins:

„10. Unitățile de fabricare a fructelor, bace și legumelor congelate rapid trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. La punctul 11 cuvintele „fie confecționate din materiale aprobate de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătăţii” se substituie cu textul „corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.”;
    2. La punctul 13 cuvintele „regulile stabilite de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătăţii” se substituie cu textul „prevederile articolului 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;
    3. Punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Originea, calitatea și siguranța materiilor prime utilizate la fabricarea fructelor, bacelor şi legumelor congelate rapid se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. La punctul 16, cuvintele „aprobate în modul stabilit” se substituie cu cuvintele „aprobate de către producător”;
    2. La punctul 17 cuvintele „cerinţelor stabilite de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătăţii” se substituie cu textul „prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.”;
    3. La punctul 26 cuvintele „ce se stabilesc în instrucțiunile tehnologice” se substituie cu cuvântul „utilizate”;
    4. La punctul 27 cuvintele „se stabilesc în instrucțiunile tehnologice şi” se exclud;
    5. La punctul 28 textul „nivelul admisibil stabilit în Regulile sanitare «Cerinţe igienice de calitate şi inofensivitate a materiei prime de uz alimentar şi a produselor alimentare», aprobate de Ministerul Sănătăţii” se substituie cu textul „limitele stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024 și în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023.”;
    6. La punctul 29 textul „Regulile sanitare «Cerinţe igienice de calitate şi inofensivitate a materiei prime de uz alimentar şi a produselor alimentare», aprobate de Ministerul Sănătăţii” se substituie cu textul „anexa la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.”;
    7. Punctele 31 și 32 vor avea următorul cuprins:

„31. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.

32. Transportul produselor se va efectua în conformitate cu prevederile articolului 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

* + 1. La punctul 33 cuvintele „cerinţele actelor legislative şi normative în vigoare” se substituie cu textul „prevederile articolului 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului”;
    2. Punctul 35 va avea următorul cuprins:

„35. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 131 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

* + 1. Punctul 36 se abrogă;
    2. Capitolele V și VI se abrogă;
    3. Anexa nr.4 se abrogă.

1. **Hotărârea Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2024, nr.46-49 articolul 74), se modifică după cum urmează:**
   1. la punctul 4:
      1. la subpunctele 1) și 2), cifra „2” se substituie cu cifra „3”;
   2. la punctul 34, subpunctul 1), după cuvântul „definite” se completează cu textul „la pct.4 sau”.

**Prim-ministru DORIN RECEAN**

Contrasemnează:

Ministru al agriculturii Ludmila CATLABUGA

și industriei alimentare