



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2026

Chișinău

privind metodologia de determinare a conținutului total de carne

din preparatele de carne de porc

În temeiul art.2 din Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 185-199, art. 442) Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta hotărâre:

- transpune Regulamentul (CEE) nr. 226/89 al Comisiei din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intra sub incidența codurilor NC 16024911, 16024913, 16024915, 16024919, 16024930 și 16024950, CELEX 31989R0226, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 029/11 din 31 ianuarie 1989;

- transpune Regulamentul (CE) nr. 2004/2002 al Comisiei din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc, CELEX: 32002R2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 308 din 09 noiembrie 2002.

1. Se aprobă Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc.

2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și Serviciului Vamal.

3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la data intrării în vigoare a Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și se abrogă la data intrării în vigoare a Tratatului de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană.

Prim-ministru

Vasile TOFAN

Contrasemnează:
Ministru agriculturii și
industriei alimentare

METODOLOGIE
de determinare a conținutului total de carne
din preparatele de carne de porc

Capitolul I
DOMENIUL DE APLICARE

1. Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc (în continuare - Metodologie) stabilește procedura analitică pentru determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc destinate consumului uman direct, provenite atât din producția autohtonă destinată exportului, cât și cea din import (se anexează).
2. Prezenta Metodologie se aplică produselor de la pozițiile tarifare **1602** (1602 41 100, 1602 42 100, 1602 49 190), conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014.

Capitolul II
DISPOZITII GENERALE

3. Determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc se efectuează de către laboratoarele oficiale desemnate (în continuare - laboratoare), la solicitarea Serviciului Vamal pentru asigurarea aplicării uniforme a codurilor de produs în cazurile de suspiciuni privind clasificarea tarifară, diferențe între documente și aspectul produsului sau controale aleatorii bazate pe analiza de risc.
4. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor prelevează probe, care sunt sigilate și transmise la laboratoare.
5. Pe baza rapoartelor de încercări, eliberate de către laboratoare, Serviciul vamal confirmă codul declarat sau reclasifică produsul într-o altă subpoziție tarifară.

PROCEDURA ANALITICA

În sensul prezentei anexe, orice referire la carne se consideră că include și organele, iar termenul „conținut total de carne” include carnea astfel cum este definită mai sus și grăsimile de orice fel și origine.

Conținutul total de carne din preparatele de carne de porc se determină după cum urmează:

1. Metode analitice

1.1. În scopul analizei trebuie pregătite probe omogene și reprezentative din produsul din carne.

1.2. Metodele analitice care vor fi utilizate sunt următoarele:

1.2.1. azot: determinarea conținutului de azot din carne și produse din carne - metoda Kjeldahl,

1.2.2. umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și produse din carne - ISO 1442-1997,

1.2.3. grăsimi: determinarea conținutului total de grăsimi din carne și produse din carne - extragerea cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric,

1.2.4. cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și produse din carne ISO 936-1998.

1.3. Cerințele standardului ISO menționate anterior privind eșantionarea nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament.

2. Calcularea conținutului de total de carne:

Conținutul total de carne dintr-un produs se calculează cu ajutorul următoarei formule:

% de carne degresată	$DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$
% total de carne	$= DM + F$

unde,

NT – azot total determinat prin analiză (%);

N_x - azot care nu provine din carne (%);

f - conținutul mediu de azot (%) din carnea degresată conținută în produs; valoarea acestui factor este:

3,5	pentru jamboane și părți din acestea având codurile de produse 1602 41 100, cu excepția: - produse al căror conținut de carne constă exclusiv din limbă, pentru care valoarea acestui factor este 3,0; - produse al căror conținut de carne constă exclusiv din rinichi, pentru care valoarea acestui factor este 2,7;
3,35	pentru spete și părți din acesta având codurile de produse 1602 42 100
3,35	pentru alte produse având codul de produse 1602 49 190

F - cantitatea de grăsime extractibilă (%) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și grăsimi extractibile se determină prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. De asemenea, este posibilă evaluarea conținutului de cenușă (1.2.4) și de umiditate (1.2.2) și obținerea, prin deducere, a celorlalte ingrediente.

Pentru a corecta valoarea azotului care nu provine din carne (factorul N_x), ar fi necesar să se cunoască cantitatea fiecărui ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot al acestor ingrediente.

Tabelul următor prezintă conținutul de azot al mai multor ingrediente tipice care nu provin din carne și conțin azot și care pot fi găsite în produsele din carne:

Produse care nu provin din carne	% de azot
Rusk	2,0
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat de soia	14,5
Soia texturată	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat monosodic (MSG)	8,3

În ceea ce privește repetabilitatea procedurii analitice, trebuie să se facă referire la standardele ISO menționate.

Trebuie luat în considerare rezultatul mediu de la cel puțin două determinări.

