**cu privire la aprobarea metodologiei privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate și a regulamentului sanitar privind** **informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare care cauzează alergii sau intoleranţe**

#### În temeiul art. 6 din Legea nr.10/2009 privind supravegherea de stat a sănătăţii publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183) cu modificările ulterioare, alin. (6) art. 30 și alin. (3) art. 37 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art.54) cu modificările ulterioare,

#### Guvernul HOTĂRĂŞTE:

1. Se aprobă:
2. Metodologia privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate, conform anexei nr. 1;
3. Regulamentul sanitar privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare care cauzează alergii sau intoleranţe, conform anexei nr. 2.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Sănătate Publică și Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor conform domeniilor de competență stabilite în Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

**Prim-ministru Dorin RECEAN**

Contrasemnează:

Viceprim-ministru

ministrul agriculturii și industriei alimentare Vladimir BOLEA

Ministrul sănătății Ala Nemerenco

Anexa nr. 1

la Hotărârea Guvernului nr.\_\_\_\_ din \_\_\_

**METODOLOGIE**

**privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate**

**CAPITOLUL I**

**Obiectul, domeniul de aplicare și noțiuni generale**

1. Prezenta metodologie reglementează procedura de calcul a valorii energetice a produselor alimentare ambalate în vederea asigurării unui nivel sporit de protecţie a sănătăţii şi a intereselor consumatorilor.
2. Valoarea energetică face parte din declarația nutrițională obligatorie și se aplică pe eticheta produsului alimentar ambalat în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare.
3. Prezenta metodologie se aplică:
4. produselor alimentare ambalate destinate consumatorului final;
5. produselor alimentare ambalate destinate aprovizionării restaurantelor, spitalelor, şcolilor, cantinelor şi altor instituții colective similare.
6. Prezenta metodologie nu se aplică:
7. produselor neprelucrate care includ un singur ingredient sau o categorie de ingrediente;
8. produselor prelucrate care au fost supuse maturării și cuprind un singur ingredient sau o categorie de ingrediente;
9. alimentelor ambalate sau recipientelor a căror suprafață este mai mică de 25 cm²;
10. alimentelor, inclusiv celor artizanale, furnizate direct de producător în cantități mici către consumatorul final sau către comerțul cu amănuntul local care aprovizionează direct consumatorul final;
11. apelor destinate consumului uman, inclusiv celor cu adaos de dioxid de carbon și/sau arome;
12. plantelor, condimentelor sau amestecurilor acestora;
13. sării și înlocuitorilor de sare;
14. îndulcitorilor de masă;
15. extractelor de cafea și de cicoare, boabelor de cafea întregi sau măcinate și boabelor de cafea decofeinizate întregi sau măcinate;
16. infuziilor de plante și de fructe, ceaiului, inclusiv celui decofeinizat, instant sau solubil sau extractelor de ceai;
17. oțeturilor fermentate și înlocuitorilor de oțet;
18. aromelor, aditivilor și enzimelor alimentare;
19. gelatinei și compușilor de fixare a gemului;
20. drojdiei;
21. gumelor de mestecat.
22. În scopul aplicării prezentei Metodologii se utilizează noțiunile din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, precum şi termenii de mai jos:
23. **acizi organici** – acizi monocarboxilici alifatici derivați din sau conținuți sub formă esterificată într-o grăsime, ulei sau ceară de origine animalieră sau vegetală. Prin extensie, termenul poate fi folosit pentru a cuprinde toți acizii carboxilici alifatici aciclici.
24. **alcool etilic** – alcool obținut prin fermentarea alcoolică a materiei prime agricole de origine vegetală, cu distilarea și rectificarea ulterioară acestuia, și alcool de sinteză obținut prin hidratarea catalitică a etilenei.
25. **amidon** – polizaharide constituite dintr-un număr mare de monomeri de glucoză uniți de legături glicozidice.
26. **carbohidrați/glucide** – familie de substanțe nutritive care includ zaharurile, amidonul și fibrele alimentare.
27. **carbohidrați totali** – suma zaharurilor, amidonului și a fibrelor alimentare care se conțin într-un produs alimentar.
28. **carbohidrați asimilabili –** carbohidrați care se calculează prin diferența dintre carbohidrații totali și fibrele alimentare.
29. **grăsimi –** esteri ai oricărui tip de acizi grași sau amestecul acestor compuși care pot intra în compoziția produselor alimentare.
30. **salatrim** – molecule aleatoare de triacilglicerol cu catenă scurtă și lungă.
31. **valoare energetică** – cantitatea de energie exprimată în kilocalorii sau kilojouli care se conține într-un produs alimentar și este livrată organismului uman în urma consumului acestuia.
32. **valoare nutritivă** - raportul dintre necesarul de substanțe nutritive zilnic și aportul în aceste substanțe, furnizat de 100 g de produs alimentar.
33. Valoarea energetică se aplică pe produsele alimentare ambalate dacă este calculată și corespunde prevederilor prezentei metodologii.

