



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2025

Chișinău

cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru produse prelucrate și conservate)

În temeiul art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54), cu modificările ulterioare, și al art.3 alin. (16) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta Hotărâre transpune parțial CODEX STAN 66-1981 Standard pentru măsline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în 2022, 2023).

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

1.1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Făina, grișul și tărița din cereale»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru făină, griș și tărița din cereale”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

1.2. în hotărâre:

1.2.1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

1.2.2. punctul 2 se abrogă;

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

1.3. în anexă:

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

1.3.2. punctul 4 va avea următorul cuprins:

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

1.3.3. punctul 5 se abrogă;

1.3.4. denumirea capitolului III va avea următorul cuprins:

„III. Cerințe speciale”;

1.3.5. punctele 8 – 10 vor avea următorul cuprins:

„8. Siguranța produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se asigură prin controlul inofensivității produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare efectuat de către operatorii din domeniul alimentar pe tot lanțul alimentar, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

9. Operatorul din domeniul alimentar deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13¹ alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

10. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.

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

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

1.3.7. punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Conținutul de contaminanți în produsele cerealiere nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.”;

1.3.8. se completează cu punctele 15¹-15³ cu următorul cuprins:

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

15². Criteriile microbiologice ale produselor cerealiere trebuie să corespundă criteriilor prevăzute în anexa la Cerințele privind criteriile

microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009.

15³. Conținutul de radionuclizi în produsele cerealiere nu trebuie să depășească concentrațiile maxime admise igienic stabilite în Anexa F la Normele fundamentale de radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000), aprobate prin Normele Ministerului Sănătății nr.06.5.3.3.4 din 27 februarie 2001.”;

1.3.9. punctul 17 va avea următorul cuprins:

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

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

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

1.3.12. punctele 21 și 22 vor avea următorul cuprins:

„21. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

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

1.3.13. punctele 23 și 24 se abrogă.

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

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

2.2. în hotărâre:

2.2.1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din

Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:";

2.2.2. punctul 2 va avea următorul cuprins:

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

2.3. în anexă:

2.3.1. la clauza de armonizare: textul „Regulamentului (CE) 1863/2004 din 26 octombrie 2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru ciupercile de cultură din genul *Agaricus*, publicat în jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 325, 28/10/2004 P.0023 – 0029),” se exclude, iar textul „Standardului Comisiei Codex Alimentarius privind ciupercile conservate (CODEX STAN 55-1981)” se substituie cu textul „Anexei pentru anumite tipuri de ciuperci din CODEX STAN 297-2009”;

2.3.2. denumirea capitolului I. va avea următorul cuprins:

„I. Domeniul de aplicare.

Definiții și caracteristici ale produselor”;

2.3.3. punctul 5 va avea următorul cuprins:

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

2.3.4. punctul 13 se completează cu un enunț cu următorul cuprins:

„Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor din ciuperci se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

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

2.3.6. Punctul 21 va avea următorul cuprins:

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

2.3.7. capitolul V se abrogă;

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

„37. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate

cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

38. La introducerea pe piață, produsele autohtone, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

39. Operatorul din domeniul alimentar deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13¹ alineatul (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

40. Siguranța produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se asigură prin controlul inofensivității produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare efectuat de către operatorii din domeniul alimentar pe tot lanțul alimentar, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)”;

2.3.9. anexa nr.7 se abrogă.

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

3.1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Fructe și legume uscate (deshidratate)»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate pentru fructe și legume uscate (deshidratate)”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare;

3.2. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

3.3. în anexă:

3.3.1. se completează cu punctul 2¹, cu următorul cuprins:

„2¹. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014: 0712, 0714, 0803 10 900, 0804 20 900, 0805,

0806 20 100, 0806 20 300, 0806 20 900, , 0813, 0904 21 100, 0904 21 900, 2004.”;

3.3.2. punctul 3 va avea următorul cuprins:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fructe și legume liofilizate (uscate prin sublimare) - alimente preparate din fructe sau legume, care păstrează identitatea speciei respective, prezentate întregi, divizate, tăiate sau sfărâmate, supuse procesului de „liofilizare (sublimare)”, în care apa cristalizată se elimină din produsul congelat prin sublimarea gheții;

5) *piure de fructe sau legume liofilizat (deshidratat prin sublimare)* - aliment preparat din pulpa fructelor sau legumelor, mărunțită prin procedee mecanice și deshidratată prin sublimare, prezentat sub formă de praf sau straturi;

6) *piure sec de cartofi (legume) pentru preparare fără fierbere* - aliment prezentat în forme definite, preparat din cartofi (legume) fierți, mărunțiți prin procedee mecanice și deshidratați până la umiditate scăzută printr-un procedeu artificial cu/sau fără adaos de ingrediente și aditivi alimentari;

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

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

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

10) *deserturi din fructe uscate* - alimente preparate din pulpa fructelor sau fructe amestecate cu ingrediente compatibile înainte sau după uscare, mărunțite și presate în formă definită, care pot fi acoperite cu un strat subțire comestibil; deserturile pot fi supuse tratamentului termic suplimentar pentru garantarea stabilității microbiene a produsului. Faptul că deserturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atâta timp cât produsul păstrează proprietățile esențiale ale fructelor uscate; anumite legume uscate pot fi incluse în deserturi de fructe;

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

12) *produs prelucrat* – produs care a fost supus unuia tratament înainte de uscare (deshidratare);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24) *fructe carbonizate (arse)* - fructe improprii consumului în urma acțiunii temperaturilor excesive în timpul uscării.”;

3.3.3. Capitolul III se abrogă;

3.3.4. Denumirea capitolului IV va avea următorul cuprins:

„IV. CERINȚE SPECIFICE”;

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

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

6. Siguranța produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se asigură prin controlul inofensivității produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare efectuat

de către operatorii din domeniul alimentar pe tot lanțul alimentar, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

7. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcare și de etichetare se efectuează de producător, prin controlul siguranței produselor și a indicatorilor fizico-chimici, prelevarea probelor pentru investigații de laborator se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar în conformitate cu prevederile art. 13¹ alin. (7) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

3.3.6. Punctul 8 se abrogă;

3.3.7. Punctul 9 va avea următorul cuprins:

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

3.3.8. Punctele 10 - 12 vor avea următorul cuprins:

„10. Unitățile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

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

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

3.3.9. Punctele 13 și 14 se abrogă;

3.3.10. Punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele în conformitate cu art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

3.3.11. Punctul 16 se abrogă;

3.3.12. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

3.3.13. Punctul 18 se abrogă;

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

3.3.15. Punctul 20 va avea următorul cuprins:

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

3.3.16. Punctele 51 și 52 vor avea următorul cuprins:

„51. Nivelurile maxime ale contaminanților din materia primă și produsul finit trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

52. Reziduurile de pesticide în materia primă trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023.”;

3.3.17. Se completează cu punctul 52¹ cu următorul cuprins:

„52¹. Ghidul privind variațiile nivelului reziduurilor de pesticide cauzate de procesul de transformare și/sau de amestecare pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) este aprobat prin Ordinul directorului general al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor”;

3.3.18. Punctul 53 va avea următorul cuprins:

„53. Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să corespundă limitelor prevăzute în anexa nr. 6.”;

3.3.19. Punctul 55 va avea următorul cuprins:

„55. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.”;

3.3.20. Punctul 56 se abrogă;

3.3.21. Punctele 57-59 vor avea următorul cuprins:

„57. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor alimentare, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 20 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

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

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

3.3.22. Punctul 65 va avea următorul cuprins:

„65. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

3.3.23. Punctul 66 se abrogă;

3.3.24. Capitolele V și VI se abrogă;

3.3.25. Anexa nr.5 se abrogă;

3.3.26. Se completează cu Anexa nr.6, cu următorul cuprins:

„Anexa nr.6

la Cerințele de calitate pentru
fructe și legume uscate (deshidratate)

Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate)

Nr. crt.	Categororia de produse alimentare	Microorganisme	Plan de prelevare de probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapa căruia i se aplică	Acțiune în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
			n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Legume deshidratate Fructe deshidratate	Drojdii și mucegaiuri	5	2	100 ufc/g	500 ufc/g	SM SR ISO 21527-1:2014 sau SM SR ISO 21527-2:2014	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și a depozitării

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

4.1. în denumire și pe tot parcursul textului, textul „Reglementare tehnică «Măsline de masă»”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Cerințe de calitate pentru măsline de masă”, la forma gramaticală corespunzătoare, iar cuvintele „prezenta Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „prezentele Cerințe”, la forma gramaticală corespunzătoare.;

4.2. în hotărâre:

4.2.1. clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

4.2.2. punctul 2 se abrogă;

4.3. în anexă:

4.3.1. clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezentele Cerințe transpun parțial CODEX-STAN 66-1981 Standard pentru mășline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în 2022, 2023).”;

4.3.2. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

„1. Prezentele Cerințe de calitate pentru mășline de masă, stabilesc cerințe minime de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructul cultivat din pomul de mășlin (*Olea europaea* L.), care a fost tratat sau procesat corespunzător și care este oferit pentru consum direct ca mășline de masă, inclusiv în scopuri de catering sau mășline ambalate în containere vrac care sunt destinate reambalării la dimensiunea de containere. Nu se aplică produsului atunci când este indicat ca fiind destinat prelucrării ulterioare.”;

4.3.3. Punctele 3-5 vor avea următorul cuprins:

„3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr.172/2014:; 0709 92 100, 0709 92 900, 0710 80 100, 0711 20 100, 0711 20 900, 2001 90 650, 2004 90 300, 2005 70 000.”;

4. „Mășline de masă” reprezintă produsul:

a) preparat din fructe sănătoase din soiurile de mășlin cultivate (*Olea europaea* L.) având atins un grad adecvat de dezvoltare pentru prelucrare și care sunt alese pentru producerea de mășline al căror volum, formă, raport pulpă-sâmbure, pulpă fină, gust, fermitate și desprindere ușoară de sâmbure le fac potrivite pentru prelucrare;

b) tratat pentru a îndepărta amărăciunea și conservat prin fermentație naturală și/sau prin tratament termic și/sau prin alte metode pentru a preveni alterarea și pentru a asigura stabilitatea produsului în condiții corespunzătoare de depozitare, cu sau fără adaos de conservanți;

c) ambalat cu sau fără un mediu lichid de ambalare.

5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța

alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

4.3.4. Punctul 6 se abrogă;

4.3.5. Punctul 7 va avea următorul cuprins:

„7. În funcție de gradul de coacere, măslinile de masă se clasifică conform Anexei nr.1.”;

4.3.6. La punctul 10:

4.3.6.1. se completează cu subpunctul 1¹) cu următorul cuprins:

„1¹) denumirea produsului va fi „măslinile” sau „măslinile de masă.”;

4.3.6.2. la subpunctul 4):

4.3.6.2.1. cuvântul „vegetale” se exclude;

4.3.6.2.2. se completează cu textul „«măslinile umplute cu...» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente) sau «măslinile umplute cu...pastă» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente)”;

4.3.6.3. la subpunctul 5), textul „pct.2” se substituie cu textul „capitolul II”;

4.3.6.4. la subpunctul 6) se completează cu textul „(opțional)”;

4.3.6.5. se completează cu subpunctul 7) cu următorul cuprins:

„7) categoria comercială (opțional).”;

4.3.7. Punctul 13 va avea următorul cuprins:

„13. Materialele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011 și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.”;

4.3.8. Punctul 17 va avea următorul cuprins:

„17. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

4.3.9. Capitolul IV se abrogă;

4.3.10. Se completează cu punctele 23 -26 cu următorul cuprins:

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

24. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind

contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

25. Criteriile microbiologice trebuie să corespundă criteriilor prevăzute în anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

26. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

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

„Anexa nr. 1
la Cerințele de calitate
pentru măslina de masă

Tipuri de măslina

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

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

2. **măslina care încep să se coloreze:** fructele culese înainte de atingerea stadiului de maturitate completă, în momentul schimbării culorii;

3. **măslina negre:** fructe culese când sunt complet coapte sau puțin înainte de a atinge coacerea completă.

Anexa nr. 2
la Cerințele de calitate
pentru măslina de masă

Ingrediente de bază

Secțiunea 1

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

Alte ingrediente permise.

Se pot folosi și alte ingrediente, cum ar fi:

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

2. sare alimentară, conform prevederilor Regulamentului sanitar privind sarea alimentară, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 596/2011;

3. oțet, conform prevederilor din Cerințele de calitate pentru oțeturi și acid acetic de uz alimentar, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008;

4. ulei de măsline, conform prevederilor Cerințelor de calitate pentru uleiuri vegetale comestibile, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024;

5. zaharuri, conform prevederilor Cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 774/2007;

6. orice material comestibil individual sau combinat folosit ca acompaniament sau umplutură, cum ar fi, de exemplu, ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, capere sau paste preparate din acestea;

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

Secțiunea 2

Lichidul de conservare reprezintă soluțiile obținute prin dizolvarea sării alimentare în apă potabilă, cu sau fără adăugarea tuturor sau a unor ingrediente auxiliare admise, cu îndeplinirea următoarelor condiții:

1. Saramura trebuie să fie curată, lipsită de impurități, să aibă culoarea caracteristică, aromă și miros caracteristic și să respecte prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

2. Măslinile fermentate păstrate într-un mediu de ambalare pot conține microorganisme utilizate pentru fermentare, în special bacterii ale acidului lactic și drojdii.

3. Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii de ambalare sau suc din pulpă după echilibrul osmotic, în funcție de tratamentul de conservare aplicat și în conformitate cu punctul 4 litera b) din Cerințe, trebuie să corespundă parametrilor din următorul tabel:

Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii

Tipul și modul de preparare	Conținutul minim de sare alimentară	Limita maximă a pH-ului
Măslinile tratate	5,0 %	4,3
Măslinile naturale	6,0 %	4,3
Măslinile pasteurizate și naturale	GMP	4,3
Măslinile uscate și/sau zbârcite	8,0 %	GMP
Măslinile întunecate prin oxidare cu tratament alcalin și măslinile verzi coapte	GMP	GMP
GMP- Bune practici de producție		

4. Preparatele comerciale din măslina de masă care nu îndeplinesc caracteristicile fizico-chimice, trebuie să fie procesate corespunzător pentru a asigura respectarea prevederilor pct.5 și pct.25 din Cerințe.

5. Se admite prezența acidului propionic și a sărurilor acestuia în preparatele comerciale ale măslinelor de masă care au suferit fermentații în conformitate cu bunele practici de producție.