NOTA DE FUNDAMENTARE

la proiectul de hotărâre a Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul de hotărâre a Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc (în continuare – <i>proiect de hotărâre a Guvernului</i>) este elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ
Proiectul de hotărâre a Guvernului a fost elaborat în temeiul angajamentelor asumate de Republica Moldova privind armonizarea legislației naționale cu legislația Uniunii Europene, în conformitate cu Legea nr.112 din 02.07.2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora. Scopul proiectului constă în transpunerea prevederilor Regulamentului (CEE) nr. 226/89 al Comisiei din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intra sub incidența codurilor NC 16024911, 16024913, 16024915, 16024919, 16024930 și 16024, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 029/11 din 31 ianuarie 1989 și Regulamentului (CE) nr. 2004/2002 al Comisiei din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 308 din 09 noiembrie 2002. Totodată, proiectul este elaborat în vederea realizării măsurilor prevăzute în capitolului 11 „<i>Agricultură și dezvoltare rurală</i>” din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025 (<i>acțiunea nr.28</i>), care stabilește obligația de aliniere a cadrului normativ național la aquis-ul Uniunii Europene.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative
În prezent Republica Moldova nu dispune de un cadru normativ detaliat privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc. Prezentul proiect de hotărâre a Guvernului este elaborat în scopul stabilirii unor metode de referință privind determinarea conținutului de carne, din anumite produse din carne de porc, la solicitarea Serviciului vamal atunci când există dubii privind încadrarea tarifară a unui produs. Analizele sunt efectuate de laboratoare oficiale acreditate conform standardului ISO 17025. Metodologia data nu este utilizată ca metodă generală de control al etichetării alimentelor sau al compoziției produselor alimentare, ci exclusiv pentru aplicarea corectă a Nomenclurii Combinate. Metodele menționate cuprind în special stabilirea procedeele de analiză. Regulamentul (CEE) nr. 226/89 și Regulamentul (CE) nr. 2004/2002 stabilesc procedura de determinare a conținutului de carne din anumite produse din carne de porc încadrate la codurile specifice ale Nomenclurii Combinate (NC). Regulamentul a fost adoptat în vederea asigurării aplicării uniforme a Nomenclurii Combinate și a clasificării tarifare identice în toate statele membre ale Uniunii Europene, prin utilizarea unei metode comune de determinare a conținutului de carne din produsele vizate. Metoda prevăzută de regulament stabilește principiile de calcul al conținutului de carne, inclusiv modul de determinare a proporției de carne, grăsime și alte componente, astfel încât clasificarea tarifară să fie realizată în mod obiectiv și uniform de autoritățile competente și laboratoarele oficiale.

În prezent, în Republica Moldova nu există un act normativ național care să transpună sau să stabilească în mod expres procedura oficială de aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 226/89 în activitatea autorităților competente și a laboratoarelor oficiale. Deși legislația națională conține reglementări generale privind controlul oficial al alimentelor, activitatea laboratoarelor și clasificarea mărfurilor, aceasta nu stabilește:

metoda oficială de determinare a conținutului de carne pentru produsele încadrate la codurile relevante ale Nomenclurii Combinată;

responsabilitățile instituțiilor implicate în prelevarea probelor, efectuarea analizelor și validarea rezultatelor;

cerințele privind pregătirea probelor și modul de calcul al conținutului de carne;

procedurile uniforme de raportare și interpretare a rezultatelor analizelor în scopul clasificării tarifare și al controalelor oficiale.

Lipsa unei reglementări naționale detaliate poate conduce la aplicarea neuniformă a procedurilor analitice, la diferențe în interpretarea rezultatelor obținute de laboratoare, precum și la dificultăți în stabilirea încadrării tarifare corecte a produselor din carne de porc destinate comerțului internațional.

Totodată, absența unei metode oficiale armonizate reduce gradul de predictibilitate pentru operatorii economici și poate genera litigii privind clasificarea mărfurilor sau determinarea nivelului taxelor vamale aplicabile.

În contextul angajamentelor asumate de Republica Moldova prin Acordul de Asociere cu Uniunea Europeană și al procesului de armonizare a legislației naționale cu acquis-ul Uniunii Europene, este necesară instituirea unui cadru normativ care să permită aplicarea uniformă a metodei prevăzute de Regulamentele menționate, inclusiv stabilirea responsabilităților autorităților competente, a procedurilor de prelevare și analiză a probelor, precum și a regulilor de documentare și raportare a rezultatelor.

Adoptarea actelor normative vor contribui la:

- armonizarea legislației Republicii Moldova cu acquis-ul Uniunii Europene în domeniul controlului oficial al produselor din carne;
- introducerea unei metode oficiale unice de determinare a conținutului de carne și grăsimi;
- asigurarea unor rezultate analitice reproductibile și comparabile cu cele obținute în laboratoarele oficiale ale statelor membre ale Uniunii Europene;
- asigurarea aplicării uniforme a metodei oficiale de determinare a conținutului de carne;
- consolidarea capacității laboratoarelor oficiale și a autorităților competente de a efectua controale bazate pe metode recunoscute internațional;
- facilitarea comerțului cu produse din carne prin aplicarea acelorași proceduri analitice utilizate în Uniunea Europeană;
- creșterea nivelului de încredere în sistemul național de control oficial și în rezultatele analizelor de laborator.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Obiectivul general al proiectului constă în asigurarea conformității cadrului normativ național cu legislația Uniunii Europene în domeniu, prin transpunerea Regulamentului (CEE) nr. 226/89 și Regulamentul (CE) nr. 2004/2002.