**CAPITOLUL II**

**Principii generale de calculare a valorii energetice**

1. Declararea valorii energetice pe ambalajul produsului alimentar se face cantitativ pentru forma în care este vândut acesta. Prezenta valoare se poate referi și la alimentul preparat, cu condiția menționării instrucțiunilor de preparare, iar informația să se refere la alimentul preparat pentru consum.
2. Valoarea energetică a unui produs alimentar se calculează ținând cont de următorii parametri:
3. nutrienții care furnizează energie: proteine, grăsimi, carbohidrați, alcool, polioli, acizi organici și compuși noi care trebuie determinați prin metode analitice adecvate;
4. cantitatea fiecărui nutrient trebuie convertită în energie alimentară folosind un factor de conversie general acceptat care exprimă cantitatea de energie disponibilă pentru fiecare unitate de greutate;
5. energia alimentară furnizată de fiecare nutrient trebuie sumată pentru a reprezenta valoarea energetică totală a unui aliment.
6. Pentru calcularea valorii energetice sunt necesare următoarele date:
7. valoarea nutritivă pentru 100 g/ml de produs, ceea ce semnifică cantitatea de nutrienți - proteine, lipide, carbohidrați totali și alcool în 100 g/ml de produs;
8. factorii de conversie pentru fiecare nutrient în parte.
9. Factorii de conversie au valori fixe și nu variază în funcție de proporțiile celorlalte componente dintr-un aliment sau din dietă per general.
10. Pentru a converti cantitatea nutrienților din produs în energie se vor utiliza factorii de conversie stipulați în anexa nr. 13 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
11. Calculele valorii energetice (valoarea totală) obținute se vor încadra în eroarea statistică/matematică de 10% din valoarea reală.
12. Valoarea energetică se exprimă pentru fiecare 100 g sau 100 ml de produs în kcal și kJ prin aplicarea directă a factorilor de conversie pentru cantitatea fiecărui nutrient din produs.
13. Pentru exactitatea calculelor valorii energetice se va evita transformarea kcal în kJ sau viceversa.

**CAPITOLUL III**

**Aprecierea și declararea pe etichetă a valorii nutritive a produsului**

1. Valoarea nutritivă a produsului livrat consumatorului final se apreciază de către operatorul din domeniul alimentar prin una din următoarele metode:
2. analizele chimice în cadrul laboratoarelor acreditate în acest sens;
3. calcul al valorilor medii cunoscute sau reale ale ingredientelor utilizate;
4. calcul al valorilor ingredientelor derivate din tabelele de compoziție chimică a alimentelor pe baza datelor științifice general acceptate sau conform anexei la prezenta metodologie.
5. Aprecierea cantității de proteine prin metoda de laborator se realizează prin una din următoarele metode:
6. sumarea reziduurilor individuale de aminoacizi care se va realiza doar în următoarele situații:
7. alimente utilizate ca unica sursă de hrană, cum sunt formulele pentru sugari;
8. alimente și formule concepute special pentru condiții alimentare speciale;
9. alimente care conțin proteine noi.
10. Aplicarea formulei de calcul: proteine = azot total Kjeldahl × 6,25.
11. Cantitatea de grăsimi se va aprecia în condiții de laborator prin estimarea cantității de acizi grași. Se admite calcularea cantității de grăsimi prin metoda gravimetrică.
12. Prin derogare de la pct. 17, în cazul grăsimilor noi, precum salatrimul, conținutul de grăsimi nedigerabile nu trebuie inclus în conținutul energetic al alimentelor.
13. Conținutul de carbohidrați se va calcula și exprima în grame în unul din următoarele moduri:
14. carbohidrați totali;
15. carbohidrați asimilabili.
16. Valorile carbohidraților din compoziție se calculează fie prin sumarea componentelor analizate analitic, fie luând diferența dintre 100 și suma celorlalți macronutrienți.
17. Valoarea nutritivă și energetică a produsului se va declara pe ambalaj în una din următoarele modalități:
18. **Simplă,** valorile fiind prezentate sub formă de tabel încadrat într-un chenar, indicând conținutul de proteine, lipide și glucide (în grame la 100 g/ml produs) și valoarea energetică exprimată în KJ și Kcal (la 100 g/ml produs), în cifre și litere incolore pe fundalul culorii ambalajului;
19. **Nuanțată,** valorile fiind prezentate sub formă de tabel în care conținutul de proteine, lipide și glucide (în grame la 100 g/ml produs) și valoarea energetică în KJ și Kcal (la 100 g/ml produs) sunt exprimate pe benzi de culori după cum urmează:
20. culoarea roșie, roșie-portocalie sau roz pentru proteine;
21. culoarea galbenă pentru lipide;
22. culoarea verde pentru glucide;
23. fundal alb pentru valoarea energetică.
24. **Complexă,** care va include pe lângă mențiunile care indică la conținutul de proteine, lipide și glucide (în grame la 100 g/ml de produs) și valoarea energetică în KJ și Kcal (la 100 g/ml produs), cantitățile recomandate de proteine, lipide, glucide pentru o zi.
25. În cazul în care produsul este destinat unui anumit segment de populație, este posibil ca valoarea nutritivă exprimată în nutrienți sau energie să nu fie declarată numai în unități fizice pentru 100 g/ml de produs, ci și gradul de satisfacere zilnică a necesarului respectiv de către constituenții existenți într-o unitate de masă a produsului, într-o formă accesibilă consumatorilor. Un astfel de model presupune menționarea pe ambalaj a segmentului de populație căruia îi este destinat produsul.