Anexa nr. 3
la Cerințele de calitate
pentru măslina de masă

I. Cerințe organoleptice de calitate

1. Măslinale de masă trebuie să aibă culoare, aromă, miros și textură normale, caracteristice produsului finit.

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

Măslinale de masă întregi, fără sâmburi și umplute trebuie să respecte cerințele minime de calitate din Tabelul nr.1, pentru măslinale din categoria II. Alte tipuri de măslina, trebuie să respecte cerințele din Tabelul nr.2.

II. Categorii comerciale

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

1. „Extra” sau „Fancy” sau „A”

Măslinale de calitate superioară, care îndeplinesc caracteristicile specifice soiului căruia îi aparțin, care pot prezenta defecte foarte ușoare de culoare, formă, fermitatea pulpei sau defecte ale cojii, fără ca să afecteze aspectul general al acestora și caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct în parte.

În această categorie pot fi încadrate doar măslinale întregi, tăiate, fără sâmburi și măslinale umplute.

2. „Categorie I”, „Select” sau „B”

Această categorie include măslinale de calitate bună, cu un grad corespunzător de coacere și cu caracteristici specifice varietății de soi. Cu condiția că acest lucru să nu afecteze aspectul general sau caracteristicile organoleptice individuale ale fiecărui fruct, ele pot prezenta defecte ușoare de culoare, formă, coajă sau fermitatea pulpei.

Toate tipurile, tratamentele și varietățile de măslina de masă pot fi clasificate în această categorie, cu excepția celor tocate sau sparte.

3. „Categorie II”, „Standard” sau „C”

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

III. Definițiile defectelor

1. *Material străin inofensiv* - orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorită, de exemplu frunze, pedunculi separați, dar fără a include substanțele a căror adăugare este permisă.

2. *Fructe cu imperfecțiuni* - măslinile cu pete sau urme pe coajă, care au o suprafață mai mare de 9 mm² și care pot sau nu să pătrundă până la pulpă care, individual sau împreună, afectează în mod semnificativ aspectul sau calitatea măslinelor.

3. *Fructe zdrobite* - măslinile deteriorate prin ruperea cojii care afectează pulpa într-o măsură atât de mare încât o porțiune din pulpa fructului devine vizibilă.

4. *Fructe sparte* - măslinile deteriorate într-o măsură atât de mare încât este afectată structura lor normală.

5. *Fructe zbârcite* - măslinile care sunt atât de încrețite încât le afectează aspectul. Imperfecțiunile superficiale ușoare manifestate de anumite preparate comerciale nu vor fi considerate un defect.

6. *Textura necorespunzătoare* - măslinile care sunt excesiv de moi sau tari în comparație cu caracteristicile comerciale ale produsului și cu media unei probe reprezentative din lot.

7. *Culoare anormală* - măslinile a căror culoare este diferită de culoarea caracteristică produsului comercial.

8. *Peduncul* - pedunculul atașat de măslină și care măsoară mai mult de 3 mm în lungime, măsurat din umărul măslinei. Nu este considerat un defect la măslinile întregi prezentate cu pedunculul atașat.

9. *Umplutură insuficientă* - măslinile prezentate în stilul măslinelor umplute, care sunt total sau parțial goale în comparație cu caracteristicile produsului comercial și cu media unei probe reprezentative din lot.

10. *Sâmburi sau fragmente de sâmburi (cu excepția măslinelor întregi)* - sâmburi întregi sau fragmente de sâmburi cu dimensiuni mai mari de 2 mm de-a lungul axei mai lungi.

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

12. *„Excesiv de moi”* - fructele sunt considerate excesiv de moi atunci când măslinile par a fi spongioase sau apoase. Fructele care au forma aparentă a unor unități întregi, dar care par să aibă pulpa descompusă și o textură apoasă,

vor fi considerate excesiv de moi. În plus, un fruct va fi considerat excesiv de moale dacă sâmburele se simte la aplicarea unei presiuni moderate.

Toleranțele maxime de defect pentru fiecare categorie comercială, pentru fiecare tip de măslina sunt menționate în Tabelele nr. 1 și nr. 2.

Tabelul nr.1

**Limitele defectelor pentru măslinile întregi,
fără sâmburi sau măslina umplute**

Categoria	Extra			Categoria I			Categoria II		
Modalități de preparare	Măslina verzi (a-1) și (a-4)	Măslina întunecate prin oxidare (d-1)	Măslina care își schimbă culoarea și Măslina negre tratate	Măslina verzi (a-1) și (a-4)	Măslina întunecate prin oxidare (d-1)	Măslina care își schimbă culoarea și Măslina negre tratate	Măslina verzi (a-1) și (a-4)	Măslina întunecate prin oxidare (d-1)	Măslina care își schimbă culoarea și Măslina negre tratate
Doar pentru măslina fără sâmburi sau măslina umplute, Toleranța maximă în %:									
Sâmburi sau fragmente de sâmburi	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Fructe sparte	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Umplutură insuficientă:									
-ambalate manual	1	1	1	2	2	2	5	5	5
-ambalate aleatoriu	3	3	3	5	5	5	7	7	7
Măslina întregi fără sâmburi sau măslina umplute, Toleranța maximă în %:									
Fructe imperfecte	4	4	6	6	6	8	10	6	12
Fructe zdrobite	2	2	3	4	4	6	8	8	10
Fructe zbârcite	2	2	4	3	3	6	6	6	10
Textură necorespunzătoare	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Culoare anormală	4	4	6	6	6	8	10	10	12
Pedunculi	3	3	3	5	5	5	6	6	6
Toleranța maximă cumulativă pentru aceste defecte	12	12	12	17	17	17	22	22	22
Material străin inofensiv, Toleranța maximă, unitate per kg	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minimă de 200 de măslina, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.									

Tabelul nr. 2

Limitele de defecte pentru măslinile rupte, tocate, mărunțite, feliate și alte stiluri segmentate

Denumirea defectului	Măslin verzi	Măslin întunecate prin oxidare	Măslin care își schimbă culoarea și măslin negre
Material străin inofensiv (unitate)	2	2	2
Pedunculi(unitate)	4	6	5
Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)	25	25	25
Sâmburi) sau fragmente de sâmburi) (unitate medie)	1.0	1.0	1.0
Măslin moi sau excesiv de moi (%)	10/5	10/5	12/6
Bucăți rupte printre măslinile segmentate/feliate (%)	50	50	50
Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minimă de 300g de măslin, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.			

IV. Cerințe cantitative

1. Recipientul trebuie să fie bine umplut cu produsul (inclusiv mediul de conservare), care trebuie să ocupe cel puțin 90% (minus orice spațiu liber necesar conform bunelor practici de producție) din capacitatea de apă a recipientului.

2. Capacitatea de apă a recipientului este volumul de apă distilată la 20°C pe care recipientul închis ermetic îl va conține atunci când este complet umplut.

3. Un recipient care nu îndeplinește Cerințele de calitate aplicabile, trebuie considerat „necorespunzător”.

4. Un lot de produse va fi acceptat din punct de vedere calitativ, dacă numărul recipientelor „necorespunzătoare” nu îndeplinește nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.

5. Greutatea netă a produsului scurs, nu trebuie să fie mai mică decât limitele procentuale din Tabelul nr.3, calculate pe baza greutateii apei distilate la 20°C pe care recipientul închis ermetic o va conține atunci când este complet umplut.

Tabelul nr.3

Greutatea minimă a produsului scurs

Tipul măslinelor	Greutatea minimă a produsului scurs, %
Măslin întregi	50
Măslin fără sâmburi și măslin umplute	40

6. Toleranța privind greutatea netă a produsului scurs, menționată pe recipient nu trebuie să depășească limitele procentuale din Tabelul nr.4, cu condiția că greutatea medie netă a produsului scurs a eșantionului să fie egală sau mai mare decât greutatea declarată.

Greutatea netă a produsului scurs

Greutatea netă a produsului scurs	Toleranța, maxim, %
Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mică de 200g	5
Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 200g și 500g	4
Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 500g și 1500g	3
Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mare de 1500g	2
Orice recipient care nu îndeplinește aceste tolerante, va fi considerat „neconform”.	

7. Un lot se consideră că îndeplinește cerințele pentru greutatea netă minimă a produsului scurs atunci când greutatea netă medie a produsului scurs a tuturor recipientelor examinate nu este mai mică decât cea necesară, cu condiția că numărul de recipiente „neconforme” să nu depășească nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.

Anexa nr. 4
la Cerințele de calitate
pentru măslina de masă

Sortimente de măslina destinate comercializării

1. Măslina tratate: măslina verzi, măslina care își schimbă culoarea sau măslina negre care au fost supuse unui tratament alcalin:

- (a-1) Măslina verzi tratate
- (a-2) Măslina care își schimbă culoarea tratate
- (a-3) Măslina negre tratate
- (a-4) Măslina verzi coapte

2. Măslina naturale: măslina verzi, măslina care își schimbă culoarea sau măslina negre plasate direct în saramură, care suferă o fermentație completă sau parțială, conservate sau nu prin adăugarea de agenți de acidifiere:

- (b-1) Măslina verzi naturale
- (b-2) Măslina care își schimbă culoarea naturale
- (b-3) Măslina negre naturale

3. Măslina deshidratate și/sau zbârcite: măslina verzi, măslina care își schimbă culoarea sau măslina negre care au fost supuse sau nu unui tratament alcalin ușor, conservate în saramură sau parțial deshidratate în sare uscată și/sau prin încălzire sau prin orice alt proces tehnologic:

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

4. Măslinae întunecate prin oxidare: măslinae verzi sau măslinae care își schimbă culoarea, conservate în saramură, fermentate sau nu și întunecate prin oxidare cu sau fără mediu alcalin. Acestea trebuie să aibă o culoare uniformă, de la maro la negru. Măslinaele întunecate prin oxidare trebuie păstrate în recipiente închise ermetic și supuse sterilizării.

(d-1) Măslinae negre.

5. Specialități: măslinaele pot fi preparate prin metode distincte sau suplimentare față de cele menționate mai sus.

Astfel de specialități păstrează denumirea de „măslinae” atât timp cât fructul utilizat îndeplinește definițiile generale prevăzute în Cerințe. Denumirile utilizate pentru aceste specialități trebuie să fie suficient de explicite pentru a preveni orice confuzie, în mintea cumpărătorilor sau a consumatorilor, cu privire la originea și natura produselor.

Anexa nr. 5
la Cerințele de calitate
pentru măslinae de masă

Forme de prezentare. Calibrare

I. Forme de prezentare.

Măslinae întregi

1. Măslinae întregi: măslinae, cu sau fără peduncul, care au forma lor naturală și din care sâmburele nu a fost înlăturat.

2. Măslinae crăpate: măslinae întregi supuse unui proces prin care pulpa este deschisă fără a se rupe sâmburele, acesta rămânând întreg și intact în interiorul fructului.

3. Măslinae tăiate: măslinae întregi care sunt tăiate pe lungime, în coajă și parțial în pulpa fructului.

Măslinae fără sâmburi

1. Măslinae fără sâmburi: măslinae din care sâmburele a fost îndepărtat și care, își păstrează forma lor naturală.

2. Măslinae tăiate în jumătate: măslinae fără sâmburi sau umplute, tăiate în două părți aproximativ egale, perpendicular pe axa longitudinală a fructului.

3. Măslinae tăiate în sferturi: măslinae fără sâmburi împărțite în patru părți aproximativ egale de-a lungul și perpendicular pe axa majoră a fructului.

4. Măslinae împărțite: măslinae fără sâmburi tăiate pe lungime în mai mult de patru părți aproximativ egale.

5. Măslinae tăiate felii: măslinae fără sâmburi sau umplute, tăiate în felii de dimensiuni aproximativ egale.

6. Măsline tocate sau mărunțite: bucăți mici de măsline fără sâmburi, fără formă definită și practic lipsite de unități identificabile ca peduncul (nu mai mult de 5% de astfel de unități în greutate), precum și de fragmente de felii.

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

Măsline umplute: măsline fără sâmburi umplute fie cu unul sau mai multe produse precum ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, măsline, coaja de portocală sau de lămâie, alune, capere etc. sau cu paste preparate din acestea.

Salată de măsline: măsline întregi sparte sau sparte și fără sâmburi, cu sau fără capere, plus material de umplutură, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.

Măsline cu capere sau amestecuri: măsline întregi sau fără sâmburi, de obicei de dimensiuni mici, cu capere și cu sau fără umplutură, ambalate cu alte produse comestibile murate, cum ar fi: bucăți de ceapă, morcov, țelină, ardei și alte ingrediente precum cele menționate la lit. A din anexa nr.2, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.

Alte forme de prezentare

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

1. se deosebește suficient de formele de prezentare, menționate în prezentul compartiment;

2. îndeplinește toate cerințele relevante, inclusiv cele referitoare la limitele defectelor, greutatea netă a produsului scurs și orice alte cerințe care sunt aplicabile aceluia tip;

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

II. Calibrare

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

Diferite scale sau calibre pot fi aplicate conform acordurilor dintre părțile implicate. Măslinele sunt calibrate după numărul de fructe conținute într-un kilogram, conform următorului tabel:

Scala calibrelor, în funcție de numărul de fructe pe kilogram

60/70	101/110	161/180	261/290
71/80	111/120	181/200	291/320
81/90	121/140	201/230	321/350
91/100	414/160	231/260	351/380
			381/410

Peste 410, intervalul este de 50 de fructe

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

2. Calibrarea după mărime poate fi aplicată pentru măslinile întregi, fără sâmburi și umplute.

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

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

Alternativ, toleranța maximă admisă este:

– 10%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul, este de 10 fructe;

– 5%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 20 de fructe;

– 2%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 30 de fructe sau mai mult.

4.3.12. Anexa nr.6 se abrogă.

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

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

5.2. În hotărâre:

5.2.1. Clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

5.2.2. Punctul 2 se abrogă;

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

5.3. În anexă:

5.3.1. Punctul 1 va avea următorul cuprins:

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

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

5.3.3. Se completează cu subpunctele 7¹ – 7³ cu următorul cuprins:

„7¹. Indicatorii microbiologici trebuie să corespundă anexeii la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

7². Conținutul de contaminanți nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024.