În mod specific, proiectul urmărește instituirea unei metodologii oficiale unice pentru determinarea conținutului de carne din anumite produse din carne de porc, utilizată în cadrul clasificării tarifare și criteriilor de fidelitate, în scopul asigurării unei interpretări uniforme a rezultatelor.

Adoptarea actului normativ va elimina neuniformitățile existente, va asigura aplicarea unei proceduri standardizate la nivel național și va crea condițiile necesare pentru recunoașterea rezultatelor analizelor în raport cu practicile aplicate în Uniunea Europeană, contribuind la implementarea obligațiilor asumate de Republica Moldova în procesul de armonizare a legislației în domeniul siguranței alimentelor și al controlului oficial.
3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare
Nu au fost identificate alte opțiuni alternative.
4. Analiza impactului de reglementare
4.1. Impactul asupra sectorului public
Prevederile proiectului promovează interesele Guvernului, în ceea ce privește armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația comunitară în conformitate cu Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte și în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 306/2025 (<i>acțiunea nr.28</i>), care stabilește obligația de aliniere a cadrului normativ național la aquis-ul Uniunii Europene. Prin urmare, promovarea intereselor menționate supra nu sunt în detrimentul interesului public. Mai mult ca atât, o dată cu adoptarea prevederilor prezentului proiect se va stabili o claritate în stabilirea principiilor de calcul al conținutului de carne, inclusiv modul de determinare a proporției de carne, grăsime și alte componente, astfel încât clasificarea tarifară să fie realizată în mod obiectiv și uniform de autoritățile competente și laboratoarele oficiale.
4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative
Implementarea proiectului de hotărâre de Guvern nu necesită cheltuieli financiare suplimentare din bugetul de stat.
4.3. Impactul asupra sectorului privat
Proiectul de act normativ va avea un impact preponderent pozitiv asupra operatorilor economici care produc, procesează, importă sau exportă produse din carne încadrate la codurile relevante ale Nomenclaturii Combinat. Adoptarea metodei oficiale de determinare a conținutului de carne va asigura aplicarea unor reguli uniforme și transparente de evaluare a produselor, sporind predictibilitatea procesului de clasificare tarifară și reducând riscul unor interpretări diferite din partea autorităților competente. Principalele efecte asupra sectorului privat sunt următoarele: - creșterea securității juridice prin aplicarea unei metode oficiale unice pentru determinarea conținutului de carne, în concordanță cu practica Uniunii Europene; - facilitarea comerțului internațional, inclusiv a exporturilor către piața Uniunii Europene, prin utilizarea unor proceduri analitice recunoscute și armonizate cu aquis-ul Uniunii Europene; - reducerea riscului litigiilor privind clasificarea tarifară a produselor și determinarea drepturilor de import sau export; - creșterea încrederii în rezultatele analizelor de laborator, datorită utilizării unei metode oficiale standardizate și reproductibile; - asigurarea unui tratament egal pentru operatorii economici, prin aplicarea aceluiași criterii tehnice tuturor produselor supuse controlului. Impactul administrativ asupra operatorilor economici este redus, întrucât regulamentele nu introduc obligații suplimentare privind procesul de fabricație, compoziția produselor sau etichetarea acestora. Determinarea conținutului de carne se realizează în cadrul controalelor oficiale sau în situațiile în care este necesară clasificarea tarifară a produselor, iar obligațiile privind prelevarea probelor și efectuarea analizelor revin autorităților competente și laboratoarelor oficiale.

Implementarea actului normativ nu impune investiții semnificative din partea mediului de afaceri și nu generează costuri suplimentare de conformare pentru majoritatea operatorilor economici. Eventualele costuri asociate analizelor de laborator vor apărea doar în cazurile prevăzute de legislația vamală sau de controlul oficial și sunt comparabile cu cele existente în statele membre ale Uniunii Europene.

Pe termen mediu și lung, aplicarea unei metode armonizate va contribui la îmbunătățirea competitivității producătorilor din Republica Moldova, prin alinierea practicilor de control la standardele Uniunii Europene, reducerea incertitudinilor privind clasificarea tarifară și facilitarea accesului produselor pe piețele externe. În același timp, cadrul normativ va consolida încrederea partenerilor comerciali în conformitatea și trasabilitatea produselor din carne provenite din Republica Moldova.

4.4. Impactul social

Implementarea proiectului nu va genera efecte negative asupra societății. Dimpotrivă, prevederile propuse vor aduce beneficii semnificative pentru consumatori, prin creșterea nivelului de protecție și asigurarea unei informări clare, corecte și transparente.