**CAPITOLUL IV**

**Calcularea valorii energetice a produsului**

1. Valoarea energetică se va calcula reieșind din tipul de glucide determinat prin analize chimice sau a estimării matematice pentru un anumit produs.
2. *În cazul estimării carbohidraților totali*, se va aplica formula:
3. Pentru calcule în kcal:

Energie (kcal/100 g produs) = proteine (g/100 g produs) x 4 + lipide (g/100 g produs) x 9 + carbohidrați totali (g/100 g produs) x 4 + alcool (g/100 g produs) x 7

1. Pentru calcule în kJ:

Energie (kJ/100 g produs) = proteine ​​(g/100 g produs) x 17 + grăsimi (g/100 g produs) x 37 + carbohidrați totali (g/100 g produs) x 17 + alcool (g/100 g produs) x 29

1. *În cazul estimării carbohidraților asimilabili*, se va aplica formula:
2. Pentru calcule în kcal:

Energie (kcal/100 g produs) = proteine (g/100 g produs) x 4 + lipide (g/100 g produs) x 9 + carbohidrați asimilabili (g/100 g produs) x 4 + fibre alimentare (g/100 g produs) x 2 + alcool (g/100 g produs) x 7

1. Pentru calcule în kJ:

Energie (kJ/100 g produs) = proteine ​​(g/100 g produs) x 17 + lipide (g/100 g produs) x 37 + carbohidrați asimilabili (g/100 g produs) x 17 + fibre alimentare (g/100 g produs) x 8 + alcool (g/100 g produs) x 29

**CAPITOLUL V**

**Obligațiunile părților implicate**

1. Operatorul din domeniul alimentar este responsabil pentru aplicarea valorii energetice în declarația nutrițională obligatorie a produsului alimentar ambalat în conformitate cu prevederile prezentei metodologii.
2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor monitorizează corectitudinea valorii energetice aplicate pe eticheta produselor alimentare ambalate în conformitate cu prezenta metodologie.

Anexă

la Metodologia privind calcularea

valorii energetice a produselor alimentare ambalate

aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**VALORILE NUTRIȚIONALE ALE ALIMENTELOR**

**Valori nutriționale făinoase**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Orez alb | 352 | 7,04 | 78 | 0,91 | 12,5 |
| Orez, prefiert | 356 | 7,11 | 78,6 | 0,98 | 11,3 |
| Orez brun | 367 | 7,54 | 76,2 | 3,2 | 11,8 |
| Crupe de porumb | 346 | 8,1 | 67,2 | 3,7 | 13,6 |
| Ovăz | 378 | 16,9 | 55,7 | 6,9 | 8,22 |
| Orz, integral | 334 | 12,5 | 56,2 | 2,3 | 9,44 |
| Orz, perlat | 346 | 9,91 | 68,6 | 1,16 | 10,1 |
| Mei | 359 | 11 | 64,3 | 4,21 | 8,69 |
| Hrișcă | 356 | 12,9 | 64,6 | 3,55 | 10,1 |
| Secară | 334 | 9,83 | 61 | 1,97 | 10,7 |
| Griș | 352 | 10,9 | 71,6 | 1,25 | 12,1 |
| Cușcuș | 365 | 12 | 72,7 | 1,45 | 8,56 |
| Bulgur | 351 | 11,5 | 66,8 | 1,71 | 9,05 |
| Paste (valorii medii) | 336 | 11,5 | 65,8 | 1,79 | 17,1 |
| Paste din grâu integral | 352 | 13,9 | 73,4 | 2,93 | 8,21 |
| Paste cu ou | 381 | 14 | 68 | 4,72 | 9,01 |
| Pâine din făină albă | 261 | 7,41 | 53,1 | 1,3 | 34,4 |
| Pâine din făină integrală | 254 | 12,3 | 43,1 | 3,55 | 38,7 |
| Făină de grâu, universală | 364 | 10,3 | 0,98 | 76,3 | 11,9 |
| Gustări sărate | 379 | 11,2 | 74,4 | 3,13 | 2,9 |