7³. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea oțetului trebuie să se regăsească în lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare și în lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele de suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizate, aprobate prin ordinul ministrului sănătății nr.127/2024.”;

5.3.4. la punctul 9, cuvintele „normelor organului central de specialitate în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de Ministerul Sănătății”;

5.3.5. Punctele 17 și 18 vor avea următorul cuprins:

„17. Calitatea oțeturilor și a acidului acetic este asigurată de către producător sau exportator și/sau de autoritatea competentă din domeniul alimentar din țara de origine/țara de export, în cazul produselor importate.

18. La introducerea pe piață, produsele autohtone, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

5.3.6. Punctul 19 se abrogă;

5.3.7. Punctul 24 va avea următorul cuprins:

„24. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea oțeturilor și acidului acetic se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

5.3.8. Se completează cu punctul 25¹ cu următorul cuprins:

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

să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.”;

5.3.9. Punctul 28 va avea următorul cuprins:

„28. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

6. Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova 2007, nr.203-206, articolul 1479), se modifică după cum urmează:

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

6.2. Clauza de adoptare va avea următorul cuprins:

„În temeiul art.3 alin. (16) lit. a) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare și art.1 alin. (4) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54) cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

6.3. În anexă:

6.3.1. Se completează cu punctul 2¹ cu următorul cuprins:

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

6.3.2. Capitolul III se abrogă;

6.3.3. Denumirea capitolului IV va avea următorul cuprins:

„IV. CERINȚE SPECIFICE”;

6.3.4. Punctul 8 va avea următorul cuprins:

„8. Operatorul din domeniul alimentar deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform articolului 13¹ alineatul (3) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

6.3.5. Punctul 10 va avea următorul cuprins:

„10. Unitățile de fabricare a fructelor, bace și legumelor congelate rapid trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite

menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

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

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

6.3.8. Punctul 15 va avea următorul cuprins:

„15. Originea, calitatea și siguranța materiilor prime utilizate la fabricarea fructelor, bacelor și legumelor congelate rapid se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

6.3.9. La punctul 16, cuvintele „aprobate în modul stabilit” se substituie cu cuvintele „aprobate de către producător”;

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

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

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

6.3.13. La punctul 28 textul „nivelul admisibil stabilit în Regulile sanitare «Cerințe igienice de calitate și inofensivitate a materiei prime de uz alimentar și a produselor alimentare», aprobate de Ministerul Sănătății” se substituie cu textul „limitele stabilite în Anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.724/2024 și în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023.”;

6.3.14. La punctul 29 textul „Regulile sanitare «Cerințe igienice de calitate și inofensivitate a materiei prime de uz alimentar și a produselor alimentare», aprobate de Ministerul Sănătății” se substituie cu textul „anexa la

Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.”;

6.3.15. Punctele 31 și 32 vor avea următorul cuprins:

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

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

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

6.3.17. Punctul 35 va avea următorul cuprins:

„35. La introducerea pe piață, produsele autohtone ,trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, iar cele din import – de documentul ce atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

6.3.18. Punctul 36 se abrogă;

6.3.19. Capitolele V și VI se abrogă;

6.3.20. Anexa nr.4 se abrogă.

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

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

7.2. la punctul 34, subpunctul 1), după cuvântul „definite” se completează cu textul „la pct.4 sau”.

Prim-ministru

DORIN RECEAN

Contrasemnează:

Ministru al agriculturii
și industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

NOTA DE FUNDAMENTARE
la proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru produse prelucrate și conservate)

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul Hotărârii de Guvern cu privire la aprobarea modificărilor ce se operează în unele Hotărâri ale Guvernului a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare. Subdiviziunea: Direcția industrie alimentară.
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ Proiectul menționat este elaborat în vederea implementării punctelor 165-167, compartimentul <i>Agricultură și industrie</i> din Planul de Acțiuni al Guvernului pentru anul 2024, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.887/2023. Totodată, proiectul este elaborat în temeiul art.7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative Elaborarea Proiectului cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern are ca scop ajustarea și actualizarea actualelor prevederi din Reglementările tehnice privind cerințe de calitate referitor la procesarea și comercializarea produselor alimentare precum fructele și legumele congelate rapid/uscate (deshidratate), ciupercile, măslinile de masă, oțeturile, făinurile și grăsimile tartinabile. Se propune a fi modificate 7 Hotărâri de Guvern: • Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid”; • Hotărârea Guvernului nr.1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”; • Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci”; • Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”; • Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărața de cereale”; • Hotărârea Guvernului nr.180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măslina de masă”; • Hotărârea Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman. Aceste modificări sunt necesare pentru a face față schimbărilor din piața internă și internațională, precum și pentru a îmbunătăți siguranța alimentară, protecția consumatorilor și competitivitatea produselor. În contextul actual, aceste reglementări nu sunt suficient ajustate la cerințele economice, tehnologice și internaționale. Prezentele Reglementări tehnice sunt esențiale pentru asigurarea calității și siguranței produselor alimentare, cu toate acestea, cadrul legislativ național destinat reglementării calității produselor alimentare a fost modificat esențial. Astfel, în anul 2016, prin modificarea Legii nr.420/2006 și a Legii nr.235/2011, produsele alimentare au fost excluse din domeniul

reglementat, oferindu-i-se producătorului o libertate mai mare privind fabricarea produselor, procedeele și metodele de producție, dar și o responsabilitate privind respectare obligatorie a prevederilor ce țin de igiena produselor, inofensivitate, ambalarea și etichetarea acestora etc.

Reglementările actuale nu stabilesc norme clare în ceea ce privește certificarea și etichetarea produselor, aspecte esențiale pentru transparența pieței și pentru protecția consumatorilor.

Totodată, ca urmare a aprobării Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.78/2004 privind produsele alimentare, la care se face referință în clauza de emitere precum și pe tot cuprinsul Reglementărilor tehnice, a fost abrogată.

Produsele alimentare, inclusiv fructele și legumele congelate rapid/uscate (deshidratate), ciupercile, oțeturile, măslinile de masă sau făina, înregistrează o creștere a cererii atât pe piața internă, cât și pe piețele externe, dar și cu cerințe mai stricte privind calitatea și siguranța.

Potrivit datelor de pe pagina web a Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor în țară activează 2 unități/secții de producere a oțetului, 7 unități/secții de congelare rapidă a fructelor și legumelor, 94 unități de uscare a fructelor, legumelor și a altor produse de origine vegetală și 93 de unități de morărit.

Conform datelor prezentate de Biroul Național de Statistică (BNS), se poate observa o creștere semnificativă în perioada anilor 2021-2023 a fabricării acestor categorii de produse.

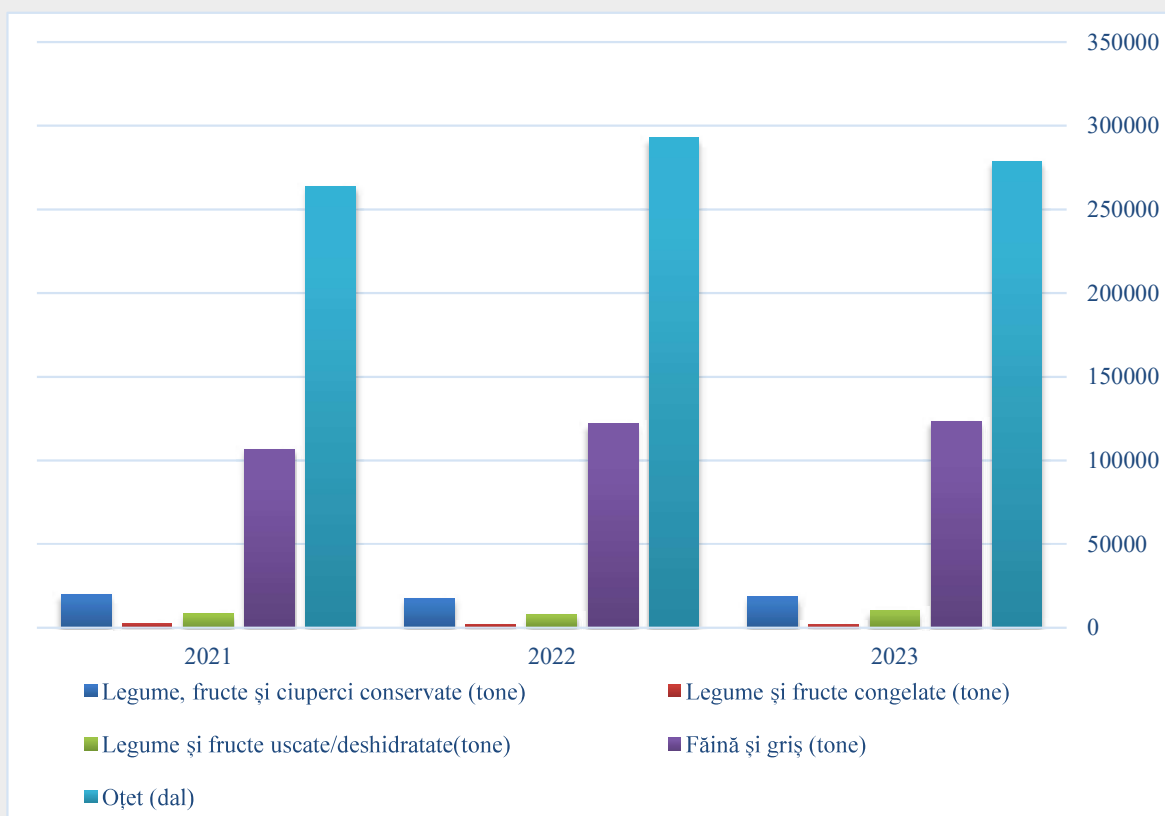


Figura 1: Producția industrială a produselor 2021-2023

Analizând Figura 1, cea mai mare creștere, de aproximativ 45%, se înregistrează la categoria *Făină și griș*, în același timp, cele mai stabile categorii fiind *Legumele și fructele congelate și Oțeturile*, cu fluctuații minime, iar o creștere moderată s-a înregistrat la categoria *Legume, fructe și ciuperci conservate și Legume și fructe uscate/deshidratate*, fiecare având o creștere de aproximativ 10%.



Figura 2.: Export de legume și fructe uscate



Figura 3.: Export de legume și fructe congelate

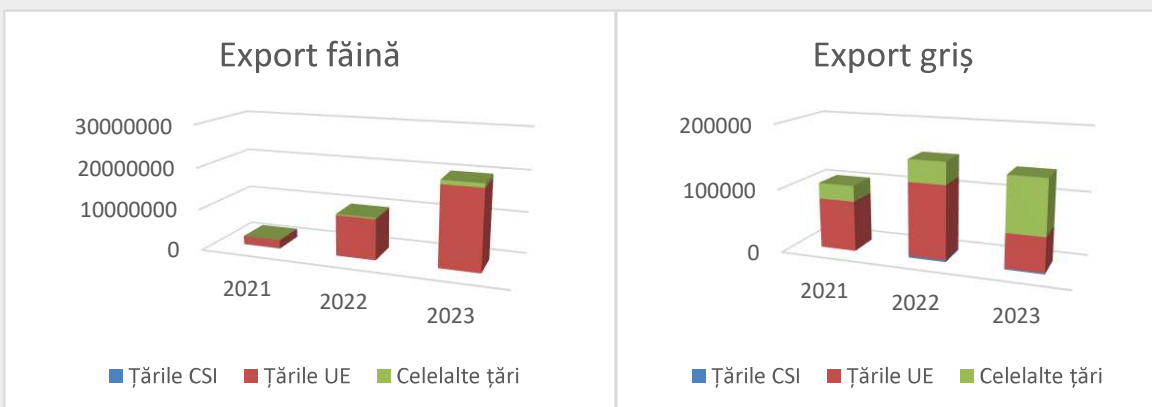


Figura 4.: Export de făină și griș

Studiind diagramele prezentate în Figurile 2-4, observăm o descreștere a exportului de produse pe piețele CSI și o creștere a exportului în special pe piețele uniunii Europene și celelalte țări ale lumii, fapt care denotă că este o cerere bună pentru aceste produse și că există potențial de export pentru producătorii autohtoni.

Referitor la măslinile de masă, în Republica Moldova se înregistrează un consum în creștere a acestor produse, datorită schimbărilor în preferințele alimentare ale populației și orientării către o dietă mediteraneeană. Din cauza condițiilor climaterice specifice Republica Moldova nu produce măslinile, ceea ce face ca întregul consum intern să depindă de importuri. Preponderent, măslinile sunt importate din Grecia, Spania, Turcia și Italia.

Cererea pentru mășline de masă este în creștere, atât în sectorul de retail, cât și în cel HoReCa (hoteluri, restaurante, catering). Consumatorii optează pentru o gamă diversificată de mășline (negre, verzi, umplute), ceea ce stimulează importatorii să aducă produse de calitate superioară.

Referitor la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman, menționăm următoarele.

Hotărârea Guvernului nr. 12/2014 transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole [...] și Regulamentul (CE) nr. 445/2007 al Comisiei din 23 aprilie 2007 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2991/94 al Consiliului de stabilire a standardelor pentru grăsimile tartinabile [...], Codex STAN 32-1991 Standard pentru margarină (actualizat 1989), Codex STAN 168-1989 Standard pentru maioneze și Codex Stan 256-2007 standard pentru spreaduri pe bază de grăsimi și amestecuri de spreaduri.

La preluarea noțiunilor de *amestec de grăsimi tartinabile* și *materii grase tartinabile* din Codex Stan 256/1999 Standard for fat spreads and blended spreads, din eroare în loc de 3% a fost indicat 2%. Astfel, modificarea propusă vine să aducă în concordanță prevederile din legislația națională cu prevederile recunoscute la nivel european și internațional.

Suplimentar, punctul 4 din Cerințe prevede denumirile comerciale pentru produsele tartinabile, iar punctul 34 prevede că: „*La etichetarea și prezentarea produselor este obligatorie indicarea următoarelor informații: 1) denumirile comerciale ale produselor, așa cum sunt definite în anexa nr. 1, [...]*”. Menționăm că, Anexa nr. 1 a fost armonizată cu prevederile Regulamentului 1308/2013, Anexa VII, partea VII, Apendice II, dar aceasta nu conține toate denumirile menționate la punctul 4, precum maioneza sau sos de maioneză. În acest context pentru a evita interpretarea acestor prevederi, se propune la punctul 34, subpunctul 1) după cuvântul „*definite*”, completarea cu textul „*la punctul 4 sau*”, astfel încât să fie acoperit tot spectrul de produse care cad sub incidența Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman.

