

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. _____ din _____ 2020

**pentru aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele apicole,
inclusiv ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul,
destinate consumului uman**

În temeiul art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor
(Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120),

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru produsele apicole, inclusiv ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul destinate consumului uman (se anexează).
2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Prim-ministru

Ion CHICU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,
dezvoltării regionale și mediului

Ion Perju

**Cerințe de calitate pentru produsele apicole,
inclusiv ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul, destinate
consumului uman**

Prezentele Cerințe de calitate transpun partea XXII din Anexa 1 (poziția tarifară ex 0410 00 00) și pct. 2 din partea IX a Anexei II la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017.

I. Domeniul de aplicare

1. Cerințele de calitate pentru produsele apicole, inclusiv ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul, destinate consumului uman (în continuarea textului – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, siguranță a alimentelor, prezentare și etichetare, care trebuie respectate la producerea, colectarea, procesarea, ambalarea, depozitarea, păstrarea, transportarea și comercializarea produselor apicole, provenite atât din producția internă, cât și din cea de import.

2. În sensul prezentelor Cerințe, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

ceară de albine – produs natural secretat de glandele cerifere ale albinelor lucrătoare, utilizată pentru construcția fagurilor;

propolis – substanță cleioasă, de o culoare maro până la brună-cafenie, produsă de albine din amestecul și prelucarea diferitelor rășini și cleiuri vegetale culese de pe plante și mugurii acestora pentru închiderea fisurilor apărute în stup, reglarea mărimii urdinișului, dezinfectarea celulelor din faguri înaintea depunerii ouălor de către regină, precum și pentru izolarea corpurilor străine ce au pătruns în stup;

lăptișor de matcă – secreție a glandelor hipofaringiene și mandibulare ale albinelor lucrătoare, fără aditivi, utilizată pentru hranirea reginei pe toată perioada vieții și a larvelor până la 3 zile.

3. Prezentele Cerințe se aplică produselor apicole specificate în tabelul nr. 1:

Tabelul 1.

Codul poziției tarifare	Denumirea mărfurilor
0410 00 000	Produse comestibile de origine animală, nedenumite și necuprinse în altă parte (lăptișor de matcă, propolis și polen)
152190910	Ceară de albine

Prezentele Cerințe nu se extind asupra:

- a) produselor apicole obținute în gospodăriile individuale pentru consumul casnic privat;
- b) producerii, manipulării sau depozitării produselor apicole pentru consumul casnic privat;
- c) produselor apicole cum sunt: miere, venin de albine, apilarnil, păstură, boștină.

III. Cerințe generale

Producătorii de produse apicole trebuie să asigure utilizarea bunelor practici de producție, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calității, siguranței alimentelor, formelor de prezentare și etichetare.

Calitatea și siguranța produselor apicole presupune asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe durata procesului de producție, de la materia primă până la consumator.

4. Calitatea și siguranța produselor apicole trebuie obținute prin implementarea sistemelor de management al siguranței alimentare pe tot lanțul alimentar, bazate pe principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points, în continuare – *HACCP*) în conformitate cu prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

5. Producătorii de produse apicole trebuie să asigure înscrierea în pașaportul stupinei a tuturor acțiunilor (lucrărilor) de profilaxie și combatere a maladiilor la albine, a adreselor stupinei în pastoral, precum și după caz (pentru stupinele de prăsilă), a rezultatelor bonității familiilor de albine, de utilizare a preparatelor de stimulare și a medicamentelor de uz veterinar, în conformitate cu Legea apiculturii nr. 70/2006, care, după caz, să poată oferi dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și siguranță a alimentelor prescrise în prezentele Cerințe.

6. Clădirile destinate pentru iernarea și pentru fazele de repaus ale albinelor, pentru extracție, colectare și/sau condiționare a produselor apicole trebuie să fie amplasate la distanțe specificate în Legea apiculturii nr. 70/2006 și în zone ferite de surse de mirosuri străine, ferme de creștere a animalelor și alte locuri poluate, care pot afecta albinele și produsele rezultate din activitatea acestora.

7. Clădirile și anexele unităților de întreținere a albinelor trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic în așa mod, încât să asigure practicile de bună igienă și bunele practici de producție pe durata procesului tehnologic.

8. Practicile de bună igienă trebuie utilizate pentru a evita crearea unui mediu favorabil bolilor și dăunătorilor, conform Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435/2010.

9. Echipamentul și recipientele, care vin în contact cu produsele apicole în timpul colectării și depozitării, trebuie să fie confecționate din materiale de categorie alimentară, rezistente la pH-ul acid al produselor apicole și care pot fi spălate și dezinfectate (ex. oțel inoxidabil sau plastic alimentar).