**Valori nutriționale lactate**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Lipide** | **Glucide** | **Apa %** |
| Lapte de vacă, integral | 65,1 | 3,32 | 3,63 | 4,85 | 87,5 |
| Lapte de vacă, parțial degresat | 46,4 | 3,19 | 1,54 | 4,9 | 89,4 |
| Lapte de vacă, degresat | 34,5 | 3,28 | 0,19 | 4,99 | 90,8 |
| Băutură fermentată din lapte de vacă integral | 64,5 | 3,84 | 3,6 | 3,47 | 87,2 |
| Băutură fermentată din lapte de vacă parțial degresat | 45,5 | 3,96 | 1,5 | 2,65 | 88,6 |
| Băutură fermentată din lapte de vacă degresat | 39,4 | 4,82 | 0,064 | 4,1 | 88,9 |
| Iaurt, din lapte de vacă integral | 61 | 3,47 | 3,25 | 4,66 | 87,9 |
| Iaurt, din lapte de vacă degresat | 39,4 | 4,82 | 0.064 | 4,1 | 88,9 |
| Brânză grasă de vaci | 190 | 10,1 | 14,8 | 4,3 | 68,7 |
| Brânză slabă de vaci | 81 | 10,4 | 2,27 | 4,76 | 81,2 |
| Brânză de oaie | 270 | 17 | 20 | urme | 55 |
| Brânză de capră | 279 | 19,3 | 22,6 | urme | 54,7 |
| Cascaval (valori medii) | 315 | 20,4 | 26,2 | urme | 50,3 |
| Cașcaval topit | 246 | 14,1 | 18,5 | 5,34 | 56,1 |
| Smântănă, 15-20% | 166 | 2,81 | 15,3 | 3 | 76,2 |
| Smântână, slabă | 135 | 2,94 | 12 | 4,26 | 80,1 |
| Cremă de brânză | 295 | 7,1 | 28,6 | 3,5 | 58,5 |

**Valori nutriționale carne și preparate din carne**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Carne de vită (valori medii) | 223 | 19,2 | 0 | 16,2 | 63,1 |
| Carne de vită, slabă | 130 | 21,9 | 0,3 | 4,59 | 74 |
| Carne de vită, 15% grăsime | 209 | 20,2 | 0,47 | 14,1 | 67,2 |
| Carne de porc (valori medii) | 149 | 20,2 | 0 | 7,56 | 71,2 |
| Carne de găină | 113 | 20 | 0 | 3,73 | 74,6 |
| Piept de găină, fără piele | 110 | 23,4 | 0 | 1,5 | 75,1 |
| Șold de găină | 116 | 19,7 | 0 | 4,12 | 76,2 |
| Pulpe de găină | 155 | 18,4 | 0 | 9,05 | 71,7 |
| Aripioare de găină | 181 | 20,4 | 0 | 11 | 66,9 |
| Carne de curcan | 110 | 22,4 | 0,8 | 1,88 | 75,4 |
| Carne de oaie | 137 | 20,6 | urme | 6,11 | 74,2 |
| Carne de miel | 242 | 17,6 | 2,3 | 18 | 64 |
| Carne de iepure | 189 | 20,4 | 0,66 | 11,6 | 68,1 |
| Carne de prepeliță | 126 | 22,5 | 0,5 | 3,81 | 70 |
| Carne de rață | 126 | 19,4 | 0 | 5,33 | 72,7 |
| Piept de rață | 340 | 17,9 | 0,85 | 29,4 | 53,2 |
| Carne de gâscă | 155 | 22,6 | 0 | 7,12 | 68,3 |
| Inimi de găină | 149 | 15,6 | 0,7 | 9,32 | 73,6 |
| Ficat de carne de pui | 113 | 16,09 | 0,73 | 4,83 | 76,5 |
| Rinichi de vită | 95,9 | 17,1 | 0,9 | 2,65 | 79,8 |
| Șuncă fiartă | 125 | 19,5 | 1,7 | 4,5 | 72,3 |
| Șuncă maturată | 225 | 25,9 | 0,76 | 13,2 | 50,1 |
| Cârnăcior din carne de pasăre | 236 | 14 | 1,82 | 18,9 | 64 |
| Cârnăcior din carne de porc și vită | 309 | 11,8 | 4,4 | 26,5 | 26,5 53,8 |
| Cârnăcior (valori medii) | 281 | 17,3 | 0,88 | 23 | 55,8 |
| Salam (valori medii) | 297 | 16,4 | 0,7 | 25,4 | 52,3 |
| Pateu din ficat de porc | 355 | 10,8 | 2,91 | 33,3 | 50,7 |
| Pateu din ficat de pasăre | 269 | 13,8 | 1,96 | 22,9 | 59,8 |
| Pateu (valori medii) | 325 | 13,6 | 4,61 | 27,9 | 51,2 |

**Valori nutriționale pește și preparate din pește**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Crap | 104 | 18,9 | urme | 2,8 | 77 |
| Șalău | 83 | 19,4 | urme | 0,4 | 78,4 |
| Știucă | 82 | 19,1 | urme | 0,4 | 79,4 |
| Somon | 194 | 20,5 | urme | 12,4 | 66,5 |
| Cod | 77,6 | 18,1 | urme | 0,57 | 79,8 |
| Merluciu | 82 | 15,1 | urme | 2,4 | 80,1 |
| Macrou | 194 | 18,1 | urme | 13,5 | 66,4 |
| Carp | 114 | 17,7 | urme | 4,76 | 77,3 |
| Păstrăv | 133 | 19,3 | urme | 6,22 | 73,9 |
| Hering | 158 | 18 | urme | 9,04 | 72 |
| Midii | 71,8 | 11,2 | 2,69 | 1,82 | 82,7 |

