***UE***

*Proiect*

**HOTĂRÂRE nr. \_\_\_\_\_\_\_**

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

Chișinău

**privind modificarea hotărârii Guvernului nr. 206/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice**

**„Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai”**

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:

Prezenta Hotărâre:

- transpune Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/47 al Comisiei din 13 ianuarie 2022 de autorizare a introducerii pe piață a pulpei uscate de cireșe de Coffea arabica L. și/sau Coffea canephora Pierre ex A. Froehner și a infuziei sale ca aliment tradițional provenit dintr-o țară terță, în temeiul Regulamentului (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei, **CELEX: 32022R0047**, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 9 din 14 ianuarie 2022;

- transpune parțial (transpune art. 1 și 2 și Anexa ”Denumiri, definiții și caracteristici ale produselor”) Directiva 1999/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 privind extractele de cafea și de cicoare, **CELEX: 31999L0004**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 66 din 13 martie 1999, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013;

- transpune art. 2 pct. 1 din Decizia Consiliului 2008/579/CE din 16 iunie 2008 privind semnarea și încheierea, în numele Comunității Europene, a Acordului internațional privind cafeaua din 2007, **CELEX: 32008D0579**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 186 din 15 iulie 2008.

**1.** Hotărârea Guvernului nr. 206/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 57-58, art. 256), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1.1. În denumire și pe tot parcursul textului, cuvintele „Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

1.2. în hotărâre:

1.2.1. 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:”;

1.2.2. Pct. 2 se abrogă;

1.2.3. Pct. 3, se exclud cuvintele „și a Ministerului Sănătății”;

1.3. în anexă:

1.3.1. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezente Cerințe transpun:

* Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/47 al Comisiei din 13 ianuarie 2022 de autorizare a introducerii pe piață a pulpei uscate de cireșe de Coffea arabica L. și/sau Coffea canephora Pierre ex A. Froehner și a infuziei sale ca aliment tradițional provenit dintr-o țară terță, în temeiul Regulamentului (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei, **CELEX: 32022R0047**, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 9 din 14 ianuarie 2022;
* Directiva 1999/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 privind extractele de cafea și de cicoare, **CELEX: 31999L0004**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 66 din 13 martie 1999, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013,
* art. 2 pct. 1 din Decizia Consiliului 2008/579/CE din 16 iunie 2008 privind semnarea și încheierea, în numele Comunității Europene, a Acordului internațional privind cafeaua din 2007, **CELEX: 32008D0579**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 186 din 15 iulie 2008.”;

1.3.2. Pct. 1-3, vor avea următorul cuprins:

„**1.** Cerințele pentru „Cafea. Extract de cafea și cicoare. Ceaiuri și produse de ceai” stabilesc cerințe de calitate, prezentare, ambalare și etichetare pentru produsele destinate consumului uman (în continuare – produse).

Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0901 - Cafea, chiar prăjită sau decafeinizată; coji și pelicule de cafea; înlocuitori de cafea care conțin cafea, indiferent de proporțiile amestecului, 0902 - Ceai, chiar aromatizat; 2101 - Extracte, esențe și concentrate de cafea, de ceai sau de mate și preparate pe bază de aceste produse sau pe bază de cafea, de ceai sau de mate; cicoare prăjită și alți înlocuitori prăjiți de cafea și extractele, esențele și concentratele acestora.

**2.** Prezentele Cerințe nu se aplică la *„café torrefacto soluble”* și pentru produsele fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu, precum și ceaiului preparat în scop curativ.

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

*1)* *cafea* –boabele și cireșele arborelui de cafea, cafea nedecojită, verde sau prăjită, care include cafeaua măcinată, decafeinizată, lichidă și solubilă, conform definițiilor şi descrierilor din anexa nr.1.

*2) cafea verde* – orice cafea sub formă de boabe decojite, înainte de prăjire.

*3) cafea nedecojită* – boaba de cafea verde conținută în coajă; pentru a stabili echivalentul cafelei nedecojite în cafea verde.

