



## GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÂRE** nr. \_\_\_\_\_  
din \_\_\_\_\_ 2024

**Chișinău**

### **cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern**

*(fructele și legumele congelate rapid/uscate (deshidratate), ciupercile, măslinile de masă, oțeturile, făinurile și grăsimile tartinabile)*

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, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

**1. Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărița de cereale” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.23-26, art.107), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**

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

1.2. în hotărâre:

1.2.1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.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.”;

1.2.2. punctul 2 se abrogă;

1.2.3. la punctul 3, cuvintele „și Ministerul Sănătății” se exclude;

1.3. în anexă:

1.3.1. la punctul 1, cuvântul „esențiale” se substituie cu cuvântul „speciale”;

1.3.2. punctul 4 va avea următorul cuprins:

„4. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare: 1101 00, 1102 și 1103, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014.”;

1.3.3. punctul 5 se abrogă;

1.3.4. denumirea capitolului III va avea următorul cuprins:

**„III. Cerințe speciale”;**

1.3.5. punctele 8 – 10 vor 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. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13<sup>1</sup> alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

10. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

Materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice „Grâul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul alimentar, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.202/2009.”;

1.3.6. la punctul 12, cuvintele „normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de Ministerul Sănătății”;

1.3.7. punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Conținutul de contaminanți în produsele cerealiere nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.”;

1.3.8. se completează cu punctele 15<sup>1</sup>-15<sup>3</sup> cu următorul cuprins:

„15<sup>1</sup>. Reziduurile de pesticide în produsele cerealiere trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023.

15<sup>2</sup>. Indicatorii microbiologici ai produselor cerealiere trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009.

15<sup>3</sup>. Conținutul de radionuclizi în produsele cerealiere nu trebuie să depășească normele stabilite în „Normele Fundamentale de Radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000).”;

1.3.9. punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Produsele cerealiere trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013.”;

1.3.10. la punctul 18, cuvintele „cu amănuntul a” se exclude.

1.3.11. la punctul 20, textul „Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și se indică pe eticheta produsului” se substituie cu textul „cerințele stabilite la articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor”;

1.3.12. punctele 21 și 22 vor avea următorul cuprins:

„21. La introducerea pe piață, produsele cerealiere trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

Verificarea indicatorilor de calitate, determinarea formelor de prezentare, etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot.

Verificare indicilor fizico-chimici se efectuează de laboratoare acreditate/atestare în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de către producător/importator.

22. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

1.3.13. punctele 23 și 24 se abrogă;

**2. Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr.215-217, art.1340), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**

2.1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Ciuperci. Produse din ciuperci»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru ciuperci și produse din ciuperci”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezentă Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

2.2. în hotărâre:

2.2.1. 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:”;

2.2.2. punctul 2 va avea următorul cuprins:

„2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.”;

2.3. în anexă:

2.3.1. la clauza de armonizare:

2.3.1.1. textul „Regulamentului (CE) 1831/2003 din 26 octombrie 2003 de stabilire a standardului de comercializare pentru ciupercile de cultură din genul *Agaricus*, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 325, 28/10/2004 P.0023 – 0029),” se exclude;

2.3.1.2. textul „Standardului Comisiei Codex Alimentarius privind ciupercile conservate (CODEX STAN 55-1981)” se substituie cu textul „Anexei pentru anumite tipuri de ciuperci din CODEX STAN 297-2009”;

2.3.2. denumirea Capitolului I. va avea următorul cuprins:

**„I. Domeniul de aplicare.**

**Definiții și caracteristici ale produselor”;**

2.3.3. punctul 5 va avea următorul cuprins:

„5. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0709 51 000 – 0709 56 000, 0709 59 000, 0710 80 610, 0710 80 690, 0711 51 000, 0711 59 000, 0712 31 000 – 0712 34 000, 0712 39 000, 2001 90 500 și 2003.”;

2.3.4. punctul 13 se completează cu enunțul „Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor din ciuperci se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

2.3.5. la punctul 18, textul „Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare” se substituie cu textul „Legea nr.306/2008 privind siguranța alimentelor”;

2.3.6. Punctul 21 va avea următorul cuprins:

„21. Produsele trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013.”;

2.3.7. capitolul V se abrogă;

2.3.8. se completează cu punctele 37 – 40 cu următorul cuprins:

„37. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

38. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13<sup>1</sup> 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 către producător/importator.

39. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13<sup>1</sup> alineatul (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

40. 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.”;

2.3.9. anexa nr.7 se abrogă.

**3. Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Fructe și legume uscate (deshidratate)” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 11-12 art. 65), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**

3.1. 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;

3.2. în hotărâre:

3.2.1. 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:”

3.3. în anexă:

3.3.1. se completează cu punctul 2<sup>1</sup>, cu următorul cuprins:

„2<sup>1</sup>. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0712, 0714, 0803 10 900, 0804 20 900, 0805, 0806 20, 0809 90 900, 0813, 0904 21, 2004.”