Proiectul de act normativ va avea un impact social pozitiv, contribuind la consolidarea încrederii consumatorilor și a partenerilor comerciali în sistemul național de control oficial al produselor din carne, prin aplicarea unei metode armonizate cu legislația Uniunii Europene pentru determinarea conținutului de carne.

Aplicarea unei proceduri oficiale unice va asigura obiectivitatea și uniformitatea analizelor efectuate de laboratoarele oficiale, ceea ce va conduce la o clasificare corectă a produselor și la creșterea transparenței în activitatea autorităților competente. De asemenea, aceasta va contribui la prevenirea practicilor care ar putea induce în eroare autoritățile sau operatorii economici cu privire la compoziția produselor supuse controlului.

Implementarea actului normativ va sprijini dezvoltarea unui mediu concurențial echitabil, în care operatorii economici sunt evaluați pe baza acelorași criterii tehnice și analitice, contribuind astfel la creșterea încrederii în lanțul agroalimentar și în sistemul de control oficial.

Proiectul nu introduce obligații suplimentare pentru consumatori și nu afectează accesul populației la produsele alimentare. De asemenea, nu generează efecte negative asupra ocupării forței de muncă, veniturilor populației, incluziunii sociale, egalității de șanse sau altor categorii sociale vulnerabile.

Pe termen mediu și lung, armonizarea procedurilor naționale cu acquis-ul Uniunii Europene va contribui la consolidarea capacității instituționale a autorităților competente, la creșterea credibilității sistemului național de control oficial și la facilitarea integrării Republicii Moldova în piața internă a Uniunii Europene, cu efecte indirecte favorabile asupra dezvoltării economice și bunăstării sociale.

4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal

Prevederile prezentului proiect nu implică prelucrarea datelor cu caracter personal.

4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen

Proiectul are caracter tehnic și nu produce efecte diferențiate pe criterii de gen.

4.5. Impactul asupra mediului

Nu este aplicabil

4.6. Alte impacturi și informații relevante

Nu este aplicabil

5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE

Prezentul proiect transpune prevederile Regulamentului (CEE) nr. 226/89 al Comisiei din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intra sub incidența codurilor NC 16024911, 16024913, 16024915, 16024919, 16024930 și 16024 și Regulamentului (CE) nr. 2004/2002 al Comisiei din 8 noiembrie 2002 privind

procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc.

Gradul de compatibilitate a actelor UE cu proiectul în cauză este reflectat în tabelul de concordanță elaborat conform prevederilor Regulamentului privind armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația Uniunii Europene aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.1171/2018.

5.1. Măsurile normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională

Proiectul este elaborat ca urmare a angajamentelor asumate de Republica Moldova în baza Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte, ratificat prin Legea nr.112/2014. Totodată, necesitatea elaborării prezentului proiect este prevăzută în pct. 22 din Anexa A la Clusterul 5 din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025. Tabelul de concordanță este elaborat în conformitate cu prevederile Regulamentului privind armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația Uniunii Europene, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1171/2018.

5.2. Măsurile normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE

Necesitatea elaborării prezentului proiect de hotărâre este condiționată de procesul de armonizare a legislației Republicii Moldova cu legislația comunitară în conformitate cu Legea nr.112 din 02.07.2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte, și în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 1472 din 30.12.2016 cu privire la aprobarea Planului național de acțiuni pentru implementarea Acordului de Asociere Republica Moldova–Uniunea Europeană în perioada 2017–2019. Totodată, cu acordarea Republicii Moldova, în 23 iunie 2022, a statutului de țară candidat, Republica Moldova și-a asumat angajamentul de a transpune legislația Uniunii Europene în întregime. Astfel, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare este în proces de examinare a legislației UE, a identificării actelor UE netranspuse, pentru ale transpune în legislația națională.

6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ

Întru respectarea prevederilor art. 9 din Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, anunțul de inițiere a elaborării proiectului menționat a fost plasat pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, la compartimentul „*Transparență decizională*”, rubrica „*Proiecte de documente*”, precum și pe portalul guvernamental www.particip.gov.md:

https://particip.gov.md/ro/document/stages/*/17982

7. Concluziile expertizelor

În temeiul art.36 și art.37 din Legea nr.100/2017 cu privire la actele normative, proiectul de hotărâre va fi supus expertizei anticorupție efectuată de către Centrul Național Anticorupție și expertizei juridice efectuată de către Ministerul Justiției.

8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent

Prezentul proiect de hotărâre nu implică elaborarea de noi acte normative sau modificarea/abrogarea celor existente.

9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ

Implementarea Hotărârii de Guvern va fi asigurată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, Serviciul Vamal, laboratoarele de referință, operatori economici.