*4) cafea prăjită* – cafeaua verde prăjită la orice temperatură și include cafeaua măcinată.

*5) cafea decafeinizată* – cafeaua verde, prăjită sau solubilă din care a fost extrasă cafeina.

*6) cireașă de cafea uscată* – fructul uscat al arborelui de cafea; pentru a stabili echivalentul cireșei de cafea uscate în cafea verde, cafea neprăjită din speciile *Coffea arabica L. și/sau Coffea canephora Pierre ex A. Froehner* (genul: Coffea, familia: Rubiaceae) și în infuzia sa. Infuzia poate fi utilizată ca atare, concentrată sau uscată. Se colectează cireșe de cafea coapte, apoi boabele de cafea sunt îndepărtate mecanic, înainte sau după un proces de uscare, lăsând pulpa uscată de cireșe de cafea, care poate fi măcinată pentru a se obține o pulbere. Pulpa de cireșe de cafea separată este cunoscută și sub denumirea de „cascara”, de la termenul spaniol „cáscara”, care înseamnă „coajă”, conform descrierilor din anexa nr.3.

*7)* *cafea lichidă* – solidele solubile în apă, derivate din cafeaua prăjită și prezentate sub formă lichidă.

*8)* *cafea solubilă* – solidele, uscate și solubile în apă, derivate din cafeaua prăjită.

*9) extract de cafea, extract de cafea solubilă, cafea solubilă sau cafea instant* –produsul concentrat obținut prin extracția boabelor de cafea prăjită, utilizând ca mediu de extracție numai apa și excluzând orice proces de hidroliză ce implică adăugarea unui acid sau a unei baze. În afară de aceste substanțe insolubile care, din punct de vedere tehnic nu pot fi îndepărtate și de uleiurile insolubile derivând din cafea, extractul de cafea trebuie să conțină numai constituenții aromatici și solubili ai cafelei.

*10) cicoare* – rădăcinile de *Cichorium intybus L.*, neutilizate la producerea de cicoare Witloof, folosită de obicei la prepararea băuturilor, curățată corespunzător pentru a fi uscată și prăjită.

*11) extractul de cicoare, cicoarea solubilă sau cicoarea instant* –produsul concentrat obținut prin extracția cicoarei prăjite utilizând ca mediu de extracție doar apa și excluzând orice proces de hidroliză care implică adăugarea unui acid sau a unei baze.

*12) ceai* – produse derivate din soiurile de ceai din specia *Camellia sinensis (Linnaeus) O. Kuntze*, destinate pentru a fi utilizate pentru prepararea unei băuturi.

Unii se încorporează în materialele aromatizate din formularea lor care nu sunt prezente în mod normal în, de exemplu, ceai, cum ar fi lămâie, mentă, iasomie și cantități semnificative de carbohidrați fără ceai, conform definițiilor și descrierilor din anexa nr.2.

Definiția de „ceai” nu se aplică infuziilor din ierburi sau fructe, altele decât *Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*.

*13) ceai verde* – ceaiul derivat exclusiv și produs prin procese acceptabile, în special inactivarea enzimelor și de obicei rulare sau mărunțire, urmată de uscare, din frunzele fragede, mugurii și lăstarii soiurilor de specia *Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*.

*14) ceai negru* – ceai derivat exclusiv și produs prin procedee acceptabile, în special ofilirea, laminare sau macerare a frunzelor, aerare si uscare, din lăstarii fragezi ai soiurilor speciei *Camellia sinensis (L.) O. Kuntze*.

*15) amestec de plante* *și fructe/infuzii*– flori sau frunze pentru utilizare drept înlocuitori de ceai.”;

1.3.3. La punctele 4 și 6, cuvintele „corespundă următoarelor” se va substitui cu cuvintele „îndeplinească următoarele”;

1.3.4. La punctele 5 și 7, cuvântul „sub” se substituie cu cuvântul „în”;

1.3.5.Pct. 9, va avea următorul cuprins:

„**9.** Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât ca producția autohtonă, cât și ca producție de import, se realizează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și sunt etichetate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

1.3.6.Pct. 10 și 11 se abrogă;

1.3.7.Pct. 12 și 13, vor avea următorul cuprins:

„**12.** Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipuri de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform art. 131 alin. (3) din Legea nr. 306/2018.

