



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE nr. _____

din _____
Chișinău

**Pentru modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului
nr. 1004 din 25 octombrie 2010**

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Hotărîrea Guvernului nr. 1004 din 25 octombrie 2010 „Cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produsele de origine vegetală” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 214-220, art. 1125), se modifică și se completează după cum urmează :

1. În titlul și textul hotărîrii, în titlul Metodelor, denumirea anexelor nr.2 și 3, și denumirea procesului-verbal din anexa nr.3 la Metode, după cuvîntul „vegetală” se completează cu cuvintele „și animală”.

2. Preambulul hotărîrii, după sintagma „Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art.431),” se completează cu sintagma „Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art. 183), cu modificările și completările ulterioare, Legii 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”.

3. La punctul 4 din hotărîre, sintagma „Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare” se substituie cu sintagma „Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor”.

4. În Metodele de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produsele de origine vegetală și animală:

1) preambulul va avea următorul cuprins:

„Prezentele Metode transpun Directiva 2002/63/CE a Comisiei de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din produsele de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 79/700/CEE (Text cu relevanță SEE), publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene L 187 din 16 iulie 2002.”;

2) pe tot parcursul textului, cu excepția textului din tabelul 2, cuvântul „agent” se substituie cu cuvântul „inspector”, la cazul gramatical corespunzător;

3) anexa nr.1 se abrogă;

4) punctul 3:

sintagma „organul de supraveghere și control fitosanitar” se substituie cu sintagma „Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor”;

se completează în final cu textul „în scopul identificării, evaluării riscurilor pentru sănătatea umană, diminuării impactului negativ al acestora asupra stării de sănătate și argumentării LMR de substanțe nocive în sol, apă, aer și în produsele alimentare.”;

5) la punctul 4, după cuvintele „într- un aliment complex” se completează cu cuvintele „, precum și de produse de origine animală”;

6) punctul 5 va avea următorul cuprins:

„5. LMR pentru o plantă, un produs de origine vegetală, un ou sau un produs lactat ține seama de nivelul maxim care poate fi prezent într-o probă compozită obținută de la mai multe unități de produs tratat și care se presupune că reprezintă nivelul mediu de reziduuri din lot. LMR pentru carne și păsări de curte ține seama de nivelul maxim care poate fi prezent în țesuturile animalelor sau ale păsărilor de curte tratate individual.

LMR pentru carne și păsări de curte se aplică unei probe în vrac obținute dintr-o probă primară unică, iar LMR pentru produsele vegetale, ouă și produse lactate se aplică unei probe compozite de la producția în vrac, obținută dintr-un anumit număr de probe primare cuprins între 1 și 10.”

7) punctul 6:

la noțiunea “proba de analizat”, cuvintele “conform anexei nr.1 la prezentele Metode” se exclud;

la noțiunea „*probă de laborator*”, propoziția a treia se completează în final cu cuvintele „cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 4.”;

noțiunea „*probă primară*” va avea următorul cuprins:

„*probă primară* – una sau mai multe unități prelevate dintr-un singur punct al lotului. Punctul din lot, de unde este prelevată proba primară, trebuie selectat, în mod aleatoriu. În cazul în care acest lucru este imposibil din punct de vedere fizic, punctul de prelevare trebuie ales în mod aleatoriu din părțile accesibile ale lotului.

Numărul de unități necesare pentru a constitui o probă primară este

determinat de dimensiunea minimă și de numărul de probe de laborator solicitate. Pentru produsele de origine vegetală, ouă și produse lactate, în cazul în care sînt prelevate mai multe probe dintr-un lot, fiecare probă primară trebuie să contribuie în proporție egală la constituirea probei în vrac.

În cazurile în care unitățile sînt de dimensiuni medii sau mari și în care amestecarea probelor în vrac nu permite obținerea unor probe de laborator reprezentative, sau în cazul în care unitățile, de exemplu, ouăle, fructele cu miez moale, pot fi strivite prin amestecare, unitățile pot fi repartizate în mod aleatoriu între subprobele de laborator în momentul prelevării probei/probelor primare.

