***UE***

*Proiect*

**HOTĂRÂRE nr. \_\_\_\_\_\_\_**

din **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**2024

Chișinău

**Cu privire la modificarea unor hotărâri de Guvern**

**(privind sucurile, gemurile și alte produse similare destinate consumului uman)**

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. 216/2008** cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, Nr. 49-50 art. 311), cu modificările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:
2. clauza de emitere a hotărârii 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”;
3. în titlu și textul Hotărârii, cuvintele „Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate *(în continuare – Cerințe)*” la forma gramaticală corespunzătoare;
4. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezentele Cerințe transpun parțial Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane, **CELEX**: 3200L0113, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 010 12.1.2002, p. 67, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013.”;

1. pct. 2 din Hotărâre se abrogă;
2. pct. 3, se exclude sintagma „Ministerul Sănătății”;
3. pct. 1 din Cerințe, se expune în redacție nouă și va acea următorul cuprins:

„1. Cerințele de calitate pentru “Gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare” stabilesc cerințe minime de calitate, siguranță alimentară, prezentare și etichetare a produselor, care trebuie să fie respectate la fabricarea şi/sau comercializarea gemurilor, confiturilor, jeleurilor, marmeladelor, piureului de castane îndulcit, magiunurilor, dulcețurilor, fructelor confiate, pastelor de fructe, piureurilor de fructe, fructelor pasate sau mărunțite cu zahăr și sosurilor de fructe, provenite atât din producția internă, cât și din import.”

1. pct. 2, din Cerințe, se modifică, după cum urmează: „Cerințele nu se aplică produselor destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie sau a biscuiților și nici pentru produsele fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.”;
2. pct. 3 din Cerințe, se expune în următoarea redacție:

„*1) confitură de fructe –* produs cu consistență gelificată, obținut prin fierberea uneia sau mai multor specii de fructe întregi sau tăiate ori a pulpei cu zahăr.

*2)* *dulceață* – produsfabricat din una sau mai multe specii de fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr.

*3)* *extracte apoase (din fructe)* –extracte din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor care au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat.

*4) fructe –* fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeelor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii și pepenii verzi se consideră ca fiind fructe. „Ghimbirul” este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.

*5) fructe confiate* *–* produs fabricat din fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr, parțial uscate, presărate cu zahăr sau glazurate în sirop de zahăr.

*6) gemul* – amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii”. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1000 g de produs finit trebuie să fie de minim:

a) 350 g – în general;

b) 250 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

c) 150 g – în cazul ghimbirului;

d) 160 g – în cazul alunelor de caju;

e) 60 g – în cazul fructelor pasiunii.

*7) gemul de calitate superioară* – amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unuia sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără sâmburi de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

a) 450 g – în general;

b) 350 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

c) 250 g – în cazul ghimbirului;

d) 230 g – în cazul alunelor de caju;

e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii.

*8) jeleul*– amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și sucul și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

*9) jeleul de calitate superioară* –amestec cu consistență de gel,cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

*10) magiun –* produs dens, cu consistență onctuoasă, gelificat sau negelificat, obținut prin fierberea piureului dintr-una sau mai multe specii de fructe sau amestecul lor cu zaharuri.

*11) marmelada* *–* amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.

*12)* *marmeladă jeleu* *–* poate fi utilizată în cazul în care produsul nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.

*13) marmeladă de fructe, alte decât citrice* – produs preparat prin gătirea fructelor, întregi, în bucăți sau zdrobite adăugând zaharuri, pentru a obține un lichid vâscos.

*14) paste de fructe* – produse obținute prin concentrarea piureurilor de fructe.

*15) piureul de castane îndulcit –* amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (Castanea sativa) la 1 000 g de produs finit.

*16) piureul de fructe* *–* partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar.

*17) pulpă de fructe –* partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piureu.

*18) sosuri de fructe –* produse obținute din fructe, sare, condimente, aditivi alimentari, cu sau fără adaos de ulei, muștar.

*19)* *zaharuri –* toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere.”