Prevederile actului normativ vor avea într-o oarecare măsură impact asupra:

- producătorilor și importatorilor de fructe și legume congelate rapid/ uscate, deshidratate, ciuperci, mășline de masă, oțeturi, făinuri și grăsimi tartinabile;
- importatorilor și agenților economici care preambalează aceste produse, întrucât aceștia urmează să se conformeze cerințelor stabilite;
- organele de control (ANSA și ANSP);
- consumatorii.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Obiectivul de bază a intervenției constă în asigurarea conformității, calității sporite și inofensivității produselor asupra sănătății consumatorului, astfel în cât să fie diminuat orice risc sau impact a acestora.

În acest context, principalele obiective ale intervenției sunt:

- plasarea pe piață a produselor calitative și inofensive;
- sporirea calității și inofensivității produselor;
- protecția consumatorului;
- asigurarea și facilitarea accesului pe piață a produselor.

Proiectul de hotărâre menționat prevede ajustarea următoarelor Hotărâri de Guvern:

- Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid”;

- Hotărârea Guvernului nr.1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”;
- Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci”;
- Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”;
- Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărița de cereale”;
- Hotărârea Guvernului nr.180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă”;
- Hotărârea Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman.

Prin Proiectul prenotat se propune operarea următoarelor modificări esențiale:

- înlocuirea atât în denumirea hotărârilor cât și în textul acestora a cuvintelor „Reglementare tehnică” cu „Cerințe de calitate”;
- modificarea clauzei de adoptare a hotărârilor;
- înlocuirea trimerilor de ordin general cu trimeri concrete și clare privind actul normativ și denumirea acestuia. Prin urmare se va face o claritate la trimerile de ordin general, acestea fiind înlocuite cu actul normativ aferent prevederii, de exemplu: „Produsele nu trebuie să conțină metale toxice (cadmiu) peste limita maximă admisibilă stabilită” sau „conținutul micotoxinelor în produse nu va depăși nivelul maxim admisibil stabilit în actele normative în vigoare” se vor substitui cu „Conținutul de contaminanți în produse nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind contaminării din produsele aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.” sau „Etichetarea se face conform prevederilor actelor normative/legislative în vigoare” se va substitui cu textul „Etichetarea se face conform prevederilor art. 8 din Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”. La fel vor fi revizuite și trimerile la actele abrogate, la care se face referință în text.
- ajustarea trimerilor ce țin de Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;
- substituirea denumirii Capitolului „Cerințe esențiale” cu denumirea „Cerințe speciale”, întrucât Potrivit noțiunii din Legea nr.235/2011 cu privire la activitățile de acreditare și de evaluare a conformității „*cerințe esențiale – cerințe care sînt stipulate de reglementările tehnice naționale ce transpun legislația comunitară de armonizare și care asigură securitatea națională și inofensivitatea produselor și a serviciilor pentru viața, sănătatea și securitatea oamenilor, pentru regnul animal și cel vegetal, pentru mediul ambiant și bunurile materiale în scopul protecției intereselor consumatorului, inclusiv în vederea prevenirii practicilor care induc în eroare consumatorul în ceea ce privește compoziția, destinația, originea, calitatea și inofensivitatea produselor*”. Astfel, cerințele esențiale definesc rezultatele care trebuie obținute sau pericolele care trebuie înlăturate, dar nu precizează soluțiile tehnice în această privință. Soluțiile tehnice sunt definite în standardele europene armonizate adoptate pe baza unei solicitări din partea Comisiei Europene pentru aplicarea legislației de armonizare a Uniunii Europene. Acest principiu fundamental este aplicabil doar produselor industriale (exceptând produsele alimentare) vizate de reglementările tehnice ce transpun legislația de armonizare a UE din domeniile limitate de Anexa nr. 3 din Legea nr. 235/2011.
- abrogarea Capitolului cu referință la Evaluarea conformității;
- includerea certificatului de calitate, eliberat de către producător/importator ce va asigura introducerea pe piață a unor produse sigure, calitative, cu o etichetare corespunzătoare. În plus, necesitatea eliberării certificatului de calitate de producător/

importator, la introducerea pe piață a produselor, va responsabiliza producătorul, acesta urmând să elaboreze și să respecte Planul de autocontrol. - abrogarea Anexei unde este prevăzut formularul model pentru declarația de conformitate; - ajustările la Hotărârea Guvernului nr. 12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman constau în ajustarea noțiunilor de <i>amestec de grăsimi tartinabile</i> și <i>materii grase tartinabile</i> conform prevederilor din Codex Stan 256/1999 Standard for fat spreads and blended spreads. Astfel, ajustarea cadrului normativ la prevederile legislației în vigoare, va contribui nemijlocit la stabilirea unor cerințe clare de producere și comercializare pentru agenții economici, excluderea interpretării prevederilor cadrului normativ, care conține prevederi desuete, precum și protecția consumatorului prin oferirea unor produse de calitate.
3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare
O opțiune alternativă este lipsa intervenției în cadrul normativ existent. În acest caz apare pericolul asupra sănătății consumatorului și a siguranței produselor alimentare, precum și afectarea pieței interne.
4. Analiza impactului de reglementare
4.1. Impactul asupra sectorului public Modificările operate în Hotărârile de Guvern menționate nu atrag după sine modificarea altor acte normative și nici nu presupun modificări structurale sau instituționale ale sistemului administrației publice.
4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative Implementarea proiectului propus, nu necesită cheltuieli financiare suplimentare din bugetul de stat.
4.3. Impactul asupra sectorului privat Aprobarea proiectului de hotărâre de Guvern are ca scop ajustarea cadrului normativ de implementare necesar pentru asigurarea concordanței cu prevederile legislației în vigoare, fapt care nu va pune presiune financiară asupra producătorilor/importatorilor, întrucât introducerea pe piață a produselor, atât de producție autohtonă cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile legislației din domeniu alimentar (Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, Legea 279/2017 privind informarea consumatorului ș.a.). Operatorii din domeniul alimentar sunt responsabili de furnizarea produselor alimentare și pentru a se asigura că produsele furnizate de ei sunt sigure, astfel, ei trebuie să aibă responsabilitatea legală pentru siguranța produselor alimentare. Deși acest principiu există în componente ale legislației alimentare, în alte componente el fie nu este explicit, fie responsabilitatea este asumată de autoritățile competente prin activitățile de control pe care le efectuează. Aceste neconcordanțe pot distorsiona concurența dintre operatorii economici implicați în activități în domeniul produselor alimentare care aplică principii/abordări individuale. Totodată una dintre responsabilitățile operatorilor din domeniu alimentar este de a asigura controlul produselor alimentare prin implementarea planurilor de autocontrol, elaborate de aceștia. În același context, calitatea și inofensivitatea produselor alimentare este asigurată de către operator prin emiterea certificatului de calitate. Modelul sau formularul tip al certificatului de calitate este stabilit de către operator în conformitate cu art.13¹ alin.(8) din Legea nr.306/2018, care trebuie să conțină obligator următoarele informații:

a) numele/denumirea și adresa/sediul producătorului; b) numele/denumirea și adresa/sediul operatorului din domeniul alimentar căruia i-a fost expediat produsul alimentar; c) denumirea produsului alimentar; d) cantitatea de produs alimentar livrat; e) informații privind valabilitatea produselor alimentare; f) condițiile speciale de păstrare. Prezentarea acestor informații în certificatul de calitate, nu presupune cheltuieli din partea agentului economic, indiferent de dimensiunea acestora, tipurile de produs, precum și de disponibilitatea laboratoarelor în cadrul întreprinderilor. Toate cheltuielile care rezultă din controalele oficiale efectuate în caz de neconformitate, inclusiv prelevarea probelor, investigațiilor de laborator conform planului de autocontrol, expertiza, depozitarea, transportul, utilizarea condiționată sau nimicirea produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare aplicabile sunt suportate de către operatorul din domeniul alimentar care le deține. Cu toate acestea, respectarea acestor cerințe va aduce beneficii economice semnificative, inclusiv acces pe piețele externe, creșterea calității produselor, creșterea încrederii consumatorilor și posibilitatea de a atrage investiții externe. Ajustarea cadrului normativ la prevederile legislației în vigoare, va crea un mediu favorabil pentru agenții economici din domeniu, care se vor conforma unor cerințe clare și totodată vor fi excluse prevederile care lasă loc de interpretare, fiind astfel evitate unele situații de conflict între mediul de afaceri și organele de control.
4.4. Impactul social 4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal Nu există impact asupra datelor cu caracter personal, sau cel puțin aceste norme nu afectează acest domeniu. 4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen Nu există impact asupra echității și egalității de gen, sau cel puțin aceste norme nu afectează acest domeniu.
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
5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională Nu este aplicabil
5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
La momentul aprobării, în Reglementarea tehnică „Măsline de masă”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.180/2010, (pct.4 din proiectul de Hotărâre), au fost preluate parțial prevederile Standardului Codex Stan 66-1981 pentru măslinile de masă, astfel creând cadrul necesar aplicării cadrului normativ european. În aceste condiții, a apărut necesitatea revizuirii și actualizării prevederilor prezentei Reglementări la versiunea revizuită și actualizată a Standardului Codex Stan 66-1981 pentru măslinile de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în: 2022, 2023).

În acest context, pct.4 din proiect transpune parțial Standardul Codex Stan 66-1981 pentru măsline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în: 2022, 2023), cu elaborarea tabelului de concordanță.

6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ

Întru respectarea articolului 9 al Legii nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, anunțul de inițiere a elaborării proiectului menționat a fost plasat pe pagina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare la compartimentul „Transparență decizională”, rubrica „Proiecte de documente” și pe portalul guvernamental <https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-de-hotarare-privind-modificarea-unor-hotarari-de-guvern/13285>.

În același context, în conformitate cu art.10 și art.11 din Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, Proiectul și Nota de Fundamentare au fost transmise pentru examinare și consultare părților interesate pe e-mail, totodată, au fost plasate pentru consultări publice pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare la compartimentul „Transparență decizională”, rubrica „Proiecte de documente”, și pe pagina web [particip.gov.md](https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-organizarea-consultarilor-publice-pe-marginea-proiectului-hotararii-guvernului-cu-privire-la-modificarea-unor-hotarari-de-guvern-fructele-si-legumele-congelate-rapiduscate-deshidratate-ciupercile-maslinele-de-masa-oteturile-fainurile-si-grasimile-tartinabile-1154maia2024/13740)

<https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-organizarea-consultarilor-publice-pe-marginea-proiectului-hotararii-guvernului-cu-privire-la-modificarea-unor-hotarari-de-guvern-fructele-si-legumele-congelate-rapiduscate-deshidratate-ciupercile-maslinele-de-masa-oteturile-fainurile-si-grasimile-tartinabile-1154maia2024/13740>

7. Concluziile expertizelor

Proiectul a fost supus expertizelor anticorupție și juridice, conform art. 36 și 37 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative.

În conformitate cu Raportul de expertiză anticorupție nr. EHG25/10388 din 06.03.2025 s-a constatat că în cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va contribui la îmbunătățirea siguranței alimentare, protecția consumatorilor și asigurarea competitivității produselor.

Conform avizului emis de Ministerul Justiției nr. 04/2-2188 din 3 martie 2025, au fost formulate obiecții și propuneri de ajustare a proiectului, în acord cu cerințele pentru elaborarea actelor normative. Obiecțiile au fost integrate în tabelul de sinteză și au fost luate în considerare la definitivarea proiectului.

8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent

Proiectul se încorporează în sistemul actelor normative iar aprobarea acestuia nu va condiționa modificarea sau abrogarea altor acte normative.

9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ

Implementarea acestui proiect nu presupune cheltuieli financiare suplimentare din bugetul de stat. Potrivit prevederilor din proiect, autoritatea competentă responsabilă de realizarea controalelor este Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, care își planifică aceste controale oficiale, precum și mijloacele financiare necesare pentru efectuarea acestora.

**Ministrul agriculturii
și industriei alimentare**

Digitally signed by Catlabuga Ludmila
Date: 2025.03.17 16:44:17 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova
MOLDOVA EUROPEANĂ



Ludmila CATLABUGA

SINTEZA

obiecțiilor și propunerilor (recomandărilor) la proiectul de hotărâre cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvern
(cerințe de calitate pentru produse prelucrate și conservate)
(număr unic 1154/MAIA/2024)

Participantul la avizare, consultare publică, expertizare	Nr. crt.	Conținutul obiecției, propunerii, recomandării, concluziei	Argumentarea autorului proiectului
Avizare și consultare publică			
Agenția Națională pentru Sănătate Publică (nr.01-13/1-44 din 03.01.2025)	1.	În punctul 1. Reglementarea tehnică pentru „Făina, grișul și tărața de cereale”, la subpunctul 1.3.6 din cerințele de calitate în care este prevăzută modificarea punctului 12, se propune înlocuirea cuvintelor „Ministerul Sănătății” cu cuvintele „legislația în domeniul alimentar”;	Propunerea a fost acceptată . Totodată, conform avizului Ministerului Justiției nr. 4/2-2188 din 03.03.2025 (nr. crt. 9.) pct. 1.3.6. a fost redactat revenind la formularea inițială.
	2.	În punctul 5. Reglementarea tehnică pentru „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”, după subpunctul 5.3.3 din cerințele de calitate, se propune de adăugat un punct nou cu următorul conținut ”5.3.4.) La punctul 9 se propune înlocuirea cuvintelor „normelor organului central de specialitate în domeniul ocrotirii sănătății” cu cuvintele „limitelor stabilite de legislația în domeniul alimentar”.	Se acceptă parțial, Proiectul a fost completat cu un pct. 5.3.4. cu următoarea formulare: <i>la punctul 9, cuvintele „normelor organului central de specialitate în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de Ministerul Sănătății, conform avizului Ministerului Justiției nr. 4/2-2188 din 03.03.2025 (nr. crt. 44.)</i>
Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării (nr.16/1-42 din 08.01.2025)	1.	Lipsa de obiecții și propuneri.	S-a luat act
Ministerul Sănătății (nr.09/101 din 13.01.2025)	1.	La punctul 3.3.15. textul: „Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare,, se substituie cu textul: „Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.”	Se acceptă (pct. 3.3.16 după ajustări)

