**Tabelul comparativ**

**la proiectul 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”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Conținutul normei în vigoare** | **Modificarea propusă** | **Conținutul normei după modificare** |
| Republica Moldova**GUVERNUL****HOTĂRÂRE** Nr. 206din 11-03-2009**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice****„Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai”** |  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; |  Republica Moldova**GUVERNUL****HOTĂRÂRE** Nr. 206din 11-03-2009**cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru „Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse din ceai”** |
| În conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 36-38, art. 141), cu modificările şi completările ulterioare, Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art. 431), Legea nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art. 507), cu modificările şi completările ulterioare, şi Legea nr. 1513-XII din 16 iunie 1993 privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populaţiei (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 60-61, art. 259), cu modificările şi completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂŞTE:1. Se aprobă Reglementarea tehnică ,,Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai” (se anexează).2. Din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformităţii obligatorii, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1469 din 30 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 1-4, art. 14), cu modificările şi completările ulterioare, se exclud poziţiile tarifare 8 şi 9.3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenţiei Naţionale pentru Siguranţa Alimentelor şi a Ministerului Sănătăţii.4. Prezenta hotărîre intră în vigoare la 3 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova. | 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”;  | 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. Se aprobă Cerințele de calitate pentru ,,Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai” (se anexează).2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor. |
|  **Reglementarea tehnică „Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai”**Reglementarea tehnică „Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai” creează cadrul necesar aplicării Directivei 1999/4/CE a Parlamentului European şi a Consiliului din 22 februarie 1999 privind extractele de cafea şi de cicoare, publicată în Jurnalul Oficial L 66 din 13 martie 1999, p. 26-29. |  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.”;
 | **Cerințe de calitate pentru „Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai”** 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. |
| **I. Domeniul de aplicare** 1. Reglementarea tehnică „Cafea. Extracte de cafea şi de cicoare. Ceaiuri şi produse de ceai” (în continuare – Reglementare tehnică) stabileşte cerinţele esenţiale de calitate, prezentare, ambalare şi etichetare pentru produsele destinate consumului uman (în continuare – produse), astfel cum sînt definite în capitolul II al prezentei Reglementări tehnice şi în poziţiile tarifare conform tabelului 1:       *Tabelul 1*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Poziția tarifară******conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor*** | ***Denumirea produselor*** |
| Din 0901 | Cafea, chiar prăjită sau decofeinizată; coji şi pelicule de cafea; înlocuitori de cafea care conţin cafea, indiferent de proporțiile amestecului |
| 0902 | Ceai, chiar aromatizat |
| Din 2101 | Extracte, esenţe şi concentrate de cafea, de ceai şi preparate avînd la bază aceste produse sau avînd la bază cafea, ceai; cicoare prăjită şi alţi înlocuitori organici de cafea şi extracte, esenţe şi concentrate din acestea |

1. Prezenta Reglementare tehnică nu se aplică:

1) produselor cu denumirea „café torrefacto soluble” (cafea prăjită solubilă);2) produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu, precum şi ceaiului preparat în scop curativ.**II. Termeni, denumiri comerciale şi caracteristici ale produselor**3. Următorii termeni şi denumiri comerciale se aplică numai produselor descrise pentru a le individualiza în procesul comercializării:*1) cafea***–**termen generic pentru boabele plantei de specia *Coffea* şi pentru produsele obţinute din aceste boabe la diverse etape de prelucrare şi consum;*2) cafea verde* – boabe de cafea uscate şi decorticate, avînd diverse nuanţe de culoare: verde, brună ori gri;*3) cafea naturală decofeinizată* – cafea din care a fost extrasă parţial sau integral cofeina. Fracţia masică de cofeină pentru cafeaua naturală decofeinizată în boabe şi măcinată (calculată la substanţa uscată) trebuie să fie de cel mult 0,12 %, iar pentru extractele de cafea (calculată la substanţa uscată) trebuie să fie de cel mult    0,3 %;*4) cafea naturală prăjită, boabe***–**cafea obţinută în urma prăjirii cafelei verzi, avînd umiditatea de maximum 5,0 %;*5) cafea naturală prăjită şi măcinată* – produs obţinut prin măcinarea boabelor de cafea verde naturală prăjită, cu fracţia masică a umidităţii de cel mult 5,0 %;*6) cafea naturală cu adaosuri* – produs de cafea cu conţinutul de cafea naturală (prăjită măcinată sau solubilă) de cel puţin 80 % şi fracţia masică de cofeină (calculată la suprafaţa uscată) de cel puţin 0,6 % (pentru boabe de cafea naturală prăjită şi cafea naturală prăjită măcinată) sau 1,6 % (pentru produsele de cafea ce conţin extract de cafea naturală);*7) extract de cafea, extract de cafea solubilă, cafea solubilă*sau*cafea instant* – produs concentrat obţinut prin extracţia boabelor de cafea prăjită, utilizîndu-se ca mediu de extracţie numai apa şi excluzîndu-se orice proces de hidroliză care implică adăugarea unui acid sau a unei baze. În afară de aceste substanţe insolubile, care, din punct de vedere tehnic, nu pot fi îndepărtate, şi de uleiurile insolubile derivate din cafea, extractul de cafea trebuie să conţină numai constituienţii aromatici şi solubili ai cafelei, avînd fracţia masică a umidităţii de cel mult 5,0 %.*8) băutură de cafea insolubilă* – produs de cafea deshidratat, cu fracţia masică a umidităţii de cel mult 8,0 %, obţinut din materie primă vegetală uscată, prăjită şi măcinată, cu/sau fără adaos de alţi componenţi;*9) înlocuitori de cafea* (*surogate)*– produse vegetale *(rădăcini de cicoare),* prăjite şi măcinate, folosite la înlocuirea cafelei naturale;*10) cicoare* – rădăcini de *Cichorium intybus*L., altele decît cele utilizate la producerea cicorii *Witloof*, folosite, de regulă, la prepararea surogatului de cafea, după curăţare, uscare şi prăjire prealabilă.*11) extract de cicoare, cicoare solubilă*sau*cicoare instant* – produs concentrat obţinut prin extracţia cicorii prăjite, utilizîndu-se ca mediu de extracţie doar apa. Nu se admite adăugarea unui acid sau a unei baze în procesul de hidroliză.*12) ceai* – produs de origine vegetală care se obţine din mugurii, florile şi frunzele tinere ale arborelui de ceai *Thea chinensis* şi *Thea assamica*, după ce au fost supuse procesului de răsucire, fermentare şi uscare;*13) frunze de ceai* – părţi separate ale arborelui de ceai din familia *Theaceae* specia *Thea*;*14) extract de ceai* – fracţia solubilă a substanţei uscate din frunza de ceai;*15) ceai natural* – produs obţinut din frunze de ceai, care nu conţine adaosuri naturale sau alternative;*16) ceai cu adaosuri* – produs ce conţine frunze de ceai minimum 50% din masa netă şi alte plante (nemedicinale);*17) ceai solubil (concentrat uscat de ceai)* – produs deshidratat solubil în apă, obţinut prin uscarea extractului din frunze de ceai;*18) ceai solubil cu adaosuri (concentrat uscat de ceai cu adaosuri)* – produs deshidratat solubil în apă, care conţine ceai şi alte plante nemedicinale minimum 50% din masa concentratului uscat de ceai fără zaharuri sau îndulcitori;*19) concentrat lichid de ceai* – produs lichid obţinut prin concentrarea extractului de ceai;*20) concentrat lichid de ceai cu adaosuri* – produs care conţine ceai şi alte plante nemedicinale minimum 50% din masa concentratului de ceai sub formă lichidă, fără zaharuri sau îndulcitori. | 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.”;  | **I. Domeniul de aplicare** **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.**II. Termeni, denumiri comerciale şi caracteristici ale produselor****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.  |