9) la pct. 4, se substituie cu următorul tabel:

|  |  |
| --- | --- |
| **Poziția tarifară conform NM al Republicii Moldova** | **Denumirea produsului** |
| **2006 00** | **Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate):** |
| **2007** | **Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori:** |

10) pct. 12 sintagma „regulile sanitaro-igienice stabilite de organul central de

specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu sintagma „regulile igienice, stabilite de legislația in vigoare.”, conform art.16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și art.23 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor;

11) pct. 15 sintagma „pe baza actelor în formă scrisă, care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară” se substituie cu sintagma „pe baza certificatului de

calitate eliberat de către producător, confirmat prin rapoarte de încercări de laborator acreditat”;

12) pct. 16 va avea următorul conținut:

„16. Produsele definite la pct. 4 din Cerințe, materiile prime pot fi astfel:

* proaspete;
* uscate;
* încălzite, răcite sau congelate;
* liofilizate;
* concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic;
* cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor „de calitate superioară”: utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare;
* Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare.
* Coaja de citrice se poate conserva în saramură.”;

13) pct. 18, se modifică după cum urmează:

„18. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării cerințelor aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.”

14) pct.37 sintagma „de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu sintagma „de Ministerul Sănătății”, conform lit. b) alin.(2) și alin.(4) art.21 din Legea nr.10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice;

15) pct. 39, va avea următorul conținut:

„39. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, atât de producția autohtonă, cât și de import, 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. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

16) pct.44 se expune în redacție nouă:

„44. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător în conformitate cu prevederile art. 13 alin. (1) și alin. (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

17) pct. 45 se expune în redacție nouă:

„45. Verificarea caracteristicilor organoleptice, a formelor de prezentare, etichetare și masa netă se efectuează de producător pentru fiecare lot. 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.(1), (3) și (4) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. ”;

18) la pct. 46, cuvintele „și legislative” se exclud;

19) se completează cu pct. 471 cu următorul cuprins:

„471. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător, confirmat prin rapoarte de încercări de laborator acreditat.”;

20) se abrogă capitolul V. Evaluarea conformității produselor;

