



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. _____

din _____
Chișinău

**Cu privire la modificarea și completarea
Hotărîrii Guvernului nr. 696 din 4 august 2010**

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Hotărîrea Guvernului nr. 696 din 4 august 2010 „Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 141-144, art.779), cu modificările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:

1) denumirea va avea următorul cuprins „Pentru aprobarea Cerințelor privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă”;

2) clauza de emiteră va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.24 alin.(1) din Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 125-129, art. 396), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE.”;

3) la punctul 1, textul „Reglementarea tehnică „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” se substituie cu textul „Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă”;

4) în Reglementarea tehnică:

a) denumirea va avea următorul cuprins:

„Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă”;

b) la punctul 1:

textul „Reglementarea tehnică „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințe” se substituie cu textul „Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă (în continuare – Cerințe) stabilesc criteriile”;

cuvîntul „comercializarea” se substituie cu cuvintele „plasarea pe piață a”;
se completează cu următorul alineat:

„Prezentele Cerințe transpun Regulamentul (UE) nr. 101/2013 al Comisiei din 4 februarie 2013 privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 34, 5.2.2013, p. 1-3.”;

c) la punctul 2, cuvintele „prezenta Reglementare tehnică” se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”;

d) la punctul 3:

cuvintele „prezentei Reglementări tehnice” se substituie cu cuvintele „prezentelor Cerințe”;

la subpunctul 1), textul „părțile comestibile din corpul animalelor abatorizate, care includ sau pot include țesuturile musculare, osoase, conjunctive și adipoase” se substituie cu textul „toate părțile proprii consumului uman provenite de la animalele domestice din speciile bovine, porcine, ovine, caprine, solipede domestice și iepuri, precum și de la păsări”;

la subpunctul 2), textul „proces de conservare, altul decât refrigerarea, congelarea sau congelarea rapidă” se substituie cu textul „alt tratament decât cel prin frig pentru a se asigura conservarea acesteia”;

subpunctul 3) avea următorul cuprins:

„**3) carne refrigerată** – carne supusă tratamentului prin frig, temperatura căreia în profunzimea mușchilor este cuprinsă între 0°C și 4°C, suprafața cărnii are o peliculă ușor uscată, care s-a depozitat la o temperatură de pînă la 3°C pentru organele comestibile și 7°C pentru altă carne”;

la subpunctul 4), textul „(-18° -30° C), care asigură congelarea profundă și păstrarea îndelungată” se substituie cu textul „temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește minus 12°C”;

la subpunctul 5), textul „, care poate fi prelucrat și cu șorici” se substituie cu textul „și păsării care pot fi prelucrate și cu șorici și piele”;

la subpunctul 6), cuvîntul „mameloeane” se substituie cu cuvîntul „uger”;

la subpunctul 8), sintagma „**materie primă**” se substituie cu cuvintele „**carne-materie primă**”, cuvîntul „producerii” se substituie cu cuvîntul „fabricării”, iar cuvîntul „comercializării” se substituie cu cuvintele „plasării pe piață”;

la subpunctul 9), cuvintele „**porțiuni tranșată**” se substituie cu sintagma „**tranșă de carne**”, iar sintagma „prezenta Reglementare tehnică” se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”;

la subpunctul 10), cuvintele „**întreprindere de procesare a cărnii**” se substituie cu cuvintele „**întreprindere de producere și prelucrare a cărnii**”, iar cuvintele „fabricării produselor (preparatelor) din carne” se substituie cu cuvintele „tranșarea și ambalarea cărnii”;

subpunctul 11) se exclude;

la subpunctele 12) și 13), cuvîntul „comercializării” se substituie cu cuvintele „plasării pe piață”;

e) se completează cu subpunctele 14)–18) cu următorul cuprins:

„**14) carne răcită** – carne obținută nemijlocit după sacrificarea animalelor, temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește 12°C, suprafața cărnii are o peliculă ușor uscată;

15) carne semicongelată – carne supusă tratamentului frigorific pînă la atingerea temperaturii în profunzimea mușchilor la adîncimea de 1 cm cuprinsă între -3°C și -5°C, iar în profunzimea mușchilor la adîncimea de 6 cm este cuprinsă între 0°C și minus 2°C, la păstrare temperatura pe tot volumul trebuie să fie în limitele -2°C și -3°C;

16) carne congelată rapid – carne supusă conservării prin folosirea tratamentului frigorific (-25°C - -40°C) temperatura căreia în profunzimea mușchilor nu depășește -18°C, care asigură congelarea profundă și păstrarea îndelungată;

17) carne decongelată – carne dezghețată pînă la temperatura în profunzimea mușchilor cuprinsă între -1°C și 1°C;

18) crescător de animale – persoană fizică sau juridică specializată în creșterea și îngrășarea animalelor de fermă destinate sacrificării la carne.”;

f) la punctul 4:

textul „Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe obligatorii de calitate și siguranță alimentară, cărora trebuie să se conformeze carnea speciilor de animale de fermă” se substituie cu textul „Prezentele Cerințe stabilesc criteriile menționate la punctul 1 pentru produsele”;

tabelul 1 va avea următorul cuprins:

„Poziția tarifară, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor a Republicii Moldova	Denumirea produselor
0201	Carne de animale din specia bovine, proaspătă sau refrigerată
0202	Carne de animale din specia bovine, congelată
0203	Carne de animale din specia porcine, proaspătă, refrigerată sau congelată
0204	Carne de animale din speciile ovine sau caprine, proaspătă, refrigerată sau congelată
0205 00	Carne de cal, de măgar sau de catîr, proaspătă, refrigerată sau congelată
0206	Organe comestibile de animale din speciile bovine, porcine, ovine, caprine, de cai, de măgari sau de catîri, proaspete, refrigerate sau congelate
0206	Organe comestibile de animale din speciile bovine, porcine, ovine, caprine, de cai, de măgari sau de catîri, proaspete, refrigerate sau congelate
0208 10	– De iepure domestic sau de iepure de cîmp”;

g) la punctul 5, înainte de cuvîntul „Producătorii” se substituie cu textul „Crescătorii de animale, producătorii”;

h) la punctul 6, cuvîntul „dății” se substituie cu cuvîntul „datei”;

i) la punctul 7, cuvintele „prezentă Reglementare tehnică” se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”;

j) la punctul 8, cuvintele „materiei prime (carne)” se substituie cu cuvintele „cărni-materiei prime”, iar textul „creștere al animalelor destinate sacrificării și produsele obținute de la acestea” se substituie cu textul „sacrificare a animalelor de fermă și obținerea produselor de la acestea”;

k) la punctul 10, textul „Cerințele față de carnea-materie primă și” se exclude, iar textul „prevederile prezentei Reglementări tehnice și Hotărîrii” se substituie cu cuvîntul „Hotărîrea”;

l) la punctul 11 subpunctul 1), cuvintele „Serviciul sanitar-veterinar” se substituie cu cuvintele „autoritatea sanitar-veterinară competentă”;

m) la punctul 12, cuvintele „în timpul sacrificării sau uciderii” se substituie cu cuvintele „în momentul uciderii”;

n) punctele 13 și 14 se exclud;

o) la punctul 15:

cuvintele „sacrificate se clasifică după cum urmează” se substituie cu cuvintele „este definită conform următoarelor criterii”;

subpunctul 4) va avea următorul cuprins:

„4) în funcție de temperatura la depozitare:

a) carne refrigerată;

b) carne congelată;

c) carne congelată rapid.”;

p) la punctul 16, cuvintele „porțiuni tranșate” se substituie cu cuvintele „tranșe de carne”, cuvintele „comerțului” se substituie cu cuvintele „plasării pe piață”, cuvintele „caracteristicilor organoleptici stabiliți” se substituie cu cuvintele „caracteristicilor organoleptice stabilite”, iar cuvintele „prezentă Reglementare tehnică” se substituie cu textul „prezentele Cerințe. Caracteristicile organoleptice ale cărnii congelate și congelate rapid se determină după decongelarea cărnii și trebuie să corespundă caracteristicilor stabilite pentru carnea refrigerată.”;

q) punctele 17-41 se abrogă;

r) la punctul 42:

la subpunctele 1) și 2) litera b), cuvintele „de autorizare veterinară al unității” se substituie cu cuvintele „autorizației sanitar-veterinare de funcționare al unității, eliberate conform art.18¹ al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară”;

la subpunctul 3) litera c), după cuvîntul „reutilizabilă” se introduce textul „, iar dimensiunile acestora nu pot fi mai mici de 50 cm²”;

la subpunctul 5), cuvintele „de autorizare al unității” se substituie cu cuvintele „autorizației sanitar-veterinare de funcționare al unității, eliberate conform art.18¹ al Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară”;

la subpunctul 6), cuvintele „autorizare veterinară” se substituie cu cuvintele „autorizație sanitar-veterinară”;

s) după punctul 42 se introduce denumirea unui capitol nou cu următorul cuprins:

„III¹. TERMENUL DE PĂSTRARE, TRANSPORTAREA ȘI PLASAREA PE PIAȚĂ”;

ș) la punctul 43 litera b), cuvintele „prezenta Reglementare tehnică” se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”;

t) la punctul 44, cuvintele „refrigerată și/sau congelată” se substituie cu cuvintele „refrigerată, congelată sau congelată rapid”;

ț) la punctul 45, după cuvântul „congelată” se introduce cuvintele „sau congelată rapid”;

u) la punctul 46:

după cuvântul „congelată” se introduce cuvintele „sau congelată rapid”, iar cuvântul „procesare” se substituie cu cuvântul „prelucrare”;

la litera a), cuvântul „cerințele” se substituie cu cuvântul „condițiile”, iar cuvintele „prezentei Reglementări tehnice” se substituie cu cuvintele „prezentelor Cerințe”;

la litera d), cuvântul „ineligibile” se substituie cu cuvântul „exacte”;

v) la punctul 50:

textul „Valorile medii ale indicilor fizico-chimici ai cărnii în greutate de abator trebuie să corespundă mărimilor prezentate în tabelul 4” se substituie cu textul „Componenta chimică și valoarea energetică a 100 g de carne de diferite specii, în funcție de starea de îngrășare a animalelor, este prezentată în tabelul 4.”;

în tabelului 4:

denumirea va avea următorul cuprins:

„Componenta chimică și valoarea energetică a 100 g de carne de diferite specii, în funcție de starea de îngrășare a animalelor”;

semnul „%” se substituie cu semnul „g”;

iar sintagma „a 100 g de carne, calorii” se substituie cu cuvântul „, kcal”;

w) la punctul 51, textul „în conformitate cu cerințele prezentei Reglementări tehnice” se exclude;

x) la punctul 52, cuvintele „sanitar-veterinare autorizate” se substituie cu cuvintele „autorizate sanitar-veterinar”;

y) capitolul IV se abrogă;

z) după punctul 60 se introduce un capitol nou cu următorul cuprins:

„ V. UTILIZAREA ACIDULUI LACTIC PENTRU REDUCEREA CONTAMINĂRII MICROBIOLOGICE DE SUPRAFAȚĂ A CARCASELOR DE BOVINE

61. Întreprinderile de producere și prelucrare a cărnii pot utiliza acidul lactic pentru a reduce contaminarea microbiologică de suprafață a carcaselor sau semicarcaselor sau sferturilor de carcase de bovine la nivelul abatorului, cu condiția ca acestea să respecte următoarele condiții:

1) soluțiile de acid lactic trebuie preparate exclusiv din acid lactic care respectă specificațiile stabilite în anexa nr.3 la prezentele Cerințe. Prezentele specificații se referă la soluția apoasă de 80%; pentru soluții apoase mai puțin concentrate, valorile se vor calcula corespunzător conținutului de acid lactic al acestora;

2) soluțiile de acid lactic trebuie:

a) să fie aplicate numai pe carcace întregi sau pe semicarcace sau sferturi de carcace de carne provenite de la bovine domestice, la nivelul abatorului;

b) să fie aplicate numai prin pulverizare sau stropire, utilizând o soluție de acid lactic în apă potabilă de 2% - 5%, la temperaturi de cel mult 55 °C;

c) să fie aplicate sub control și în condiții verificabile, integrate într-un sistem de gestionare bazat pe analiza riscurilor și punctele critice de control (HACCP), incluzând cel puțin criteriile stabilite în punctele 64 și 65 din prezentele Cerințe.

62. Soluțiile de acid lactic nu trebuie aplicate pe carcace cu contaminare fecală vizibilă.

63. Aplicarea soluțiilor de acid lactic nu trebuie să ducă la nicio modificare fizică ireversibilă a cărnii.

64. Concentrația acidului lactic în timpul tratamentului trebuie verificată ca parte a planului HACCP, printr-o monitorizare efectuată periodic, documentată și înregistrată.

65. Temperatura soluției de acid lactic în timpul tratamentului trebuie monitorizată în permanență, ca parte a planului HACCP, prin măsurători efectuate cu instrumente, documentată și înregistrată.

66. Întreprinderile de producere și prelucrare a cărnii care utilizează soluții de acid lactic pentru a reduce contaminarea microbiană de suprafață a carcaselor întregi sau a semicarcaselor sau sferturilor de carcace trebuie să informeze operatorul din industria alimentară care recepționează carcacele sau semicarcacele sau sferturile de carcasă asupra unei astfel de utilizări. Aceste informații trebuie înregistrate într-un registru de evidență.”;

5) în anexa nr.1, textul „Reglementarea tehnică „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” se substituie cu textul „Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă”;

6) anexa nr. 2 va avea următorul cuprins:

„Anexa nr. 2
la Cerințele privind producerea, importul și
plasarea pe piață a cărnii - materie primă

Caracteristicile organoleptice ale cărnii

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspectul cărnii	<p>Forma de prezentare – carcace întregi, semicarcace – jumătate din carcasă, sferturi de carcace – partea anterioară sau posterioară a jumătăților de carcace.</p> <p>Aspectul exterior – va corespunde speciei, vârstei și stării de îngrășare.</p> <p>Marcarea – carcacele, semicarcacele și sferturile de carcace vor fi marcate în conformitate cu prevederile punctului 42 din prezentele Cerințe.</p> <p>Nu se admite – înlăturarea de pe carcace, semicarcace și sferturi de carcace a unor țesuturi musculare, depuneri de grăsimi subcutanate, a oaselor sau altor părți ale carcaselor, semicarcaselor</p>

	și sferțurilor de carcase, precum și a bucăților străine de carne sau grăsime.
Frăgezimea cărnii (rezistența opusă la masticăție)	<p>Se apreciază – prin metode organoleptice, fizice, chimice și histologice.</p> <p>Frăgezimea – descrește în funcție de specie, după cum urmează: păsări, porcine, ovine, caprine și bubaline.</p> <p>Rasele precoce – furnizează carne mai fragedă decât cele tardive.</p> <p>Animalele de tip culard – cu hipertrofie musculară în regiunile spetei, pulpei și dorsolombară au carnea mai fragedă decât animalele fără hipertrofie musculară.</p> <p>Femelele – au carne mai fragedă decât masculii.</p> <p>Animalele tinere – au carne mai fragedă decât cele adulte.</p> <p>Cu cât vârsta animalelor sacrificate este mai înaintată, cu atât frăgezimea cărnii este mai scăzută.</p>
Culoarea cărnii	Culoarea – se caracterizează prin luminozitate, intensitate și tonalitate.
	Luminozitatea – se apreciază prin metode subiective (organoleptice) și obiective (măsurare). Subiectiv, se folosește scara de nuanțe – albă, roz-pal, roz-închis, roșie-brună-clar, roșie-vie, roșie-vie-închisă, roșie foarte închisă.
	Intensitatea – este redată prin cantitatea de hemoglobină a sîngelui și mioglobină a țesutului muscular. Cantitatea de mioglobină depinde de specie, rasă, sex, vîrstă, tipul de mușchi, alimentație, efortul fizic depus de animal, starea de sănătate și îngrășare.
	Tonalitatea – este nuanța culorii mușchilor și variază de la roz-pal la roșu-viu sau roșu-închis. Nuanțe mai deschise se întîlnesc la carnea de păsări, animale de tip culard, animale foarte tinere, femele, animale hrănite cu lapte și nutrețuri sărace în fier, mușchii cu un număr mare de fibre. Starea termică a cărnii (refrigerarea, congelarea) modifică tonalitatea spre o nuanță mai închisă.
Mirosul și gustul cărnii	Carnea de bovine, ovine tinere, caprine, porcine și păsări este considerată bună dacă are miros slab caracteristic speciei din care provine. Carnea ovinelor adulte cu acumulări mari de grăsime poate avea miros specific determinat de conținutul de sulf și amoniac în carne. Mirosul este slab perceput după obținerea cărnii și devine mai pronunțat pe măsura maturării ei. Gustul este influențat de specie, rasă, sex, vîrstă, starea de sănătate și îngrășare, alimentație, tratamentul termic. Gustul se determină în urma tratamentului termic.
Suculența cărnii	Suculența – reprezintă însușirea cărnii de a ceda suc la masticăție, este mai pronunțată la carnea proaspătă comparativ cu carnea ce a fost congelată și depozitată pe o perioadă mai îndelungată. Suculența este influențată de aceiași factori care determină gustul cărnii.
Consistența cărnii	Consistența – reprezintă proprietatea care exprimă rezistența la deformare prin apăsarea cu degetul pe suprafața cărnii și păstrarea formei după secționare. Se determină prin metode subiective și obiective. Carnea proaspătă pentru consum trebuie să aibă consistența normală (elastică, fermă). Carnea cu o durată mai

	lungă de depozitare poate avea o consistență mai dură. Carnea alterată este moale, flască sau friabilă.
Marmorarea cărnii	Marmorarea – reprezintă proprietatea mușchilor de a depune grăsime între ei (frecvența și mărimea depunerilor de grăsime în țesutul conjunctiv). Se determină gradul de marmorare a cărnii – pronunțat, mediu și slab.
Perselarea cărnii	Perselarea – constituie proprietatea grăsimii de a se depune intramuscular. Se stabilește prin metode de laborator. Se determină gradul de perselare a cărnii – pronunțat, mediu și slab.
Textura cărnii	Textura – reprezintă raportul dintre componentele structurale ale cărnii (proporția dintre țesuturile muscular, adipos, conjunctiv lax, conjunctiv fibrilar, cartilaginos și osos). Textura este redată prin compoziția morfologică a cărnii și însușirile fizico-structurale ale cărnii determinate prin metode de măsurare.”;

7) după anexa nr.2 se introduce o anexă nouă cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 3
la Cerințele privind producerea, importul
și plasarea pe piață a cărnii - materie primă

CERINȚE
față de acidul lactic utilizat pentru reducerea contaminării
microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine

Indicatori	Descriere
Formula chimică	$C_3H_4O_3$
Denumirea chimică	Acid lactic; Acid 2-hidroxiopropionic; Acid 1-hidroxietan-1-carboxilic
Masa moleculară	90,08
Compoziția	Conține nu mai puțin de 76 %
Modul de obținere	Se obține prin fermentarea lactică a zaharurilor sau se prepară prin sinteză. Acidul lactic este higroscopic și, atunci când este concentrat prin fierbere, se condensează și formează lactatul de acid lactic, care, prin diluare și încălzire, hidrolizează în acid lactic.
Aspectul exterior	De la lichid siropos la solid, incolor sau gălbui, aproape inodor
Puritatea:	
<i>cenușă sulfatată</i>	Nu mai mult de 0,1 %
<i>clorură</i>	Nu mai mult de 0,2 %
<i>sulfat</i>	Nu mai mult de 0,25 %
<i>fier</i>	Nu mai mult de 10 mg/kg
<i>arsen</i>	Nu mai mult de 3 mg/kg
<i>plumb</i>	Nu mai mult de 2 mg/kg
<i>mercur</i>	Nu mai mult de 1 mg/kg
EINECS	200-018-0”.

2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Prim-ministru

PAVEL FILIP

Contrasemnează:

Ministrul economiei
și infrastructurii

Chiril Gaburici

Ministrul agriculturii,
dezvoltării regionale
și mediului

Liviu Volconovici

Notă informativă
la proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea și completarea
Hotărîrii Guvernului nr. 696 din 04.08.2010

Proiectul de Hotărîre a Guvernului cu privire la modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea” este elaborat în conformitate cu prevederile Legii nr. 221-XVI din 19.10.2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorului precum și Legii nr. 78-XV din 18.03.2004 privind produsele alimentare.

Modificarea categoriei documentului din Reglementare tehnică în Cerințe a fost impusă de prevederile art.9, alin.(1) al Legii nr. 78-XV din 18.03.2004, unde este menționat că *Cerințele privind valoarea nutritivă a produselor alimentare; calitatea produselor alimentare fortificate, a celor cu destinație nutrițională specială, a nutrimentelor și a suplimentelor alimentare; inofensivitatea produselor alimentare, în general, inclusiv a celor modificate genetic, și a materialelor în contact cu produsele alimentare, condițiile inofensive de elaborare a lor, de organizare a procesului de producție, de producere, de plasare pe piață, inclusiv de distribuire; exigențele privind procedurile de control al inofensivității produselor alimentare, inclusiv de eșantionare și investigare, metodele de evaluare a riscurilor, precum și privind ambalarea și etichetarea, cerințe și exigențe legate de asigurarea inofensivității produselor alimentare, se stabilesc în reglementările în domeniul alimentar corespunzătoare*, precum și de prevederile art.1, alin.(3) al Legii nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică, care în urma modificărilor aprobate prin Legea nr. 186 din 22 iulie 2016, prevede că *Legea nr. 420 XVI din 22 decembrie 2006 nu se aplică produselor ce fac obiectul Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare*. Astfel, Reglementările tehnice vor stabili caracteristici doar pentru produsele non alimentare.

Modificările operate sînt aduse în vederea eliminării unor lacune existente în actul normativ în vigoare și elucidării problemelor apărute în procesul de implementare a prevederilor acestuia. De asemenea, se stabilește o claritate la capitolul de termeni și definiții, prin ajustarea unui șir de noțiuni și completarea acestuia cu 5 noțiuni noi, pentru o înțelegere mai bună a actului de către agenții economici implicați în procesul de creștere a animalelor de fermă destinate sacrificării, producere, procesare, prelucrare, import și comercializare a cărnii refrigerate sau congelate.

Odată cu adoptarea de către Parlament a Legii nr. 27 din 10 martie 2017 privind clasificarea carcaselor de bovine, porcine și ovine, care are menirea reglementării complete a sistemului și procedurilor de clasificare a carcaselor, implicit apare necesitatea excuderii din Reglementarea tehnică existentă a prevederilor ce țin de clasificare, care din cauza reglementării vagi nu au fost implementate pînă în prezent.

Tabelul nr.1 a fost revizuit prin prisma Legii nr.172 din 25 iulie 2014 privind aprobarea Nomenclaturii combinate a mărfurilor și adus în concordanță cu anexa la actul legislativ.

Totodată, Cerințele privind producerea, importul și plasarea pe piață a cărnii - materie primă urmează a fi armonizate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 101/2013 al Comisiei din 4 februarie 2013 privind utilizarea acidului lactic pentru reducerea contaminării microbiologice de suprafață a carcaselor de bovine (Ordinul MAIA nr. 26 din 15.02.2016 Cu privire la aprobarea Planului de armonizare a legislației agroalimentare pentru anul 2016).

Prezentul proiect de Hotărîre a Guvernului nu implică cheltuieli financiare din cadrul bugetului de stat. Toate cheltuielile adiționale care vor surveni, vor fi alocate în limita mijloacelor financiare aprobate în legea bugetară anuală.

Aprobarea de către Guvern a proiectului propus nu va avea impact negativ asupra activității de întreprinzător.

În contextul celor expuse, în scopul aducerii în concordanță cu acquis-ul comunitar și asigurării unor cerințe de calitate, considerăm necesară examinarea și aprobarea Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului nr. 696 din 04.08.2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea”, accentuînd faptul că aplicarea în practică a acestor modificări, va contribui la sporirea calității produselor finite, majorarea exportului și protejarea drepturilor și intereselor consumatorului.

Ministru



Liviu VOLCONOVICI

Ex. Valentin Roșca
022 204 522
valentin.rosca@madrm.gov.md