	2.	La punctul 3.3.17. textul: „Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014” se exclude. Argumentare: Prevederile prezentului Regulament stabilește norme privind buna practică de fabricație pentru grupurile de materiale și obiecte destinate să vină în contact cu produsele alimentare și sunt destinate producătorilor de materiale și obiecte destinate să vină în contact cu produsele alimentare iar prevederile privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare în starea de produs finit sunt reglementate în Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Hotărârea Guvernului nr. 308/2011 și Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.	Se acceptă (pct. 3.3.19 după ajustări)
	3.	La punctul 5.3.3. subpunctul 7 ³ textul: „Lista națională a aditivilor alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare” se substituie cu textul: „Lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare.”	Se acceptă de principiu. Punctul 5.3.3. a fost reformulat conform avizului Ministerului Justiției nr. 4/2-2188 din 03.03.2025 (nr. crt. 43.).
Plenul Consiliului Concurenței (nr.DJ-06/33-49 din 16.01.2025)	1.	Lipsa propunerilor și obiecțiilor	S-a luat act
Ministerul Afacerilor Interne (nr.41/155 din 17.01.2025)	1.	La definitivarea proiectului recomandăm corelarea conținutului tabelului comparativ cu modificările operate în proiectul actului normativ.	S-a luat act
	2.	Totodată, propunem a se revedea numerotarea punctelor, or, potrivit art.53 alin.(4) din Legea nr.100/2017, pentru interpretarea corectă și aplicarea comodă, articolele, punctele, titlurile, părțile și cărțile se numerează consecutiv de la început și până la sfârșitul actului normativ.	S-a luat act
Agencia Națională pentru Siguranța Alimentelor (nr. 08-10-254 din 20.01.2025)	1.	I. La pct. 3 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”: 1) Sbp. 3.3.8. nu se acceptă. Pct. 10 a se expune în următoarea redacție: „Unitățile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite menținute curate și în stare bună de funcționare și	Se acceptă

		întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;	
	2.	2) Sbp. 3.3.10. a se expune în următoarea redacție: „Punctele 13, 14, 16 se abrogă. Punctul 15 va avea următorul cuprins: „15. Personalul antrenat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele în conformitate cu art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”	Se acceptă (pct. 3.3.9, 3.3.10, 3.3.11 după ajustări)
	3.	3) Sbp. 3.3.11. a se expune în următoarea redacție: „Punctul 17 va avea următorul cuprins: „17. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”;	Se acceptă (pct. 3.3.12 după ajustări)
	4.	4) Sbp. 3.3.16. nu se acceptă, a se expune în următoarea redacție: „ Punctul 52 și 53 va avea următorul cuprins: „ 52. Reziduurile de pesticide în materia primă (deshidratate) trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023. 53. Indicatorii microbiologici în fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009.”;	Se acceptă (pct. 3.3.16 și 3.3.18 după ajustări)
	5.	5) La sbp. 3.3.19. a se expune pct. 57 în următoarea redacție: „ Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 20 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”	Se acceptă (pct. 3.3.21 după ajustări)
	6.	II. La pct. 4. pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă”: 1) Sbp. 4.3.7. a se expune în următoarea redacție: „Punctul 17 va avea următorul cuprins:	Se acceptă (pct. 4.3.8 după ajustări)

		„17. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”	
7.		III. La pct. 5 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”: 1) Sbp. 5.3.4. a se completa cu următorul text: „sintagma „conformitatea” se substituie cu sintagma „calitatea.”;	Se acceptă Pct. 17 a fost reformulat (pct. 5.3.5 după ajustări)
8.		2) A se completa cu un nou sbp. cu următorul conținut: „Punctul 24 și 28 va avea următorul cuprins: „24. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea oțeturilor și acidului acetic se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. 28. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”	Se acceptă (pct. 5.3.7 și 5.3.9 după ajustări)
9.		IV. La pct. 6 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 1402/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid”: 1) A se completa cu un punct nou cu următorul conținut: „Punctul 10 va avea următorul cuprins: „10. Unitățile de fabricare a fructelor, bace și legumelor congelate rapid trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite menținute curate și în stare bună de funcționare și întreținere în conformitate cu prevederile art. 9 și 10 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;	Se acceptă (pct. 6.3.5 după ajustări)
10.		2) Pct. 6.3.8 nu se acceptă, a se expune în următoarea redacție: „La punctul 16, cuvintele „adoptate în mod stabilit” se substituie cu cuvintele „aprobat de către producător”.	Se acceptă
11.		V. La pct. 7 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman:	Se acceptă Pct. 7.2. a fost reformulat

		1) Sbp. 7.2 nu se acceptă, întrucât norma dată nu se regăsește în Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, în conformitate cu care s-a elaborat și aprobat Hotărârea Guvernului nr.12/2024.	
Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (nr.08-10-342 din 23.01.2025) Aviz suplimentar	1.	I. La pct. 3 pentru modificarea Hotărârii Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”: 1) Sbp. 3.3.16. nu se acceptă, a se expune în următoarea redacție: „Punctul 52 și 53 va avea următorul cuprins: „52. Reziduurile de pesticide și contaminanții în materia primă trebuie să corespundă limitelor maxime stipulate în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.867/2023 și Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024. 53. Indicatorii microbiologici pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în anexa nr. 5 la prezentele Cerințe de calitate.”, întrucât Hotărârea Guvernului nr.221/2009 cu privire la aprobarea Cerințelor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare nu stabilește cerințe față de fructele și legumele uscate.	Se acceptă (pct. 3.3.16 și 3.3.18 după ajustări)
	2.	2) Se completează cu punctul 52 ¹ cu următorul cuprins: „52 ¹ .Ghidul privind variațiile nivelului reziduurilor de pesticide cauzate de procesul de transformare și/sau de amestecare pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) este aprobat prin ordinul directorului general al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.”	Se acceptă (pct. 3.3.17 după ajustări)
	3.	3) Anexa nr. 5 la Cerințele de calitate „Fructe și legume uscate (deshidratate) va avea următorul conținut: Anexa nr. 5 la Cerințele de calitate „Fructe și legume uscate (deshidratate)”	Se acceptă (pct. 3.3.26 după ajustări)

		<table><tr><th colspan="10">Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate)</th></tr><tr><th rowspan="2">Nr. crt.</th><th rowspan="2">Categorია de produse alimentare</th><th rowspan="2">Microor-ganisme</th><th colspan="2">Plan de prelevare de probe</th><th colspan="2">Limite</th><th rowspan="2">Metoda analitică de referință</th><th rowspan="2">Etapა căruia i se aplică</th><th rowspan="2">Acțiune în cazul rezultatel or nesatisfăc ătoare</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th></tr><tr><td>1.</td><td>Legume deshidrat ate Fructe deshidrat ate</td><td>Drojdii și mucegai uri</td><td>5</td><td>2</td><td>1000 ufc /g</td><td>5000 uf c/ g</td><td>SM SR ISO 21527-1 sau SM SR ISO 21527-2</td><td>Sfârși tul proce sului de fabric ație</td><td>Amelior area igienei producți ei și a depozită rii</td></tr></table>	Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate)										Nr. crt.	Categorია de produse alimentare	Microor-ganisme	Plan de prelevare de probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapა căruia i se aplică	Acțiune în cazul rezultatel or nesatisfăc ătoare	n	c	m	M	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1.	Legume deshidrat ate Fructe deshidrat ate	Drojdii și mucegai uri	5	2	1000 ufc /g	5000 uf c/ g	SM SR ISO 21527-1 sau SM SR ISO 21527-2	Sfârși tul proce sului de fabric ație	Amelior area igienei producți ei și a depozită rii	
Criteriile microbiologice pentru fructele și legumele uscate (deshidratate)																																															
Nr. crt.	Categorია de produse alimentare	Microor-ganisme	Plan de prelevare de probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapა căruia i se aplică	Acțiune în cazul rezultatel or nesatisfăc ătoare																																						
			n	c	m	M																																									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																						
1.	Legume deshidrat ate Fructe deshidrat ate	Drojdii și mucegai uri	5	2	1000 ufc /g	5000 uf c/ g	SM SR ISO 21527-1 sau SM SR ISO 21527-2	Sfârși tul proce sului de fabric ație	Amelior area igienei producți ei și a depozită rii																																						
Serviciul Vamal (nr.28/11-575 din 20.01.2025) în comun cu Ministerul Finanțelor (nr.07/5-03/43/125 din 30.01.2025)	1.	la pct. 3 subpct.3.3.1. (care modifică Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”): codul tarifar 0806 20 se propune a fi revizuit, deoarece acesta, potrivit structurii din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172/2014, este cu titlu de informare cu detalieri la nivel de două liniuțe în subpozițiile tarifare la care pot fi încadrate mărfurile, potrivit tabelului: <table><tr><td>0806 20</td><td>-Uscăți:</td></tr><tr><td>0806 20 100</td><td>--Struguri de Corint</td></tr><tr><td>0806 20 300</td><td>--Stafide (sultanine)</td></tr><tr><td>0806 20 900</td><td>--Altele</td></tr></table>	0806 20	-Uscăți:	0806 20 100	--Struguri de Corint	0806 20 300	--Stafide (sultanine)	0806 20 900	--Altele	Se acceptă																																				
0806 20	-Uscăți:																																														
0806 20 100	--Struguri de Corint																																														
0806 20 300	--Stafide (sultanine)																																														
0806 20 900	--Altele																																														
	2.	codul tarifar 0904 21, la fel se propune a fi revizuit din considerentele expuse supra, în corespundere cu tabelului de mai jos: <table><tr><td></td><td>-Ardei din genul Capsicum sau din genul Pimenta:</td></tr><tr><td>0904 21</td><td>--Uscăți, nesfărâmați și nemăcinați:</td></tr></table>		-Ardei din genul Capsicum sau din genul Pimenta:	0904 21	--Uscăți, nesfărâmați și nemăcinați:	Se acceptă																																								
	-Ardei din genul Capsicum sau din genul Pimenta:																																														
0904 21	--Uscăți, nesfărâmați și nemăcinați:																																														

		0904 21 100	---Ardei grași (Capsicum annuum)	
		0904 21 900	---Altele	
	3.	subpoziția tarifară 0809 90 900 urmează a fi exclusă/revizuită deoarece nu se regăsește în Nomenclatura combinată a mărfurilor.		Se acceptă
	4.	la pct. 4 subpct. 4.3.3 (care modifică Hotărârea Guvernului nr. 180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă”): se vor revizui codurile tarifare 0709 92, 0709 92 100 în vederea identificării codului tarifar relevant pentru încadrarea tarifară a mărfii, deoarece codul tarifar 0709 92 potrivit structurii codului tarifar din Nomenclatura combinată a mărfurilor este cu titlu de informare cu detalieri la nivel de două linii în subpozițiile tarifare la care pot fi încadrate mărfuri, potrivit tabelului:		Se acceptă
		0709 92	--Măsline:	
		0709 92 100	---Destinate altor utilizări decât pentru producția de ulei	
0709 92 900		---Altele		
5.	se va revizui codul tarifar 0711 20 din considerentele expuse supra, în corespundere cu tabelului de mai jos:		Se acceptă	
	0711 20	-Măsline:		
	0711 20 100	--Destinate altor utilizări decât pentru producția de ulei		
	0711 20 900	--Altele		
Grupul de lucru al Comisiei de Stat pentru reglementarea activității de întreprinzător (nr.38-78-436 din 16.01.2025)	1.	Evaluarea proiectului de act normativ 1. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărața de cereale” Proiectul prevede modificarea punctului 1 din anexă: cuvântul „esențiale” se substituie cu cuvântul „speciale”. Se recomandă argumentarea în Nota informativă a modificării din cerințe esențiale în cerințe speciale, dar nu excluderea cuvântului „esențiale”, fiind menținut p. 5, care se propune spre abrogare. Obiecție valabilă și pentru modificarea denumirii cap. III în Cerințe speciale, deoarece dacă sunt prevăzute astfel de cerințe speciale, este necesar de prevăzut și cerințe de		S-a redactat

		ordini general sau de efectuat trimiteri la acte care stabilesc astfel de cerințe. Obiecție valabilă și pentru pp. 3.3.4, 6.3.3.	
	2.	Proiectul prevede expunerea punctului 8 din anexă în redacție nouă: „8. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător/importator la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) sau în cazul producătorilor de cantități mici – prin aplicarea bunelor practici de igienă.”. Prevederile respective vor genera costuri pentru agenții economici și acestea necesită a fi reflectate și argumentate în Nota de fundamentare. Obiecție valabilă și pentru pp. 2.3.8, 3.3.5	S-a redactat
	3.	Proiectul prevede modificarea punctului 10 din anexă, fiind prevăzut că originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Legea nr.306/2018 prevede, că fiecare lot de produse alimentare autohtone introdus pe piață este însoțit de certificatul de calitate (alin. (5) al art. 13 ¹). Legea se referă la certificatul de calitate pentru produsele alimentare, dar nu pentru materia primă utilizată la fabricarea produselor cerealiere și abordarea respectivă nu se acceptă, deoarece vor fi generate costuri nejustificate și neprevăzute de lege.	Precizare Conform prevederilor art.13¹ alin.(2) din Legea nr.306/2018 „Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul întreprinderilor pe care le gestionează, vor recepționa doar produse alimentare sigure pentru consum, însoțite de certificatele de calitate eliberate de producători sau certificatul sanitar veterinar”. Mai mult ca atât, noțiunea din aceeași Lege, <i>alimente de origine nonanimală</i> - vegetalele și produsele vegetale destinate consumului uman, precum legumele proaspete și conservate, inclusiv cartofii și sfecla de zahăr, fructele proaspete și conservate, semințele de leguminoase și de oleaginoase, cerealele boabe, produsele din cereale, condimentele [...]. Complementar, menționăm că conform art. art.13¹ alin.(8) din aceeași Lege, Certificatul de calitate trebuie să

			conțină obligator: numele/denumirea și adresa/sediul producătorului; numele/denumirea și adresa/sediul operatorului din domeniul alimentar căruia i-a fost expediat produsul alimentar; numirea produsului alimentar; cantitatea de produs alimentar livrat; informații privind valabilitatea produselor alimentare; condițiile speciale de păstrare; iar conform alin (7) din același articol: periodicitatea și frecvența rapoartelor de încercări de laborator se stabilește în baza planului de autocontrol. Prin urmare, modificările propuse, nu aduc responsabilități suplimentare pentru operatorii economici din domeniul alimentar, decât cele prevăzute în art. 131 din Legea 306/2018.
4.	De asemenea, la p. 10 este prevăzut că materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice „Grâul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul alimentar, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.202/2009. Se recomandă argumentarea în Nota de fundamentare a ezitării modificării Hotărârii Guvernului nr.202/2009 în contextul promovării acestui proiect, care modifică mai multe reglementări tehnice.		S-a luat act A fost inițiat procesul de modificare a Hotărârii Guvernului nr. 202/2009, întrucât aceasta ține de competența altei direcții din cadrul Ministerului.
5.	Conform p. 1.3.6 din proiect, la punctul 12, cuvintele „normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” se substituie cu cuvintele „limitelor stabilite de Ministerul Sănătății”. Propunerile de modificare respective nu aduc clarificări, deoarece prevederile incerte se substituie cu alte prevederi incerte. Se recomandă de a concretiza prevederile în cauză, fiind stabilite trimiteri la norme concrete.		Se acceptă S-a redactat

