



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2024

Chișinău

**privind modificarea hotărârii de Guvern nr. 204/2009 cu privire la
aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie”**

În temeiul art.8 alin. (8) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare.

Prezentul proiect:

- transpune Anexa I, compartimentul D „Zaharuri” și Anexa II, ultima teză din Directiva 2000/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 iunie 2000 privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman, **CELEX: 32000L0036**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 197 din 03 august 2000, așa cum a fost ultima oară modificată prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013;

- transpune parțial CODEX STAN 87-1981 Standard pentru ciocolată și produse din ciocolată (adoptat în 1981, revizuit în 2003 și amendat în 2016, 2022);

- transpune parțial CODEX STAN 105-1981 Standard pentru cacao praf și amestecuri uscate de cacao și zaharuri (adoptat în 1981, revizuit în 2001 și amendat în 2010, 2013, 2016, 2022).

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Hotărârea Guvernului nr.204/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.57-58, art.254), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1. În hotărâre

- 1) În denumire și tot textul hotărârii, titlul Reglementării tehnice precum și în parafele anexelor nr.1 și nr.2, cuvintele „*Reglementare tehnică*”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „*Cerințe de calitate pentru*” la forma gramaticală corespunzătoare;

2) clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art. 7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE.”;

3) pct. 2 se abrogă;

4) la pct. 4, textul „și Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale” se exclude.

2. În anexă:

1) pct.1 va avea următorul cuprins:

„Prezentele Cerințe:

- transpun Directiva 2000/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 23 iunie 2000 privind produsele din cacao și din ciocolată destinate consumului uman, **CELEX: 32000L0036**, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 197 din 03 august 2000, așa cum a fost ultima oară modificată prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013;

- transpun parțial CODEX STAN 87-1981 Standard pentru ciocolată și produse din ciocolată (adoptat în 1981, revizuit în 2003 și amendat în 2016, 2022);

- transpun parțial CODEX STAN 105-1981 Standard pentru cacao praf și amestecuri uscate de cacao și zaharuri (adoptat în 1981, revizuit în 2001 și amendat în 2010, 2013, 2016, 2022).”

2) pct.2 va avea următorul cuprins:

„2. Cerințele de calitate pentru „Produse de cofetărie” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele de cofetărie, specificate conform pozițiilor tarifare: 1704 (cu excepția pozițiilor 1704 10; 1704 90 100 și 1704 90 550), 1805 00 000 și 1806 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172/2014, cu modificările ulterioare, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.”;

3) la pct.4:

a) sbp. 21) – se abrogă;

b) se completează cu sbp. 26) – 29) cu următorul cuprins:

„26) ciocolată dulce – produsul ce conține minimum 30% total substanță uscată de cacao, dintre care minimum 18% unt de cacao și minimum 12% substanță uscată de cacao fără grăsimi.

27) ciocolată para mesa – produsul ce conține minimum 20% total substanță uscată de cacao, dintre care minimum 11% unt de cacao și minimum 9% substanță uscată de cacao fără grăsimi.

28) ciocolată semi-amară para mesa – produsul ce conține minimum 30% substanță uscată de cacao total, ce include minimum 15% unt de cacao și minimum 14% substanță uscată de cacao fără grăsimi.

29) ciocolată amară para mesa – produsul ce conține minimum 40% substanță uscată de cacao total, ce include minimum 22% unt de cacao și minimum 18% substanță uscată de cacao fără grăsimi.”;

4) denumirea Capitolului III va avea următorul cuprins: „III. Cerințe speciale”;

5) pct.5 va avea următorul cuprins:

„5. Produsele de cofetărie trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate de către producător.”;

6) pct.6 va avea următorul cuprins:

„6. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, trebuie să corespundă reglementărilor aplicabile din domeniul alimentar. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, se confirmă prin certificatul de calitate.”;

7) pct.7 va avea următorul cuprins:

„7. 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.”;

8) pct.8 va avea următorul cuprins:

„8. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător/importator, la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), sau în cazul producătorilor de cantități mici, prin aplicarea bunelor practici de igienă.”;

9) la pct.11 după sbp.3) textul „3), 4), 5), 6), 8), 9)” se substituie cu textul „1)-6), 8), 9), 23) și 24)”;

10) la pct.14, enunțul „La producerea înghețatei și a produselor similare înghețatei se admite utilizarea uleiului de nucă de cocos.” se substituie cu enunțul „Se admite utilizarea uleiului de nucă de cocos în scopul producerii ciocolatei utilizată la fabricarea înghețatei și a altor produse similare.”;

11) la pct.15 sbp.3), textul „3), 4), 5), 8) și 9)” se substituie cu textul „1)-5), 8) și 9)”;

12) pct. 17 va avea următorul cuprins:

„17. Nivelurile maxime ale contaminanților din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.520/2010.”;

13) se completează cu pct.17¹-17⁴ cu următorul conținut:

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

17². Conținutul maximal admisibil de acizi grași trans în produsele de cofetărie destinate consumatorului final, nu trebuie să depășească 2g la 100g de grăsime, și să corespundă prevederilor capitolului V¹ din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare aprobat prin HG nr. 899/2017.