21) în Anexa nr. 1 „*Materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor”* **Tabelul 1.1** „*Fructele utilizate pentru fabricarea produselor”*va fi în următoarea redacție:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Denumirea** | **Denumirea în limba engleză** | **Denumirea botanică** | **Forma fructelor utilizate pentru fabricarea:** | | |
| **dulcețurilor** | **fructelor confiate** | **confiturilor** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| Afine | Blacberry  Wortleberry | Vaccinium myrtillus L. | întregi | - | întregi |
| Agrișe | Gooseberry | Ribes grossularia L. | întregi | - | întregi |
| Agude | Mulberry | Morus spp. | întregi cu peduncul | - | - |
| Caise | Apricot | Prunus armeniaca  L. | întregi cu sâmburi sau fără sâmburi, jumătăți | întregi cu sâmburi, jumătăți | jumătăți, felii, bucățele |
| Caprifoi | Honey suckle | Lonicera caprifolium | întregi | - | - |
| Castane | Chestnuts | Castanea sativa |  |  |  |
| Cireșe | Sweet cherry | Prunus avium L. | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi | fruct fără sâmburi |
| Coacăză roșie | Redcurrant | Ribes rubrum L. | - | - | întregi |
| Coacăză neagră | Blackcurrant | Ribes nigrum L. | întregi | - | întregi |
| Coarne | Cornelian cherry | Cornus mas L. | întregi | - | - |
| Corcodușe | Cherry plum Myrobolan plum | Prunus cerasifera Ehrh. | întregi | întregi | miez fără sâmburi |
| Curmale de China | The Chinese date | Zizyphus jujuba Mill | întregi | - | - |
| Dovleac | Giant pumpkin  Musky gourd | Cucurbita maxima Duch, Cucurbita moschata L. | - | bucățele, cuburi fără coajă | bucățele fără coajă |
| Dovlecei | Summer squach | Cucurbita popo L. | - | rondele, lamele, bucățele | - |
| Feijoa | Feijoa | (Feijoa sellowiana. syn. Acca sellowiana) | întregi fără pieliță | - | bucățele fără pieliță |
| Fragi  (căpșune) | Musky strawberry, Strawberry | Fragaria moschata Duch, Fragaria ananassa Duch | întregi | - | întregi, bucățele |
| Gutui | Quince | Cydonia oblonga Mill | felii, bucățele cu sau fără pieliță | felii, bucățele cu sau fără pieliță | bucățele |
| Lămâie | Lemon | Citrus limon L. Burm. | rondele, jumătăți | - | - |
| Mandarine | Mandarin Tangerine | Citrus recticulata Blanco | întregi, rondele, rondele jumătăți | întregi, rondele, rondele jumătăți | felii, bucățele fără coajă și membrană |
| Mere | Apple | Malus domestica Borkh | întregi, felii, bucățele cu sau fără pieliță | felii, bucățele cu sau fără pieliță | bucățele cu sau fără pieliță |
| Merișoare | Red bilberry | Vaccinium vitis-ideea L. | întregi | - | - |
| Morcov | Carrot | Daucus carota L. | - | rondele, cuburi | - |
| Mure | Blackberry | Rubus fructicosus L. | întregi | - | *-* |
| Nuci | Walnut | Juglans regia L | întregi fără coajă | întregi fără coajă | - |
| Pepene galben | Melon | Cucumus melo L. | bucățele, cuburi fără coajă | bucățele, cuburi fără coajă | bucățele, cuburi fără coajă |
| Pepene verde | Water melon | Citrullus lanatus (Thumb) Mansf. | - | bucățele de coajă fără pieliță | - |
| Pere | Pear | Prunus cerasus L. | jumătăți, felii fără pieliță | jumătăți, felii fără pieliță | jumătăți, felii fără pieliță |
| Petale de trandafir | Rose leaf | Rosa | petale | - | - |
| Piersici și nectarine | Peach and nectarine | Prunus persica L; Batoch var. persica | jumătăți, felii cu sau fără pieliță | jumătăți, felii cu sau fără pieliță | jumătăți, felii, bucățele cu sau fără pieliță |
| Portocale | Orange | Citrus sinensis L. | rondele | rondele | rondele fără coajă |
| Prune | Plum | Prunus domestica L. | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi, jumătăți | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi, jumătăți | jumătăți, felii, bucățele |
| Răchițele americane | Cranberry | Vaccinium macrocarpon Aiton | întregi | - | întregi |
| Scorușe | Wild service | Sorbus terminalis (L) Grantz | întregi | întregi | - |
| Scorușe negre | Ashberry, rowan | Aronia melanocarpa Elliot | întregi | întregi | întregi |
| Sfeclă roșie de masă | Red beet | Beta vulgaris L. | - | rondele, sferturi, cuburi, bucățele | - |
| Smochine | Fig | Ficus carica L. | întregi, rondele, felii | întregi | întregi, bucățele |
| Struguri | Grape | Vitis vinifera L. | întregi | - | - |
| Tomate | Tomato | Lycopersicum esculentum Mill. | - | rondele, segmente | - |
| Vișine comune | Sour cherry | Prunus cerasus L. | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi | întregi cu sâmburi, întregi fără sâmburi | fruct fără sâmburi |
| Zarzări | Ungrafted apricot | Prunus armeniaca | - | - | jumătăţi, bucăţele |
| Zmeură | Raspberry | Rubus idaeus L. | întregi | - | întregi |

22) în Anexa nr.1 „*Materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor”,* la poziția NOTE din **Tabelul 1.3** „*Ingredientele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, dulcețurilor, magiunurilor, fructelor confiate. Limitele admise*” , textul „pectină lichidă – în gem, jeleu, confitură” se substituie cu textul „pectină – în gem, gem extra, gem cu valoare energetică redusă, jeleu, jeleu extra, jeleu cu valoare energetică redusă, marmeladă, marmeladă jeleu, pireu de castane îndulcit, confituri, magiun” se substituie cu textul: „pectină lichidă – în toate produsele”;

23) se exclude Anexa nr. 4 „DECLARAŢIE DE CONFORMITATE”.