**Valori nutriționale ouă**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Ou de găină | 140 | 12,7 | 0,27 | 9,83 | 76,3 |
| Albuș de ou | 48,1 | 10,8 | 0,85 | 0,19 | 87,6 |
| Gălbenuș de ou | 307 | 15,5 | 1,09 | 26,7 | 55 |
| Ou de prepeliță | 154 | 13,1 | 0,41 | 11,1 | 74,4 |

**Valori nutriționale legume proaspete**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Morcov | 40,2 | 0,63 | 7,59 | < 0,5 | 88,1 |
| Ciuperci, | 21,7 | 2,37 | 1,88 | 0,23 | 92,6 |
| Varză roșie | 30 | 1,13 | 4,33 | < 0,5 | 90,7 |
| Conopidă | 26,2 | 1,81 | 2,13 | 0,7 | 92,9 |
| Castravete | 15,6 | 0,64 | 2,54 | 0,11 | 96 |
| Dovlecel | 16,5 | 1,23 | 1,8 | 0,26 | 94,7 |
| Ceapă | 40 | 1,1 | 9,34 | 0,1 | 89,1 |
| Ardei dulce | 31 | 0,9 | 6,65 | 0,13 | 91,9 |
| Dovleac | 26 | 1 | 6,5 | 0,1 | 91,6 |
| Ridiche | 14,5 | 0,94 | 1,53 | < 0,5 | 95,5 |
| Roșie | 19,3 | 0,86 | 2,49 | 0,26 | 94,1 |
| Vânătă | 25 | 0,98 | 5,88 | 0,18 | 92,3 |
| Brocoli | 39 | 2,57 | 6,27 | 0,34 | 90 |
| Spanac | 27 | 2,85 | 2,41 | 0,62 | 92,5 |
| Sfeclă | 43 | 1,61 | 9,54 | 0,17 | 86,7 |
| Porumb dulce | 86 | 3,27 | 18,7 | 1,35 | 76 |
| Varză albă | 36,5 | 1,38 | 4,63 | 0,6 | 90 |
| Roșie | 30,7 | 0,94 | 4,73 | 0,3 | 91,9 |
| Cartofi | 58 | 2,57 | 12,4 | 0,1 | 83,3 |
| Castraveți, murați | 14 | 0,48 | 1,99 | 0,43 | 94,7 |
| Suc de roșii | 17 | 0,85 | 3,53 | 0,29 | 94,2 |
| Usturoi | 149 | 6,36 | 33,1 | 0,5 | 58,6 |

**Valori nutriționale fructe**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa** |
| Caise | 45,9 | 0,81 | 9,01 | < 0,5 | 87,1 |
| Gutuie | 57 | 0,4 | 15,3 | 0,1 | 83,8 |
| Căpșună | 38,6 | 0,63 | 6,03 | < 0,5 | 90,3 |
| Zmeruă | 49,2 | 1,19 | 5,83 | 0,8 | 86,8 |
| Rodie | 80,6 | 1,44 | 14,3 | 1,2 | 79,4 |
| Coacăză roșie | 68,5 | 1,56 | 7,06 | 0,7 | 82,1 |
| Agrișe | 44 | 0,88 | 10,2 | 0,58 | 87,9 |
| Kiwi | 60,5 | 0,88 | 11 | 0,6 | 83,5 |
| Portocală/mandarină | 47,3 | 0,81 | 9,17 | < 0,5 | 87 |
| Pepene galben | 62,7 | 1,13 | 14,8 | < 0,5 | 84,2 |
| Afine | 57,7 | 0,87 | 10,6 | 0,33 | 84,2 |
| Mure | 47,3 | 1,13 | 6,53 | 0,7 | 86,1 |
| Nectarine | 44 | 1,06 | 10,6 | 0,33 | 87,6 |
| Pepene verde | 38,9 | 0,69 | 8,33 | < 0,5 | 91 |
| Grapefruit | 39,8 | < 0,5 | 8,02 | < 0,5 | 89,3 |
| Struguri | 73,4 | 0,75 | 16,6 | < 0,5 | 80,9 |
| Prună | 46 | 0,7 | 11,4 | 0,28 | 87,2 |
| Măr | 51,5 | < 0,5 | 10,7 | < 0,5 | 85,8 |
| Pară | 53,1 | < 0,5 | 11,4 | < 0,5 | 85,3 |
| Piersică | 47,2 | 0,69 | 9,48 | < 0,5 | 87,6 |
| Cireșe | 63 | 1,06 | 16 | 0,2 | 82,2 |
| Vișine | 50 | 1 | 12,2 | 0,3 | 86,1 |
| Ananas | 50 | 0,54 | 13,1 | 0,12 | 86 |
| Fructe (valori medii) | 59,5 | 0,81 | 9,01 | < 0,5 | 84,5 |
| Prune deshidratate | 229 | 1,63 | 55,4 | 0,4 | 34,9 |
| Stafide | 321 | 3 | 73,2 | 0,9 | 16 |
| Mere deshidratate | 243 | 0,93 | 65,9 | 0,32 | 31,8 |
| Măsline, conservate | 145 | 1,03 | 15,3 | 3,84 | 75,3 |
| Arahide | 567 | 25,8 | 16,1 | 49,2 | 6,5 |
| Migdale | 626 | 21,4 | 51,1 | 20 | 4,26 |
| Nuci | 730 | 14,6 | 10,9 | 69,7 | 3,14 |
| Alune | 641 | 13,5 | 53,5 | 26,5 | 4,31 |
| Semințe de dovleac | 555 | 29,9 | 18,7 | 40 | 6,62 |
| Semințe de floarea - soarelui | 609 | 18,9 | 24,5 | 48,4 | 4,87 |
| Semințe de in | 534 | 18,3 | 28,9 | 42,2 | 6,96 |
| Semințe de susan | 631 | 20,4 | 11,7 | 61,2 | 3,75 |