| 4. Conţinutul de cafea în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să corespundă următoarelor condiţii:1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cafea uscată;2) să fie între 70% şi 85% din greutate, pentru extractul de cafea pastă;3) să fie între 15% şi 55% din greutate, pentru extractul de cafea lichid.5. Extractul de cafea sub formă solidă sau sub formă de pastă nu trebuie să conţină alte substanţe în afara celor derivate din extractul de cafea. Extractul de cafea lichid poate conţine zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care să nu depăşească 12% din greutate.6. Conţinutul de cicoare în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să corespundă următoarelor condiţii:1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cicoare uscată;2) să fie cuprins între 70% şi 85% din greutate, pentru extractul de cicoare sub formă de pastă;3) să fie cuprins între 25% şi 55% din greutate, pentru extractul de cicoare în formă lichidă.7. Extractul de cicoare sub formă solidă sau sub formă de pastă nu poate conţine substanţe ce nu derivă din cicoare mai mult de 1 % din masa netă.8. Extractul de cicoare lichid poate conţine zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care nu depăşeşte 35 % din greutate. | 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”;  | 4. Conținutul de cafea în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să îndeplinească următoarele condiții:1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cafea uscată;2) să fie între 70% şi 85% din greutate, pentru extractul de cafea pastă;3) să fie între 15% şi 55% din greutate, pentru extractul de cafea lichid.5. Extractul de cafea în formă solidă sau în formă de pastă nu trebuie să conţină alte substanţe în afara celor derivate din extractul de cafea. Extractul de cafea lichid poate conţine zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care să nu depăşească 12% din greutate.6. Conţinutul de cicoare în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să îndeplinească următoarele condiţii:1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cicoare uscată;2) să fie cuprins între 70% şi 85% din greutate, pentru extractul de cicoare sub formă de pastă;3) să fie cuprins între 25% şi 55% din greutate, pentru extractul de cicoare în formă lichidă.7. Extractul de cicoare în formă solidă sau în formă de pastă nu poate conţine substanţe ce nu derivă din cicoare mai mult de 1 % din masa netă.8. Extractul de cicoare lichid poate conţine zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care nu depăşeşte 35 % din greutate. |
| **III. Cerinţe generale**9. Produsele, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piaţă pentru consum uman, dacă sînt conforme cerinţelor prezentei Reglementări tehnice. | 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.”; | **III. Cerinţe generale****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 |
| 10. Conformitatea produselor cu cerinţele prezentei Reglementări tehnice se asigură de către producător şi importator.11. La plasare pe piaţă produsele trebuie să respecte prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare şi să fie însoţite de certificatul de inofensivitate, eliberat de Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor, în caz de necesitate.Se modifică şi se12. Producătorii trebuie să asigure menţinerea înregistrărilor, care permit trasabilitatea pentru identificarea materiilor prime utilizate, metodelor şi condiţiilor de producţie, furnizorilor de materii prime, echipelor de producţie, loturilor şi tipurilor de produse timp de 5 ani pentru confirmarea respectării cerinţelor prescrise în prezenta Reglementare tehnică.13. Verificarea indicilor de calitate, formelor de prezentare, marcare şi etichetare a produselor se efectuează în fiecare lot de către producător.14. Regulile pentru verificarea calităţii produselor de cafea:1) verificarea calităţii