1. **Hotărârea Guvernului nr. 1111/2010** cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, Nr. 247-251 art. 1234), cu modificările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:
2. clauza de emitere a hotărârii 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”;
3. în titlu și textul Hotărârii, cuvintele „Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate *(în continuare – Cerințe)*” la forma gramaticală corespunzătoare;
4. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezentele Cerințe transpun parțial Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, **CELEX**: 32001L0113, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 010 12.1.2002, p. 58, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul Delegat (UE) nr. 1040/2014 al Comisiei din 25 iulie 2014.”;

1. pct. 2 din Hotărâre se abrogă;
2. pct. 3 din Cerințe, se modifică după cum urmează:

*„1) aroma –* se obține în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special, stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea. Aroma se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sâmburi.

*2) fructe –* fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeelor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii și pepenii verzi se consideră ca fiind fructe. „Ghimbirul” este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate.

*3) nectar de fructe –* produs fermentabil, dar nefermentat , care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse menționate la pct. 10-13.

*4) pulpă sau celule* – produse obținutedin partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau în veziculele cu suc extrase din endocarp.

*5) piureul de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul, utilizat la fabricarea sucurilor și nectarurilor de fructe. Piureul de fructe poate avea restabilit substanțe aromatice și componente volatile de aromă, toate acestea trebuie să fie obținute prin mijloace fizice adecvate și toate acestea trebuie recuperate din același tip de fructe. Pulpă și se pot adăuga celule obținute prin mijloace fizice adecvate din același tip de fructe.

*6) piureul de fructe concentrat –* produsul obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă, într-o cantitate suficientă, pentru a crește nivelul Brix la o valoare de cel puțin 50% mai mare decât valoarea Brix stabilită pentru sucul reconstituit din același fruct. În cazul piureului de fructe concentrat, poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate, care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe.

*7) săculeți de fructe citrice* – structuri multiple voluminoase peliculare, ce conțin sau nu suc, formate din celulele epidermei și sub epidermei, constituind segmente interne ale părții comestibile a fructelor citrice. Săculteții unui tip de fruct citric pot fi adăugați în sucurile obținute din concentrat/reconstituite, în nectarele fabricate din sucurile fructelor citrice cu aceeași denumire.

*8) sirop de zahăr –* produs preparat pe bază de apă potabilă, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile și zahăr.

*9) suc de fructe* – produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului. În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut, totuși, din întregul fruct.

În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sâmburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc. Această condiționare nu se aplică în cazul în care părți sau componente ale sâmburilor, semințelor și cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație.

La producerea sucului de fructe, este autorizat amestecul de suc de fructe cu piureul de fructe.

*10) suc de fructe obținut din concentrat*/*reconstituit* – produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit.

Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nemenționat în anexa nr. 7, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat. .

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat, este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat.

*11) suc de fructe concentrat* – produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat.

*12) suc de fructe extras cu apă*– produsobținut prin difuzia în apă, a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloacele fizice sau a fructului întreg deshidratat.

*13) suc de fructe deshidratate/sub formă de praf –* produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă.

*14) suc limpezit –* suc din care sânt extrase suspensiile până la starea străvezie observată vizual;

*15) suc nelimpezit –* suc cu suspensii;

*16) suc cu miez –* suc cu fragmente de pulpă având fracția masică de minimum 8%;

*17) suc cupajat* – suc obținut prin intermediul amestecării mai multor sucuri de legume și fructe de diferite specii cu/sau fără adaosuri de piure;

*18) suc obținut prin stoarcere directă –* suc obținut prin procedee mecanice nemijlocit din fructe și/sau legume proaspete fără adaosuri de zaharuri și/sau miere sau menținute proaspete;

*19) suc concentrat (limpezit, nelimpezit) –* produs obținut din suc de fructe și/sau legume de unul sau mai multe tipuri, prin eliminarea unei părți de apă prin metode fizice, în scopul majorării conținutului de substanțe uscate de minimum două ori;