**Valori nutriționale legumoinoase**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | | **Apa** |
| Linte, uscată | 352 | 24,6 | 63,4 | 1,06 | | 8,26 |
| Năut, uscat | 378 | 20,5 | 63 | 6,04 | 7,68 | |
| Fasole roșie, uscată | 333 | 23,6 | 60 | 0,83 | 11,8 | |
| Fasole albă, uscată | 333 | 23,4 | 60,3 | 0,85 | 11,3 | |
| Mazăre, uscată | 364 | 23,1 | 61,6 | 3,89 | 8,69 | |

**Valori nutriționale produse zaharoase**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Miere | 335 | 0,56 | 81,7 | 0 | 17,6 |
| Zahăr, alb | 410 | 0 | 99,8 | 0 | 0,17 |
| Zahăr, brun | 410 | 0,12 | 97,3 | 0 | 1,31 |
| Ciocolată (valori medii) | 557 | 7,81 | 45,3 | 36,1 | 0,86 |
| Gumă de mestecat | 372 | < 0,5 | 90,6 | 0,32 | 3 |
| Jeleu de fructe | 336 | 1,69 | 76,6 | 1,8 | 15 |
| Gem, (valori medii) | 249 | 0,29 | 60,2 | 0,31 | 39 |
| Produs de patiserie, (valori medii) | 380 | 7,77 | 49,1 | 16,2 | 22,8 |
| Croasant | 375 | 6,65 | 40,4 | 20 | 29,2 |
| Brioșă | 401 | 11,3 | 46 | 19,1 | 21,5 |
| Cereale pentru mic dejun,  (valori medii) | 398 | 7,78 | 75,3 | 6,08 | 3,58 |
| Muesli (valori medii) | 418 | 7,49 | 66,6 | 12,2 | 5,72 |
| Cacao praf | 228 | 20 | 58 | 10 | - |

**Valori nutriționale grăsimi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Unt, 82% grăsime | 753 | 0,7 | 0,9 | 82,9 | 15,4 |
| Unt, 60-62% grăsime | 550 | 0,56 | 0,7 | 60,6 | 37,7 |
| Ulei de palmier | 900 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| Ulei vegetal (valori medii) | 900 | 0,21 | 0 | 99,9 | 0,066 |
| Ulei de măsline | 900 | < 0,5 | 0 | 99,9 | 0,1 |
| Ulei de semințe de struguri | 900 | 0 | 0 | 100 | < 0,03 |
| Ulei de floarea-soarelui | 901 | < 0,5 | 0 | 100 | < 0,03 |
| Margarină, 80% grăsime | 726 | 0,39 | 0,3 | 80,4 | 16,3 |
| Margarină, 60% grăsime | 548 | < 0,5 | < 0,55 | 60,6 | 39 |
| Ulei de cod | 900 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| Untură | 896 | 0 | 0 | 99,5 | 1 |

**Valori nutriționale băuturi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Suc de fructe (valorii medii) | 47 | 0,52 | 9,58 | 0,14 | 88,5 |
| Suc de portocale | 45,6 | 0,63 | 9,59 | 0,13 | 89,7 |
| Suc de măr | 48,5 | 0,24 | 11,3 | 0,098 | 88,5 |
| Suc de struguri | 68,8 | 0,31 | 16 | 0,11 | 84,2 |
| Suc de roșii | 23,2 | 0,88 | 4,13 | 0,17 | 94,3 |
| Cola, cu zahăr | 41,8 | 0,093 | 10,2 | 0,062 | 90,3 |
| Băutură carbogazificată cu suc de fructe (10-50% suc de fructe) | 46,6 | 0,067 | 11,3 | 0,028 | 88,2 |
| Băutură carbogazificată fără suc de fructe | 37,1 | 0,14 | 8,67 | 0,078 | 90,6 |
| Vin (valori medii) | 82,1 | 0,07 | 2,63 | 0 | 86,8 |
| Bere (valori medii) | 43 | 0,46 | 3,55 | 0 | 92 |
| Bere, conținut redus de alcool | 29 | 0,24 | 1,64 | 0 | 94,9 |
| Vodka | 65,5 | 0 | 0 | 0 | 242 |
| Lichior | 35,6 | 0,1 | 39,6 | 0,3 | 328 |
| Whisky | 63,9 | 0 | 0,096 | 0 | 252 |