Secretar de Stat

Andrian DIGOLEAN

Ex. Blîndu Stella Blîndu
tel.022220748

TABEL DE CONCORDANȚĂ

la proiectul de hotărârii Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX REGULAMENTUL (CEE) NR. 226/89 AL COMISIEI din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intră sub incidența codurilor NC 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 ș, i 1602 49 50		
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc		
3	Gradul general de compatibilitate: compatibil		
4	Autoritatea/persoana responsabilă		
5	Data întocmirii/actualizării:		
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate
6		7	8
REGULAMENTUL (CEE) NR. 226/89 AL COMISIEI din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care se încadrează la codurile NC 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 și 1602 49 50		GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA H O T Ă R Ă R E nr. _____ din _____ 2026 Chișinău privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc În temeiul art.2 din Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele	

	membre ale acestora, pe de altă parte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 185-199, art. 442) si art. 44 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2024, 199-201, art. 265), art.45 alin.(5) din Codul Vamal nr.95/2021(Monitorul Oficial Nr. 219-225 art. 238) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE: Prezenta hotărâre: - transpune Regulamentul (CEE) nr. 226/89 al Comisiei din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intra sub incidenta codurilor NC 16024911, 16024913, 16024915, 16024919, 16024930 și 16024950, CELEX 31989R0226, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 029/11 din 31 ianuarie 1989; - transpune Regulamentul (CE) nr. 2004/2002 al Comisiei din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc, CELEX: 32002R2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 308 din 09 noiembrie 2002. 1. Se aprobă Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc. 2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor si Serviciului Vamal. 3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la data intrării în vigoare a Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și se abrogă la data intrării în		
--	--	--	--

	riigoare a Tratatului de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană.		
<i>Articolul 1</i> Procentajul din greutatea cărnii sau a organelor comestibile de orice fel, inclusiv slănina și grăsimile de orice natură sau origine, preparatele și conservele din carne și organe comestibile care intră sub incidența codurilor NC 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 și 1602 49 50 se determină conform procedurii din anexă.	Aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.____/2026 METODOLOGIE de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc Capitolul I DOMENIUL DE APLICARE 1. Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc (în continuare - Metodologie) stabilește procedura analitică pentru determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc destinate consumului uman direct, provenite atât din producția autohtonă destinată exportului, cât și cea din import (se anexează). 2. Prezenta Metodologie se aplică produselor de la pozițiile tarifare 1602 (1602 41 100, 1602 42 100, 1602 49 190), conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014. Capitolul II DISPOZIȚII GENERALE	compatibil	

	3. Determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc se efectuează de către laboratoarele oficiale desemnate (în continuare - laboratoare), la solicitarea Serviciului Vamal pentru asigurarea aplicării uniforme a codurilor de produs în cazurile de suspiciuni privind clasificarea tarifară, diferențe între documente și aspectul produsului sau controale aleatorii bazate pe analiza de risc. 4. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor prelevează probe, care sunt sigilate și transmise la laboratoare. 5. Pe baza rapoartelor de încercări, eliberate de către laboratoare, Serviciul vamal confirmă codul declarat sau reclasifică produsul într-o altă subpoziție tarifară.		
<i>Articolul 2</i> Regulamentul (CEE) nr. 3530/83 se abrogă.		Prevederi UE neaplicabile	
<i>Articolul 3</i> Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzeci și una zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.		Prevederi UE neaplicabile	
<i>ANEXĂ</i>	Anexa la Metodologia	compatibil	

PROCEDURA DE ANALIZĂ În sensul aplicării prezentei anexe, termenul „carne” se referă la carne și la organele comestibile. Expresia „conținut global de carne” cuprinde atât carnea, astfel cum a fost definită anterior, cât și slănina și grăsimile de orice natură sau origine. Conținutul global în carne este determinat conform procedurii de mai jos: 1. Metode de analiză 1.1. Analiza trebuie efectuată pe mostre omogene și reprezentative de preparate din carne. 1.2. Metodele de analiză care trebuie folosite sunt următoarele: 1.2.1. Azot: determinarea conținutului de azot din carne și din produsele din carne - metoda Kjeldahl. 1.2.2. Umiditate: determinarea conținutului de umiditate a cărnii și a produselor din carne – ISO 1442-1973. 1.2.3. Materii grase: determinarea conținutului total de materii grase din carne și din produsele din carne – extracție cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric. 1.2.4. Cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și din produsele din carne – ISO 936-1978.	de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc PROCEDURA ANALITICA În sensul prezentei anexe, orice referire la carne se consideră că include și organele, iar termenul „conținut total de carne” include carnea astfel cum este definită mai sus și grăsimile de orice fel și origine. Conținutul total de carne din preparatele de carne de porc se determină după cum urmează: 1. Metode analitice 1.1. În scopul analizei trebuie pregătite probe omogene și reprezentative din produsul din carne. 1.2. Metodele analitice care vor fi utilizate sunt următoarele: 1.2.1 azot: determinarea conținutului de azot din carne și produse din carne - metoda Kjeldahl, 1.2.2 umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și produse din carne - ISO 1442-1997, 1.2.3 grăsimi: determinarea conținutului total de grăsimi din carne și produse din carne - extragerea cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric,		
---	--	--	--

1.3. Cerințele standardelor ISO menționate anterior privind prelevarea de probe nu sunt obligatorii în termenii prezentului regulament.

2. Calcularea conținutului global de carne

Conținutul global de carne al unui preparat este calculat cu ajutorul următoarei formule:

$$(NT - N_x) \times 100$$

Procentajul de carne degresată $DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$

Procentajul total de carne = $DM + F$ în care:

NT = Azot total determinat prin analiză (%)

N_x = Azot cu origine diferită de cea a cărnii (%)

f = Conținut mediu de azot (%) din carnea slabă conținută în produs: valoarea acestui factor este 3,5 pentru toate tipurile de carne și de amestecuri din carne cu excepția:

— preparatelor a căror carne este constituită exclusiv din limbă; în acest caz, valoarea factorului este 3,0;

1.2.4 cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și produse din carne ISO 936-1998.

1. Cerințele standardului ISO menționate anterior privind
3. eșantionarea nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament.

2. Calcularea conținutului de total de carne:

Conținutul total de carne dintr-un produs se calculează cu ajutorul următoarei formule:

% de carne degresată	$DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$
% total de carne	$= DM + F$

unde,

NT – azot total determinat prin analiză (%);

N_x - azot care nu provine din carne (%);

f - conținutul mediu de azot (%) din carnea degresată conținută în produs; valoarea acestui factor este:

— preparatelor a căror carne este constituită exclusiv din rinichi; în acest caz, valoarea factorului este 2,7.

F = Cantitatea de grăsime care poate fi extrasă (%) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și de grăsimi care pot fi extrase este determinat prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. În plus, determinarea conținutului de umiditate (1.2.2) și de cenușă (1.2.4) permite evaluarea prin deducere a conținutului altor ingrediente.

Pentru a putea face corectările privind azotul cu origine diferită de cea a cărnii (factorul N_x), este necesară cunoașterea cantității fiecărui ingredient care conține azot, precum și a conținutului de azot al acestor ingrediente.

Tabelul următor prezintă conținutul mediu de azot din mai multe ingrediente care conțin azot și care în general sunt prezente în preparatele din carne.

Produse care nu provin din carne	% de azot din greutate
Pesmet	2,0
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat de proteine de soia	14,5

3,5

pentru jamboane și părți din acestea având codurile de produse 1602 41 100, cu excepția:

- produse al căror conținut de carne constă exclusiv din limbă, pentru care valoarea acestui factor este 3,0;
- produse al căror conținut de carne constă exclusiv din rinichi, pentru care valoarea acestui factor este 2,7;

3,35

pentru spete și părți din acesta având codurile de produse 1602 42 100

3,35

pentru alte produse având codul de produse 1602 49 190

F - cantitatea de grăsime extractibilă (%) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și grăsimi extractibile se determină prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. De asemenea, este posibilă evaluarea conținutului de cenușă (1.2.4) și de umiditate (1.2.2) și obținerea, prin deducere, a celorlalte ingrediente.

Pentru a corecta valoarea azotului care nu provine din carne (factorul N_x), ar fi necesar să se cunoască cantitatea fiecărui ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot al acestor ingrediente.

Proteine de soia texturate	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat de monosodiu (MSG)	8,3

În ceea ce privește repetabilitatea metodelor de analiză, este necesar să se facă referință la standardele ISO menționate anterior.

Trebuie să se ia în considerare rezultatul mediu al cel puțin două determinări.

Tabelul urmator prezintă conținutul de azot al mai multor ingrediente tipice care nu provin din carne si conțin azot și care pot fi găsite în produsele din carne:	
Produse care nu provin din carne	% de azot
Rusk	2,0
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat de soia	14,5
Soia texturată	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat monosodic (MSG)	8,3

În ceea ce privește repetabilitatea procedurii analitice, trebuie să se facă referire la standardele ISO menționate.

Trebuie luat în considerare rezultatul mediu de la cel puțin două determinări.

TABEL DE CONCORDANȚĂ
la proiectul de hotărârii Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne
din preparatele de carne de porc

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX REGULAMENTUL (CE) NR. 2004/2002 AL COMISIEI din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc			
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii Guvernului privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele din carne de porc			
3	Gradul general de compatibilitate: compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă			
5	Data întocmirii/actualizării:			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
REGULAMENTUL (CE) NR. 2004/2002 AL COMISIEI din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc		GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA HOTĂRÂRE nr. _____ din _____ 2026 Chișinău privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc În temeiul art.2 din Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 185-		