În cazul în care probele primare sînt prelevate în mai multe etape în timpul încărcării/descărcării unui lot, „punctul” de prelevare este de fapt un anumit moment din perioada în care are loc încărcarea sau descărcarea lotului. Pentru a obține proba/probele de laborator unitățile nu vor fi tăiate sau divizate cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 4;”;

la noțiunea „*probă*”, după cuvintele „proba în vrac” se completează cu cuvîntul „, animalul”;

la noțiunea „*reziduuri de pesticide*”, cuvintele „prezentele Metode” se substituie cu sintagma „Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produsele alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale”, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.1191 din 23 decembrie 2010”;

noțiunea „*unitate*” se completează cu literele d) și e) cu următorul cuprins:

„*d) pentru animalele mari sau pentru părți sau organe din acestea* – o porțiune dintr-o parte sau totalitatea unei părți din organul respectiv constituie o unitate. Părțile sau organele pot fi tranșate pentru a constitui unități;

e) animale mici sau părți sau organe din acestea – fiecare animal întreg sau fiecare parte dintr-un organ complet poate constitui o unitate. În cazul în care sînt ambalate, unitățile pot fi identificate în conformitate cu litera b). În cazul în care utilizarea unui dispozitiv de prelevare nu afectează reziduurile, acesta poate fi utilizat la constituirea unităților.”;

8) punctul 9 în final se completează cu următorul text „și, respectiv, în tabelul 3, în cazul unui lot suspect de carne sau de păsări de curte”;

9) la punctul 13, sintagma „tabelul 2” se substituie cu sintagma „tabelele 2, 4 și 5”;

10) la punctul 15, după cuvintele „în stare proaspătă” se completează cu cuvintele „și ouăle întregi”;

11) la punctul 17, sintagma „tabelul 2” se substituie cu sintagma „tabelele 2, 4 și 5”;

12) punctul 25 se completează cu următorul text „Probele de carne și de păsări de curte trebuie congelate înaintea expedierii, cu excepția cazului în care sînt transportate la laborator înaintea unei eventuale deteriorări.”;

13) la punctul 29, cuvintele „la prezentele Metode” se substituie cu sintagma „al Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de

reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale”, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.1191 din 23 decembrie 2010”;

14) la punctul 42, după cuvîntul „vegetală” se completează cu cuvintele „și/sau animală”;

15) tabelul 1 va avea următorul cuprins:

„Tabelul 1

Numărul minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot

Specificare	Numărul minim de probe primare ce trebuie prelevat din lot
a) Carne și păsări de curte	
Lot nesuspect	1
Lot suspect	Determinat conform tabelului 3
b) Alte produse	
Produse ambalate sau în vrac, care pot fi considerate ca fiind bine amestecate sau omogenizate	1 (un lot poate fi amestecat printr-un proces de calibrare sau de fabricare)
Produse ambalate sau în vrac, care sînt suspectate că nu ar fi bine amestecate sau bine omogenizate	Pentru produsele alimentare de origine vegetală care cuprind unități mari, în cazul produselor alimentare de bază exclusiv de origine vegetală, numărul minim de probe primare trebuie să corespundă numărului minim de unități, necesare pentru proba de laborator (tabelul 2)
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10
sau	
Numărul de sticle, de cutii sau de alte recipiente din lot	
1 - 25	1
26 - 100	5
> 100	10”;

16) titlul tabelului 2 va avea următorul cuprins:

„Produse de origine vegetală: descrierea probelor primare și a dimensiunii minime a probelor de laborator”;

17) se completează cu tabelele 3, 4 și 5 cu următorul cuprins:

Numărul necesar de probe primare, selectate aleatoriu, pentru a detecta cel puțin o probă neconformă într-un lot de carne sau de păsări de curte cu o probabilitate dată pentru un anumit nivel al incidenței de probe neconforme în acel lot

Incidența de probe neconforme în lot	Numărul minim de probe necesar pentru detecția probelor neconforme cu o probabilitate de:		
	90%	95%	99%
%			
90	1	-	2
80	-	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2301	2995	4603

Note:

1. Tabelul presupune o prelevare aleatorie.
2. Când numărul probelor indicat în prezentul tabel este mai mare de 10% din numărul unităților lotului, numărul total de probe primare se va calcula conform formulei:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N), \text{ unde:}$$

n – numărul minim de probe primare necesar;

n_0 – numărul de probe primare conform prezentului tabel;

N – numărul unităților, din care se pot recolta probe primare, ale lotului.