*20) suc reconstituit (limpezit, nelimpezit) –* suc obținut în urma restabilirii sucului concentrat cu apă potabilă în proporții care asigură caracteristicile fizico-chimice, microbiologice și organoleptice ale sucului, cu reconstituirea aromei prin adăugarea concentratului de substanțe aromatice naturale sau fără reconstituirea aromei;

*21) suc deshidratat/sub formă de praf –* suc obținut prin eliminarea conținutului de apă prin metode fizice până la obținerea unui praf capabil să fermenteze după reconstituirea lui cu apă potabilă;

*22) suc difuziv –* suc obținut prin extragerea substanțelor extractive cu apă potabilă, din fructe proaspete sau uscate de un singur tip, produs care nu poate fi obținut prin metoda mecanică. Sucul difuziv poate fi concentrat și apoi reconstituit cu apă potabilă;

*23) suc gazat –* suc saturat cu dioxid de carbon.

*24) zaharuri* *–* toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere (în conformitate cu prevederile din Hotărârea Guvernului nr. 661/2007 cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice “Miere naturală”).”

6) pct. 5 din Cerințe se abrogă;

7) pct. 9 se completează cu sintagma „și să corespundă cerințelor de igienă stabilite în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”.

8) pct. 11 sintagma „de documente ce confirmă originea, calitate și siguranța 1or” se substituie cu sintagma „pe baza certificatului de calitate eliberat de către producător, confirmat prin rapoarte de încercări de laborator acreditat”.

9) pct. 12 din Cerințe se expune în redacție nouă:

„12. 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 și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”

10) pct. 26 din Cerințe se expune în redacție nouă:

„26. Fracția masică a substanțelor uscate solubile în nectarele de fructe trebuie să fie de minimum 9%, nectarele de legume minimum 8% și maximum 20% pentru ambele.

Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru sucul de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit, conform anexei nr. 7”.

11) se completează cu pct. 281:

„281. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării cerințelor aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.”

12) **Capitolul: V** **Cerințe de comercializare**, se expune în redacție nouă:

„29. Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute de Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare, produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe sunt supuse următoarelor cerințe de etichetare. Denumirea sub cere se comercializează sucurile și nectarele trebuie să indice corect

natura lor și să includă cel puțin:

* 1. denumirea speciei de fructe și legume utilizate la fabricarea lor;
  2. în cazul în care produsul este extras dintr-o singură specie de fruct, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct” ;
  3. dacă produsul este fabricat din două sau mai multe specii de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvântul ,,cupajat”, cu indicarea proporției (în %) componentelor în ordinea descrescătoare sau să fie alcătuită din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub formă de adjectiv compus, plasate în ordinea descreșterii fracției masice sau să conțină un titlu convențional al grupei de fructe și/sau legume, de exemplu ,,Diverse fructe”, ,,Diverse fructe tropicale”;
  4. pentru sucurile reconstituite, denumirea trebuie completată cu cuvintele ,,reconstituit” sau ,,obținut din concentrate de suc/sucuri”, urmate de denumirea speciei fructelor și/sau legumelor, cere se va înscrie sub denumirea produsului, caracterele literelor vor fi de același tip și mărime ca cele utilizate pentru înscrierea

denumirii produsului;

*5)* reconstituirea produselor menționate în pct. 3 și în 9-13 în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop. Adaosul de pulpă sau miez la sucul de fructe, în conformitate cu pct.1, 2, 4, 5, 6, 24, se precizează în etichetă.

*6)* pentru produsele concentrate, denumirea produsului trebuie completată cu

cuvântul ,,concentrat”. Pe ambalajul de consum al produsului concentrat se prezintă procesul lui de diluare;

*7)* pentru amestecurile de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat,

precum și nectarul de fructe obținut, integral sau parțial, din unul sau mai multe

produse concentrate, eticheta cuprinde cuvintele ,,obținut din suc(uri) concentrat(e)” sau ,,obținut parțial din suc(uri) concentrat(e)”, după caz. Această informație este inclusă lângă denumirea produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile;