**Valori nutriționale condimente și ierburi aromatice**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aliment (100 g)** | **Kilocalorii** | **Proteine** | **Glucide** | **Lipide** | **Apa %** |
| Ketchup | 99 | 1,27 | 21,4 | 0,19 | 71,1 |
| Maioneză | 680 | 0,96 | 0,57 | 74,8 | 21,6 |
| Muștar | 152 | 6,92 | 4,33 | 11,2 | 67,9 |
| Oțet | 22,6 | 0,04 | 0,62 | 0,1 | 92,9 |
| Piper negru, măcinat | 330 | 13,3 | 39,5 | 7,5 | 9 |
| Mac, semințe | 551 | 19,7 | 13,7 | 43,1 | 5,17 |
| Ceapă verde | 29,7 | 2,57 | 2,1 | 0,52 | 90,6 |
| Pătrunjel | 43 | 3,71 | 3,48 | 0,63 | 85,5 |
| Mentă | 57,6 | 3,52 | 5,3 | 0,84 | 82,1 |
| Busuioc | 34,8 | 3,35 | 2,55 | 0,47 | 91,7 |
| Rozmarin | 121 | 3,31 | 6,6 | 5,86 | 67,8 |
| Ierburi aromatice, (valorii medii) | 49,4 | 3,58 | 4,15 | 0,8 | 84,2 |
| Mărar | 48,2 | 3,93 | 3,9 | 1,1 | 86 |
| Coriandru | 22,3 | 2,13 | 0,87 | 0,52 | 92,2 |

Anexa nr. 2

la Hotărârea Guvernului nr.\_\_\_\_ din \_\_\_

**REGULAMENT SANITAR**

**privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare care cauzează alergii sau intoleranţe**

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

1. Prezentul regulament stabilește modalitățile de furnizare a informației privind prezența unor substanțe care pot cauza alergii sau intoleranțe menționate în art. 8, alin. (1), pct. c) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare trebuie efectuată pentru produsele culinare nepreambalate.
2. Prezentul regulament se aplică următoarelor tipuri de produse alimentare:
3. prezentate nepreambalate la vânzare către consumatorul final ori către unităţile de alimentaţie publică;
4. ambalate în locul în care sunt comercializate la cererea consumatorului;
5. preambalate în vederea vânzării lor directe, inclusiv prin mijloace de comunicare la distanță.
6. În sensul prezentului Regulament se aplică definiţiile prevăzute în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, precum şi următoarele noţiuni, care se definesc după cum urmează:
7. **Comercializarea de produse culinare nepreambalate prin comunicare la distanță** – comercializarea de produse culinare nepreambalate de către unitățile de alimentație publică sau alți operatori din domeniul alimentar consumatorilor care comandă produse alimentare prin mijloace de comunicare la distanță.
8. **Contact încrucișat cu un alergen** – situație care apare atunci când un aliment sau un ingredient alergen este încorporat neintenționat într-un alt aliment care nu este destinat să conțină acel aliment alergenic.

**CAPITOLUL II**

**Cerințe privind indicarea substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe în produsele culinare nepreambalate**