3. În cazul în care o singură probă primară este prelevată, probabilitatea de a depista o nonconformitate este aceeași cu incidența reziduurilor neconforme.

4. Pentru probabilități exacte sau alternative sau pentru o incidență diferită a nonconformității, numărul probelor ce vor fi prelevate poate fi calculat astfel:

$$1 - p = (1 - i)^n, \text{ unde:}$$

p – reprezintă probabilitatea;

i – reprezintă incidența reziduurilor neconforme din lot (ambele exprimate în fracții și nu în procente);

n – reprezintă numărul de probe.

Tabelul 4

**Carne de mamifere și pasăre:
descrierea probelor primare și mărimea probelor de laborator**

Nr. d/o	Clasificarea produsului	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare de origine animală primare				
1.	Carne de mamifere Notă: Pentru implementarea LMR pentru pesticidele liposolubile probele trebuie recoltate conform pct. 2 din prezentul tabel.			
1.1.	Mamifere mari, întregi sau jumătăți de carcasă, obișnuit <10kg	Viței, oi, porci	O parte sau întreaga diafragmă, suplimentar mușchi cervical dacă este necesar	0,5 kg
1.2.	Mamifere mici, întreaga carcasă	Iepuri	Întreaga carcasă sau un sfert posterior	0,5 kg după îndepărtarea pielii și oaselor
1.3.	Bucăți de carne de mamifer, proaspete, refrigerate, congelate, ambalate sau altfel prezentate	Un sfert, bucăți, mușchi, umeri	Întreaga unitate, o bucată dintr-o bucată mare	0,5 kg după îndepărtarea oaselor
1.4.	Părți de carne de mamifer, congelate în vrac	Sferturi, bucăți	Fie o secțiune congelată dintr-un container sau părți întregi individuale sau bucăți din acestea	0,5 kg după îndepărtarea pielii și oaselor
2.	Grăsimi animale, inclusiv grăsimea carcasei Notă: Probele de grăsimi recoltate conform pct. 2.1, 2.2 și 2.3 pot fi utilizate pentru determinarea conformității grăsimii sau a întregului produs referitor la LMR.			
2.1.	Mamifere mari la sacrificare, carcase întregi sau jumătăți, uzual ≥10 kg	Bovine, oi, porci	Grăsimi perirenale, grăsime abdominală sau cutanată tăiată de la un animal	0,5 kg
2.2.	Mamifere mici la taiere, carcase întregi sau jumătăți,		Grăsimi abdominală sau	0,5 kg

	uzual <10 kg		subcutanată tăiată de la unul sau mai multe animale	
2.3.	Părți de carne de mamifer	Picioare, mușchi, bucăți	Fie grăsime vizibilă tăiată de la unități ori porțiuni sau întreaga unitate dacă nu se poate tăia grăsimea	0,5 kg 2 kg
2.4.	Țesut gras mamifer vrac		Unități recoltate cu instrumente de la cel puțin trei porțiuni	0,5 kg
3.	Organe de mamifere			
3.1.	Ficat mamifer proaspăt, refrigerat, congelat		Un ficat întreg sau o parte dintr-un ficat	0,4 kg
3.2.	Rinichi mamifer proaspăt, refrigerat, congelat		Unul sau ambii rinichi de la unul sau două animale	0,2 kg
3.3.	Inimă mamiferă proaspătă, refrigerată, congelată		Inimă întreagă sau o porțiune de ventricul, dacă este mare	0,5 kg
3.4.	Alte organe mamifere proaspete, refrigerate, congelate		O porțiune sau întreaga unitate de la unul sau mai multe animale sau o secțiune congelată de la produsele în vrac congelate	0,5 kg
4.	Carne de pasare Notă: Pentru implementarea LMR pentru pesticidele liposolubile probele trebuie recoltate conform pct.5 din prezentul tabel.			
4.1.	Păsări – carcase mari > 2 kg	Curceni, găște, rate, cocoși și claponi	Coapse, picioare și alte porțiuni de carne roșie	0,5 kg după îndepărtarea pielii și oaselor
4.2.	Păsări – carcase medii 500 g – 2 kg	Găini, păsări de guinea, pui	Coapse, picioare și alte porțiuni de carne roșie de la cel puțin trei păsări	0,5 kg după îndepărtarea pielii și oaselor
4.3.	Păsări – carcase mici < 500 g	Prepelițe, porumbei	Carcase de la cel puțin șase păsări	0,2 kg de țesut muscular
4.4.	Parți de păsări proaspete, refrigerate, congelate sau ambalate	Picioare, sferturi, piepturi și aripi	Unități ambalate sau unități individuale	0,5 kg după îndepărtarea pielii și oaselor
5.	Grăsimi de pasare inclusiv grăsimea carcasei. Notă: Probele de grăsimi recoltate conform pct. 5.1, 5.2, pot fi utilizate pentru			

	determinarea conformității grăsimii sau a întregului produs referitor la LMR.			
5.1.	Păsări la sacrificare, carcasa întreagă sau părți din carcasă	Pui, curcani	Unități de grăsime abdominală de la cel puțin trei păsări	0,5 kg
5.2.	Părți de carne de pasare	Picioare, piepturi, mușchi	Grăsime vizibilă tăiată de la unități ori porțiuni sau întreaga unitate dacă nu se poate tăia grăsimea	0,5 kg 2 kg
5.3.	Țesut gras de pasăre în vrac		Unități recoltate cu instrumente de la cel puțin trei porțiuni	0,5 kg
6.	Organe de pasăre			
6.1.	Organe comestibile de pasăre cu excepția ficatului gras de găscă sau rață sau produse cu valoare ridicată similare		Unități de la cel puțin șase păsări sau o secțiune dintr-un container	0,2 kg
6.2.	Ficat gras de găscă sau rață sau produse cu valoare ridicată similare		O unitate de la o pasăre sau un container	0,05 kg
Produse de origine animală procesate				
7.	<p>Produse alimentare de origine animală secundare, carne uscată</p> <p>Produse de origine animală derivate comestibile, grăsimi animale procesate, inclusiv extracte de grăsimi</p> <p>Produse alimentare de origine animală prelucrate (dintr-un singur ingredient) cu sau fără un mediu de ambalare sau ingrediente minore, cum ar fi agenți aromatizanți, condimente, care sînt normal preambalate și gata pentru consum cu sau fără coacere.</p> <p>Produse alimentare de origine animală prelucrate (din mai multe ingrediente), cu mai multe ingrediente constitutive de origine animală și vegetală vor fi incluse aici, dacă ingredientele de origine animală sînt predominante.</p>			
	Produse din carne de mamifere sau păsări, mărunțite, coapte, uscate sau altfel procesate	Șuncă, cîrnați, pate de pasăre, carne de vită tocată	Unități de ambalaj, secțiuni reprezentative din container, sau unități luate cu ajutorul instrumentelor	0,5 kg sau 2 kg dacă conținutul de grăsime este < 5 %

**Ouă și produse lactate: descrierea probelor primare
și a dimensiunii minime a probelor de laborator**

Nr. d/o	Clasificarea produsului	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare de origine animală primară				
1.	Ouă de găină			
1.1.	Ouă cu excepția celor de prepeliță sau similare		Ouă întregi	12 ouă întregi de găină, 6 ouă întregi de rață sau găscă
1.2.	Ouă de prepeliță sau similare		Ouă întregi	24 ouă întregi
2.	Lapte		Uniități întregi sau unități luate cu ajutorul instrumentelor de recoltare	0,5 litri
Produse de origine animală procesate				
3.	<p>Produse alimentare de origine animală secundare, produse din lapte secundare, cum ar fi lapte praf degresat, pudră de lapte</p> <p>Produse de origine animală derivate comestibile, grăsimi din lapte, produse de lapte derivate, cum ar fi unt, uleiuri din lapte, creme, pudre de cremă, cazeină etc.</p> <p>Produse alimentare de origine animală prelucrate (dintr-un singur ingredient), produse din lapte prelucrate, cum ar fi iaurtul, brânzeturile</p> <p>Produse alimentare de origine animală manufacturate (din mai multe ingrediente), produse din lapte prelucrate cu mai multe ingrediente constitutive de origine animală și vegetală, dacă ingredientele de origine animală sînt predominante, cum ar fi brînzeturi prelucrate, preparate din brînză, iaurturi aromate, lapte condensat îndulcit</p>			
3.1.	Lapte lichid, pudră de lapte, creme, înghețată pe bază de lapte, iaurturi		Unități de ambalaj sau unități luate cu ajutorul instrumentelor de recoltare	0,5 litri – lichide 0,5 kg – solide
	<p>Laptele praf sau pudra de cremă vrac trebuie bine omogenizate înainte de recoltare, aderentele de pe pereții recipientilor vor fi desprinse și omogenizate bine. Aproximativ 2 – 3 litri vor fi îndepărtați, după care se va omogeniza din nou înainte să fie recoltată proba de laborator.</p> <p>Laptele pudră vrac va fi recoltat aseptice introducîndu-se un tub uscat în interiorul pudrei.</p> <p>Laptele cremă vrac va fi omogenizată înainte de recoltare cu evitarea formării de spumă, frișcă sau unt.</p>			
3.2.	Unt și grăsimi lactate	Unt, zer, grăsimi ușoare cu conținut de unt, grăsimi lactate	Întreaga unitate de ambalaj sau o parte din aceasta sau unități luate cu ajutorul instrumentelor	0,2 kg sau 0,2 litri

		anhidre		
3.3.	Brânzeturi inclusiv brânzeturi procesate			
	Unități de 0,3 kg sau mai mari		Întreaga unitate sau unități tăiate cu ajutorul instrumentelor	0,5 kg
	Unități < 0,3 kg			0,3 kg
	Notă: Recoltarea din brânzeturile în forma circulară se va efectua prin două tăieturi radiale de la centru. Recoltarea din brânzeturile în forma rectangulară se va efectua prin două tăieturi paralele cu o margine.			
3.4.	Produse din ouă lichide, congelate sau uscate		Unități luate aseptice cu ajutorul instrumentelor	0,5 kg"

Prim-ministru

PAVEL FILIP

Notă informativă la proiectul hotărîrii de Guvern
„ Pentru modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului nr. 1004 din 25
octombrie 2010 Cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare a probelor pentru
controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produsele de
origine vegetală ”

Proiectul de hotărîre nominalizat este elaborat în temeiul Legii nr.119-XV din 22 aprilie 2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și la fertilizanți (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 100-103, art.510), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 83-87, art.431), Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 51-54, art. 153) cu modificările și completările ulterioare și vine întru executarea prevederilor Hotărîrii de Guvern nr. 1125 din 14 decembrie 2010 „Cu privire la aprobarea Planului de acțiuni al Republicii Moldova privind implementarea Recomandărilor Comisiei Europene pentru instituirea Zonei de Liber Schimb Aprofundat și Cuprinzător dintre Republica Moldova și Uniunea Europeană” (Monitorul Oficial, 2010, nr. 252-253, art. 1258), precum și a poziției 18 din Planul național de armonizare a legislației pentru anul 2015, aprobat prin Hotărîrea de Guvern nr.16/2015 cu privire la aprobarea Planului național de armonizare a legislației pentru anul 2015 din 26 februarie 2015.

Modificările și completările care se propun pentru operare vor aduce actul normativ național armonizat în vigoare în deplină concordanță cu Directiva (CE) nr. 63/2002 din 11 iulie 2002 de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produsele de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 79/700/CEE.

Prezentul proiect de act normativ, avînd ca scop actualizarea metodelor de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din produsele de origine vegetală și animală, va contribui la eficientizarea supravegherii siguranței alimentelor, și minimizarea riscului pentru sănătatea publică.

Prezentul act normativ nu are impact asupra activității de întreprinzător și nu necesită elaborarea analizei impactului de reglementare.

Totodată proiectul prezentat spre aprobare nu necesită cheltuieli suplimentare din partea statului, acestea fiind suficiente întru exercitarea pe deplin a atribuțiilor funcționale de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.

În contextul celor expuse, considerăm oportun și necesar examinarea și aprobarea proiectului emis spre avizare.

Ministru



Eduard GRAMA

Ex: Vitalie Dragan
Tel.: 022-210-724