	6.	Proiectul prevede completarea anexei cu punctul 15 ¹ , fiind efectuate trimiteri la „Normele Fundamentale de Radioprotecție. Cerințe și reguli igienice (NFRP-2000)”. Se recomandă concretizarea acestor prevederi, fiind prevăzută autoritatea care a aprobat documentul și data aprobării.	Se acceptă
	7.	Proiectul prevede expunerea punctului 21 din anexă în redacție nouă: „21. La introducerea pe piață, produsele cerealiere trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Verificarea indicatorilor de calitate, determinarea formelor de prezentare, etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot. Verificare indicilor fizico-chimici se efectuează de laboratoare acreditate/atestare în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de către producător/importator.”. Menționăm, că Legea nr.306/2018 conține prevederi distincte referitor la introducerea pe piață a produselor alimentare autohtone și a produselor alimentare de import (alin.(5) și (6) al art. 13 ¹) și includerea în un singur punct al proiectului a ambelor grupuri de produse nu se acceptă, deoarece pot apărea situații de interpretări abuzive, care vor genera costuri nejustificate. Obiecție valabilă și pentru p. 2.3.8, 3.3.22, 6.3.16	Se acceptă S-a redactat
	8.	Proiectul prevede expunerea punctului 22 din anexă în redacție nouă: „22. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”. Prevederile respective sunt expuse la general și pot crea situații de interpretări discreționare. Se recomandă de stabilit norme de trimitere la prevederi concrete și relevante din legile menționate. Obiecție valabilă și pentru p. 2.3.5., 2.3.8, 3.3.5, 3.3.21, 6.3.9.	Precizare. Legile conțin prevederi generale ce trebuie respectate la toate etapele lanțului alimentar. Unde a fost posibil, au fost incluse trimiteri concrete la articole, dar în acest caz ar trebui să fie indicate majoritatea articolelor din legile menționate.
	9.	2. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci” Proiectul prevede completarea p. 13 cu enunțul „Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor din ciuperci se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.” Legea nr.306/2018 prevede, că fiecare lot de	Precizare Conform prevederilor art.13 ¹ alin.(2) din Legea nr.306/2018 „Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul întreprinderilor pe care le gestionează, vor recepționa doar produse alimentare sigure pentru consum,

		produse alimentare autohtone introdus pe piață este însoțit de certificatul de calitate (alin. (5) al art. 13¹). Legea se referă la certificatul de calitate pentru produsele alimentare, dar nu pentru materia primă utilizată la fabricarea produselor din ciuperci și abordarea respectivă nu se acceptă, deoarece vor fi generate costuri nejustificate și neprevăzute de lege.	<i>însoțite de certificatele de calitate eliberate de producători sau certificatul sanitar veterinar</i>". Mai mult ca atât, noțiunea din aceeași Lege, <i>alimente de origine nonanimală</i> - vegetalele și produsele vegetale destinate consumului uman, precum legumele proaspete și conservate, [...]. Complementar, menționăm că conform art. art.13¹ alin.(8) din aceeași Lege, Certificatul de calitate trebuie să conțină obligator: numele/denumirea și adresa/sediul producătorului; numele/denumirea și adresa/sediul operatorului din domeniul alimentar căruia i-a fost expediat produsul alimentar; numirea produsului alimentar; cantitatea de produs alimentar livrat; informații privind valabilitatea produselor alimentare; condițiile speciale de păstrare; iar conform alin (7) din același articol: periodicitatea și frecvența rapoartelor de încercări de laborator se stabilește în baza planului de autocontrol. Prin urmare, modificările propuse, nu aduc responsabilități suplimentare pentru operatorii economici din domeniul alimentar, decât cele prevăzute în art. 13¹ din Legea 306/2018.
10.	3. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Fructe și legume uscate (deshidratate)" Proiectul prevede expunerea punctului 57 din anexă în		Se acceptă S-a redactat

		redacție nouă: „57. Transportarea și depozitarea produselor, trebuie efectuate în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, numai cu mijloace autorizate sanitar, care să asigure pe toată perioada acestui proces păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și a altor surse potențiale de degradare și contaminare.”. Prevederile respective necesită fi concretizate, fiind efectuate trimiteri la norme concrete din Legea 306/2018. Totodată, deoarece sunt menționate mijloace autorizate sanitar, este necesar de prevăzut norma din legea care reglementează eliberare autorizației respective. obiecție valabilă și pentru p.4.3.7	
	11.	4. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr. 180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă” Proiectul prevede expunerea punctului 5 din anexă în redacție nouă: „5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”. Prevederile respective sunt expuse la general și pot crea situații de interpretări discreționare. Se recomandă de stabilit norme de trimitere la prevederi concrete și relevante din legile menționate. Din această perspectivă, se recomandă revizuirea întregului proiect, fiind prevăzute trimiteri la norme concrete din actul normativ, dar nu trimiteri la general la actul normativ.	Precizare Legile conțin prevederi generale ce trebuie respectate la toate etapele lanțului alimentar. Unde a fost posibil, au fost incluse trimiteri concrete la articole, dar în acest caz ar trebui să fie indicate majoritatea articolelor din legile menționate.
	12.	Proiectul prevede expunerea punctului 7 din anexă în redacție nouă: „7. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, însoțit de încercările de laborator în condițiile articolului 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.”. Prevederile respective nu se acceptă din considerentele expuse supra. Legea nr. 306/2018 se referă la certificatul de calitate pentru produsele alimentare, dar nu pentru materia primă utilizată la fabricarea produselor. Menționăm, că Nota de fundamentare prevede, că din cauza condițiilor climaterice specifice Republica Moldova nu produce măsline, ceea ce face ca întregul consum intern să depindă de importuri.	S-a redactat

	13.	5. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar” Proiectul prevede expunerea punctului 18 din anexă în redacție nouă: „18. La introducerea pe piață, produsele, inclusiv cele din import, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.” Reiterăm, că Legea nr.306/2018 conține prevederi distincte referitor la introducerea pe piață a produselor alimentare autohtone și a produselor alimentare de import (a se vedea anexa) și includerea în un singur punct al proiectului a ambelor grupuri de produse nu se acceptă, deoarece pot apărea situații de interpretări abuzive, care vor genera costuri nejustificate.	S-a redactat
	14.	6. Propuneri de modificare la Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid” Proiectul prevede expunerea punctului 15 din anexă în redacție nouă: „15. Originea, calitatea și siguranța materiilor prime utilizate la fabricarea fructelor, bachelor și legumelor congelate rapid se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, în condițiile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.” Prevederile respective nu se acceptă din considerentele expuse supra - Legea nr. 306/2018 se referă la certificatul de calitate pentru produsele alimentare, dar nu pentru materia primă utilizată la fabricarea produselor.	Precizare Conform prevederilor art.13¹ alin.(2) din Legea nr.306/2018 „Operatorii din domeniul alimentar, în cadrul întreprinderilor pe care le gestionează, vor <u>recepționa</u> doar produse alimentare sigure pentru consum, însoțite de certificatele de calitate eliberate de producători sau certificatul sanitar veterinar”. Mai mult ca atât, noțiunea din aceeași Lege, <i>alimente de origine nonanimală</i> - vegetalele și produsele vegetale destinate consumului uman, precum legumele proaspete și conservate, inclusiv cartofii și sfecla de zahăr, fructele proaspete și conservate, [...]. Complementar, menționăm că conform art. art.13¹ alin.(8) din aceeași Lege, Certificatul de calitate trebuie să conțină obligator: numele/denumirea și adresa/sediul producătorului; numele/denumirea și adresa/sediul operatorului

			din domeniul alimentar căruia i-a fost expediat produsul alimentar; numirea produsului alimentar; cantitatea de produs alimentar livrat; informații privind valabilitatea produselor alimentare; condițiile speciale de păstrare; iar conform alin (7) din același articol: periodicitatea și frecvența rapoartelor de încercări de laborator se stabilește în baza planului de autocontrol. Prin urmare, modificările propuse, nu aduc responsabilități suplimentare pentru operatorii economici din domeniul alimentar, decât cele prevăzute în art. 131 din Legea 306/2018.
	15.	Evaluarea notei de fundamentare (analizei impactului de reglementare) • Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ La sub punctul 2.1 este necesar de prevăzut norme din legea/legile, care stabilesc atribuții pentru Guvern de a aproba un astfel de proiect. La sub punctul 2.2 este prevăzut că se propune a fi modificate 7 Hotărâri de Guvern: • Hotărârea Guvernului nr.1402/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe, bace și legume congelate rapid”; • Hotărârea Guvernului nr.1523/2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”; • Hotărârea Guvernului nr.1323/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ciuperci. Produse din ciuperci”; • Hotărârea Guvernului nr.1403/2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar”; • Hotărârea Guvernului nr.68/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Făina, grișul și tărîța de cereale”; • Hotărârea Guvernului nr.180/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Măsline de masă”; • Hotărârea Guvernului nr.12/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală	S-a redactat

		și/sau animală, destinate consumului uman. Astfel, informația prezentată la acest sub punct necesită a fi revizuită, completată și sistematizată/grupată, fiind reflectate propunerile de modificare a tuturor actelor normative menționate. Separat pentru propunerile de modificare a fiecărui act normativ sau a mai multor ace normative (dacă problemele sunt identice) este necesară prezentarea situației curente în domeniu și a problemelor care se propun a fi soluționate prin intermediul proiectului actului normativ, raționamentul intervenției. De asemenea se vor descrie părțile interesate care sunt afectate de probleme.	
	16.	• Obiectivele urmărite și soluțiile propuse La acest compartiment este necesar de descris obiectivele urmărite prin adoptarea actului normativ, care sunt legate de situația și problemele abordate. Totodată, obiectivele și rezultatele scontate trebuie expuse în mod măsurabil, realist, cuantificat și fixat în timp. Se va explica cum prevederile proiectului și elementele noi țintesc cauzele problemei.	S-a redactat
	17.	• Analiza impactului de reglementare La acest compartiment este prevăzut, că aprobarea proiectului de hotărâre de Guvern are ca scop ajustarea cadrului normativ de implementare necesar pentru asigurarea concordanței cu prevederile legislației în vigoare, fapt care nu va pune presiune financiară asupra producătorilor/importatorilor. Totuși proiectul prevede obligativitatea certificatului de calitate, alte cerințe și condiții de respectat (spre exemplu respectarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009, altor acte normative, obligativitatea transportării în mijloace autorizate, etc.) și se recomandă de a prezenta costurile pentru conformarea respectivă. La acest compartiment se va prezenta informație referitor la impacturile asupra IMM-urilor, prin care se determină pe cât de disproporționat ar putea fi afectate diferite tipuri de IMM-uri, inclusiv în comparație cu întreprinderile mari	S-a redactat
	18.	• Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ La acest compartiment este prevăzut linkul la care poate fi accesată pagina doar cu anunțul privind inițierea elaborării proiectului de hotărâre privind modificarea unor Hotărâri de Guvern, fără a fi prezentat proiectul și nota de fundamentare și se recomandă plasarea pe pagina https://particip.gov.md a documentelor respective	S-a luat act Proiectul și Nota de fundamentare au fost plasate spre consultări publice concomitent cu transmiterea setului de acte spre înregistrare în Ședința Secretarilor Generali.

Avizare și consultare publică repetată			
Agenția Națională pentru Sănătate Publică (Nr. 01/10/2-971 din 26.02.2025)	1	Comunică despre lipsa propunerilor de modificare și completare	S-a luat act
Expertizare			
Centrul de Armonizare a Legislației (nr.31/02-126-450 din 17.01.2025)	1.	a) Obiecții privind clauza de armonizare Proiectul național nu conține clauza de armonizare, care este obligatorie pentru toate actele normative care au ca scop transpunerea legislației UE, inclusiv, și pentru cele de modificare. Astfel, ținând cont de prevederile art. 31 și 44 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative, precum și pct. 36 din Regulamentul privind armonizarea legislației RM cu legislația UE, aprobat prin HG nr. 1171/2018, după clauza de adoptare a proiectului național urmează a fi inserată clauza de armonizare în redacția următoare: ”Prezenta Hotărâre transpune parțial CODEX STAN 66-1981 Standard pentru măsline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în 2022, 2023).”	Se acceptă
	2.	Cu referire la clauza de armonizare existentă a HG nr. 180/2010, supusă modificării prin pct. 4, subpct. 4.3.1. din proiectul național, pentru corectitudinea formulării și evitarea unor erori în ea, propunem expunerea acesteia în următoarea redacție: ”Prezentele Cerințe transpun parțial CODEX STAN 66-1981 Standard pentru măsline de masă (adoptat în 1981, revizuit în 1987, 2013 și amendat în 2022, 2023).”	Se acceptă
	3.	b) Obiecții privind Nota de Fundamentare Nota de fundamentare a proiectului național urmează a fi revizuită în vederea respectării cerințelor stabilite în art. 30 din Legea nr. 100/2017 privind actele normative. Astfel, la compartimentul 5 din Nota de fundamentare se va include informația privind: actul UE transpus și gradul de transpunere, indicând titlul complet al actului UE cu ultimele amendamente, proiectul actului normativ de modificare care are scop transpunerea legislației UE, mențiunea privind elaborarea tabelului de concordanță, precum și alte informații ce se impun.	Se acceptă S-a redactat