**13.** 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 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”

1.3.8. Pct. 15-19 se abrogă;

1.3.9. Capitolele IV și V se abrogă;

1.3.10. Tabelele 2 și 3 se exclud;

1.3.11. Pct. 37, va avea următorul cuprins:

„**37.** 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.”;

1.3.12. La pct. 38, textul „50 g” se exclude;

1.3.13. Pct. 42 și 43 se abrogă;

1.3.14. Pct. 44-48, va avea următorul cuprins:

„**44.** Denumirile produselor menționate la pct. 3 sbp. 15) și 17), se aplică numai produselor respective și trebuie folosite la comercializare pentru a le individualiza. Denumirile în cauză se completează, după caz, cu următoarele mențiuni:

1) „pastă” sau „sub formă de pastă” sau

2) „lichid” sau „sub formă lichidă”.

**45.** Denumirile produselor pot fi completate cu termenul „concentrat”:

1) pentru produsele menționate la pct. 3 sbp. 15), cu condiția ca respectivul conținut de cafea pe bază de materie uscată să reprezinte mai mult de 25 % din greutate;

2) pentru produsele menționate la pct. 3 sbp. 17), cu condiția ca respectivul conținut de cicoare pe bază de materie uscată să reprezinte mai mult de 45 % din greutate.

**46.** Etichetarea trebuie să includă termenul „decofeinizată” pentru produsele definite la pct. 3 sbp. 15), cu condiția ca respectivul conținut de cofeină anhidră să nu depășească 0,3 % din greutatea conținutului de cafea pe bază de materie uscată. Această informație trebuie să se găsească în același câmp vizual cu denumirea de vânzare;

**47.** Pentru produsele definite la pct. 4 sbp. 3) și pct. 6 sbp. 3), etichetele trebuie să conțină termenii „cu …”, sau „conservat cu …”, sau „cu adaos de …” sau „prăjită cu …” urmați de denumirea (denumirile) tipurilor de zaharuri utilizate. Această informație trebuie să se găsească în același câmp vizual cu denumirea de vânzare.

**48.** Etichetarea trebuie să indice, pentru produsele definite la pct. 4 sbp. 2) și 3), conținutul minim de cafea pe bază de materie uscată, iar pentru produsele definite la pct. 6 sbp. 2) și 3), conținutul minim de cicoare pe bază de materie uscată. Aceste conținuturi trebuie să fie exprimate în procentaje în raport cu greutatea produsului finit.”

1.3.14. Se completează cu 481 - 483 și 49, cu următorul cuprins:

„**481.** Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „pulpă de cireșe de cafea” și/sau „cascara (pulpă de cireșe de cafea)” și/sau „infuzie de pulpă de cireșe de cafea» și/sau «infuzie uscată de pulpă de cireșe de cafea.

**482.** În cazul în care produsul care conține alimentul nou conține mai mult de 150 mg/l de cafeină (ca atare sau după reconstituire), acesta trebuie să poarte pe etichetă următoarea indicație: „Conținut ridicat de cafeină. Nu este recomandat pentru copii sau pentru femeile însărcinate sau care alăptează”, plasată în același câmp vizual cu denumirea produsului alimentar și urmată de conținutul de cafeină exprimat în mg per 100 ml.

**483.** Preparatele tipice pentru infuzii sunt obținute cu până la 6 g de pulpă de cireșe de cafea per 100 ml de apă fierbinte (> 75 °C). Pentru pulpa de cireșe de cafea introdusă pe piață ca atare pentru prepararea infuziilor, trebuie oferite instrucțiuni de preparare consumatorilor.”

**49.** Transportarea și depozitarea produselor 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.

1.4.1. Se completează cu Anexele nr. 1-3, cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 1

la Cerințe de calitate pentru Cafea.

Extracte de cafea și de cicoare.

Ceaiuri și produse de ceai

**I. Caracteristicile organoleptice pentru cafea naturală măcinată, cafea naturală măcinată decofeinizată și cafea boabe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea produsului** | **Caracteristici** | | | **Calitatea boabelor** | | |
| **aspect și consistență** | **culoare** | **gust și miros** | **boabe de calitatea I** | **boabe de calitatea a II-a** | **boabe de calitatea a III-a** |
| **1.** | Cafea insolubilă și cafea boabe | pulbere fină granulată, omogenă și fără aglomerări | de la brună la brun-roșcată, omogenă | specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel | boabe întregi, uniforme, lucioase, aromate cu gust plăcut și culoare brună uniformă, specifică, cu fracția masică a umidității de cel mult 5,5 % | trebuie să conțină 10% boabe mate, de culoare mai deschisă și aromă mai slabă | amestecuri de diferite varietăți de cafea, având culoare și gust specific tipurilor respective de cafea |
| **2.** | Cafea solubilă, inclusiv decofeinizată | pulbere fină granulată | de la brună la brun-roșcată, uniformă în întreaga masă | specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel | - | - | - |
| **3.** | *Cicoare* |  |  |  |  |  |  |
|  | Extra clasă: | frunze bine formate cu capete bine închise | culoare strălucitoare | fără gust sau miros străin | - | - |  |
|  | Clasa I: | frunze exterioare care măsoară cel puțin jumătate din lungimea cicoarei | culoare sticloasă până la gri sau roșiatică în țesutul axei, pete ușoare roșiatice pe frunzele exterioare | fără gust sau miros străin | - | - | - |
|  | Clasa II: | frunze exterioare mai puțin compacte | formă neregulată, vârfuri ușor deschise; diametrul deschiderii nu poate depăși o treime din  diametrul maxim al cicoarei | culoare sticloasă până la gri sau roșiatică în țesutul axei, pete roșiatice pe frunzele exterioare | - | - | - |

**II. Indicatori fizico-chimici pentru cafea, extractele**

**de cafea și extractele de cicoare**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea produsului** | **Proprietăți** | | | | | |
| **solubilitate** | **umiditate** | **pH** | **fracția masică de cofeină** | **fracția masică de impurități metalice** | **conținutul de glucoză, în substanța uscată** |
| **1.** | Cafeaua solubilă, inclusiv decofeinizată | solubilă 100% în apă caldă și rece | maxim 5,5 % | maxim  4,50-5,00 | minim 2,30 %, decofeinizată – maxim 0,3 % | maxim  3 × 10-4 % | minim 2,46 % |
| **2.** | Cicoare | pentru Calitatea  - Extra clasă: cel puțin 60%  - Clasa I: minimum 40%  - Clasa II: cel puțin 20% | maxim 8 % | 7-14 | - | 10 mg per 1 kg de produs | - |

Anexa nr. 2

la Cerințe de calitate pentru Cafea.

Extracte de cafea și de cicoare.

Ceaiuri și produse de ceai

**I. Clasificarea după calitate a soiurilor de ceai**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea produsului** | **Calitatea** | | |
| **superioară** | **I** | **II** |
| **1.** | Ceai negru | (Pekoe): ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vârful alb, gust fin și aromă puternică, iar în infuzie este colorat în galben-deschis; | (Suchong): ceai din recolta a doua – prezintă foi de culoare neagră, cu gust dulce, iar în infuzie este colorat în negru-închis | (Congo): ceai din frunze mari din a treia recoltă – prezintă foi de culoare neagră-cenușie |
| **2.** | Ceai verde | (Hyson): ceai din prima recoltă – prezintă frunze mici, răsucite, de culoare verde-albăstruie, iar în infuzie este colorat în galben, având miros aromat | (Gunpowder): ceai din recolta a doua – prezintă frunze răsucite în formă de globule, de culoare verde spre negru, iar în infuzie este colorat în galben | (Tonkay): ceai din recolta a treia – prezintă frunze răsucite şi neregulate, de culoare verde-gălbuie, iar în infuzie este colorat în galben intens |

**II. Caracteristicile organoleptice pentru ceai negru**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea indicatorului** | **Caracteristicile** | | |
| **frunze** | **granule** | **presat** |
| **1.** | Aspectul infuziei | Luminos, transparent | | Limpede, culoare roșu închis până la maro închis |
| **2.** | Aroma și gustul infuziei | Aroma delicată, gust acru | | Aromă plăcută, gust acru |
| **3.** | Culoarea infuziei | Uniformă, maro-roșu sau maro | | Destul de neted, maro închis |
| **4.** | Aspectul ceaiului | Omogen, uniform, bine ondulat | Destul de netedă, sferică sau alungită | Placi presate, suprafața neteda, margini uniforme |

**III. Indicatori fizico-chimici pentru ceai**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Denumirea indicatorului** | **Minim** | **Maxim** |
| **1.** | Conținut de substanțe extractive solubile în apă, % | 36,0 | - |
| **2.** | Fracția de masă a umidității, % | - | 10,0 |
| **3.** | Conținut total de cenușă, % | 4,0 | 4,5 |
| **4.** | Conținut de cenușă solubilă în apă (ponderea conținutului total de cenușă), % | 45,0 | - |
| **5.** | Substanțe minerale insolubile în HCl, % | - | 1,0 |
| **6.** | Theina, % | 1,95 | - |
| **7.** | Conținut de fibre grosiere, % | - | 19,0 |
| **8.** | Raportul dintre conținutul de frunze și pețioluri (codițe de frunze), % | - | 2,5 |
| **9.** | Praf de ceai | - | 0,5 |

Anexa nr. 3

la Cerințe de calitate pentru Cafea.

Extracte de cafea și de cicoare.

Ceaiuri și produse de ceai

**Compoziția pulpei uscate de cireșe de cafea**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Specificații** |
| **1.** | **Compoziția pulpei uscate de cireșe de cafea:** |
|  | Apă: < 18 % |
|  | Activitatea apei (aw): ≤ 0,65 |
|  | Cenușă: < 10,4 % SU |
|  | Proteine: < 15 % SU |
|  | Grăsimi: < 5 % SU |
|  | Carbohidrați: < 85 % SU |
| **2.** | **Criterii microbiologice:**  Trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009. |
|  | Număr de microorganisme aerobe: < 104 CFU/g |
|  | Total drojdii și mucegaiuri: < 100 CFU/g |
|  | Enterobacteriaceae: < 50 CFU/g |
|  | *Salmonella*: absență în 25 g |
|  | *Bacillus cereus*: < 100 CFU/g |
| **3.** | **Micotoxine:**  Nivelurile maxime ale unor contaminanţi din produse trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminaţii din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.520/2010. |
|  | Ochratoxină A: < 5,0 μg/kg |
|  | Aflatoxină B1: < 2,0 μg/kg |
|  | Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (sumă): < 4,0 μg/kg |
| **4.** | **Metale grele:**   Cadmiu (Cd): < 0,05 mg/kg   Plumb (Pb): < 1,0 mg/kg   Cupru: ≤ 50 mg/kg   Mercur: ≤ 0,02 mg/kg   Arsen: ≤ 0,2 mg/kg |
| **5.** | **Impurități:**   Benzo(a)piren: < 10,0 μg/kg   Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului: < 50,0 μg/kg |
| **6.** | **Pesticide:**  Reziduurile de produse de uz fitosanitar din produse trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr.867/2023 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare şi hrană de origine vegetală şi animală pentru animale. |

**2.** Prezenta Hotărâre intră în vigoare la expirarea a 12 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

**Prim-ministru Dorin RECEAN**

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

ministru al agriculturii

și industriei alimentare Vladimir BOLEA