	199, art. 442) si art. 44 din Legea nr.82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2024, 199-201, art. 265), art.45 alin.(5) din Codul Vamal nr.95/2021(Monitorul Oficial Nr. 219-225 art. 238) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE: Prezenta hotărâre: transpune Regulamentul (CEE) nr. 226/89 al Comisiei din 26 ianuarie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne din produsele care intra sub incidenta codurilor NC 16024911, 16024913, 16024915, 16024919, 16024930 și 16024950, CELEX 31989R0226, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, L 029/11 din 31 ianuarie 1989; transpune Regulamentul (CE) nr. 2004/2002 al Comisiei din 8 noiembrie 2002 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc, CELEX: 32002R2004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 308 din 09 noiembrie 2002. 1. Se aprobă Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc. 2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor si Serviciului Vamal. 3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la data intrării în vigoare a Legii nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar și se abrogă la data intrării în vigoare a Tratatului de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană.		
Articolul 1	Aprobată prin Hotărârea Guvernului	compatibil	

Procentul de carne și grăsime din greutate în produsele care intră sub incidența codurilor de produse 1602 41 10 9110, 1602 41 10 9130, 1602 42 10 9110, 1602 42 10 9130 și 1602 49 19 9130 din nomenclatura prevăzută la anexa la Regulamentul (CEE) nr. 3846/87 se determină în conformitate cu procedura descrisă în anexă.	nr.____/2026 METODOLOGIE de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc Capitolul I DOMENIUL DE APLICARE 1. Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc (în continuare - Metodologie) stabilește procedura analitică pentru determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc destinate consumului uman direct, provenite atât din producția autohtonă destinată exportului, cât și cea din import (se anexează). 2. Prezenta Metodologie se aplică produselor de la pozițiile tarifare 1602 (1602 41 100, 1602 42 100, 1602 49 190), conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014. Capitolul II DISPOZITII GENERALE 3. Determinarea conținutului total de carne din preparatele de carne de porc se efectuează de către laboratoarele oficiale desemnate (în continuare - laboratoare), la solicitarea Serviciului Vamal pentru asigurarea aplicării uniforme a codurilor de produs în cazurile de suspiciuni privind clasificarea tarifară, diferențe		
---	---	--	--

	între documente și aspectul produsului sau controale aleatorii bazate pe analiza de risc. 4. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor prelevează probe, care sunt sigilate și transmise la laboratoare. 5. Pe baza rapoartelor de încercări, eliberate de către laboratoare, Serviciul vamal confirmă codul declarat sau reclassifica produsul într-o altă subpoziție tarifară.		
<i>Articolul 2</i> Regulamentul (CEE) nr. 1583/89 se abrogă.		Prevederi UE neaplicabile	
<i>Articolul 3</i> Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării sale în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.		Prevederi UE neaplicabile	
<i>ANEXĂ</i> PROCEDURĂ ANALITICĂ Conținutul de carne și grăsime se determină după cum urmează: 1. Metode analitice:	Anexa la Metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc PROCEDURA ANALITICA În sensul prezentei anexe, orice referire la carne se consideră că include și organele, iar termenul „conținut total	compatibil	

1.1. Pentru analiză, se pregătesc probe reprezentative și omogene de produs din carne. 1.2. Metodele analitice utilizate sunt următoarele: 1.2.1. azot: stabilirea conținutului de azot – metoda Kjeldahl, 1.2.2. umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și produse din carne – ISO 1442 – 1997, 1.2.3. grăsimi: determinarea conținutului total de grăsimi – extragerea cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric, 1.2.4. cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și produse din carne – ISO 936 – 1998. 1.3. Cerințele standardului ISO menționate anterior privind prelevarea de probe nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament. 2. Calcularea conținutului de carne și grăsime: % de carne degresată $DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$ % de carne și grăsime total = DM + F	de carne” include carnea astfel cum este definită mai sus și grăsimile de orice fel și origine. Conținutul total de carne din preparatele de carne de porc se determină după cum urmează: 1. Metode analitice 1.1. În scopul analizei trebuie pregătite probe omogene și reprezentative din produsul din carne. 1.2. Metodele analitice care vor fi utilizate sunt următoarele: 1.2.1 azot: determinarea conținutului de azot din carne și produse din carne - metoda Kjeldahl, 1.2.2 umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și produse din carne - ISO 1442-1997, 1.2.3 grăsimi: determinarea conținutului total de grăsimi din carne și produse din carne - extragerea cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric, 1.2.4 cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și produse din carne ISO 936-1998. 1. Cerințele standardului ISO menționate anterior privind 3. eșantionarea nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament. 2. Calcularea conținutului de total de carne:		
--	---	--	--

unde:

NT = azotul total determinat prin analiză (% din greutate)

Nx = azot care nu provine din carne (% din greutate)

f = conținutul mediu de azot (% din greutate) din carnea slabă conținută în produs; valoarea acestui factor este:

3,5 pentru jamboane și elemente de tranșare din acestea având codurile de produse 1602 41 10 9110 și 1602 41 10 9130

3,35 pentru rasol și elemente de tranșare din acesta având codurile de produse 1602 42 10 9110 și 1602 42 10 9130

3,35 pentru alte produse având codul de produse 1602 49 19 9130

F = cantitatea de grăsime care se poate extrage (% din greutate) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și grăsime extractibilă se determină prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. Este posibil să se evalueze, de asemenea, conținutul de cenușă (1.2.4) și de umiditate (1.2.2) și să se obțină prin deducție celelalte ingrediente.