17³. Aromele utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aromele și anumite ingrediente destinate utilizării în și pe produse alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1245/2018.

17⁴. Zaharurile menționate în prezentele Cerințe, nu sunt limitate doar la cele ce cad sub incidența Hotărârii de Guvern nr.774/2007.”

14) la pct.20, cuvintele „autorizate sanitar” se substituie cu textul „autorizate sanitar-veterinar”;

15) la pct.21:

a) sbp.7) se abrogă;

b) sbp.8) va avea următorul cuprins:

„8) pentru ciocolată – temperatura – $(18\pm 3)^{\circ}\text{C}$, umiditatea relativă a aerului – maxim 75%”.

16) pct.23 va avea următorul cuprins:

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

17) pct.24 va avea următorul cuprins:

„24. Produsele de cofetărie trebuie comercializate în condiții care asigură inofensivitatea și păstrarea caracteristicilor organoleptice și care exclud probabilitatea deteriorării și absorbția mirosurilor străine.”;

18) Capitolul IV. Evaluarea conformității, se abrogă;

19) Se completează cu pct.32 și pct.33 cu următorul cuprins:

„32. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, atât de producția autohtonă, cât și de import, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

33. La introducerea pe piață, produsele de cofetărie trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile art.13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Verificarea indicilor de calitate, determinarea formelor de prezentare, etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot. Verificarea indicilor fizico-chimici se efectuează de laboratoare acreditate/atestare în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de producător/importator.”;

20) Anexa nr.1:

a) Tabelul nr.7 inclusiv NOTA, se abrogă;

b) se completează cu tabelul nr.8 și nr.9 cu următorul cuprins:

„8. Pentru ciocolată

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior	Suprafața exterioară cu uniformă/desen sau fără, strălucitoare. Se admite o suprafață mată și/sau neuniformă, dură – în ciocolata cu adaos de produse procesate din lapte, nuci zdrobite, arahide, alune, fructe confiate, stafide etc., în ciocolata turnată în forme speciale cu o suprafață aspră, în ciocolata poroasă.

	Este permisă îngroșarea suprafeței – pentru ciocolata cu adaos de componente întregi și/sau zdrobite, care conțin grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao; pentru ciocolata cu umplutură care conține grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao. Se admite albirea ciocolatei destinate prelucrării industriale. Este permisă o ușoară conglomerare pentru pudra de ciocolată. Nu este permisă mai mult de 5 % de sfărâmături, a căror dimensiune nu depășește 1/3 din suprafața totală a produsului, rupturile cu dimensiuni mai mici nu trebuie să depășească 3% din greutatea ciocolatei. Se admit rupturi: pentru ciocolată – maximum 2,0 %; pentru ciocolata cu umplutură – maximum 4,0 %. Se admit defecțiuni minore care nu afectează aspectul exterior al produsului: sfărâmături, bule, zgârieturi, bucăți rupte, pătrunderea fazei lichide a umpluturii la suprafață. Nu este permisă infestarea cu dăunători.
Gust și miros	Caracteristice produsului respectiv și condiționate de ingredientele menționate în documentul normativ pentru produsul respectiv, fără gust și miros străin.
Formă	Diversă, fără deformații, cu excepția greutateii și a ciocolatei praf.
Consistență	Pentru ciocolata fără umplutură și ciocolata fără adaos – tare; Pentru ciocolata cu umplutură și ciocolata cu adaos – în conformitate cu rețeta și/sau alte documente normative pentru produsul respectiv; Pentru ciocolata praf – liberă, nisipoasă.
Textura	Pentru ciocolata fără umplutură și ciocolata fără adaos, ciocolata praf – omogenă; Pentru ciocolata cu umplutură și ciocolata cu adaos – în conformitate cu rețeta și/sau alte documente normative pentru produsul respectiv; Pentru ciocolata poroasă – aerată.

9. Pentru praf de cacao și amestecuri uscate de cacao și zahăr

Indicatorii	Caracteristici
Aspect exterior	Praf de culoare de la maro deschis până la maro închis. Culoarea gri nu este permisă.
Gust și miros	Caracteristic prafului de cacao, fără gust și miros străin.