3.3.2. punctul 3 va avea următorul cuprins:

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

1) *fructe* - toate fructele, pomușoarele și strugurii, apreciate ca fiind comestibile și potrivite pentru uscare sau deshidratare;

2) *legume* - părțile comestibile ale plantelor care se referă la culturi de zarzavat, inclusiv legume solanacee, la varză de diferite feluri, tuberculifere, rădăcinoase, bulboase, cucurbitacee, păstăioase, boboase, verdețuri și porumb zaharat;

3) *fructe și legume uscate* - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale, ori prin combinarea lor pentru eliminarea unei părți mai mari din conținutul lor de apă;

Fructele uscate predestinate consumului alimentar direct, cum sânt merele, caisele, perele, piersicile, nectarinele, prunele, smochinele, curmalele, strugurii, pot fi parțial rehidratate și/sau tratate altfel, în următoarele scopuri:

a) pentru îmbunătățirea sau păstrarea aspectului lor exterior prin aplicarea ingredientelor și/sau aditivilor alimentari, cu condiția păstrării proprietăților de fructe uscate,

b) pentru o mai bună păstrare și conservare a lor, cu aplicarea agenților de conservare sau prin tratamentul termic suplimentar, și anume:

4) *fructe uscate conservate* - fructele uscate, pregătite în mod corespunzător, ambalate în recipiente ce pot fi închise ermetic și sterilizate prin metodă tradițională;

5) *fructe uscate pasteurizate* - fructele uscate pregătite în mod corespunzător, împachetate în ambalaj polimeric sau combinat, închise ermetic și pasteurizate prin metodă tradițională,

6) *legume cu umiditatea intermediară (semiuscate)* - aliment prezentat în formă de bucăți de legume de anumite forme și mărimi, obținut prin uscarea legumelor până la nivelul ridicat de umiditate, conservat prin procedee chimice și/sau fizice și/sau predestinat păstrării în condiții speciale, în scopul asigurării stabilității microbiene;

7) *fructe și legume deshidratate (inclusiv liofilizate)* - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin proceduri artificiale și, în unele cazuri, în combinație cu uscare solară, până la umiditate scăzută, pentru a împiedica alterarea microbiană la distribuirea lor pe căile de comerț obișnuite, supuse sau nesupuse unor tratamente tehnologice înainte și/sau după deshidratare, inclusiv:

8) *chipsuri de fructe* – aliment predestinat consumului direct, în calitate de gustare seacă, pregătit din fructe tăiate în felii subțiri deshidratate până la consistență crocantă; poate fi îndulcit cu sau fără adaosuri de alte ingrediente și aditivi alimentari; nu se referă la fructele sau legumele prăjite,

9) *fructe uscate aromatizate* - fructe uscate sau deshidratate, destinate consumului ca atare, cu excepția fructelor deshidratate prin sublimare, care în procesul pregătirii au fost aseasonate cu arome și/sau substanțe naturale, și/ sau concentrate naturale, inclusiv cele care posedă efect colorant;

10) *fructe și legume uscate îndulcite (fructe și legume semicandizate, fructe și legume deshidratate moi)* – aliment destinat consumului ca atare și obținute cu aplicarea procedurii de uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri și/sau poliooli în procesul prealabil de deshidratare osmotică a fructelor sau legumelor proaspete sau congelate rapid, cu scopul de a mări conținutul de substanțe solubile uscate;

11) *garnitură de fructe sau legume uscate (deshidratate)* – aliment preparat prin amestecarea fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) în proporții stabilite cu sau fără adaos de alimente suplimentare și aditivi alimentari corespunzător destinației. Faptul că garniturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atâta timp cât amestecurile păstrează proprietățile esențiale ale fructelor sau legumelor uscate (deshidratate);

12) *deserturi din fructe uscate* - alimente preparate din pulpa fructelor sau fructe amestecate cu ingrediente compatibile înainte sau după uscare, mărunțite și presate în formă definită, care pot fi acoperite cu un strat subțire comestibil;

deserturile pot fi supuse tratamentului termic suplimentar pentru garantarea stabilității microbiene a produsului. Faptul că deserturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atâta timp cât produsul păstrează proprietățile esențiale ale fructelor uscate; anumite legume uscate pot fi incluse în deserturi de fructe;

13) *fructe și legume uscate (deshidratate) naturale* – produs care prezintă o singură varietate de fructe sau legume uscate (deshidratate), dacă acestea nu conțin adaos de zaharuri, îndulcitori, umectanți și alte substanțe ce măresc conținutul de substanțe uscate solubile ale materiei prime; conservanți, substanțe aromatice; produs care nu a fost înălbit și în prelucrarea tehnologică nu s-au utilizat emulgatori;

14) *produs prelucrat* – produs care a fost supus unuia dintre tratamente înainte de uscare (deshidratare);

15) *produs înălbit* – produs înălbit cu ajutorul compușilor chimici (dioxid de sulf) până, în timpul sau după uscare;

16) *fructe rehidratate* – fructe uscate a căror umiditate a fost majorată cu ajutorul apei fierbinți sau a aburilor;

17) *fructe sau legume suficient de uscate* - fructe sau legume uscate în condiții naturale sau artificiale până la un așa conținut de umiditate care asigură menținerea calității fără schimbări pe o perioadă suficientă de depozitare;

18) *fructe sau legume suficient de coapte* – fructe sau legume care au atins o fază de dezvoltare ce întrunește toate însușirile caracteristice speciei și soiului și sunt apte pentru consumul imediat;

19) *fructe sau legume uscate (deshidratate) curate* – fructe sau legume practic lipsite de oarecare impurități vizibile aderente sau de alte corpuri străine;

20) *deteorări sau contaminări de insecte* - defecte vizibile cauzate de insecte și de paraziți sau prezența insectelor moarte, a reziduurilor sau excrementelor acestora;

21) *contaminări de insecte* – vătămători vii - prezența insectelor - vătămători (insecte, acarieni etc.) vii, oricare ar fi stadiul lor de dezvoltare (insectă mătură, pupă, larvă, ovul etc.);

22) *defecte de fermentație* - deteorări cauzate de agenți de fermentare, enzime sau bacterii care au provocat degradarea notabilă a aspectului, mirosului și/sau aromei caracteristice produsului;

23) *mucegăire* – prezența filamentelor de mușci vizibil cu ochiul liber în interiorul sau pe suprafața fructului;

24) *putregăire* - descompunere semnificativă din cauza acțiunii microorganismelor sau altor procese biologice, însoțită, de obicei, de diminuarea fermității structurale-texturale a țesuturilor (înmuiere ) și/sau de schimbări de culoare (înnegrire);

25) *miros și/sau gust străin* - orice miros sau gust care nu este caracteristic produsului respectiv;

26) *fructe carbonizate (arse)* - fructe improprie consumului în urma acțiunii temperaturilor excesive în timpul uscării.”

