**TABEL DE CONCORDANȚĂ**

**la proiectul privind modificarea Hotărârii de Guvern nr. 206/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice**

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

|  |
| --- |
| **1. Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse** Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 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, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 9 din 14.01.2022, p. 29-32, **CELEX: 32022R0047** |
| **2. Titlul proiectului de act normativ național** 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) |
| **3. Gradul general de compatibilitate: parțial compatibil** |
| **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **Actul Uniunii Europene** | **Proiectul de act normativ național** | **Gradul de compatibilitate** | **Diferențele** | **Observațiile** | **Autoritatea/ persoana responsabilă** |
| *Articolul 1*Pulpa uscată de cireșe de Coffea arabica L. și/sau Coffea canephora Pierre ex A. Froehner și infuzia sa, astfel cum sunt specificate în anexa la prezentul regulament, se includ ca aliment tradițional provenit dintr-o țară terță în lista cu alimente noi autorizate a Uniunii, stabilită în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470.Rubrica din lista Uniunii menționată la alineatul (1) include condițiile de utilizare și cerințele de etichetare stabilite în anexa la prezentul regulament. |  | norme UE neaplicabile |  |  |  |
| *Articolul 2*Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament. |  | norme UE neaplicabile |  |  |  |
| *Articolul 3*Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. |  | norme UE neaplicabile |  |  |  |
| **ANEXĂ**Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 se modifică după cum urmează:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Următoarea rubrică se inserează în tabelul 1 (Alimente noi autorizate):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Aliment nou autorizat** | **Condițiile în care poate fi utilizat alimentul nou** | **Cerințe specifice suplimentare privind etichetarea** | **Alte cerințe** |
| „Pulpă uscată de cireșe de *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner și infuzia sa (aliment tradițional provenit dintr-o țară terță) | Categorie specifică de alimente | Niveluri maxime | 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».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.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.” |   |
| Pulpă de cireșe de cafea din speciile *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner pentru prepararea infuziilor |   |
| Cafea, extracte de cafea și de cicoare, cafea instant, ceai, infuzii de plante aromatice și de fructe, înlocuitori de cafea, amestecuri de cafea și amestecuri instant pentru băuturi calde (și băuturile aromatizate omoloage). |   |
| Băuturi nealcoolice gata de băut, aromatizate și nearomatizate |   |

 |
| 2. | Următoarea rubrică se inserează în tabelul 2 (Specificații):

|  |  |
| --- | --- |
| **Aliment nou autorizat** | **Specificații** |
| „Pulpă uscată de cireșe de *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner și infuzia sa (aliment tradițional provenit dintr-o țară terță) | **Descriere/definiție:**Alimentul tradițional constă în pulpa uscată de cireșe de 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».De regulă, infuzia se prepară prin amestecarea a până la 6 g de pulpă de cascara sau de coajă în 100 ml de apă fierbinte (> 75 °C) timp de câteva minute, urmată de turnarea printr-o sită, sau utilizând cantități corespunzătoare în infuzii uscate sau instant.**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**Criterii microbiologice:**  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**Micotoxine:**  Ochratoxină A: < 5,0 μg/kg  Aflatoxină B1: < 2,0 μg/kg Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (sumă): < 4,0 μg/kg**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**Impurități:**  Benzo(a)piren: < 10,0 μg/kgSuma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului: < 50,0 μg/kg**Pesticide:**Nivelurile de pesticide din alimentul tradițional trebuie să respecte nivelurile stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005 pentru codul «0639000» – «infuzii din orice alte părți ale plantei».CFU: unități formatoare de colonii (*Colony Forming Units*)SU: substanță uscată” |

 |

 | *12) 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”.q) Se completează cu 481-3, 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.” | compatibil |  |  | MAIA |