*8)* în cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de

fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea

,,conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp

vizual cu denumirea produsului, cuvintele „conținut de suc … %” trebuie să apară în imediata apropiere a denumirii produsului, cu caractere clar vizibile, nu mai puțin de ½ din înălțimea literelor din numele sucului;

*9)* în cazul nectarurilor de fructe produse fără adaos de zaharuri sau cu o valoare energetică redusă, zaharurile pot fi înlocuite total sau parțial cu îndulcitori;

*10)* în cazul sucurilor obținute prin stoarcere directă, lângă denumirea produsului se plasează inscripția ,,prin stoarcere directă”;

*11)* în cazul sucurilor și nectarelor, atunci când conținutul de pulpă (miez), sau

săculețele de fructe citrice depășesc 80 %, lângă denumirea produsului se plasează

inscripțiile ,,nelimpezit” sau ,,cu pulpă (miez)”;

*12)* în cazul sucurilor de legume obținute prin fermentare acido-lactică, lângă

denumirea produsului se indică „fermentare acido-lactică” ;

*13)* în cazul sucurilor și nectarelor de fructe și de legume fabricate cu adaos de sare, lângă denumire trebuie aplicată inscripția ,,cu sare”;

*14)* în cazul sucurilor de fructe care au fost îndulcite prin adaos de zaharuri, denumirea de vânzare include cuvântul ,,îndulcit” sau ,,cu ados de zahăr”, urmat de precizarea cantității maxime de zahăr adăugat, calculat ca substanță uscată și exprimat în grame pe litru;

*15)* etichetarea sucului de fructe concentrat, care nu este destinat livrării către consumatorul final, include o mențiune cu privire la prezența și la cantitatea de zaharuri adăugate sau la adaosul de suc de lămâie sau de agenți acidifianți. Această

mențiune apare pe ambalaj, pe eticheta atașată pe ambalaj sau pe un document însoțitor;

*16)* nu se admite prezentarea pe etichetă a imaginilor grafice a fructelor și /sau

piureuri care n-au fost utilizate la fabricarea produsului;

*17)* la fabricarea produsului cu adaos de dioxid de carbon, pe etichetă trebuie

să fie prezentă inscripția ,,gazat”;

*18)* la utilizarea condimentelor și extractelor condimentelor în procesul de fabricare, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția ,,condimentat”, iar în compoziție să fie indicate condimentele;

*19)* pe etichetă se va indica: ,,conține dioxid de sulf” - pentru sucurile care conțin 10 mg/kg sau mult de dioxid de sulf și/sau ,,cazeinați de potasiu sau sodiu” - în cazul sucurilor care conțin urme de acestea;

*20)* se interzice înscrierea cuvântului ,,natural” și se permite înscrierea cifrei ,,100%”, doar pentru sucurile obținute prin stoarcere directă;

*21)* pe etichetă se va indica: „înainte de consum se agită”, pentru sucurile și nectarele nelimpezite și care conțin pulpă (mii) sau săculețe de citrice.”

13) pct. 30 se abrogă;

14) pct. 34 se modifică, după cum urmează:

„34. Transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor trebuie efectuate în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, numai cu mijloace autorizate sanitar, care să asigure pe toată perioada acestei activități păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.”;

15) pct. 36 se modifică și va avea următorul conținut:

„36. Termenul de valabilitate al produselor se stabilește ținând cont de prevederile art. 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

16) se completează cu pct. 39, cu următorul conținut:

„39. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător în baza planurilor de autocontrol, confirmat prin

rapoarte de încercări eliberate de laborator acreditat.”;

17) pct. 37 spbct. 2) și 3) se unesc și se expun în următoarea redacție:

„2) 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.(1), (3) și (4) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

18) în Anexa nr. 3 se completează cu Tabelul 3.1 „Caracteristicile indicilor de calitate pentru nectarurile de fructe”:

Tabelul 3.1

La Cerințe de calitate pentru Sucuri

și anumite produse similare destinate consumului uman

**Caracteristicile indicilor de calitate pentru nectarurile de fructe**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nectaruri de fructe obținute din** | **Conținutul minim de suc și/sau de piure**  **(% din volumul produsului finit)** |
| **I.**  **Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală** | |
| Fructul pasiunii | 25 |
| Quito naranjillos | 25 |
| Coacăze negre | 25 |
| Coacăze albe | 25 |
| Coacăze roșii | 25 |
| Agrișe | 30 |
| Cătină albă | 25 |
| Porumbe | 30 |
| Prune | 30 |
| Quetsches | 30 |
| Scorușe | 30 |
| Măceșe | 40 |
| Vișine | 35 |
| Alte cireșe | 40 |
| Afine | 40 |
| Soc | 50 |
| Zmeură | 40 |
| Caise | 40 |
| Căpșuni | 40 |
| Dude/mure | 40 |
| Merișoare | 30 |
| Gutui | 50 |
| Lămâi și lămâi verzi | 25 |
| Alte fructe din această categorie | 25 |
| **II.**  **Fructe cu conținut scăzut de acid, cu pulpă abundentă sau foarte aromate, al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală** | |
| Mango | 25 |
| Banane | 25 |
| Guave | 25 |
| Papaya | 25 |
| Lychee | 25 |
| Azerole (fructe de moșmon din Napoli) | 25 |
| Fructele arbustului *Annona muricata* | 25 |
| Fructele arborelui *Annona reticulata* | 25 |
| Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului *Annona cherimola*) | 25 |
| Rodii | 25 |
| Nuci de Cajou | 25 |
| Prune spaniole (*Spondia purpurea*) | 25 |
| Fructe Umbu (*Spondia tuberosa aroda*) | 25 |
| Alte fructe din această categorie | 25 |
| III.  **Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală** | |
| Mere | 50 |
| Pere | 50 |
| Piersici | 50 |
| Citrice, cu excepția lămâilor și a lămâilor verzi | 50 |
| Ananas | 50 |
| Roșii | 50 |
| Alte fructe din această categorie | 50 |

19) se completează cu Anexa nr. 7 „Valorile Brix minime pentru sucul de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit”:

„Anexa nr. 7

La Cerințe de calitate pentru Sucuri

și anumite produse similare destinate consumului uman

**Valorile Brix minime pentru sucul de fructe reconstituit și**

**pentru piureul de fructe reconstituit**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denumirea comună a fructului** | **Denumirea botanică** | **Valorile Brix minime** |
| Măr (\*) | *Malus domestica* Borkh. | 11,2 |
| Caisă (\*\*) | *Prunus armeniaca* L. | 11,2 |
| Banană (\*\*) | *Musa x paradisiaca* L. (cu excepția bananelor plantain) | 21,0 |
| Coacăză neagră (\*) | *Ribes nigrum* L. | 11,0 |
| Struguri (\*) | *Vitis vinifera* L. sau hibrizii acesteia  *Vitis labrusca* L. sau hibrizii acesteia | 15,9 |
| Grepfrut (\*) | *Citrus x paradisi* Macfad. | 10,0 |
| Guavă (\*\*) | *Psidium guajava* L. | 8,5 |
| Lămâie (\*) | *Citrus limon* (L.) Burm.f. | 8,0 |
| Mango (\*\*) | *Mangifera indica* L. | 13,5 |
| Portocală (\*) | *Citrus sinensis* (L.) Osbeck | 11,2 |
| Fructul pasiunii (\*) | *Passiflora edulis* Sims | 12,0 |
| Piersică (\*\*) | *Prunus persica* (L.) Batsch var. persica | 10,0 |
| Pară (\*\*) | *Pyrus communis* L. | 11,9 |
| Ananas (\*) | *Ananas comosus* (L.) Merr. | 12,8 |
| Zmeură (\*) | *Rubus idaeus* L. | 7,0 |
| Vișină (\*) | *Prunus cerasus* L. | 13,5 |
| Căpșună (\*) | *Fragaria x ananassa* Duch. | 7,0 |
| Roșie (\*) | *Lycopersicon esculentum*, Mill. | 5,0 |
| Mandarină (\*) | *Citrus reticulata* Blanco | 11,2 |
| Pentru produsele marcate cu un asterisc (\*), produse sub formă de suc, se determină o densitate relativă minimă în raport cu apa la 20/20 °C.  Pentru produsele marcate cu dublu asterisc (\*\*), produse sub formă de piure, se determină numai o valoare Brix minimă, necorectată (fără corectarea acidității). | | |