3.3.3. Capitolul III se abrogă;

3.3.4. Denumirea Capitolului IV va avea următorul cuprins:

**„IV. CERINȚE SPECIFICE”;**

3.3.5. Punctele 5-7, vor avea următorul cuprins:

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

6. Calitatea și siguranța produselor 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 conformitate cu prevederile art. 3, 7 și 8 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

7. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcare și de etichetare se efectuează de producător, prin 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 art. 13<sup>1</sup> alin. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”

3.3.6. Punctul 8 se abrogă;

3.3.7. Punctul 9 va avea următorul cuprins:

„9. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora vor corespunde produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a acestora, să asigure monitorizarea și supravegherea pe tot lanțul procesului tehnologic.”

3.3.8. Punctul 10 se abrogă;

3.3.9. Punctele 11 și 12 vor avea următorul cuprins:

„11. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care nu posedă efecte toxice și să corespundă cerințelor de igienă stabilite în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

12. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexa la Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.”;

3.3.10. Punctele 13-16 se abrogă;

3.3.11. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Producătorii produselor nominalizate trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materii prime, echipelor de producție, loturilor și tipurilor de produse și, după caz, să ofere dovezi

documentare ale respectării cerințelor de calitate și siguranță alimentare prescrise de prezentele Cerințe.”;

3.3.12. Punctul 18 se abrogă;

3.3.13. La punctul 19, cuvintele „adoptate în mod stabilit” se substituie cu cuvintele „aprobate de către producător”;

3.3.14. Punctul 20 va avea următorul cuprins:

„20. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.”;

3.3.15. Punctul 51 va avea următorul cuprins:

„51. Nivelurile maxime ale contaminanților din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.”;

3.3.16. Punctele 52 și 53 se abrogă;

3.3.17. Punctul 55 va avea următorul cuprins:

„55. Ambalajele, materialele de ambalare 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, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014 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.”;

3.3.18. Punctul 56 se abrogă;

3.3.19. Punctele 57-59 vor avea următorul cuprins:

„57. 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 acestui proces păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și a altor surse potențiale de degradare și contaminare.

58. Depozitarea produselor finite se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 0°C până la 25°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%.

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

3.3.20. Punctul 60 se abrogă;

3.3.21. La punctul 61, cuvintele „informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare” se substituie cu textul „prevederile conform Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

3.3.22. Punctul 65 va avea următorul cuprins:

„65. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13<sup>1</sup> 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 către producător/importator.”;

3.3.23. Punctul 66 se abrogă;

3.3.24. Capitolele V și VI se abrogă;

3.3.25. Anexa nr.5 se abrogă.

**4. Hotărârea Guvernului nr. 180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măslina de masă” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 37-38 art. 241), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**

4.1. 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 „prezentă Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare.;

4.2. în hotărâre:

4.2.1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art. 8 și 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:”;

4.2.2. punctele 2 și 3 se abrogă;

4.3. în anexă:

4.3.1. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Cerințele de calitate pentru „Măslina de masă” creează cadrul necesar aplicării Standardului Comisiei Codex Alimentarius: Standard pentru Măslina de masă CODEX-STAN 66-1981 (Adoptat în 1981. Revizuit în 1987, 2013. Amendat în: 2022, 2023).”;

4.3.2. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Prezentele Cerințe de calitate pentru Măslina de masă, stabilesc cerințe minime de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructul cultivat din pomul de măsline (*Olea europaea* L.), care a fost tratat sau procesat corespunzător și care este oferit pentru consum direct ca măslina de masă, inclusiv în scopuri de

catering sau măslina ambalată în containere vrac care sunt destinate reambalării la dimensiunea de containere. Nu se aplică produsului atunci când este indicat ca fiind destinat prelucrării ulterioare.”;

4.3.3. Punctele 3-5 vor avea următorul cuprins:

„3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0709 92, 0709 92 100, 0710 80 100, 0711 20, 2001 90 650, 2004 90 300, 2005 70 000.

4. „Măslina de masă” reprezintă denumirea produsului finit, preparat din fructele sănătoase ale soiurilor de măslina cultivată (*Olea europaea* L.) având atins un grad adecvat de dezvoltare pentru prelucrare care sunt alese pentru producerea lor de măslina al căror volum, formă, raport pulpă-sâmbure, pulpă fină, gust, fermitate și ușurință de detașare din piatră le face deosebit de potrivite pentru prelucrare și sunt prelucrate pentru a-și îndepărta amărăciunea și conservate prin fermentație naturală și/sau prin tratament termic și/sau prin alte mijloace pentru a preveni deteriorarea și pentru a asigura stabilitatea produsului într-o depozitare adecvată condiții cu sau fără adaos de conservanți și sunt ambalate cu sau fără un mediu de ambalare lichid adecvat.