se execută pe loturi;2) verificarea aspectului exterior al marcării: această operaţie se efectuează la minimum 1% din numărul total al ambalajelor de transport, cu examinarea fiecărui recipient;3) prelevarea probelor: din ambalajele examinate se vor preleva probe în proporţie de 0,03% din numărul total al ambalajelor din lot;4) ambalarea şi marcarea: cutiile metalice sau borcanele de sticlă trebuie să fie închise ermetic. Nu se admit cutii ruginite sau deformate. Pentru asigurarea integrităţii, recipientele se preambalează în lăzi.15. Examinarea calităţii ceaiului se stabileşte, în special, prin probe organoletice.16. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor se achiziţionează numai în baza documentelor scrise, care confirmă originea şi calitatea acestora.17. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor trebuie să fie curate, nealterate, neinfestate, lipsite de substanţe toxice şi mirosuri străine.18. Echipamentele ce vin în contact cu materiile prime, produsele şi ambalajele trebuie să se păstreze curate.19. Substanţele reziduale rezultate în urma procesării, acumulările de praf şi resturile trebuie ţinute separat de materiile prime şi produsele finite. | 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; | **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.14. Regulile pentru verificarea calității produselor de cafea:1) verificarea calității se execută pe loturi;2) verificarea aspectului exterior al marcării: această operație se efectuează la minimum 1% din numărul total al ambalajelor de transport, cu examinarea fiecărui recipient;3) prelevarea probelor: din ambalajele examinate se vor preleva probe în proporție de 0,03% din numărul total al ambalajelor din lot;4) ambalarea şi marcarea: cutiile metalice sau borcanele de sticlă trebuie să fie închise ermetic. Nu se admit cutii ruginite sau deformate. Pentru asigurarea integrității, recipientele se preambalează în lăzi. |
| **IV. Cerinţe esenţiale pentru cafea,****extractele de cafea şi extractele de cicoare**20. Produsele de cafea insolubilă şi cafea boabe trebuie să corespundă următoarelor cerinţe de calitate:1) proprietăţi organoleptice:a) aspect: pulbere fină granulată, omogenă şi fără aglomerări;b) culoare: de la brună la brun-roşcată, omogenă;c) gust şi miros: specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel;2) calitatea boabelor:a) boabe de calitatea I – boabe întregi, uniforme, lucioase, aromate cu gust plăcut şi culoare brună uniformă, specifică, cu fracţia masică a umidităţii de cel mult 5,0 %,;b) boabe de calitatea a II-a – trebuie să conțină 10% boabe mate, de culoare mai deschisă şi aromă mai slabă;c) boabe de calitatea a III-a – amestecuri de diferite varietăți de cafea, având culoare şi gust specific tipurilor respective de cafea.21. Compoziția chimică a produselor de cafea verde trebuie să corespundă indicilor din tabelul 2.22. Cafeaua solubilă, inclusiv decofeinizată, trebuie să corespundă următoarelor condiţii de calitate:1) proprietăţi organoleptice:a) aspect: pulbere fină granulată, omogenă şi fără aglomerări;b) culoare: de la brună la brun-roşcată, uniformă în întreaga masă;c) gust şi miros: specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel;2) proprietăţi fizico-chimice:a) solubilitate: solubilă 100% în apă caldă şi rece;b) umiditate: maximum 4%;c) pH: maximum 4,50-5;00;d) corpuri străine: absente;e) fracţia masică de cofeină (calculată la substanţa uscată): minimum 2,30%;f) fracţia masică de impurităţi metalice (particule de cel mult 0,30 mm), maximum: 3 x 10-4%.23. Înlocuitorii de cafea (surogate) trebuie să corespundă următoarelor condiţii de calitate: 1) să conţină o cantitate de umiditate de cel mult 8%; conţinutul de cenuşă totală (raportat la substanţă uscată) trebuie să fie de cel mult 5,50%, iar pentru cicoarea prăjită – pînă la 8%;2) conţinutul de substanţe solubile în apă (la fierbere timp de 5 minute) trebuie să prezinte următoarele valori (raportat la substanţă uscată): pentru înlocuitorii de cafea de calitatea I – cel puţin 60%, pentru calitatea a II-a – minimum 40%, pentru calitatea a III-a  – cel puţin 20%.24. Se