Pentru a corecta valoarea azotului care nu provine din carne (factorul Nx) este necesară cunoașterea cantității din fiecare ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot al acestor ingrediente.

Conținutul total de carne dintr-un produs se calculează cu ajutorul următoarei formule:

% de carne degresată	$DM = \frac{NT - Nx}{f} \times 100$
% total de carne	$= DM + F$

unde,

NT – azot total determinat prin analiză (%);

Nx - azot care nu provine din carne (%);

f - conținutul mediu de azot (%) din carnea degresată conținută în produs; valoarea acestui factor este:

3,5	pentru jamboane și părți din acestea având codurile de produse 1602 41 100, cu excepția: - produse al căror conținut de carne constă exclusiv din limbă, pentru care valoarea acestui factor este 3,0; - produse al căror conținut de carne constă exclusiv din rinichi, pentru care valoarea acestui factor este 2,7;
-----	--

Tabelul următor arată conținutul de azot al câtorva ingrediente tipice care nu provin din carne și conțin azot și care pot fi găsite în produsele din carne:

Produse care nu provin din carne	% de azot din greutate
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat de proteine de soia	14,5
Soia texturată	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat de monosodiu (MSG)	8,3

În ceea ce privește repetabilitatea procedurii analitice, trebuie să se facă referire la standardele ISO menționate.

Trebuie luat în considerare rezultatul mediu de la cel puțin două determinări.

3,35	pentru spete și părți din acesta având codurile de produse 1602 42 100
3,35	pentru alte produse având codul de produse 1602 49 190

F - cantitatea de grăsime extractibilă (%) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și grăsimi extractibile se determină prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. De asemenea, este posibilă evaluarea conținutului de cenușă (1.2.4) și de umiditate (1.2.2) și obținerea, prin deducere, a celorlalte ingrediente.

Pentru a corecta valoarea azotului care nu provine din carne (factorul N_x), ar fi necesar să se cunoască cantitatea fiecărui ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot al acestor ingrediente.

Tabelul următor prezintă conținutul de azot al mai multor ingrediente tipice care nu provin din carne și conțin azot și care pot fi găsite în produsele din carne:

Produse care nu provin din carne	% de azot
Rusk	2,0
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8

	Izolat de soia	14,5		
	Soia texturată	8,0		
	Făină de soia	8,0		
	Glutamat monosodic (MSG)	8,3		
	În ceea ce privește repetabilitatea procedurii analitice, trebuie să se facă referire la standardele ISO menționate. Trebuie luat în considerare rezultatul mediu de la cel puțin două determinări.			



MD-2005, mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 162
Tel.: (022) 204 512; Fax.: (022) 220 748, E-mail: cancelaria@maia.gov.md

04.08.2026 Nr. **16-02/27/2210**

Cancelaria de Stat

CERERE

*privind înregistrarea de către Cancelaria de Stat a proiectului hotărârii de Guvern
privind metodologia de determinare a conținutului total de carne
din preparatele de carne de porc*

Nr. crt.	Criterii de înregistrare	Nota autorului
1.	Categoria și denumirea proiectului	Proiectul hotărârii de Guvern privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc
2.	Autoritatea care a elaborat proiectul	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
3.	Justificarea depunerii cererii	Proiectul este elaborat în temeiul Legii nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora pe de altă parte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 185-199, art. 442)
4.	Referința la documentul de planificare care prevede elaborarea proiectului (PNA, PND, PNR, alte documente de planificare sectoriale)	Proiectul menționat este elaborat în vederea implementării prevederilor punctului 22, Anexa A la Capitolul 11, Clusterul 5 din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană (în continuare - UE) pentru

		anii 2025 - 2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 306/2025.
5.	Lista autorităților și instituțiilor a căror avizare este necesară	1. Ministerul Sănătății 2. Ministerul Finanțelor 3. Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării 4. Consiliul Concurenței 5. Centrul de armonizare a legislației 6. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor 7. Serviciul Vamal 8. Agenția Națională pentru Sănătate Publică
6.	Termenul-limită pentru depunerea avizelor/expertizelor	10 zile lucrătoare
7.	Persoana responsabilă de promovarea proiectului	Blindu Stella, Direcția Industrie Alimentară, tel.: (+373 22) 204 540 e-mail: stella.blindu@maia.gov.md
8.	Anexe	1. Proiectul hotărârii de Guvern privind metodologia de determinare a conținutului total de carne din preparatele de carne de porc 2. Nota de fundamentare la proiectul hotărârii Guvernului; 3. Tabelele de concordanță la proiectul hotărârii Guvernului;
9.	Data și ora depunerii cererii	Conform semnăturii electronice
10.	Semnătura	

Secretar de Stat

Andrian DIGOLEAN