10. Pe durata colectării produselor apicole, stupina trebuie să fie amplasată conform prevederilor art. 10 din Legea apiculturii nr. 70/2006, dar și în așa mod, încât să asigure suficiente resurse melifere în raza de zbor a albinelor.

11. Produsele apicole destinate consumului uman, trebuie să corespundă cerințelor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare, depozitare, transport și de informare a consumatorului prescrise de prezentele Cerințe.

12. Transportarea produselor apicole se va efectua cu mijloace de transport care să asigure condiții adecvate de igienă și de temperatură prevăzute de prezentele Cerințe.

13. Verificarea indicilor de calitate și de siguranță a alimentelor (indicii organoleptici și fizico-chimici), a formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot.

14. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate și inofensivitate a produselor apicole se efectuează în conformitate cu Regulamentul privind aplicarea metodelor de încercări și interpretarea rezultatelor în domeniul sanitar-veterinar, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 265/2009, Regulile privind metodele de prelevare și analiză a probelor pentru controlul oficial al nivelurilor de plumb, cadmiu, mercur, staniu anorganic, 3-MCPD și hidrocarburi policiclice aromatice în produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 941/2010.

15. Reziduurile produselor de uz fitosanitar în produsele apicole trebuie să corespundă limitelor maxime admise stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010.

16. Produsele apicole neconforme prezentelor Cerințe nu pot fi plasate pe piață.

IV. Cerințe specifice

Secțiunea 1

Cerințe specifice pentru ceara de albine

17. Ceara de albine, în funcție de tehnologia de obținere, se clasifică în:
- 1) ceară de albine obținută la stupină;

2) ceară de albine obținută pe cale industrială.

18. Ceara de albine trebuie să întrunească caracteristicile specificate în anexa nr.1.

19. Ceara de albine nu trebuie să conțină alte adaosuri, inclusiv corpuri organice sau neorganice străine compoziției sale, cum ar fi: mușegai, insecte, fragmente de insecte, puiet sau impurități, precum nu trebuie să fie modificată artificial.

20. În partea inferioară a lingoului sau bucății de ceară de albine nu trebuie să fie prezente impurități sau emulsii.

21. Depozitarea cerii de albine se va face în ambalajul producătorului, în încăperi lipsite de mirosuri străine care îi pot afecta mirosul natural.

22. Termenul de valabilitate a cerii de albine este nelimitat.

Secțiunea 2

Cerințe specifice pentru propolis

23. Propolisul trebuie să fie obținut conform tehnologiei aprobate și trebuie să întrunească caracteristicile specificate în anexa nr. 2.

24. Nu se admite prelucrarea termică a propolisului (încălzirea, prelucrarea cu apă caldă, etc.).

25. Depozitarea propolisului se va face în încăperi lipsite de mirosuri străine, bine aerisite, întunecoase, la temperatura nu mai mare de 25°C și umiditatea relativă a aerului de peste 65%.

26. Termenul de valabilitate a propolisului se stabilește de către producător, pe răspunderea acestuia sau în colaborare cu instituții de cercetare, după testări prealabile, dar nu mai mult de 120 luni din data obținerii acestuia.

Secțiunea 3

Cerințe specifice pentru lăptișor de matcă

27. Lăptișorul de matcă trebuie să fie obținut la stupină, din celulele unde se află larve cu vârsta nu mai mare de trei zile.

28. Lăptișorul de matcă trebuie să întrunească caracteristicile specificate în anexa nr. 3.

29. Prezența în lăptișorul de matcă a impurităților mecanice și proceselor de fermentație nu se admite.

30. Lăptișorul de matcă se ambalează în ambalaj de sticlă întunecată, care să nu permită pătrunderea razelor solare.

31. Depozitarea lăptișorului de matcă se va face în camere frigorifice sau frigidere, la temperatura nu mai joasă de minus 6°C și nu mai ridicată de 10°C.

32. Termenul de valabilitate a lăptișorului de matcă se stabilește de către producător, pe răspunderea acestuia sau în colaborare cu instituții de cercetare, după testări prealabile, dar nu mai mult de 6 luni.

Secțiunea 4

Cerințe specifice pentru polen

- 33. Polenul trebuie să întrunească caracteristicile specificate în anexa nr. 4.
- 34. Prezența impurităților mecanice în polen nu se admite.
- 35. Polenul se ambalează în recipiente curate, mecanic rezistente, lipsite de mirosuri străine și care se închid ermetic.
- 36. Depozitarea polenului se va face în încăperi curate, la temperaturi cuprinse între 0°C și 15°C, și umiditatea relativă a aerului de până la 75%.
- 37. Termenul de valabilitate a polenului se stabilește de către producător, pe răspunderea acestuia sau în colaborare cu instituții de cercetare, după testări prealabile, dar nu mai mult de 24 luni din data colectării.