5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, 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.”;

4.3.4. Punctul 6 se abrogă;

4.3.5. Punctul 7 va avea următorul cuprins:

„7. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, însoțit de încercările de laborator în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

4.3.6. Punctul 13 va avea următorul cuprins:

„13. 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.”;

4.3.7. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. 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, a dăunătorilor și a altor posibilități de degradare și contaminare.”;

4.3.8. Capitolul IV se abrogă;

4.3.9. Se completează cu punctele 23 și 24 cu următorul cuprins:

„23. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

24. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.”;

4.3.10. Anexele nr. 1-5 vor avea următorul cuprins:

„Anexa nr. 1  
La Cerințele de calitate  
pentru Măslinile de masă

### Tipuri de măslină

Măslinile de masă sunt clasificate în unul dintre următoarele tipuri, în funcție de gradul de coacere al fructelor proaspete:

1. **măslină verzi:** fructe recoltate în perioada de maturare, înainte de colorare și când au atins dimensiunea normală;

2. **măslină care se colorează:** fructele culese înainte de atingerea stadiului de maturitate completă, în procesul de schimbare a culorii;

3. **măslină negre:** fructe culese când sunt complet coapte sau puțin înainte de a ajunge la maturitatea completă.

Anexa nr. 2  
La Cerințele de calitate  
pentru Măslinile de masă

### Ingredientele de bază

**A.** Măslină așa cum sunt definite în prezentele Cerințe, cu sau fără mediu de ambalare lichid.

Alte ingrediente permise:

Se pot folosi și alte ingrediente, cum ar fi:

1. apă, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;

2. sare alimentară, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod;

3. oțet, conform prevederilor din Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”;

4. ulei de măsline, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 cu privire la Cerințele de calitate pentru Uleiurile vegetale comestibile;

5. zaharuri, conform prevederilor din Hotărârii Guvernului nr. 774/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman;

6. orice material comestibil individual sau combinat folosit ca acompaniament sau umplutură, cum ar fi, de exemplu, piment, ceapă, migdale, țelină, hamsii, capere sau paste ale acestora;

7. condimente și ierburi aromatice sau extracte naturale ale acestora.

**B.** Lichidul de conservare se obține prin dizolvarea sării alimentare în apă potabilă, cu sau fără ingrediente auxiliare admise, cu sau fără aromatizarea cu variate condimente sau plante și trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

**1. Saramura** trebuie să fie curată, fără materii străine, să aibă culoarea caracteristică aromă și miros și trebuie să fie conformă cu regulile de igienă prevăzute în Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

**2.** Măslinile fermentate păstrate într-un mediu de ambalare pot conține microorganisme utilizate pentru fermentație, în special lactice bacterii acide și drojdii.

**3.** Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii de ambalare sau sucul din pulpă după echilibrul osmotic, în funcție de tratamentul de conservare aplicat, va fi după cum urmează:

Tabelul 1. Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii

| Tipul și modul de preparare      | Conținutul minim de sare alimentară | Limita maximă a pH-ului |
|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Măslina tratată                  | 5,0 %                               | 4,3                     |
| Măslina naturală                 | 6,0 %                               | 4,3                     |
| Măslina pasteurizată și naturală | -                                   | 4,3                     |
| Măslina uscată și/sau zbârcită   | 8,0 %                               | -                       |

Anexa nr. 3  
La Cerințele de calitate  
pentru Măslinile de masă

## I. Factorii de calitate

1. Măslinile de masă trebuie să aibă culoarea, aroma, mirosul și textura normale caracteristice produsului finit.

2. Măslinile și saramura trebuie să fie lipsite de orice deteriorare microbiologică și de gust și miros străin, cauzate de fermentație anormală.

3. Măslinile de masă integrale, sâmburoase și umplute trebuie să respecte cerințele minime de calitate, în conformitate cu tabelele de la prezenta anexă.

## II. Categoriile comerciale

Clasificarea măslinelor de masă este opțională; cu toate acestea, dacă sunt clasificate, se aplică următoarele denumiri:

1. „Extra” sau „Fancy” sau „A”

Măslinile de calitate superioară dotate în maximă măsură cu caracteristicile specifice soiului și pregătirile comerciale sunt considerate ca aparținând acestei categorii. Cu toate acestea, și cu condiția acestui lucru nu afectează aspectul general favorabil sau caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct, ele pot avea foarte puțin culoare, formă, fermitate a cărnii sau defecte ale pielii.

Măslinile întregi, despicate, sâmburoase (sâmburoase) și umplute din soiurile corespunzătoare pot fi clasificate în această categorie;

2. „I”, „primul”, „Alegere” sau „Selectați” sau „B”

Această categorie acoperă măslinile de bună calitate, cu un grad adecvat de coacere și dotate cu caracteristici specifice soiului și preparatului comercial. Oferirea acestui lucru nu afectează favorabilul general aspectul sau caracteristicile organoleptice individuale ale fiecărui fruct, pot avea ușoare defecte de culoare, formă, coaja sau fermitatea cărnii măslinelor.

Toate tipurile, preparatele și stilurile de măslină de masă pot fi clasificate în această categorie, cu excepția celor tocate sau măslină sparte.

3. „II”, „al doilea” sau „Standard” sau „C”

În această categorie sunt incluse măslinile de bună calitate care, deși nu pot fi clasificate în cele două anterioare categorii, respectă condițiile generale definite pentru măslinile de masă în această secțiune.

## III. Definițiile defectelor

**1. Material străin inofensiv** - orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorite, de exemplu frunze, tulpini separate, dar fără a include substanțele a căror adăugare au fost autorizat în cerințe.