20) se completează cu Anexa nr. 8 „Ingrediente, tratamente și substanțe autorizate”:

„Anexa nr. 8

La Cerințe de calitate pentru Sucuri

și anumite produse similare destinate consumului uman

**Ingrediente, tratamente și substanțe autorizate**

**1. Compoziție**

La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe, care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa 3. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa 3, se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă.

Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie.

Valorile Brix minime stabilite în Anexa nr. 7 pentru sucul de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și aditivilor opționali încorporați.

**2.** **Ingrediente autorizate:**

Doar ingredientele ce urmează pot fi adăugate la produsele menționate în Cerințe:

* vitaminele și mineralele aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare;
* aditivii alimentari autorizați aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.” ;
* în cazul sucurilor de fructe, sucurilor de fructe obținute din concentrate și sucurilor de fructe concentrate: aroma, pulpa și celulele restituite;
* în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartrici;
* în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere, doar în cantități de până la 20 % din masa totală a produsului finit, și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia nu s-au adăugat zaharuri la nectarul de fructe sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire – zaharuri.

Dacă nectarul conține zaharuri în mod natural, mențiunea „conține zaharuri prezente în mod natural” ar trebui să apară de asemenea pe etichetă;

* în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice.

**3.** **Tratamente și substanțe autorizate**

Doar următoarele tratamente pot fi utilizate și doar următoarele substanțe pot fi adăugate la produsele menționate în Cerințe:

* procedee de extragere mecanică;
* procedee fizice uzuale, inclusiv extracția „in-line” cu apă (difuzia) a părții comestibile a fructelor, altele decât strugurii, pentru producerea sucurilor de fructe concentrate, cu condiția ca sucurile de fructe astfel obținute să îndeplinească cerințele prevăzute;
* în cazul sucului de struguri, dacă s-a recurs la sulfitarea strugurilor cu dioxid de sulf, este autorizată desulfitarea prin mijloace fizice, cu condiția ca, în produsul final, cantitatea totală de SO2 să nu depășească 10 mg/l;
* preparate enzimatice: pectinaze (pentru descompunerea pectinei), proteinaze (pentru descompunerea proteinelor) și amilaze (pentru descompunerea amidonului),
* gelatină comestibilă;
* taninuri;
* gel de siliciu;
* cărbune;
* azot;
* bentonită ca argilă absorbantă;
* adjuvanți de filtrare inerți din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (inclusiv perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirolidon, polistiren);
* adjuvanți de adsorbție inerți din punct de vedere chimic și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din sucul de citrice fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv de oligozaharide) sau de minerale;
* proteine de origine vegetală din grâu, mazăre sau cartofi pentru clarificare.”

21) se completează cu Anexa nr. 9 „Denumiri speciale pentru anumite produse”:

„Anexa nr. 9

la Cerințe de calitate

pentru Sucuri și anumite produse similare

destinate consumului uman

**Denumiri speciale pentru anumite produse**

(a) „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe;

(b) „Süßmost”

Denumirea „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru:

— nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

— sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zahăr;

(c) „succo e polpa” sau „sumo e polpa”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

(d) „æblemost”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

(e) — „sur … saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

— „sød … saft” sau „sødet … saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zahăr mai mare de 200 g pe litru;

(f) „äppelmust/äpplemust”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

(g) „mosto”, sinonim pentru sucul de struguri;

(h) „smiltsērkšķu sula ar cukuru” sau „astelpaju mahl suhkruga” sau „słodzony sok z rokitnika”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zahăr de cel mult 140 g pe litru.”

**3.** Prezenta Hotărâre intră în vigoare la 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

**Prim-ministru Dorin RECEAN**

Contrasemnează:

Prim-vice ministru,

Ministru al agriculturii

și industriei alimentare Vladimir BOLEA