admite un conţinut de impurităţi de fier de maximum 10 mg          per 1 kg de produs, deoarece la măcinarea produselor se pot desprinde particule de fier de la instalaţiile de măcinare.25. Cafeaua boabe trebuie separată de coaja înlăturată.26. În urma procesării, cu excepţia procesului de prăjire, cafeaua şi produsele de cafea trebuie să posede un conţinut de umiditate uniform şi să nu depăşească 12,50%. Conţinutul de umiditate ce depăşeşte 12,50% se consideră excesiv, cu excepţia tipurilor de cafea care tradiţional au un nivel de umiditate ridicat, de exemplu, cafeaua Indian Monsooned.27. După prăjire, conţinutul de umiditate trebuie menţinut la maximum 5%.28. Nu se admite restabilirea calităţii cafelei prăjite şi ambalate, care a fost alterată de umiditate şi nu se admite comercializarea acesteia.**V. Cerinţe esenţiale pentru ceai şi produse de ceai**29. Controlul organoleptic se efectuează după sortarea pe calităţi a frunzelor de ceai în funcţie de periodicitatea recoltării, conform punctului 30.30. Soiurile de ceai negru se clasifică în următoarele categorii de calităţi:1) calitatea superioară (Pekoe): ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vîrful alb, gust fin şi aromă puternică, iar în infuzie  este colorat  în galben-deschis;2) calitatea I (Suchong): ceai din recolta a doua – prezintă foi de culoare neagră, cu gust dulce, iar în infuzie este colorat în negru-închis;3) calitatea a II-a (Congo): ceai din frunze mari din a treia recoltă – prezintă foi de  culoare neagră-cenuşie.31. Soiurile de ceai verde se clasifică în următoarele categorii de calităţi:1) calitatea superioară (Hyson): ceai din prima recoltă - prezintă frunze mici, răsucite, de culoare verde-albăstruie, iar în infuzie este colorat în galben, avînd miros aromat;2) calitatea I (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;3) calitatea a II-a (Tonkay): ceai din recolta a treia - prezintă frunze răsucite şi neregulate, de culoare verde-gălbuie, iar în infuzie este colorat în galben intens.32. Proprietăţile organoleptice ale soiurilor de ceai:1) aspectul: ceaiul trebuie să fie uniform, sub formă de fire subţiri, răsucite, întregi sau fragmentate, curate, fără aglomerări şi fără impurităţi minerale sau vegetale. Ceaiul în ambalaje mici (pliculeţe) trebuie să se prezinte sub formă de pudră, cu aspect uniform, curat şi fără corpuri străine;2) culoarea: neagră cu nuanţe cenuşii, uniformă;3) infuzia: de culoare galbenă sau brun-roşcată, cu aromă caracteristică, bine exprimată;4) mirosul: specific, fără mirosuri străine (de mucegai).33. Proprietăţile fizico-chimice ale soiurilor de ceai:1) umiditate: maximum 9,50%;2) extract apos: minimum 38%;3) cenuşă totală: maximum 6,50%;4) cenuşă solubilă în apă (raportată la cenuşă totală): maximum 4,20%;5) substanţe minerale insolubile în HCl: maximum 1,00%;6) Theina: minimum 1,95%;7) raportul dintre conţinutul de frunze şi peţioluri (codiţe de frunze): maximum 2,50%;8) praf de ceai: maximum 0,50%;9) coloranţi artificiali: nu se admit;10) infestări (de carantină sau de depozit): nu se admit.Produsele de ceai, în funcţie de ţara de origine, trebuie să posede compoziţia chimică conform tabelului 3.*Tabelul 3***Compoziţia chimică a ceaiului**

|  |  |
| --- | --- |
| **Compoziţia chimică, %** | **Ţările de origine** |
| **India** | **China** | **Ceylon** | **Japonia** | **Georgia** |
| Umiditate |  5,70 - 8,50 |  6,00 - 9,10 |  4,50 - 9,50 |  3,90 - 4,00 |  6,30 - 7,80 |
| Extract apos |  45 - 50 |  38 - 47 |  40 - 47 |  42 - 43 |  38,30 - 43,00 |
| Theina | 1,95 - 3,45 | 2,15 - 3,50 | 1,95 - 3,60 | 2,20 - 2,81 | 2,50 - 3,00 |
| Substanţe tanante |  13,30 - 15,00 |  7,30 - 10,21 |  10,10 - 14,00 |  14,29 - 15,08 |  11,67 - 19,16 |
| Substanţe minerale, din care: |     |     |     |     |     |
| cenuşă  | 4,90 - 6,00 | 5,00 - 6,50  | 5,00 - 6,50  | 5,68 - 6,23  | 3,25 - 6,00 |
| cenuşă solubilă | 3,00 - 4,10 | 3,00 - 4,00 | 3,10 - 4,20 | 3,49 - 3,54 | 3,05 - 3,30 |

 34. Este interzisă livrarea ceaiului:1) cu adăugarea substanţelor în scopul mascării diferitelor falsificări sau ameliorări ale proprietăţilor organoleptice;2) care conţine frunze străine de natura ceaiului, cu excepţia ceaiului cu adaosuri;3) care a mai fost fiert şi uscat;4) tratat altfel decît prin fermentare;5) cu calitate depreciată cu apă dulce sau apă de mare.35. Nu se admite şi nu se referă la ceaiul cu adaosuri:1) folosirea frunzelor de ceai deja utilizate;2) adăugarea de frunze şi peţioluri străine ce au caracteristicile exterioare şi astringenţa frunzelor de ceai;3) adăugarea de peţioluri a frunzelor de ceai;4) adăugarea de substanţe minerale şi/sau coloranţi artificiali. | 1.3.9. Capitolele IV și V se abrogă;1.3.10. Tabelele 2 și 3 se exclud;  |  |
| **VI. Ambalare, etichetare, transport şi depozitare**36. Produsele trebuie să fie ambalate şi preambalate astfel încît să permită păstrarea calităţii la depozitare, transportare şi comercializare.37. În calitate de ambalaj pot fi folosite numai materiale autorizate de organul administraţiei publice centrale în domeniul ocrotirii sănătăţii, nemijlocit în borcane de sticlă, în cutii din tablă, din carton sau în pungi din hîrtie sau polimerice, metalizate în interior şi sudate la cald, de diferite capacităţi şi reambalate în cutii de carton închise cu bandă adezivă.38. Ceaiul se va livra în vrac sau în pachete ambalate în hîrtie cerată sau în pachete din hîrtie metalizată de 50g, prezentate estetic şi reambalate în lăzi rezistente din lemn sau carton, tipizate, marcate şi protejate în interior de un înveliş de staniol sau hîrtie cerată. 39. Trebuie să se prevină contaminarea prin evitarea contactului produselor cu praful, coaja înlăturată şi/sau ambalajele murdare.40. Produsele destinate comercializării pentru consum uman trebuie să fie etichetate în mod obligatoriu în conformitate cu cerinţele actelor legislative şi normative în vigoare, să conţină informaţii complete şi corecte pentru consumator.  41. La etichetarea produselor trebuie să se respecte prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare**, precum şi menţiunile specifice prevăzute de prezenta Reglementare tehnică.**  42. Suplimentar cerințelor prevăzute la punctul 41, etichetarea produsului trebuie să conţină următoarea informaţie:10) indicativul documentaţiei tehnice;11) informaţia cu privire la certificare;12) codul de bare (dacă există).Informaţia necesară pentru marcarea pliculeţelor cu produse trebuie să fie indicată pe ambalajul de desfacere sau pe fişe anexate pe fiecare ambalaj de desfacere. 43. Etichetarea ambalajului de transport trebuie să conţină informaţia  conform punctului 42, completată cu numărul ambalajelor de desfacere şi  semnul de manipulare „A se feri de umezeală” şi „Fragil. Prudenţă” (pentru produsele ambalate în ambalaj de desfacere din sticlă şi polimeri).44. Denumirile de la punctul 3, subpunctele 7) şi 11) se completează, după caz, cu menţiunile „pastă” sau „sub formă de pastă” ori „lichid” sau „sub formă de lichid”.45. Denumirile cafelei şi produselor de cafea pot fi completate cu termenul „concentrat”:1) pentru produsele menţionate în punctul 4 subpunctul 3) – cu condiţia ca respectivul conţinut de cafea pe bază de materie uscată să reprezinte peste 25 % din greutate;2) pentru produsele menţionate în punctul 6 subpunctul 3) – cu condiţia ca respectivul conţinut de cicoare pe bază de materie uscată să reprezinte peste      45 % din greutate.46. Etichetarea ambalajului trebuie să indice, pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) şi pentru care sînt stabilite condiţiile în punctul 4 subpunctele 2) şi 3), conţinutul minim de cafea pe bază de materie primă uscată, iar pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 11) şi pentru care sînt stabilite condiţiile în punctul 6 subpunctele 2) şi 3) – conţinutul minim de cicoare pe bază de materie primă uscată. Aceste conţinuturi trebuie să fie exprimate în procente în raport cu greutatea produsului finit.47. Etichetarea ambalajului trebuie să includă termenul „decofeinizată” pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) şi pentru care sînt stabilite condiţiile în punctele 4 şi 5, cu condiţia ca respectivul conţinut de cofeină anhidră nu depăşeşte 0,3% din greutatea conţinutului de cafea.Această informaţie trebuie să se afle în acelaşi cîmp vizual cu denumirea comercială.48. Pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) şi pentru care sînt stabilite condiţiile în punctul 4 subpunctul 3), pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 11) şi pentru care sînt stabilite condiţiile în punctul 6 subpunctul 3) etichetele trebuie să conţină termenii „cu …” sau „conservat cu…” sau „cu adaos de…” sau „prăjită cu …”, urmaţi de denumirea (denumirile) tipurilor de zaharuri utilizate.Această informaţie trebuie să se afle în acelaşi cîmp vizual cu denumirea comercială.49. Transportarea produselor trebuie efectuată numai cu mijloace de transport autorizate sanitar, în conformitate cu regulile de transportare şi normele stabilite de organul administraţiei publice centrale în domeniul ocrotirii sănătăţii.50. Depozitarea produselor se efectuează în încăperi curate, uscate, bine ventilate, fără paraziţi şi fără mirosuri străine, la o temperatură de circa 18°C şi o umiditate relativă a aerului de 75% şi bine protejate de precipitaţiile atmosferice.51. Lăzile în care se ambalează produsele trebuie să fie stivuite, avînd spaţii de trecere de circa 70 cm, în vederea asigurării unei bune ventilaţii, pe toată durata depozitării.52. Nu se admite ca produsele să fie depozitate în apropierea produselor care emană mirosuri străine, cum ar fi: peşte, săpun, condimente etc.Nu se admite depozitarea ceaiului împreună cu cafeaua | 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” sau2) „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. | **VI. Ambalare, etichetare, transport şi depozitare**36. Produsele trebuie să fie ambalate şi preambalate astfel încît să permită păstrarea calităţii la depozitare, transportare şi comercializare.**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. 493/2015.38. Ceaiul se va livra în vrac sau în pachete ambalate în hîrtie cerată sau în pachete din hârtie metalizată, prezentate estetic şi reambalate în lăzi rezistente din lemn sau carton, tipizate, marcate şi protejate în interior de un înveliş de staniol sau hârtie cerată.39. Trebuie să se prevină contaminarea prin evitarea contactului produselor cu praful, coaja înlăturată şi/sau ambalajele murdare.40. Produsele destinate comercializării pentru consum uman trebuie să fie etichetate în mod obligatoriu în conformitate cu cerinţele actelor legislative şi normative în vigoare, să conţină informaţii complete şi corecte pentru consumator.  41. La etichetarea produselor trebuie să se respecte prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare**.****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” sau2) „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.**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.50. Depozitarea produselor se efectuează în încăperi curate, uscate, bine ventilate, fără paraziţi şi fără mirosuri străine, la o temperatură de circa 18°C şi o umiditate relativă a aerului de 75% şi bine protejate de precipitaţiile atmosferice.51. Lăzile în care se ambalează produsele trebuie să fie stivuite, avînd spaţii de trecere de circa 70 cm, în vederea asigurării unei bune ventilaţii, pe toată durata depozitării.52. Nu se admite ca produsele să fie depozitate în apropierea produselor care emană mirosuri străine, cum ar fi: peşte, săpun, condimente etc.Nu se admite depozitarea ceaiului împreună cu cafeaua |
|  | 1.4.1. Se completează cu Anexele nr. 1-3, cu următorul cuprins: „Anexa nr. 1la 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 dindiametrul 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 % | maxim4,50-5,00 | 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. 2la 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. 3la 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. |

  | Anexa nr. 1la 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 dindiametrul 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 % | maxim4,50-5,00 | 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. 2la 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. 3la 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. |

 |