**2. Fructe cu imperfecțiuni** - măslină cu urme sau pete pe piele care depășesc 9 mm<sup>2</sup> în suprafață și care poate pătrunde sau nu până la carnea care, individuală sau în totalitate, afectează material aspectul sau calitatea alimentară a măslinelor.

| Categoria                                                                       | Extra                                                     |                                       |                                                                           | I                                                         |                                       |                                                                           | II                                                        |                                       |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Modalități de preparare/ denumirea defectului, Maxim toleranțe ca % din fructe: | (a-1) Măslina verzi tratate și (a-4) Măslina verzi coapte | (d-1) Măslina întunecată prin oxidare | (a-2) Măslina tratată care devine colorată și (a-3) Măslina negre tratate | (a-1) Măslina verzi tratate și (a-4) Măslina verzi coapte | (d-1) Măslina întunecată prin oxidare | (a-2) Măslina tratată care devine colorată și (a-3) Măslina negre tratate | (a-1) Măslina verzi tratate și (a-4) Măslina verzi coapte | (d-1) Măslina întunecată prin oxidare | (a-2) Măslina tratată care devine colorată și (a-3) Măslina negre tratate |
| Doar pentru măslina fără sâmburi sau umplute                                    |                                                           |                                       |                                                                           |                                                           |                                       |                                                                           |                                                           |                                       |                                                                           |

|                                                    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Fragmente de piatră (sâmbure) sau piatră (sâmbure) | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 2  | 1  | 1  | 2  |
| Fructe sparte                                      | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 7  | 7  | 7  |
| Umplutura defectuoasă:                             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| -ambalate manual                                   | 1  | 1  | 1  | 2  | 2  | 2  | 5  | 5  | 5  |
| -ambalate aleatoriu                                | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 7  | 7  | 7  |
| <b>Măslinae întregi fără sâmburi sau umplute</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Fructe cu imperfecțiuni                            | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 6  | 12 |
| Fructe mutilate                                    | 2  | 2  | 3  | 4  | 4  | 6  | 8  | 8  | 10 |
| Fructe șifonate                                    | 2  | 2  | 4  | 3  | 3  | 6  | 6  | 6  | 10 |
| Textură anormală                                   | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 10 | 12 |
| Culoare anormală                                   | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 10 | 12 |
| Tulpini                                            | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 6  | 6  | 6  |
| Cumulativ maxim de toleranțe pentru aceste defecte | 12 | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 22 | 22 | 22 |
| Material străin inofensiv                          | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |

Tabelul nr. 3. Limitele de defecte pentru măslinae rupte, tocate, mărunțite, feliolate și alte stiluri segmentate

| Denumirea defectului                                         | Măslinae verzi | Măslinae întunecate prin oxidare | Măslinae care își schimbă culoarea și măslinae negre |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Material străin inofensiv (unitate)                          | 2              | 2                                | 2                                                    |
| Tulpini (unitate)                                            | 4              | 6                                | 5                                                    |
| Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)                         | 25             | 25                               | 25                                                   |
| Fragmente de piatră (sâmbure) sau piatră (sâmbure) (unitate) | 1.0            | 1.0                              | 1.0                                                  |
| Măslinae moi sau excesiv de moi (%)                          | 10/5           | 10/5                             | 12/6                                                 |
| Bucăți rupte printre măslinae segmentate/feliolate (%)       | 50             | 50                               | 50                                                   |

Anexa nr. 4  
La Cerințele de calitate  
pentru Măslinae de masă

### Modalități de preparare – sortimente de produse

Măslinae sunt supuse următoarelor preparate comerciale și/sau tratamente:

**1. Măsline tratate:** măsline verzi, măsline colorate sau măsline negre care au fost supuse unui tratament alcalin:

- (a-1) Măsline verzi tratate
- (a-2) Măslinile tratate care devin colorate
- (a-3) Măsline negre tratate
- (a-4) Măsline verzi coapte

**2. Măsline naturale:** măsline verzi, măsline colorate sau măsline negre plasate direct în saramură în care suferă o fermentație completă sau parțială, conservată sau nu prin adăugarea de agenți de acidifiere:

- (b-1) Măsline verzi naturale
- (b-2) Măslinile naturale care se transformă în culoare
- (b-3) Măsline negre naturale

**3. Măsline deshidratate și/sau zbârcite:** măsline verzi, măsline colorate sau măsline negre care au suferit sau nu un tratament alcalin ușor, conservat în saramură sau parțial deshidratat în sare uscată și/sau prin încălzire sau prin orice alt proces tehnologic:

- (c-1) Măsline verzi deshidratate și/sau zbârcite
- (c-2) Măsline deshidratate și/sau zbârcite care își fac culoarea
- (c-3) Măsline negre deshidratate și/sau zbârcite

**4. Măsline întunecate prin oxidare:** măsline verzi sau măsline care își colorează culoarea conservate în saramură, fermentate sau nu și întunecat prin oxidare cu sau fără mediu alcalin. Acestea trebuie să fie de un maro uniform până la culoarea neagră. Măslinile întunecate prin oxidare trebuie păstrate în recipiente închise ermetic și supuse la sterilizare termică.

- (d-1) Măsline negre.

**5. Specialități:** măslinile pot fi preparate prin mijloace distincte sau suplimentare față de cele menționate mai sus.

Astfel de specialități păstrează denumirea de „măsline” atâta timp cât fructele folosite respectă definițiile generale prevăzute în acest standard. Denumirile folosite pentru aceste specialități trebuie să fie suficient de explicite pentru a preveni orice confuzie, în mintea cumpărătorilor sau a consumatorilor, cu privire la originea și natura produselor.

Anexa nr. 5  
La Cerințele de calitate  
pentru Măslinile de masă

## I. Forme de prezentare.

### *Măsline întregi*

**1. Măsline întregi:** măsline, cu sau fără tulpină, care au forma lor naturală și din care piatra (groapa) nu a fost scoasa.

**2. Măsline crăpate:** măsline întregi supuse unui proces prin care pulpa este deschisă fără a se rupe sâmburul care rămâne întreagă și intactă în interiorul fructului.