	4.	c) Obiecții privind Tabelul de concordanță Se va revizui, în compartimentul 3 al Tabelului de concordanță, gradul general de compatibilitate din „compatibil” în „parțial compatibil”, inclusiv, și în clauza de armonizare, în conformitate cu constatările efectuate mai sus. În contextul obiecțiilor de compatibilitate formulate mai sus, cu referire la prevederile netranspuse, în compartimentul 8 al Tabelului se va indica calificativul de compatibilitate, iar la rubrica 9 se va completa cu motivele netranspunerii acestor prevederi, termenele preconizate pentru realizarea transpunerii integrale a acestora, autoritatea responsabilă, precum și vor fi menționate proiectele de acte normative viitoare care vor înlătura diferențele de compatibilitate constatate.	Se acceptă S-a redactat
	5.	III. Concluzii În concluzie, în procesul de definitivare al proiectului național, proiectul național și instrumentele de armonizare vor fi revizuite conform celor expuse mai sus.	S-a luat act
Ministerul Justiției (nr.04/2-2188 din 03.03.2025)	1.	În conformitate cu art. 31 alin. (2), (4) și (5) din <i>Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative</i>, actele normative cu relevanță UE sunt marcate cu sigla „UE” și conțin clauza de armonizare conform modelului aprobat de Guvern.”. Pentru proiectele actelor normative cu relevanță UE, autorul proiectului întocmește tabelul de concordanță. Proiectele actelor normative cu relevanță UE se supun obligatoriu expertizei de compatibilitate cu legislația UE. Dat fiind că la proiectul hotărârii Guvernului a fost întocmit tabelul de concordanță cu Codex - Stan 66-1981 și a fost supus expertizei de compatibilitate de către Centrul de Armonizare a Legislației, acesta cade sub incidența actelor normative cu relevanță UE, motiv pentru care se va completa cu sigla „UE”, precum și cu clauza de armonizare, care se va insera după clauza de adoptare, astfel cum rezultă din prevederile pct. 34 din <i>Regulamentul privind armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația UE</i>, aprobat prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 1171/2018</i>.	Se acceptă
	2.	În <i>denumirea hotărârii</i> cuvintele „Hotărâri de Guvern” se vor substitui cu cuvintele „hotărâri ale Guvernului”, conform uzanțelor normative.	Se acceptă

	3.	La <i>clauza de adoptare</i>: Potrivit art. 44 alin. (1) din <i>Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative</i>, clauza de adoptare a actului normativ poate conține, după caz, și temeiul legal de adoptare a actului normativ respectiv. În calitate de temei legal se indică doar prevederile legale ce stabilesc competența autorității să emită actul normativ respectiv, pornind de la limitele de reglementare prevăzute de obiectul juridic al actului normativ. Ținând cont de prevederea legală enunțată, din clauza de adoptare se vor exclude art. 7, 8 și 13 din <i>Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor</i>, or, normele enunțate nu stabilesc competența Guvernului de a aproba o astfel de hotărâre. În acest sens, se va examina oportunitatea indicării în calitate de temei legal de adoptare art. 3 alin. (16) din <i>Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare</i>, în conformitate cu care Guvernul, ținând cont de obiectivele prezentei legi și de factorii de risc relevanți, aprobă: cerințe simplificate bazate pe principiile HACCP și pe bunele practici de igienă pentru operatorii din domeniul alimentar menționați la alin. (15). Potrivit art. 3 alin. (15) din legea enunțată, „(15) Se pot aplica proceduri simplificate, bazate pe principiile HACCP sau pe bunele practici de igienă, atunci când acestea sunt suficiente pentru controlul riscurilor, în cazul: [...] b) livrărilor directe, de către producător, ale unor cantități mici de produse primare consumatorilor finali sau unităților de comerț cu amănuntul care le comercializează direct consumatorilor finali; [...] d) unităților de alimentație publică, astfel cum sunt definite la compartimentul F din anexa nr. 5 la <i>Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior</i>, precum și spațiilor și încăperilor (secțiilor) unităților de comerț antrenate în prepararea și comercializarea produselor alimentare.”. Totodată, cu titlu de recomandare, propunem indicarea în calitate de temei legal de adoptare art. 1 alin. (4) din <i>Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare</i>, potrivit căruia „(4) Normele privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, normele privind etichetarea suplimentelor alimentare, precum și normele de etichetare a produselor	Se acceptă
--	----	--	------------

		alimentare cu destinație nutrițională specială se aprobă de către Guvern.”.	
	4.	La pct.1 (Hotărârea Guvernului nr.68/2009): Potrivit normelor de tehnică legislativă, când modificarea presupune o substituie utilizăm termenul „textul”, dacă structura e formată dintr-un cuvânt/cuvinte și cel puțin un semn grafic. Ținând cont de regula enunțată, la subpct. 1.1, în referința la „Reglementare tehnică „Făina, grișul și tărâța din cereale” se va utiliza termenul „textul” și nu „cuvintele” (observație valabilă pentru toate cazurile similare din proiect).	Se acceptă
	5.	Având în vedere obiecțiile expuse anterior în raportul de expertiză juridică, la subpct. 1.2.1, în clauza de adoptare din <i>Hotărârea Guvernului nr. 68/2009</i>, textul „art. 7, 8 și 13 din Legea privind siguranța alimentelor” se va substitui cu textul „art. 3 alin. (16) lit. a) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și art. 1 alin. (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare” (obiecție valabilă și la subpct. 2.2.1, 3.2.1, 4.2.1, 5.2.1, 6.2.1).	Se acceptă

	La subpct. 1.3, prin care se modifică <i>anexa la Hotărârea Guvernului nr. 68/2009</i>: Cuprinsul propus al pct. 8 la subpct. 1.3.5, potrivit căruia „8. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către <u>producător</u> la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP) sau în cazul <u>producătorilor de cantități mici</u> – prin aplicarea bunelor practici de igienă.”, se va revizui prin prisma art. 7 alin. (1) lit. c) din <i>Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor</i>, conform căruia „(1) Siguranța produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se asigură prin controlul inofensivității produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare, efectuat de către <u>operatorii</u> din domeniul alimentar pe tot lanțul alimentar, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).”. Totodată, menționăm că autorul în nota de fundamentare menționează că calitatea și inofensivitatea produselor alimentare este asigurată de către operator prin emiterea certificatului de calitate. Având în vedere prevederile legale enunțate se va preciza suplimentar subiectul care are obligația de a asigura siguranța și calitatea produselor la orice etapă a lanțului alimentar. Subsidiar, cuvintele „și a” se vor substitui cu prepoziția „în”, astfel cum este indicat la art. 7 alin. (1) lit. c) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, cu ajustarea ulterioară a textului.	Se acceptă
	În aceeași ordine de idei, norma propusă pentru pct. 9, conform căreia „9. <u>Producătorul deține înregistrările</u> care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipurile de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate.”, se va revizui prin prisma art. 13¹ alin. (3) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, potrivit căruia „(3) <u>Operatorii</u> din domeniul alimentar, la etapa de producție, sunt obligați să organizeze și să efectueze, pe parcursul fluxului tehnologic, controlul siguranței produselor alimentare, <u>să înregistreze rezultatele acestuia</u> și să le păstreze pe o perioadă de un an de la data-limită de	Se acceptă

		consum sau de la data durabilității minime, sau de la ultima zi a termenului de valabilitate.”	
8.		În cuprinsul propus la pct. 10 alineatul al doilea, în denumirea Reglementării tehnice, aprobate prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 202/2009</i> , cuvântul „sorgul” va fi succedat de cuvintele „de uz”.	Se acceptă
9.		La subpct. 1.3.6 se propune substituirea la pct. 12 din <i>anexa la Hotărârea Guvernului nr. 68/2009</i> a cuvintelor „normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății” cu cuvintele „limitelor stabilite de legislația din domeniul alimentar”. Este de menționat că potrivit art. 13 alin. (4), art. 19 alin. (1), art. 25 lit. l) din <i>Legea nr. 306/2018</i> , limitele sunt stabilite de Ministerul Sănătății. Prin urmare, considerăm oportună menținerea referinței la organul de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății. Mai mult, modificarea enunțată contravine obiectivului propus prin proiect, în conformitate cu care trimiterile de ordin general urmează a fi substituite cu trimiteri concrete și clare.	Se acceptă
10.		La subpct. 1.3.7 , în cuprinsul propus la pct. 15, textul „Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 724/2024</i> ” se va substitui cu textul „Anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 724/2024</i> ”, or, nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți sunt indicate la Anexa nr. 1 la Regulament enunțat (obiecție valabilă și la pct. 28 din Anexa la <i>Hotărârea Guvernului nr. 1402/2007</i> indicată la pct. 6 subpct. 6.3.13).	Se acceptă
11.		La subpct. 1.3.8 , în cuprinsul propus la pct. 15 ² , cuvintele „Indicatorii” și „indicilor” se vor substitui cu cuvintele „Criteriile” și „criteriilor”, iar cuvântul „Regulile” se va substitui cu cuvântul „Cerințele” astfel cum este indicat în denumirea anexei la <i>Hotărârea Guvernului nr. 221/2009</i> , la care se face referință în pct. 15 ² . Este de menționat că criteriile microbiologice sunt prevăzute în anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, prin urmare, cuvintele „prevăzuți în” vor fi succedate de cuvintele „anexa la”. Ținând cont de obiecțiile expuse, pct. 15 ² va avea următorul	Se acceptă

		cuprins: „15 ² . Criteriile microbiologice ai produselor cerealiere trebuie să corespundă criteriilor prevăzute în anexa la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.” (obiecție valabilă și la pct. 25 din <i>Hotărârea Guvernului nr. 180/2010</i> de la pct. 4 subpct. 4.3.10 din proiect).	
	12.	În cuprinsul propus la pct. 15 ³ , menționăm că concentrațiile maxime admise igienic sunt stabilite în <u>Anexa F</u> la „Norme fundamentale de radioprotecție. Cerințe și Reguli igienice (NFRP-2000)”, care au fost aprobate prin Normele Ministerului Sănătății nr. 06.5.3.3.4 din 27 februarie 2001. Prin urmare, dispoziția de la pct. 15 ³ se va ajusta corespunzător.	Se acceptă
	13.	La pct. 2 (Hotărârea Guvernului nr. 1323/2008): Prevederile prin care se modifică clauza de armonizare se vor indica la un singur subpunct, prin urmare, textul „2.3.1.2” se va exclude ca fiind excedent.	Se acceptă
	14.	Dispoziția de la subpct 2.3.2, prin care se modifică denumirea capitolului I, se va expune în următoarea redacție: „2.3.2. Denumirea capitolului I va avea următorul cuprins:” (observația valabilă pentru toate cazurile similare din proiect, spre exemplu, subpct. 3.3.4, 6.3.3).	Se acceptă
	15.	Potrivit normelor de tehnică legislativă, în cazul operațiunii de completare cu un element structural nou se va utiliza sintagma „se completează cu „...” cu următorul cuprins:”. Prin urmare, la subpct. 2.3.4 , textul „punctul 13 se completează cu enunțul” se va substitui cu textul „punctul 13 se completează cu un enunț cu următorul cuprins:”	Se acceptă
	16.	La subpct. 2.3.8 , norma propusă la pct. 39 se va revizui prin prisma art. 13 ¹ alin. (3) din <i>Legea nr. 306/2018</i> în partea în care face referință la subiectul care deține înregistrările, or, potrivit art. 13 ¹ alin. (3) din <i>Legea nr. 306/2018</i> , <u>operatorul</u> și <u>nu producătorul</u> efectuează înregistrările și, respectiv, deține înregistrările. Prin urmare, se va examina oportunitatea substituirii la pct. 39 a cuvântului „producătorului” cu cuvântul „operatorului”, or, în conformitate cu art. 3 alin. (4) din <i>Legea nr. 100/2017</i> , „(4) Actul normativ trebuie să se integreze organic în cadrul normativ în vigoare, scop în care: a) proiectul actului normativ trebuie corelat cu prevederile actelor normative de nivel superior sau de același	Se acceptă

		nivel cu care se află în conexiune; b) proiectul actului normativ întocmit în temeiul unui act normativ de nivel superior nu poate depăși limitele competenței instituite prin actul de nivel superior și nici nu poate contraveni scopului, principiilor și dispozițiilor acestuia.”.	
	17.	În același subpunct, cuprinsul propus la pct. 40, conform căruia „40. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător la orice etapă a lanțului alimentar.” se va revizui prin prisma art. 2 și art. 7 alin. (1) lit. c) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, or, deși prin certificatul de calitate producătorul garantează corespunderea calității și siguranței loturilor livrate de produse alimentare cu cerințele stabilite în legislația din domeniul alimentar, operatorul aplică principiile de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP) pentru a asigura siguranța produselor alimentare. În acest sens, se va ține cont și de compartimentul 4.3 din nota de fundamentare. Totodată, cuvintele „și a” se vor substitui cu prepoziția „în”, astfel cum este indicat la art. 7 alin. (1) lit. c) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, cu ajustarea ulterioară a textului.	Se acceptă
	18.	La pct. 3 (Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007): La subpct. 3.2.1, prin care se propune indicarea în calitate de temei legal de adoptare art. 13 alin. (3) și (6) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, menționăm că art. 13 alin. (3), în conformitate cu care „(3) La fabricarea și prelucrarea produselor alimentare și la fabricarea materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se vor respecta prevederile legislației din domeniul alimentar.”, nu poate fi indicat în calitate de temei legal de adoptare, deoarece nu stabilește competența Guvernului de a aproba o astfel de hotărâre. Prin urmare, se va exclude din clauza de adoptare. În aceeași ordine de idei, menționăm că nici art. 13 alin. (6), care prevede competența Guvernului de a autoriza aditivii alimentari, nu poate fi indicat în calitate de temei legal de adoptare, or, prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007</i> nu se autorizează aditivii alimentari. Potrivit redacției propuse la pct. 20 din Reglementarea tehnică „Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aditivii alimentari trebuie să respecte condițiile stabilite în <i>Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari</i>, aprobat prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 229/2013</i>.	Se acceptă S-a redactat

19.	Ținând cont că prin proiect se modifică doar clauza de adoptare din <i>Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007</i> , dispoziția prin care clauza de adoptare se expune în redacție nouă se va indica la subpct. 3.2 la un singur alineat, în acest caz subpct. 3.2.1 se va exclude.	Se acceptă
20.	La subpct. 3.3.5 , prin care se modifică pct. 6 din <i>anexa la Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007</i> , se va preciza de către cine urmează a fi implementat sistemul de management al siguranței alimentare pe tot lanțul alimentar. Totodată, textul „principiile analizei pericolelor și stabilirii punctelor critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points)” se va substitui cu textul „bazate pe principiile analizei riscurilor în punctele critice de control (Hazard Analysis and Critical Control Points)”, astfel cum este prevăzut la art. 7 din <i>Legea nr. 306/2018</i> .	Se acceptă
21.	Potrivit notei de fundamentare, noțiunea „cerințe esențiale” se substituie cu noțiunea „cerințe speciale”, or, cerințele esențiale sunt specifice doar pentru produsele industriale și nu pentru produsele alimentare. Ținând cont de argumentul autorului proiectului, în cuprinsul propus la pct. 9 din <i>anexa la Hotărârea Guvernului nr. 1523/2007</i> , cuvintele „cerințele prescrise” se vor substitui cu cuvintele „cerințele speciale”, întru uniformizarea terminologiei și pentru a asigura un caracter clar și precis normei. Cuvintele „cărora vor corespunde produsele finite” se vor substitui cu cuvintele „cărora trebuie să corespundă produsele finite”, pentru a asigura o succesiune logică a dispoziției legale.	Se acceptă
22.	La subpct. 3.3.14 , prin care se modifică pct. 19, astfel încât fructele și legumele uscate (deshidratate) să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate de către <u>producător</u> , menționăm că instrucțiunile reprezintă îndrumări emise cu scopul de a ghida și reglementa modul în care subiecții trebuie să acționeze pentru desfășurarea anumitor activități sau gestionarea anumitor situații. Acestea contribuie la asigurarea uniformității și eficienței în desfășurarea activităților organizaționale. Prin urmare, în cazul în care instrucțiunile vor fi elaborate și aprobate de producător, acestea vor conține reglementări distincte pentru fiecare producător. În context, pentru a asigura un caracter uniform al reglementărilor din rețelele și/sau	Precizare Instrucțiunile tehnologice sunt documente normative care conțin informații precum: calitatea materiilor prime, fișa tehnologică a preparatului, schema procesului tehnologic de obținere și descrierea utilajului necesar pentru obținerea preparatelor. Aceste date sunt individuale pentru fiecare operator în dependență de natura

		instrucțiunile tehnologice și a corectitudinii conținutului reglementărilor enunțate, se va examina oportunitatea ca acestea să fie elaborate și aprobate de o entitate publică abilitată cu participarea producătorilor la etapa de elaborare.	produsului, utilajul utilizat și dimensiunea agentului economic. Stabilirea unor norme generale va constrânge diversificarea sortimentelor de produse precum și implementarea tehnologiilor noi, ceea ce va afecta și competitivitatea produselor.
23.		La subpct. 3.3.18, în scopul uniformizării terminologiei, în cuprinsul propus la pct. 53, cuvântul „Indicatorii” se va substitui cu cuvântul „Criteriile”, iar cuvântul „ indicilor” se va substitui cu cuvântul „limitelor”, astfel cum este indicat în anexa nr. 6 la Cerințele de calitate, propuse spre modificare. În conformitate cu art. 55 alin. (4) din Legea nr. 100/2017, „(4) În cazul în care se face trimitere la o normă juridică care este stabilită în același act normativ sau element structural, pentru evitarea reproducerii acesteia, se face trimitere la norma juridică relevantă fără a se preciza că aceasta face parte din același act normativ sau element structural, cu excepția cazurilor în care această precizare este necesară pentru a exclude orice echivoc.”. Ținând cont de regula enunțată, în cuprinsul care propus la pct. 53, cuvintele „la prezentele Cerințe de calitate” se vor exclude.	Se acceptă
24.		La subpct. 3.3.21 , în cuprinsul propus la pct. 57, cuvântul „produselor” va fi succedat de cuvântul „alimentare”.	Se acceptă
25.		La subpct. 3.3.23 , prin care se modifică pct. 61, semnalăm că urmare acestei modificări vor fi depășite limitele <i>Legii nr. 279/2017</i> , fapt inadmisibil. Astfel, se consideră oportună revizuirea pct. 61 <i>per ansamblu</i> .	Se acceptă
26.		În conformitate cu art. 11 alin. (3) din <i>Legea nr. 20/2016 cu privire la standardizarea națională</i> , standardele moldovenești se identifică cu indicativul alcătuit din sigla SM, numărul standardului și anul publicării acestuia. Ținând cont de regula enunțată, la coloana a opta din tabelul din Anexa nr. 6 la Cerințele de calitate, se va indica anul publicării standardelor.	Se acceptă
27.		La pct. 4 (Hotărârea Guvernului nr. 180/2010):	Se acceptă

		<i>La hotărâre (subpct. 4.2):</i> La subpct. 4.2.1, prin care se propune indicarea în calitate de temei legal de adoptare art. 8 și art. 13 alin. (3) și (6) din <i>Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor</i>, reiterăm obiecțiile expuse anterior în raportul de expertiză juridică. Cu privire la art. 13 alin. (6) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, menționăm că, prin <i>Hotărârea Guvernului nr. 180/2010</i> nu se autorizează sanitar-veterinar materialele care vin în contact cu produsele alimentare, or, potrivit cuprinsului, propus la pct. 13, materialele care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor stabilite în regulamentele sanitare enunțate la acest punct.	S-a redactat
28.		Prin subpct. 4.2.2 punctele 2 și 3 din <i>Hotărârea Guvernului nr. 180/2010</i> se abrogă. Potrivit pct. 3 din <i>Hotărârea Guvernului nr. 180/2010</i>, „3. Prezenta Hotărâre intră în vigoare în termen de 3 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.”. <i>Hotărârea Guvernului nr. 180/2010</i> a fost publicată la data de 19.06.2010, prin urmare a intrat în vigoare la data de 19.09.2010. Astfel, ținând cont că în prezent termenul este depășit, pct. 3 nu poate fi abrogat, fiind deja consumat. Reieșind din cele expuse, la subpct. 4.2.2, textul „și 3” se va exclude.	Se acceptă
29.		<i>La anexă (subpct. 4.3):</i> La subpct. 4.3.6.1, la subpct. 1¹), propus spre completare la pct. 10, indicele „1)” se va indica în paranteză.	Se acceptă
30.		Prin subpct. 4.3.6.3 se propune substituirea la pct. 10 subpct. 5) a textului „pct. 2” cu textul „compartimentul II”. La acest aspect, menționăm că compartimentul nu este un element constitutiv al actului normativ, prevăzut la art. 53 din <i>Legea nr. 100/2017</i>, prin urmare, textul „compartimentul II” se va substitui cu textul „capitolul II”.	Se acceptă
31.		La subpct. 4.3.10, în cuprinsul propus la pct. 24, cuvântul „produse” va fi succedat de cuvântul „alimentare”, astfel cum este indicat în <i>Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024</i>, la care se face referință.	Se acceptă
32.		La subpct. 4.3.11, textul „Anexele nr. 1-5” se va substitui cu textul „Anexele nr. 1-nr. 5”.	

	33.	<i>La Anexa nr. 2 la Cerințe:</i> Gruparea punctelor se va revizui prin prisma art. 53 alin. (1) lit. a) din Legea nr. 100/2017, în conformitate cu care punctele se grupează în secțiuni însemnate succesiv cu numere ordinare exprimate prin cifre arabe. Prin urmare, elementele structurale „A.” și „B.” se vor substitui cu „Secțiunea 1” și „Secțiunea 2”.	Se acceptă
	34.	La pct. 2, textul „sare alimentară, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod” se va substitui cu textul „sare alimentară, conform prevederilor Regulamentului sanitar privind sarea alimentară, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 596/2011”, or, prevederile referitoare la sarea alimentară sunt indicate în Regulament și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestuia.	Se acceptă
	35.	În aceeași ordine de idei, la pct. 3, textul „oțet, conform prevederilor din Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru oțeturi și acid acetic de uz alimentar” se va substitui cu textul „oțet, conform prevederilor din Cerințele de calitate pentru oțeturi și acid acetic de uz alimentar, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008”, or, prevederile referitoare la oțet sunt indicate în Cerințe și nu în Hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	Se acceptă
	36.	La pct. 4, textul „Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile” se va substitui cu textul „Cerințelor de calitate pentru uleiuri vegetale comestibile, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.”, or, mențiuni cu privire la ulei de măsline sunt indicate în Cerințe de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	Se acceptă
	37.	La pct. 5, textul „Hotărârea Guvernului nr. 774/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman” se va substitui cu textul „Cerințe de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 774/2007”, or, prevederile referitoare la zaharuri sunt indicate în Cerințele de calitate pentru anumite tipuri de	Se acceptă

		zahăr destinate consumului uman și nu în hotărârea Guvernului de aprobare a acestora.	
38.		<i>La Anexa nr. 3 la Cerințe, capitolul III, textul „Tabelele nr. 1 și 2” se va substitui cu textul „Tabelele nr. 1 și nr. 2”.</i>	Se acceptă
39.		<i>Însemnarea cu subpct. 4.3.11 este utilizată de două ori, prin urmare, subpunctul indicat în mod repetat se va renumera.</i>	S-a redacta
40.		<i>La pct. 5 (Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008):</i> <i>La subpct. 5.2.1, cuvintele „a hotărârii” se vor exclude va fiind excedente, or, la subpct. 5.2 este indicată mențiunea „În hotărâre”.</i>	Se acceptă
41.		<i>La subpct. 5.3.3, în cuprinsul propus la pct. 7¹, textul „anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009” se va substitui cu textul „anexei la Cerințele privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009”, astfel cum este indicat în denumirea anexei la Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.</i>	Se acceptă
42.		<i>În cuprinsul propus la pct. 7², textul „Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024” se va substitui cu textul „Anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024”, or, nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți sunt indicate în Anexa nr. 1 la Regulamentul enunțat.</i>	Se acceptă
43.		<i>În cuprinsul propus la pct. 7³, care se referă la „Lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestora”, menționăm că, prin Hotărârea Guvernului nr. 941/2023 cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, care cuprinde Lista aditivilor alimentari, a fost abrogată din 07.03.2024.</i> <i>Totodată, menționăm că, în conformitate cu pct. 6² din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, Ministerul sănătății, având la bază reglementările Uniunii</i>	Se acceptă

		Europene, stabilește lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare și lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare. În context, prin <i>Ordinul ministrului sănătății nr. 127/2024</i> au fost aprobate listele prevăzute la pct. 6² din anexa la <i>Hotărârea Guvernului nr. 229/2013</i>. Având în vedere obiecțiile expuse, pct. 7³ va avea următorul cuprins: „7³. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea oțetului trebuie să se regăsească în lista aditivilor alimentari admiși pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare și în lista aditivilor alimentari, inclusiv substanțele suport, admiși în aditivii alimentari, în enzimele alimentare, în aromele alimentare și condițiile de utilizare, aprobate prin ordinul ministrului sănătății”.	
	44.	Prin proiect se propune substituirea la pct. 9 din <i>anexa la Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008</i> a cuvintelor „normelor organului central de specialitate în domeniul ocrotirii sănătății” cu cuvintele „limitelor stabilite de legislația din domeniul alimentar”. În acest sens, reiterăm că, potrivit art. 13 alin. (4), art. 19 alin. (1), art. 25 lit. l) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, limitele sunt stabilite de Ministerul Sănătății. Prin urmare, considerăm relevantă menținerea referinței la organul de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății. Mai mult, modificarea enunțată contravine obiectivului propus prin proiect, în conformitate cu care trimiterile de ordin general urmează a fi substituite cu trimiteri concrete și clare.	Se acceptă
	45.	Potrivit pct. 17 „Calitatea oțeturilor și a acidului acetic este asigurată de către producător sau importator, în cazul produselor importate”. La acest aspect menționăm că, în conformitate cu art. 13¹ alin. (6) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, „La introducerea pe piață a produselor alimentare de import, acestea sunt însoțite de documentul care atestă siguranța și calitatea, eliberat de producător/exportator și/sau de autoritatea competentă din domeniul alimentar din țara de origine/țara de export, în limba română și/sau în limba engleză.”. Având în vedere prevederea legală expusă, la pct. 17 se va revizui referința la importator, deoarece este greșită.	Se acceptă

	46.	La pct. 6 (Hotărârea Guvernului nr. 1402/2007): Ținând cont că prin proiect se modifică doar clauza de adoptare din <i>Hotărârea Guvernului nr. 1402/2007</i>, prevederea prin care clauza de adoptare se expune în redacție nouă se va indica la subpct. 6.2, iar subpct. 6.2.1 se va exclude. Totodată, cuvintele „a hotărârii” care succed cuvintele „Clauza de adoptare” se vor exclude ca fiind excedente.	Se acceptă
	47.	La subpct. 6.3.4, ce vizează pct. 8, referința la <u>producătorul care detine înregistrările</u> pentru verificarea trasabilității, menționăm că, potrivit art. 13¹ alin. (3) din <i>Legea nr. 306/2018</i>, <u>operatorii din domeniul alimentar</u>, la etapa de producție, sunt obligați să organizeze și să efectueze, pe parcursul fluxului tehnologic, controlul siguranței produselor alimentare, să înregistreze rezultatele acestuia și să le păstreze pe o perioadă de un an de la data-limită de consum sau de la data durabilității minimale, sau de la ultima zi a termenului de valabilitate. Având în vedere prevederile legale enunțate, se va examina suplimentar subiectul care urmează să dețină înregistrările.	Se acceptă
	48.	Prin subpct. 6.3.14 se propune substituirea la pct. 29 a textului „Regulile sanitare „Cerințe igienice de calitate și inofensivitate a materiei prime de uz alimentar și a produselor alimentare”, aprobate de Ministerul Sănătății” cu textul „anexa la Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.”. În acest sens, menționăm despre necesitatea substituirii cuvântului „Regulile” cu cuvântul „Cerințele” astfel cum este indicat în anexa la <i>Hotărârea Guvernului nr. 221/2009</i>.	Se acceptă
	49.	La pct. 7 (Hotărârea Guvernului nr. 12/2024): De menționat că, prin proiect se modifică <i>Cerințele de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman</i>, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 12/2024 și nu Hotărârea Guvernului de aprobare a acestora. Prin urmare, în dispoziția de modificare de la pct. 7, referința la Hotărârea Guvernului se va substitui cu referința la Cerințele de calitate enunțate.	Se acceptă

	50	Dispoziția prin care se modifică pct. 4 subpct. 1) și 2) se va indica într-un singur alineat. Astfel, subpct. 7.1.1 se va exclude ca fiind excedent.	Se acceptă
Centrul Național Anticorupție (nr.06/2/3899 06.03.2025)	1.	În cadrul procesului de elaborare au fost respectate prevederile legale cu privire la transparența în procesul decizional și proiectul corespunde normelor de tehnică legislativă. Proiectul corespunde interesului public general, deoarece va contribui la îmbunătățirea siguranței alimentare, protecția consumatorilor și asigurarea competitivității produselor.	S-a luat act