1. Indicarea substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe menționate în anexa nr. 1 la Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare se face astfel încât informațiile să fie disponibile și accesibile direct la locul de desfacere/oferire a produselor alimentare nepreambalate sau, în cazul comercializării la distanță, înaintea achiziționării produselor alimentare.
2. Prin derogare de la pct. 4, substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe nu vor fi menționate pentru următoarele tipuri de produse care au fost lipsite de componentele alergenice în urma etapelor de procesare:
3. siropurile de glucoză pe bază de grâu, inclusiv dextroză;
4. maltodextrine pe bază de grâu;
5. siropuri de glucoză pe bază de orz;
6. cereale pentru producerea de distilate alcoolice, inclusiv alcool etilic de origine agricolă;
7. gelatină de pește utilizată ca purtător pentru preparate cu vitamine sau carotenoide;
8. gelatină de pește folosită ca agent de limpezire în bere și vin;
9. ulei și grăsime de soia complet rafinate;
10. amestec de tocoferoli naturali, D-alfa-tocoferol natural, acetat de D-alfa-tocoferol natural, succinat de D-alfa-tocoferol natural din surse de soia;
11. fitosteroli derivați din uleiuri vegetale și esteri de fitosteroli din surse de soia;
12. esteri de fitostanol derivați din steroli de ulei vegetal din surse de soia;
13. zerul pentru fabricarea de distilate alcoolice, inclusiv alcoolul etilic de origine agricolă;
14. lactitol;
15. nuci pentru fabricarea distilatelor alcoolice, inclusiv alcoolul etilic de origine agricolă.
16. Informațiile privind substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe trebuie să fie înscrise într-un loc vizibil, ușor accesibil, lizibil, care nu se denaturează în timp și nu trebuie să fie ascunse de alte materiale scrise sau fotografice, astfel:
17. prin indicarea locului sau a dispozitivului în care informația privind substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe este disponibilă sau, dacă este cazul, prin elemente suplimentare, o informație care invită consumatorul să se adreseze personalului unității.
18. prin indicarea substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe din produsele alimentare/băuturile comercializate de unitățile de alimentație publică, în locurile unde sunt prezentate preparatele (precum meniu, panou, afiș sau ecran).
19. La raft sau în vitrina frigorifică, pe eticheta de preț, precum și în orice material informativ, după denumirea fiecărui produs alimentar/băutură care are în compoziție substanțe care cauzează alergii sau intoleranțe, inclusiv în cazul în care a fost în contact încrucișat cu alergeni, se va înscrie *„conține: ...“* urmat de numele substanței care cauzează alergii sau intoleranțe.
20. În meniu/lista meniu, panou, afișă sau ecran, eticheta de preț sau ambalajul de transport, precum și în orice material informativ după denumirea ingredientului component al porției de mâncare/băutură, inclusiv în cazul în care acesta a fost în contact încrucișat cu alergeni, se înscrie între paranteze *„conține: ...“* urmat de numele substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe.
21. În cazul produselor culinare nepreambalate compuse, care conțin mai multe componente, substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe vor fi indicate pentru fiecare component și nu pentru produsul în sine.
22. În cazul servirii produselor culinare nepreambalate în formă de bufet, informația cu privire la prezența substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe va fi oferită pentru fiecare produs culinar în parte, inclusiv sub formă de tabel, astfel cum este prezentat în anexa nr. 1 la prezentul Regulament sanitar.
23. Dacă produsele alimentare nepreambalate sunt oferite spre vânzare în mai multe locuri diferite în cadrul aceleiași unități, aceste informații sunt prezentate consumatorului în fiecare dintre aceste locuri.
24. Pentru produsele culinare nepreambalate comercializate prin intermediul unei tehnici de comunicare la distanță, informația privind substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe va fi oferită astfel:
25. pe suportul de vânzare la distanță, sub forma prezentată la pct. 6 și 7, pe eticheta de preț sau ambalajul de transport, inclusiv prin aplicarea abțibildurilor cu pictogramele prevăzute în anexa nr. 2 la prezentul Regulament sanitar, precum și în orice material informativ;
26. înainte de plasarea comenzii, inclusiv prin apel telefonic și în momentul livrării către consumator;
27. fără perceperea taxelor suplimentare.
28. Informațiile privind substanțele care cauzează alergii sau intoleranțe se înscriu cu caractere grafice diferite de restul inscripțiilor, astfel încât să fie puse în evidență.
29. Denumirea substanțelor care cauzează alergii sau intoleranțe din produsele culinare nepreambalate poate fi însoțită de pictograme, în conformitate cu anexa nr. 2 la prezentul Regulament sanitar, cu condiția păstrării denumirii substanței care cauzează alergii sau intoleranțe.

**CAPITOLUL III**

**Obligațiunile părților implicate**

1. Operatorul din domeniul alimentar este responsabil pentru:
2. indicarea oricărui ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranțe, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
3. instruirea personalului cu privire la identificarea alergenilor și a modului în care să ofere informații adecvate consumatorilor;
4. actualizarea informațiilor cu privire la prezența alergenilor în produsele culinare nepreambalate și informarea consumatorilor în mod regulat cu privire la eventualele schimbări.
5. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va monitoriza respectarea cerinţelor de informare a consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare care cauzează alergii sau intoleranțe pe întreg lanţul alimentar.

Anexa nr. 1

la Regulamentul sanitar privind

informarea consumatorului cu privire la

substanțele prezente în produsele culinare

care cauzează alergii sau intoleranţe

**ALERGENII ȘI SUBSTANȚELE CARE CAUZEAZĂ INTOLERANȚE DIN PRODUSELE CULINARE NEPREAMBALATE (1)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Produs culinar/  Alergenii din compoziție | Cereale care conțin gluten (2) | Crustacee și produse derivate | Ouă și produse derivate | Pește și produse derivate | Arahide și produse derivate | Soia și produse derivate | Lapte și produse derivate | Nuci (3) | Țelină și produse derivate | Muștar și produse derivate | Semințe de susan și produse derivate | Dioxidul de sulf și sulfiții | Lupin și produse derivate | Moluște și produse derivate |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

(1) Pentru fiecare produs culinar, în cazul în care substanța care cauzează alergii sau intoleranțe se află în compoziție, în căsuța corespunzătoare se va nota „DA”

(2) Se va indica tipul de cereale din compoziție

(3) Se va indica denumirea nucilor

Anexa nr. 2

la Regulamentul sanitar privind

informarea consumatorului cu privire la

substanțele prezente în produsele culinare

care cauzează alergii sau intoleranţe

**SUBSTANȚELE CARE CAUZEAZĂ ALERGII SAU INTOLERANȚE ȘI PICTOGRAMELE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Substanța care cauzează alergii sau intoleranțe** | **Pictogramă** |
| Cereale care conțin gluten |  |
| Crustacee |  |
| Ouă |  |
| Pește |  |
| Arahide |  |
| Soia |  |
| Lapte |  |
| Nuci |  |
| Țelină |  |
| Muștar |  |
| Semințe de susan |  |
| Dioxid de sulf și sulfiți |  |
| Lupin |  |
| Moluște |  |