**3. Măsline tăiate:** măsline întregi care sunt tăiate pe lungime prin tăiere în piele și o parte din pulpă.

***Măsline fără sâmburi***

**1. Măsline cu sâmburi (sâmbure):** măsline din care sâmburele a fost îndepărtat și care, practic, păstrează forma lor naturală.

**2. Măsline tăiate în jumătate:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în două părți aproximativ egale; perpendicular pe axa longitudinală a fructului.

**3. Măsline tăiate în sferturi:** măsline fără sâmburi sau umplute, împărțite în patru părți aproximativ egale de-a lungul și perpendicular pe axa majoră a fructului.

**4. Măsline împărțite:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate pe lungime în mai mult de patru părți aproximativ egale.

**5. Măsline tăiate felii:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în bucăți de grosime destul de uniformă.

**6. Măsline tocate:** bucăți mici de măsline fără sâmburi, fără formă definită și practice lipsit (nu mai mult de 5 la 100 de astfel de unități în greutate) de unități identificabile de inserare a tulpinii, precum și de fragmente de felie.

**7. Măsline sparte:** măsline sparte în timp ce sunt extrase sâmburele sau umplute. Ele pot conține bucăți din material de umplură.

***Măsline umplute:*** măsline fără sâmburi (sâmbure) umplute fie cu unul sau mai multe produse adecvate (pimento, ceapă, migdale, țelină, hamsii, măsline, coaja de portocală sau de lămâie, alune, capere etc.) sau cu paste comestibile.

***Măsline de salată:*** măsline întregi rupte sau sparte și cu sâmburi, cu sau fără capere, plus material de umplură, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat în acest stil.

***Măsline cu capere sau amestec:*** măsline întregi sau fără sâmburi, de obicei mici, cu capere și cu sau fără umplură, ambalat cu alte produse comestibile murate, cum ar fi bucăți de ceapă, morcov, țelină, ardei și alte ingrediente adecvate, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat în acest stil.

***Alte forme de prezentare***

Orice altă prezentare a produsului ar trebui permisă cu condiția ca produsul:

**1.** se deosebește suficient de alte forme de prezentare prevăzute în standard;

2. îndeplinește toate cerințele relevante, inclusiv cerințele referitoare la limitările privind defecte, greutatea drenată și orice alte cerințe care sunt aplicabile acelui stil care cel mai mult se aseamănă aproape cu stilul sau stilurile care urmează să fie prevăzute de această prevedere;

3. este descrisă în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului.

## II. Calibrare

Măslinile de masă trebuie să aibă dimensiuni uniforme. Dacă sunt clasificate în funcție de mărime, se poate aplica următoarea scală.

Diferite scările sau desemnările de mărime pot fi totuși aplicate conform acordurilor dintre părți în cauză. Măslinile sunt clasificate în funcție de numărul de fructe pe kilogram, conform Tabelului nr.4.

Tabelul 4. Scala calibrelor, în funcție de numărul de fructe pe kilogram

|        |         |         |          |
|--------|---------|---------|----------|
| 60/70  | 101/110 | 161/180 | 261/290  |
| 71/80  | 111/120 | 181/200 | 291/320  |
| 81/90  | 121/140 | 201/230 | 321/250  |
| 91/100 | 414/160 | 231/260 | 351/380  |
|        |         |         | 381/410* |

\* Peste 410, intervalul este de 50 de fructe

1. Doar în cazul măslinelor umplute, de la mărimea 201/220 intervalul este de 20 de fructe până la mărimea 401/420.

2. Clasificarea mărimii poate fi aplicată pentru măslinile întregi, cu sâmburi și umplute.

3. În cazul măslinelor fără sâmburi sau al măslinelor umplute (după îndepărtarea umpluturii), mărimea indicată este unul corespunzător măslinii întregi originale. În scopul verificării, numărul de măslini fără sâmburi într-un kilogram se înmulțește cu un coeficient stabilit de fiecare țară producătoare.

4. În cadrul fiecărei mărimi, așa cum este definită mai sus, se prevede că, după prelevarea dintr-o probă de 100 de măslini, măslinile care au cel mai mare diametru orizontal și măslinele care au cel mai mic diametru orizontal, diferența între diametrele orizontale ale măslinelor rămase nu pot depăși 4 mm.

Alternativ, maximul toleranță admisă va fi:

– 10 la sută din mărimi peste sau sub mărimi pentru mărimile cu un interval de 10 fructe;

– 5 la sută din mărimi peste sau sub mărimi pentru mărimile cu un interval de 20 de fructe;

– 2 la sută din mărimi peste sau mai mici pentru mărimile cu un interval de 30 de fructe sau mai mult.

## III. Definițiile defectelor

1. *Material străin inofensiv* - orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorite, de exemplu frunze, tulpini separate, dar fără a include substanțele a căror adăugare au fost autorizate în cerințe.

2. *Fructe cu imperfecțiuni* - măslinile cu urme sau pete pe piele care depășesc 9 mm<sup>2</sup> în suprafață și care poate pătrunde sau nu până la carnea care, individuală sau în totalitate, afectează material aspectul sau calitatea alimentară a măslinelor.

3. *Fructe mutilate* - măslinile deteriorate prin ruperea epicarpului care afectează pulpa într-o asemenea măsură încât un porțiune din mezocarp devine vizibilă.

4. *Fructe sparte* - măslinile deteriorate în așa măsură încât să le afecteze structura normală.

5. *Fructe șifonate* - măslinile care sunt atât de încrețite în mod anormal încât să le afecteze aspectul. Riduri ușoare pe suprafețe, manifestate de anumite preparate comerciale nu vor fi considerate un defect.

6. *Textura anormală* - măslinile care sunt excesiv sau anormal de flasc sau dure în comparație cu preparatul comercial în cauză și cu media unui eșantion reprezentativ al lotului.