V. Ambalarea și etichetarea produselor apicole (ceara de albine, propolis, lăptișor de matcă, polen) destinate consumului uman

38. Ambalarea produselor apicole (ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul) se va efectua respectând condițiile specifice a prezentelor cerințe, a cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 308/2011 și a Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 278/2013.

39. Produsele apicole (ceara de albine, propolis, lăptișor de matcă, polen) destinate consumului uman pentru comercializare se etichetează în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

40. Informația despre produsele apicole destinate consumului uman în ambalaje sau recipiente cu o greutate netă egală sau mai mare de 10 kg se include în documentele de însoțire.

VI. Comercializarea produselor apicole (ceara de albine, propolis, lăptișor de matcă, polen) destinate consumului uman

41. Comercializarea produselor apicole (ceara de albine, propolisul, lăptișorul de matcă și polenul) se va efectua în spații care să respecte condițiile specifice de depozitate și sunt autorizate sanitar-veterinar în conformitate cu art. 18 și 18¹ ale Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

42. Produsele apicole (ceara de albine, propolis, lăptișor de matcă, polen) destinate consumului uman, inclusiv din import, pot fi plasate pe piață doar dacă sunt conforme prezentelor Cerințe.

43. Produsele apicole (ceara de albine, propolis, lăptișor de matcă, polen) destinate consumului uman plasate pe piață trebuie să fie însoțite de certificat sanitar-veterinar, în conformitate cu art. 24 al Legii nr. 221/2007 privind activitatea

sanitar-veterinară, eliberat de către autoritatea sanitar-veterinară competentă, care atestă conformitatea acesteia cu prevederile stabilite în prezentele Cerințe.

Anexa nr. 1
la Cerințe de calitate pentru
produsele apicole, inclusiv
ceara de albine, propolisul,
lăptișorul de matcă și polenul,
destinate consumului uman

Indicatorii organoleptici și condițiile fizico-chimice de admisibilitate pentru ceara de albine

Indicatori	Caracteristici pentru ceara de albine	
	obținută la stupină	obținută pe cale industrială
Proveniență		
Culoare	alb, galben-deschis, galben, galben-închis, sur	nu mai întunecat de maro-deschis
Miros	natural de ceară	specific
Structura în secțiune	omogenă, mărunț-granulată	omogenă, mărunț-granulată
Conținutul de apă, %, max.	0,5	1,5
Conținutul de impurități mecanice, %, max.	0,3	0,3
Adâncimea pătrunderii acului la 20 ⁰ C, mm: - determinarea cu penetrometrul	până la 6,5	6,6-9,0
Existența impurităților de falsificare	nu se admite	nu se admite
Densitatea la 20 ⁰ C a apei, g/cm ³	0,95-0,97	0,95-0,97
Indicele de refracție la 75 ⁰ C	1,441-1,443	1,441-1,444
Punctul de topire, ⁰ C	63,0-66,0	63,0-69,0
Indicele de aciditate	16,0-20,0	17,0-21,0
Indicele de saponificare	85,0-101,0	85,0-101,0
Indicele de eter	67,0-84,0	71,0-83,0
Indicele de iod, g de iod în 100 g de ceară de albine	7,0-15,0	9,0-20,0
Raportul indicelui de eter către indicele de aciditate	3,5-4,7	3,3-4,5
Conținutul de metale grele: Arsen Plumb Mercur	Nu mai mult de 3 mg/kg Nu mai mult de 2 mg/kg Nu mai mult de 1 mg/kg	
Aditivi alimentari autorizați E901	Numai ca agent de glazurare	

Cerințele microbiologice pentru ceara de albine

Indicatori	Cerințe
Mucegaiuri	Absent
Microfloră patogenă	Absent

Anexa nr. 2
la Cerințe de calitate pentru
produsele apicole, inclusiv
ceara de albine, propolisul,
lăptișorul de matcă și polenul,
destinate consumului uman

Indicatorii organoleptici și condițiile fizico-chimice de admisibilitate pentru propolis

Indicatori	Caracteristici și norme
Aspect exterior	Masă solidă (bulgărași, fărămituri sau brichetată), omogenă sau eterogenă, preferabil în particule necomprimate
Culoarea	Culoare omogenă sau cu aspect marmorat în secțiune cu nuanțe de la verzuie-cenușie la brună-cafenie
Consistența la temperatura mediului ambiant	Maleabil, vâscos, vâscos-lipicios sau solid în funcție de originea sa botanică și geografică, la temperatura de la 20 ⁰ C până la 40 ⁰ C, solid, sticlos, casant la temperatura mai mică de 20 ⁰ C
Mirosul	Plăcut aromat, caracteristic de rășini naturale, balsamic în funcție de originea sa botanică și geografică
Gustul	Variat, de la moale și balsamic până la puternic și picant, deseori iute, uneori amărui, ușor astringent, diferit în funcție de originea sa botanică și geografică
Punct de topire, ⁰ C	75-80
Conținutul de ceară, % max.	25
Conținutul de flavonoide și de alte substanțe fenole, %, min.	25
Indicele de iod, %, min.	35
Conținutul de impurități mecanice, %, max.	20
Indicele de oxidare, s., max.	22
Cenușă, %, max.	1,0
Apă, %, max.	6,5
Elemente toxice: plumb (Pb), mg/kg	8
Cantitatea de substanțe oxidate în 1 cm ³ soluție de acid pe 1 mg de propolis, min.	0,6