21) Anexa nr.2:

a) Tabelul nr.1, se completează cu următoarele poziții:

Denumirea corpului, straturilor și umpluturii bomboanelor	Denumirea indicatorilor și valorile admisibile			
	Fracția masică a umidității, %, maximum	Fracția masică a zahărului total (exprimat în zaharoză), %, maximum	Fracția masică a grăsimii, %, minimum	Fracția masică a substanțelor reducătoare, %, maximum
De lapte, inclusiv caramel moale	16,0	-	-	14,0
Griliaj (dure)	10,0	-	-	-
Griliaj (moi)	15,0	-	-	-
Praline	4,0	-	-	-
Tip praline	4,0	-	-	-

b) Tabelul nr.3, la indicatorul „Fracția masică a umidității, % maximum” pentru iris semi-solide-tirajat, valoarea se modifică din „6,0” în „10,0”;

c) Tabelul nr.4 inclusiv NOTA, se abrogă;

d) Tabelul nr.7, rândul 2 va avea următorul cuprins:

Fracția masică a umidității, %, maximum:	25
--	----

e) Se completează cu tabelul nr. 8 și nr.9 cu următorul cuprins:

„8. Pentru ciocolată

Denumirea	Conținutul	Conținutul	Conținutul		Conținutul	Conținutul	Conținutul
-----------	------------	------------	------------	--	------------	------------	------------

produselor	de unt de cacao, %	de substanțe solide de cacao fără grăsimi, %	total de substanțe solide de cacao, %	Conținutul de grăsimi din lapte, %	total de substanțe solide din lapte, %	de făină sau amidon (grâu, porumb, orez etc.), %	de alune, %
Ciocolată	≥18	≥14	≥35	-	-	-	-
Ciocolată a la taza	≥18	≥14	≥35	-	-	<8	-
Ciocolată dulce	≥18	≥12	≥30	-	-	-	-
Ciocolată obișnuită a la taza	≥18	≥12	≥30	-	-	<18	-
Cuvertură de ciocolată	≥31	≥2,5	≥35	-	-	-	-
Ciocolată cu lapte	-	≥2,5	≥25	≥3,5	≥14	-	-
Ciocolată cu lapte cu conținut ridicat de lapte	-	≥2,5	≥20	≥5	≥20	-	-
Cuvertură de ciocolată cu lapte	-	≥2,5	≥25	≥3,5	≥14	-	-
Ciocolată albă	≥20	-	-	≥3,5	≥14	-	-
Ciocolată Gianduja	-	≥8	≥32	-	-	-	≥20 și ≤40
Ciocolată Gianduja cu lapte	-	-	-	-	≥10	-	≥15 și ≤40
Ciocolată para mesa	≥11	≥9	≥20	-	-	-	-
Ciocolată semi-amară para mesa	≥15	≥14	≥30	-	-	-	-
Ciocolată amară para mesa	≥22	≥18	≥40	-	-	-	-
Ciocolată granule/fulgi	≥12	≥14	≥32	-	-	-	-
Ciocolată granule/fulgi cu lapte	-	-	≥20	-	≥12	-	-

9. Pentru praf de cacao și amestecuri uscate de cacao și zahăr

Praf de cacao	Conținutul de umiditate – nu mai mult de 7% m/m.	
	Conținutul de unt de cacao (conținut minim de praf de cacao pe bază de substanță uscată)	
	≥20% m/m	<20% m/m
	Praf de cacao	Praf de cacao cu conținut redus de grăsimi sau praf de cacao fără grăsimi

Conținutul de praf de cacao în amestecuri uscate	≥25% m/m	Cacao îndulcită, <u>sau</u> Praf de cacao îndulcită, <u>sau</u> Ciocolată de băut	Cacao îndulcită, cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi <u>sau</u> Praf de cacao îndulcită, cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi <u>sau</u> Ciocolată de băut cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi
	<25 % dar ≥20% m/m	Amestec de cacao îndulcit, <u>sau</u> Amestec îndulcit cu cacao	Amestec de cacao îndulcit, cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi <u>sau</u> Amestec îndulcit cu cacao, cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi
	<20% m/m	Amestec îndulcit cu aromă de cacao	Amestec îndulcit cu aromă de cacao, cu conținut redus de grăsimi sau fără grăsimi

22) Anexa nr.3 „Declarație de conformitate” se abrogă.

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

Prim-ministru

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,
Ministrul agriculturii
și industriei alimentare

Vladimir BOLEA