7. *Culoare anormală* - măslinile a căror culoare este net diferită de culoarea caracteristică a preparatului comercial în cauză.

8. *Tulpini* - tulpini atașate de măslinile și care măsoară mai mult de 3 mm lungime atunci când sunt măsurate din umărul măslinii. Nu este considerat un defect la măslinile întregi prezentate cu tulpină atașată.

9. *Umplutură defectuoasă* - măslinile prezentate în stilul măslinelor umplute, care sunt total sau parțial goale în comparație cu preparatul comercial în cauză.

10. *Fragmente de piatră (sâmbure) sau piatră (sâmbure) (cu excepția măslinelor întregi)* - pietre întregi (sâmburi) sau piatră (sâmbure) fragmente care măsoară mai mult de 2 mm de-a lungul axei lor celei mai lungi.

11. „*Moi*” - unități care nu au fermitatea caracteristică unui anumit soi.

12. „*Excesiv de moi*” - unitățile sunt considerate excesiv de moi atunci când măslinile par a fi spongioase sau apoase. Unități care au forma aparentă a unităților întregi, dar par să aibă carne dezintegrată, iar textura apei va fi considerată excesiv de moale. În plus, va fi luată în considerare o unitate excesiv de moale dacă sâmburele se simte la aplicarea unei presiuni moderate.

Toleranțele maxime de defect pentru fiecare categorie comercială, pentru fiecare tip de măslinile sunt specificate în Tabelele nr. 5 și nr. 6.

Tabelul 5. Limitele de defecte pentru măslinile întregi, fără sâmburi sau umplute

| Categori<br>a                                                                                           | Extra                                                                              |                                                     |                                                                                                         | I                                                                                  |                                                     |                                                                                                      | II                                                                                 |                                                     |                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modalități<br>de<br>preparare/<br>denumirea<br>defectului,<br>Maxim<br>toleranțe<br>ca % din<br>fructe: | (a-1)<br>Măslinile<br>verzi<br>tratate și<br>(a-4)<br>Măslinile<br>verzi<br>coapte | (d-1)<br>Măslinile<br>întunecate<br>prin<br>oxidare | (a-2)<br>Măslinile<br>tratate<br>care<br>devin<br>colorate și<br>(a-3)<br>Măslinile<br>negre<br>tratate | (a-1)<br>Măslinile<br>verzi<br>tratate și<br>(a-4)<br>Măslinile<br>verzi<br>coapte | (d-1)<br>Măslinile<br>întunecate<br>prin<br>oxidare | (a-2)<br>Măslinile<br>tratate<br>care devin<br>colorate și<br>(a-3)<br>Măslinile<br>negre<br>tratate | (a-1)<br>Măslinile<br>verzi<br>tratate și<br>(a-4)<br>Măslinile<br>verzi<br>coapte | (d-1)<br>Măslinile<br>întunecate<br>prin<br>oxidare | (a-2)<br>Măslinile<br>tratate care<br>devin<br>colorate și<br>(a-3)<br>Măslinile<br>negre<br>tratate |
| Doar pentru măslinile fără sâmburi sau umplute                                                          |                                                                                    |                                                     |                                                                                                         |                                                                                    |                                                     |                                                                                                      |                                                                                    |                                                     |                                                                                                      |
| Fragmente<br>de piatră<br>(sâmbure)<br>sau piatră<br>(sâmbure)                                          | 1                                                                                  | 1                                                   | 2                                                                                                       | 1                                                                                  | 1                                                   | 2                                                                                                    | 1                                                                                  | 1                                                   | 2                                                                                                    |

|                                                    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Fructe sparte                                      | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 7  | 7  | 7  |
| Umplutura defectuoasă:                             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| -ambalate manual                                   | 1  | 1  | 1  | 2  | 2  | 2  | 5  | 5  | 5  |
| -ambalate aleatoriu                                | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 7  | 7  | 7  |
| <b>Măslinae întregi fără sămburi sau umplute</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Fructe cu imperfecțiuni                            | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 6  | 12 |
| Fructe mutilate                                    | 2  | 2  | 3  | 4  | 4  | 6  | 8  | 8  | 10 |
| Fructe șifonate                                    | 2  | 2  | 4  | 3  | 3  | 6  | 6  | 6  | 10 |
| Textură anormală                                   | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 10 | 12 |
| Culoare anormală                                   | 4  | 4  | 6  | 6  | 6  | 8  | 10 | 10 | 12 |
| Tulpini                                            | 3  | 3  | 3  | 5  | 5  | 5  | 6  | 6  | 6  |
| Cumulativ maxim de toleranțe pentru aceste defecte | 12 | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 22 | 22 | 22 |
| Material străin inofensiv                          | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |

Tabelul nr. 6. Limitele de defecte pentru măslinae rupte, tocate, mărunțite, feliate și alte stiluri segmentate

| Denumirea defectului                                         | Măslinae verzi | Măslinae întunecate prin oxidare | Măslinae care își schimbă culoarea și măslinae negre |
|--------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|
| Material străin inofensiv (unitate)                          | 2              | 2                                | 2                                                    |
| Tulpini (unitate)                                            | 4              | 6                                | 5                                                    |
| Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)                         | 25             | 25                               | 25                                                   |
| Fragmente de piatră (sâmbure) sau piatră (sâmbure) (unitate) | 1.0            | 1.0                              | 1.0                                                  |
| Măslinae moi sau excesiv de moi (%)                          | 10/5           | 10/5                             | 12/6                                                 |
| Bucăți rupte printre măslinae segmentate/feliate (%)         | 50             | 50                               | 50                                                   |