Cerințele microbiologice pentru propolis

Indicatori	Cerințe
------------	---------

Mucegaiuri	Absent
Microfloră patogenă	Absent

Anexa nr. 3
la Cerințe de calitate pentru
produsele apicole, inclusiv
ceara de albine, propolisul,
lăptișorul de matcă și polenul,
destinate consumului uman

Indicatorii organoleptici și condițiile fizico-chimice de admisibilitate pentru lăptișorul de matcă

Indicatori	Caracteristici și norme	
Aspect exterior și consistență	Masă omogenă, netransparentă, cremoasă	
Culoarea	Albă cu nuanțe galbene sau cafeniu-deschis	
Mirosul	Plăcut aromat, cu nuanțe de miere, ușor picant, astringent	
Conținutul de substanță uscată, %	30,0-35,0	
Conținutul de umiditate, %	62,0-68,5	
Conținutul de ceară, %	2,0	
Conținutul de impurități mecanice	Nu se admite	
Indicele de oxidare, s., max.	10,0	
Fluorescență	Albastru-deschis	
Concentrația ionilor de hidrogen (pH) în soluția apoasă a lăptișorului de matcă cu concentrație de 1%	3,5-4,5	
Conținutul de acid 10-hidroxi-2-decenoic, %	1,4	
Conținutul de proteină, %	11-18	
Conținutul total de zaharuri, %	7-18	
Conținutul de fructoză, %	2-9	
Conținutul de glucoză, %	2-9	
	Tipul 1	Tipul 2
Zaharoza, %	<3	Nu se aplică
Erloza, %	<0,5	Nu se aplică
Maltoza	<1,5	Nu se aplică
Maltotrioza	<0,5	Nu se aplică
Aciditatea admisibilă [(1mol/l NaOH) ml/100g]	30,0-53,0	
Lipide total, %	2-8	
Activitatea antimicrobiană (bacteriostaticitate contra stafilococului – st 209), mg/cm ³ , max.	14	
Contaminarea cu microbi nepatogeni, mii/g, max.	1,5	
Raportul izotopic C12/C13, (δ‰)	-29 până la -20	-29 până la -14
Activitate biologică, mg, min.	180	

Cerințele igienice pentru lăptișorul de matcă

Indicatori	Cerințe	Metode de analiză
Numărul de colonii (cfu/g) max.	500	SM EN ISO 4833-1
Bacterii patogene: Enterobacteriaceae (cfu/g) Salmonella (cfu/g)	lipsesc în 10 g lipsesc în 25 g	SM EN ISO 21528-2 SM EN ISO 6579

Anexa nr. 4
la Cerințe de calitate pentru
produsele apicole, inclusiv
ceara de albine, propolisul,
lăptișorul de matcă și polenul,
destinate consumului uman

Indicatorii organoleptici și condițiile fizico-chimice de admisibilitate pentru polen

Indicatori	Caracteristici și norme
Aspect exterior	Masă granulară, ușor friabilă
Consistență	Dură, la presarea cu degetul nu se strivește, la presarea cu un obiect dur se presează sau parțial se zdrobește
Dimensiunea granulelor, mm	1,0-4,0. Se admite prezența granulelor zdrobite în volum de max. 1,5% din masa probei
Culoarea	De la galbenă până la violetă sau neagră
Mirosul	Specific de miere și flori, caracteristic pentru polen
Gustul	Plăcut, dulceag, poate avea nuanțe de amarui sau acrișor
Conținutul de impurități mecanice, %, max.	0,1
Conținutul de apă, %	8,0-10,0
Indicele de oxidare, s., max.	23,0
Concentrația ionilor de hidrogen (pH) în soluția apoasă a polenului cu concentrație de 2%, min.	4,3-5,3
Conținutul de proteină brută, %, min.	21,0
Conținutul de cenușă brută, %, max.	4,0
Conținutul de flavonoide, %, min.	2,5
Conținutul de impurități minerale, %, max.	0,6
Elemente toxice	
Plumb (Pb)	<20 mg/kg
Cadmium (Cd)	<1 mg/kg
Impurități toxice	Nu se admit