4.3.11. Anexa nr.6 se abrogă.

**5. Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2008, nr.226-229 articolul 1422), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:**

5.1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Oțeturi și acid acetic de uz alimentar»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru oțeturi și acid acetic de uz alimentar” la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezentă Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

5.2. În hotărâre:

5.2.1. Clauza de adoptare a hotărârii va avea următorul cuprins:

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

5.2.2. Punctul 2 se abrogă;

5.2.3. La punctul 3, cuvintele „și a Ministerului Sănătății” se exclud;

5.3. În Anexă:

5.3.1. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Sub incidența prezentelor Cerințe cad produsele de la poziția tarifară – 2209 00, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014.”;

5.3.2. La punctul 7 cuvintele „actelor normative care stabilesc normele privind criteriile microbiologice și contaminanții în produsele alimentare și să corespundă prevederilor” se exclud;

5.3.3. Se completează cu subpunctele 7<sup>1</sup> – 7<sup>3</sup> cu următorul cuprins:

„7<sup>1</sup>. Indicatorii microbiologici trebuie să corespundă anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

7<sup>2</sup>. Conținutul de contaminanți nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.

7<sup>3</sup>. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea Oțetului trebuie să se regăsească în Lista națională a aditivilor alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și să corespundă condițiilor de utilizare a acestora în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.”;

5.3.4. punctul 17 se completează cu textul „sau de importator, în cazul produselor importate.”;

5.3.5. Punctul 18 va avea următorul cuprins:

„18. La introducerea pe piață, produsele, inclusiv cele din import, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

5.3.6. Punctul 19 se abrogă;

5.3.7. Se completează cu punctul 25<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„25<sup>1</sup>. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.”;

**6. Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid” (Monitorul**

**Oficial al Republicii Moldova 2007, nr.203-206, articolul 1479), se modifică după cum urmează:**

6.1. În denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Fructe, bace și legume congelate rapid»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru fructe, bace și legume congelate rapid” la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

6.2. În hotărâre:

6.2.1. Clauza de adoptare a hotărârii va avea următorul cuprins:

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

6.3. În anexă:

6.3.1. Se completează cu punctul 2<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„2<sup>1</sup>. Cerințele de calitate pentru fructe, bace și legume congelate rapid (în continuare - Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele congelate specificate la pozițiile tarifare: 0710, 0811, 0814 00 000, 1212 și 2004 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.”;

6.3.2. Capitolul III se abrogă;

6.3.3. Denumirea Capitolului IV va avea următorul cuprins:

**„IV. CERINȚE SPECIFICE”;**

6.3.4. Punctul 8 va avea următorul cuprins:

„8. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13<sup>1</sup> alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

6.3.5. La punctul 11 cuvintele „fie confecționate din materiale aprobate de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu textul „corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.”;

6.3.6. La punctul 13 cuvintele „regulile stabilite de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu textul „prevederile articolului 16 din Legea 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

6.3.7. Punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Originea, calitatea și siguranța materiilor prime utilizate la fabricarea fructelor, bachelor și legumelor congelate rapid se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13<sup>1</sup> din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

6.3.8. Punctul 16 se abrogă;

6.3.9. La punctul 17 cuvintele „cerințelor stabilite de Organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu textul „prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.”;

6.3.10. La punctul 26 cuvintele „ce se stabilesc în instrucțiunile tehnologice” se substituie cu cuvântul „utilizate”;

6.3.11. La punctul 27 cuvintele „se stabilesc în instrucțiunile tehnologice și” se exclud;

6.3.12. La punctul 28 textul „nivelul admisibil stabilit în Regulile sanitare „Cerințe igienice de calitate și inofensivitate a materiei prime de uz alimentar și a produselor alimentare”, aprobate de Ministerul Sănătății” se substituie cu textul „limitele stabilite în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024 și în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023.”;

6.3.13. La punctul 29 textul „Regulile sanitare „Cerințe igienice de calitate și inofensivitate a materiei prime de uz alimentar și a produselor alimentare”, aprobate de Ministerul Sănătății” se substituie cu textul „anexa la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.”;

6.3.14. Punctele 31 și 32 vor avea următorul cuprins:

„31. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.

32. Transportul produselor se va efectua în conformitate cu prevederile articolului 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

6.3.15. La punctul 33 cuvintele „cerințele actelor legislative și normative în vigoare” se substituie cu textul „prevederile articolului 8 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului”;

6.3.16. Punctul 35 va avea următorul cuprins:

„35. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13<sup>1</sup> 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 către producător/importator.”;

6.3.17. Punctul 36 se abrogă;

6.3.18. Capitolele V și VI se abrogă;

6.3.19. Anexa nr.4 se abrogă;

**7. Hotărârea Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2024, nr.46-49 articolul 74), se modifică după cum urmează:**

7.1. la punctul 4, subpunctul 1), cifra „2” se substituie cu cifra „3”;

7.2. la Anexa nr.1, tabelul se completează cu un rând nou, cu următorul cuprins:

”

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                           |                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C. Grăsimi tartinabile formate din produse vegetale și/sau animale                                                                                                                                                                                                                                         | Produs tartinabil X%<br>Amestec de grăsimi tartinabile X% | Produsul obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime lactată cuprins între minimum 3 % și maximum 10 %. |
| Produs tartinabil sub formă de emulsie solidă și maleabilă, în principal de tipul apă-în-ulei, provenită din grăsimi solide și/sau lichide vegetale și/sau din grăsimi animale, destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime din lapte de minim 3%, dar nu depășește 10% din conținutul de grăsime |                                                           |                                                                                                                                                   |

”

**Prim-ministru**

**DORIN RECEAN**

Contrasemnează:

Ministru al agriculturii  
și industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA