



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2026

Chișinău

**Cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)**

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta hotărâre transpune parțial Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, CELEX: 32024L1438, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene Seria L din 24 mai 2024.

1. Hotărârea Guvernului nr. 1111/2010 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 247-251, art. 1234), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1.1. în Cerințe:

1.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul delegat (UE) nr. 1040/2014 al Comisiei din 25 iulie 2014” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.”

1.1.2. la pct.3:

1.1.2.1. subpct 3) va avea următorul cuprins:

„3) *nectar de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la subpct.9)-13), la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse, și îndeplinește cerințele indicate în tabelul 3.1 din anexa nr.3. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe;”

1.1.2.2. la subpct. 24), textul „miere, în conformitate cu prevederile Reglementării Tehnice „Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007” se exclude;

1.1.2.3. se completează cu subpct.25) – 28) cu următorul cuprins:

„25) *miere* – produs definit în conformitate cu prevederile Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007.

26) *suc de fructe cu zaharuri reduse* – produs obținut din suc de fructe astfel cum este definit la subpct.9) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din Anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.

27) *suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat* – produs obținut din suc de fructe obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.10), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.28) cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe.

28) *Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse* – produs obținut din suc de fructe concentrat în sensul noțiunii de la subpct.11) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul noțiunii de la subpct.26) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.”;

1.1.3. Se completează cu pct.28² cu următorul cuprins:

„28². Numai tratamentele și substanțele enumerate în anexa nr.8 și materiile prime de la pct.3 subpct.1), 2), 4) – 6), 24) și 25) pot fi utilizate la fabricarea produselor de la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26)-28). În plus, nectarurile de fructe

trebuie să respecte caracteristicile indicilor de calitate prevăzute în Tabelul 3.1 din Anexa nr.3.”;

1.1.4. La pct.29:

1.1.4.1. La subpct.1):

1.1.4.1.1. lit. j) va avea următorul cuprins:

„j) mențiunea „sucurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural” poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la pct.3 subpct.9) și 10);

1.1.4.1.2. se completează cu lit. k) și l) cu următorul cuprins:

„k) denumirea produselor de la pct.3 subpct.3), 9)-13) și 26)-28) se utilizează în cazul comercializării, fără a aduce atingere lit. l), pentru a le desemna;

l) ca o alternativă la denumirea produselor menționate la lit. k), anexa nr.9 stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în parte I din anexa nr.9, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în acestea. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din aceeași anexă, acestea pot fi utilizate în una sau mai multe limbi.”;

1.1.4.2. La subpct.2), textul „subpct. 3 și la 9-13” se substituie cu textul „subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28)”, iar textul „subpct. 1, 2, 4, 5 și 24” se substituie cu textul „subpct. 1), 2), 4) – 6), 24) și 25)”;

1.1.4.3. Subpct.3) va avea următorul cuprins:

„3) în cazul amestecurilor de sucuri de fructe obținute din concentrat sau în cazul sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și în cazul nectarului de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat/e” sau „obținut parțial din concentrat/e”, după caz. Această informație este inclusă în proximitatea denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile.”;

1.1.5. la Anexa nr.3, tabelul 3.1, secțiunea I, rândul nr.22, colonița 2, se completează cu textul „(*Cydonia oblonga* L.)”.

1.1.6. la Anexa nr.7, tabelul se completează cu rândul nr.20, cu următorul cuprins:

20.	Nucă de cocos	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
-----	---------------	--------------------------	-----

1.1.7. la Anexa nr.8:

1.1.7.1. pct.2 va avea următorul cuprins:

„2. Ingrediente autorizate

În produsele menționate la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28) pot fi adăugate doar ingredientele ce urmează:

1) vitaminele și mineralele reglementate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.899/2017;

2) aditivii alimentari autorizați prin Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013, cu toate acestea,

îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), cu excepția nectarurilor de fructe;

3) în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite;

4) în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartarici;

5) în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20% din masa totală a produselor finite prevăzute la în Tabelul 3.1, partea I din Anexa nr.3, 15% din masa totală a produselor finite menționate în partea II și 10% din masa totală a produselor finite menționate în partea III; și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia la nectarul de fructe nu s-au adăugat zaharuri sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține nici un adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum este prevăzut în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, următoarea mențiune: „conține zaharuri prezente în mod natural”;

6) în cazul produselor din anexa nr.9 partea I pct. 1, pct.2 subpct.1), pct.3, pct.5 subpct.2) și pct.8: zaharuri și/sau miere;

7) în cazul produselor definite la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru;

8) în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice;

9) în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.”

1.1.7.2. La pct.3:

1.1.7.2.1. Textul „subpct. 3) și 9)-13)” se substituie cu textul „subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28)”;

1.1.7.2.2. Subpct. 13) va avea următorul cuprins:

„13) proteine de origine vegetală din grâu, mazăre, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire;”

1.1.7.2.3. Se completează cu subpct.14) cu următorul cuprins:

„14) numai pentru sucul de fructe cu conținut redus de zahăr, sucul de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și sucul concentrat de fructe cu conținut redus de zahăr: procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice,

organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.”

1.1.8. Anexa nr.9 va avea următorul cuprins:

„Anexa nr.9

La Cerințe de calitate pentru sucuri
și anumite produse similare destinate consumului uman

Denumiri speciale pentru anumite produse

I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii:

1. „*vruchtendrank*”, pentru nectaruri de fructe;
2. „*Süßmost*” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „*Fruchtsaft*” sau „*Fruchtnektar*” pentru:
 - 1) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;
 - 2) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;
3. „*succo e polpa*” sau „*sumo e polpa*”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;
4. „*æblemost*”
 - 1) „*æblemost*” sinonim cu sucul de mere;
 - 2) „*æblemost fra koncentrat*”, sinonim cu sucul de mere obținut din concentrat;
5. „*sur ... saft*”, „*sød ... saft*” sau „*sødet ... saft*”
 - 1) „*sur ... saft*”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;
 - 2) „*sød ... saft*” sau „*sødet ... saft*”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru;
6. „*äppelmust/äpplemust*”, sinonim cu sucul de mere;
7. „*mosto*”, sinonim pentru sucul de struguri;
8. „*smiltsērķšķu sula ar cukuru*” sau „*astelpaju mahl suhkruga*” sau „*słodzony sok z rokitnika*”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru.

II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe limbi:

1. „*apă de nucă de cocos*”, pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.”.

2. Hotărârea Guvernului nr. 216/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare

(Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 49-50, art. 311), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

2.1. În Cerințe:

2.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.”

2.1.2. La pct.3:

2.1.2.1. subpct 6), lit. a) – e) vor avea următorul cuprins:

”

a) 450 g – în general;

b) 350 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

c) 180 g – în cazul ghimbirului;

d) 230 g – în cazul alunelor de caju;

e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii.”

2.1.2.2. La subpct 7):

2.1.2.2.1. După cuvântul „întregime”, se completează cu cuvintele „sau parțial”;

2.1.2.2.2. Lit. a) – e) vor avea următorul cuprins:

”

a) 500 g – în general;

b) 450 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;

c) 280 g – în cazul ghimbirului;

d) 290 g – în cazul alunelor de caju;

e) 100 g – în cazul fructelor pasiunii.”

2.1.2.3. La subpct 11), după cuvântul „marmeladă” se completează cu cuvintele „de citrice”;

2.1.2.4. La subpct 12), după cuvântul „produsul” se completează cu cuvintele „definit drept marmeladă de citrice”;

2.1.3. La pct.16, lit. f) se exclude;

2.1.4. Se completează cu pct.17¹, cu următorul cuprins:

„17¹. În cazul utilizării amestecurilor de fructe, conținutul minim stabilit la pct. 3 subpct. 6)–9), 11), 12) și 15) se reduce proporțional cu ponderea procentuală a fiecărui tip de fruct utilizat.”

2.1.5. La pct.40, lit. a), al trei-lea și al patru-lea aliniat se exclud;

2.1.6. La pct.41¹, cuvintele „și conținutul total de zaharuri” se exclud;

2.1.7. În Anexa nr.1, pct.1 din Notele la Tabelul 1.3.va avea următorul cuprins:

„1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente:

miere – în toate produsele ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor;
suc de fructe, concentrat sau neconcentrat – numai în gem;
suc de citrice, concentrat sau neconcentrat în produsele obținute din alte specii de fructe – numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat – numai în gem și în gem de calitate superioară, obținut din măceșe, căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune, rubarbă;
suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu – numai în gem și jeleu obținut din căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;
uleiuri esențiale din citrice – numai în marmelada de citrice și în marmelada jeleu.
uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți – în toate produsele;
pectină lichidă – în toate produsele;
coajă de citrice – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară;
frunze de *Pelargonium odoratissimum* – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sînt obținute din gutui;
băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie – în toate produsele;
vanilină – în toate produsele;
aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.”

3. Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 111-118, art. 218), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

3.1. În Cerințe:

3.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024”;

3.1.2. La pct.7, textul „anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”” se substituie cu textul „Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile”;

3.1.3. La pct.11, textul „Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminării din produsele alimentare” se substituie cu textul „Hotărârea Guvernului nr.724/2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare”;

3.1.4. La pct.14, textul „Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale” se substituie cu textul „Hotărârea Guvernului nr.867/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale”;

3.1.5. În anexa nr.10, la subpct.1) din categoria **Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat**, textul „9 %” se substituie cu textul „7,5 %” iar textul „31 %” se substituie cu textul „25 %”;

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 12 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU

Alexandru MUNTEANU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și
industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

NOTA DE FUNDAMENTARE

la proiectul de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate) (în continuare – <i>proiect</i>) este elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ
Proiectul hotărârii Guvernului a fost elaborat în temeiul angajamentelor asumate de Republica Moldova privind armonizarea legislației naționale cu legislația Uniunii Europene, în conformitate cu prevederile Acordului de Asociere dintre Republica Moldova și Uniunea Europeană. Scopul proiectului constă în transpunerea prevederilor Directivei (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, care urmărește actualizarea cerințelor aplicabile unor categorii specifice de produse alimentare, precum sucurile de fructe, gemurile, jeleurile și produsele lactate. Totodată, proiectul este elaborat în vederea realizării măsurilor prevăzute în capitolului 11 „<i>Agricultură și dezvoltare rurală</i>” din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025 (<i>acțiunea nr.22</i>), care stabilește obligația de aliniere a cadrului normativ național la aquis-ul Uniunii Europene.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative
În prezent, cadrul normativ național care reglementează cerințele privind compoziția, denumirea, prezentarea și etichetarea unor categorii de produse alimentare, precum sucurile de fructe, gemurile, jeleurile și produsele lactate, este stabilit prin mai multe acte normative naționale. Printre acestea se numără Hotărârea Guvernului nr. 216/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru gemuri, jeleururi, dulceturi, piureuri și alte produse similare, Hotărârea Guvernului nr. 1111/2010 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman, precum și Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate. Actele normative naționale menționate mai sus au fost anterior armonizate cu legislația Uniunii Europene, în special cu Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, care reglementează aceste categorii de produse. Cu toate acestea, la nivelul Uniunii Europene, cadrul normativ a fost revizuit și actualizat prin Directiva (UE) 2024/1438, care introduce modificări semnificative privind definițiile produselor, cerințele de compoziție, utilizarea ingredientelor, precum și regulile de etichetare și informare a consumatorilor.

Problemele identificate derivă din evoluțiile recente ale cadrului normativ european, care au condus la actualizarea cerințelor privind compoziția, denumirea și etichetarea produselor alimentare, din schimbările în preferințele consumatorilor (în special orientarea către produse cu conținut redus de zahăr), precum și din necesitatea asigurării unei informări corecte și transparente a consumatorilor. Aceste aspecte generează discrepanțe între cadrul normativ național și cel al Uniunii Europene și afectează, în principal, operatorii economici din industria alimentară, precum și consumatorii finali.

În mod specific, la nivelul Uniunii Europene a fost identificată necesitatea revizuirii și clarificării modului de utilizare a mențiunilor referitoare la conținutul de zaharuri, în special pentru a evidenția diferențele dintre sucurile de fructe (care nu pot conține zaharuri adăugate) și nectarurile de fructe (care pot conține zaharuri adăugate), în vederea prevenirii inducerii în eroare a consumatorilor și asigurării posibilității acestora de a face alegeri informate, în contextul unei preocupări tot mai accentuate pentru sănătate.

Totodată, progresul tehnologic a condus la dezvoltarea unor noi metode de procesare, inclusiv pentru reducerea conținutului de zaharuri din sucurile de fructe, care nu sunt reflectate în cadrul normativ existent, ceea ce limitează inovarea și introducerea pe piață a unor noi categorii de produse.

În același timp, în sectorul produselor lactate, se impune actualizarea cadrului normativ în ceea ce privește tratamentele autorizate aplicabile laptelui conservat, parțial sau integral deshidratat, inclusiv prin permiterea utilizării unor procedee destinate reducerii conținutului de lactoză, în vederea adaptării la cerințele consumatorilor. De asemenea, este necesară alinierea denumirii anumitor produse lactate, cum ar fi „*evaporated milk*”, la standardele internaționale stabilite în cadrul Codex Alimentarius, pentru a asigura coerența terminologică și facilitarea comerțului.

De asemenea, anumite prevederi existente privind etichetarea (de exemplu, indicarea conținutului de zaharuri) au devenit redundante în raport cu legislația generală a Uniunii Europene privind informarea consumatorilor, ceea ce impune actualizarea și simplificarea cadrului normativ.

În acest context, intervenția normativă este necesară pentru actualizarea legislației naționale, eliminarea lacunelor identificate și asigurarea conformității cu legislația Uniunii Europene, contribuind astfel la crearea unui cadru normativ clar, coerent și previzibil.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Obiectivul general al proiectului constă în asigurarea conformității cadrului normativ național cu legislația Uniunii Europene în domeniu, în urma actualizării acesteia prin Directiva (UE) 2024/1438.

În mod specific, proiectul urmărește revizuirea cerințelor privind compoziția, denumirea și etichetarea produselor prevăzute în prezentul proiect, în vederea alinierii la standardele europene, îmbunătățirii informării consumatorilor și asigurării unui cadru normativ clar și previzibil pentru operatorii economici.

Totodată, proiectul contribuie la promovarea unei alimentații mai sănătoase, prin încurajarea reformulării produselor și reducerea conținutului de zaharuri, precum și la facilitarea alegerilor informate ale consumatorilor prin clarificarea mențiunilor nutriționale.

În acest scop, proiectul prevede modificarea a trei Hotărâri de Guvern, după cum urmează:

Modificarea Hotărârii Guvernului nr. 1111/2010 vizează revizuirea cerințelor aplicabile sucurilor de fructe și produselor similare, prin introducerea unor noțiuni noi, inclusiv „suc de fructe cu conținut redus de zaharuri”, precum și prin ajustarea compoziției acestora. De asemenea, se propune reducerea proporției maxime de zaharuri admise în nectaruri, introducerea denumirii „apă de nucă de cocos” și completarea listei tratamentelor

autorizate prin includerea proteinelor din semințe de floarea-soarelui, în concordanță cu evoluțiile tehnologice și standardele internaționale.

Modificarea Hotărârii Guvernului nr. 216/2008 are ca scop actualizarea cerințelor privind gemurile, jeleurile și produsele similare, prin majorarea cantității minime de fructe utilizate la fabricarea acestora și ajustarea prevederilor referitoare la conținutul de zaharuri. Totodată, sunt clarificate prevederile privind utilizarea termenilor „marmeladă” și „marmeladă de citrice”, în vederea evitării confuziei pentru consumatori, și se autorizează utilizarea sucurilor de fructe în formă concentrată, în concordanță cu practicile actuale din industrie.

Modificarea Hotărârii Guvernului nr. 158/2019 vizează alinierea la standardele internaționale Codex Alimentarius în ceea ce privește denumirea produsului cunoscut ca „*evaporated milk*”, asigurând astfel o terminologie uniformă și recunoscută la nivel internațional, precum și actualizarea referințelor la actele normative desuete.

Elementele noi ale proiectului constau, în principal, în introducerea unor noi categorii de produse, ajustarea cerințelor privind compoziția și conținutul de zaharuri, actualizarea denumirilor și a regulilor de etichetare, precum și alinierea la evoluțiile tehnologice din industria alimentară.

De asemenea, se creează premise pentru introducerea pe piață a produselor cu conținut redus de zaharuri, în condiții clare și armonizate, precum și pentru utilizarea unor noi ingrediente și tratamente autorizate, în concordanță cu progresul tehnologic.

3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare

În procesul de elaborare a proiectului au fost analizate opțiuni alternative, inclusiv menținerea cadrului normativ existent fără intervenții.

Menținerea cadrului normativ actual ar perpetua discrepanțe față de legislația Uniunii Europene și ar putea genera riscuri pentru operatorii economici, inclusiv dificultăți în accesul pe piața Uniunii Europene și aplicarea neuniformă a cerințelor legale.

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 de hotărâre de Guvern nu necesită cheltuieli financiare suplimentare din bugetul de stat.

4.3. Impactul asupra sectorului privat

Proiectul dat va avea un impact direct asupra operatorilor din industria alimentară, în special asupra producătorilor de sucuri, gemuri, jeleurii, marmelade și produse lactate, care vor trebui să se conformeze noilor cerințe.

Acestea presupun, în primul rând, ajustarea compoziției produselor, în special prin reducerea conținutului de zaharuri, pentru a se conforma noilor cerințe de reglementare. În al doilea rând, este necesară adaptarea etichetării produselor, astfel încât informațiile furnizate consumatorilor să fie clare, corecte și conforme cu noile prevederi. După caz, operatorii economici vor revizui și procesele interne de control al calității, precum și documentația tehnică aferentă produselor, pentru a asigura conformitatea pe întreg lanțul de producție. Totodată, introducerea unor noi categorii de produse și actualizarea cerințelor existente oferă oportunități pentru diversificarea ofertei și stimularea inovării în sectorul alimentar.

Deși pot apărea anumite costuri de conformare, acestea sunt proporționale și justificate de cerințele de aliniere la standardele Uniunii Europene. Aceste costuri pot include cheltuieli pentru revizuirea ambalajelor și etichetelor, eventuale ajustări ale liniilor tehnologice pentru

reformularea produselor (în special în cazul reducerii conținutului de zaharuri), precum și costuri aferente testării și certificării produselor în vederea conformării cu noile cerințe.
Implementarea prevederilor va contribui la consolidarea competitivității operatorilor economici și stimularea inovării în sectorul alimentar, prin dezvoltarea și comercializarea produselor cu conținut redus de zaharuri, adaptate cererii tot mai mari a consumatorilor pentru produse mai sănătoase, precum și la facilitarea accesului acestora pe piața Uniunii Europene prin reducerea barierelor tehnice în comerț și asigurarea unor condiții concurențiale echitabile.
4.4. Impactul social
Implementarea proiectului nu va genera efecte negative asupra societății. Dimpotrivă, prevederile propuse vor aduce beneficii semnificative pentru consumatori, prin creșterea nivelului de protecție a sănătății și asigurarea unei informări clare, corecte și transparente.
Prin clarificarea cerințelor de etichetare și reglementarea conținutului de zaharuri, se creează premise pentru promovarea unui regim alimentar mai sănătos și pentru reducerea riscurilor asociate consumului excesiv de zaharuri. Totodată, se consolidează încrederea consumatorilor în produsele alimentare comercializate pe piață și se contribuie la alinierea practicilor naționale la standardele europene în domeniul protecției consumatorilor.
Proiectul contribuie la obiectivele de sănătate publică, în special prin reducerea consumului de zaharuri și promovarea unor obiceiuri alimentare mai sănătoase. Introducerea noilor categorii de produse va sprijini consumatorii în adoptarea unor alegeri alimentare mai sănătoase.
4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal
Prevederile prezentului proiect nu implică prelucrarea datelor cu caracter personal.
4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen
Proiectul are caracter tehnic și nu produce efecte diferențiate pe criterii de gen.
4.5. Impactul asupra mediului
Nu este aplicabil
4.6. Alte impacturi și informații relevante
Nu este aplicabil
5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE
5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională
Proiectul de hotărâre transpune parțial Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman.
Obiectivul Directivei (UE) 2024/1438 constă în actualizarea și armonizarea normelor privind compoziția, etichetarea și denumirea anumitor produse alimentare, în vederea asigurării unei informări corecte și transparente a consumatorilor, promovării unor alegeri alimentare mai sănătoase și facilitării funcționării pieței interne. În acest sens, directiva introduce cerințe noi privind mențiunile referitoare la conținutul de zaharuri, stabilește noi categorii de produse (precum produsele cu conținut redus de zaharuri), ajustează cerințele privind compoziția produselor și actualizează dispozițiile privind ingredientele și tratamentele autorizate.
Transpunerea în legislația națională este realizată parțial, având în vedere că dispozițiile referitoare la miere au fost deja preluate anterior prin Hotărârea Guvernului nr.129/2025. Prezentul proiect vizează dispozițiile referitoare la sucuri de fructe, gemuri, jeleuri, marmelade și produse lactate conservate.

Directiva (UE) 2024/1438 modifică actele de bază deja transpuse în legislația națională, respectiv Directiva 2001/112/CE, Directiva 2001/113/CE și Directiva 2001/114/CE, care au stat la baza adoptării Hotărârii Guvernului nr.1111/2010, Hotărârii Guvernului nr.216/2008 și respectiv Hotărârii Guvernului nr.158/2019. Prezentul proiect intervine asupra acestor acte normative pentru a asigura alinierea la noile cerințe europene. Pentru asigurarea corectitudinii și exhaustivității transpunerii, în conformitate cu art.31 alin. (4) din Legea nr.100/2017 cu privire la actele normative, au fost elaborate tabelele de concordanță, în care este reflectat gradul de compatibilitate dintre prevederile naționale și cele ale directivelor europene menționate supra. Totodată, în temeiul art.35 din aceeași lege, proiectul de hotărâre urmează a fi supus expertizei de compatibilitate cu legislația Uniunii Europene, realizată de către Centrul de Armonizare a Legislației.
5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
Nu este necesar
6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ
În conformitate cu prevederile art. 9 din Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, anunțul privind inițierea elaborării proiectului menționat a fost publicat pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, la compartimentul „Transparență decizională”, rubrica „Proiecte de documente”, precum și pe portalul guvernamental www.particip.gov.md: Totodată, în conformitate cu art. 10 și art. 11 din aceeași lege, la data de 06.05.2026, proiectul de hotărâre a Guvernului și Nota de fundamentare au fost transmise spre examinare și consultare părților interesate, prin poșta electronică. De asemenea, materialele aferente au fost publicate pentru consultări publice pe pagina web a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, la compartimentul „Transparență decizională”, rubrica „Proiecte de documente”, precum și pe portalul www.particip.gov.md: https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-de-hotarare-cu-privire-la-modificarea-unor-hotarari-d/15939 Suplimentar, pentru data de 21.05.2026 este planificată o ședință de lucru în cadrul căreia vor fi examinate și discutate obiecțiile și propunerile recepționate din partea mediului de afaceri asupra proiectului menționat.
7. Concluziile expertizelor
În temeiul art.36 și art.37 din Legea nr.100/2017 cu privire la actele normative, proiectul de hotărâre va fi supus expertizei anticorupție efectuată de către Centrul Național Anticorupție și expertizei juridice efectuată de către Ministerul Justiției.
8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent
Prezentul proiect de hotărâre nu implică elaborarea de noi acte normative sau modificarea/abrogarea celor existente.
9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ
Nu este necesar

Secretar de Stat

Andrian DIGOLEAN

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
CERINȚE DE CALITATE pentru lapte și produse lactate (Hotărârea Guvernului nr.158/2019)		CERINȚE DE CALITATE pentru lapte și produse lactate
Prezentele Cerințe transpun parțial: Partea III, Partea IV și Apendicele II din Partea VII a Anexei VII din 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 abrogarea Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017, Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 015 din 17 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul (UE) nr.1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013, CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate (actualizat 1999), Codex STAN 207-1999 cu privire la laptele praf și smântîna dulce praf (actualizat 2018), Codex STAN 208-1999 privind brînzeturile în saramură (actualizat 2018), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brînză nematurată, inclusiv brînză proaspătă (actualizat 2018), Codex STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat (actualizat 2018), Codex STAN 279-1971 cu privire la unt (actualizat 2018), Codex STAN 281-1971 Standard pentru laptele concentrat (actualizat 2018), CODEX STAN 282-1971 cu privire la laptele	3.1. În Cerințe: 3.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024”;	Prezentele Cerințe transpun parțial: Partea III, Partea IV și Apendicele II din Partea VII a Anexei VII din 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 abrogarea Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017, Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 015 din 17 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024, CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate (actualizat 1999), Codex STAN 207-1999 cu privire la laptele praf și smântîna dulce praf (actualizat 2018), Codex STAN 208-1999 privind brînzeturile în saramură (actualizat 2018), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brînză nematurată, inclusiv brînză proaspătă (actualizat 2018), Codex STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat

concentrat cu zahăr (actualizat 2018); Codex STAN 283-1978 cu privire la brânzeturi (actualizat 2018), Codex STAN 284-1971 Standard pentru brânzeturi din zer (actualizat 2018), Codex STAN 289-1995 Standard pentru zerul praf (actualizat 2018).		(actualizat 2018), Codex STAN 279-1971 cu privire la unt (actualizat 2018), Codex STAN 281-1971 Standard pentru laptele concentrat (actualizat 2018), CODEX STAN 282-1971 cu privire la laptele concentrat cu zahăr (actualizat 2018); Codex STAN 283-1978 cu privire la brânzeturi (actualizat 2018), Codex STAN 284-1971 Standard pentru brânzeturi din zer (actualizat 2018), Codex STAN 289-1995 Standard pentru zerul praf (actualizat 2018).
Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE 1. Cerințele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru laptele de consum și produsele lactate provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.		Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE 1. Cerințele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru laptele de consum și produsele lactate provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.
2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate din colostru și produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu.		2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate din colostru și produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu.
3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405 și 0406.		3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405 și 0406.
4. Laptele și produsele lactate pot fi introduse pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice: 1) <i>lapte</i> – produs de secreție mamară normală, obținut prin una sau mai multe mulgeri, fără niciun fel de adăugare sau extracție; 2) <i>lapte crud</i> – lapte care nu a fost tratat termic la peste 400C și nici nu a fost supus unui tratament cu un efect echivalent; 3) <i>ingredient</i> – orice substanță, inclusiv aromele, aditivii alimentari și enzimele alimentare, precum și orice constituent al unui ingredient compus, utilizată/utilizat în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și prezentă/prezent în produsul finit, eventual sub o formă modificată;		4. Laptele și produsele lactate pot fi introduse pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice: 1) <i>lapte</i> – produs de secreție mamară normală, obținut prin una sau mai multe mulgeri, fără niciun fel de adăugare sau extracție; 2) <i>lapte crud</i> – lapte care nu a fost tratat termic la peste 400C și nici nu a fost supus unui tratament cu un efect echivalent; 3) <i>ingredient</i> – orice substanță, inclusiv aromele, aditivii alimentari și enzimele alimentare, precum și orice constituent al unui ingredient compus, utilizată/utilizat în fabricarea sau prepararea unui

4) <i>produse lactate</i> – produse derivate exclusiv din lapte, putînd fi adăugate unele substanțe necesare pentru fabricația lor, cu condiția ca aceste substanțe să nu fie utilizate în vederea înlocuirii, totale sau parțiale, a vreunui constituent al laptelui; 5) <i>conținut de grăsime</i> – raport de masă exprimat în părți de grăsime din lapte la o sută de părți de lapte analizat; 6) <i>lapte de consum</i> – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, care are punctul de îngheț apropiat de punctul mediu de îngheț al laptelui crud, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării; 7) <i>lapte de consum integral</i> – lapte tratat termic, care, în privința conținutului de grăsimi, îndeplinește una dintre următoarele condiții; a) <i>lapte de consum integral standardizat</i> – lapte cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,50%; b) <i>lapte de consum integral nestandardizat</i> – lapte cu un conținut de grăsime care nu a fost modificat de la stadiul de mulgere prin adăugarea sau eliminarea de grăsimi din lapte sau prin amestecarea cu lapte al cărui conținut de grăsime naturală a fost modificat. Cu toate acestea, conținutul de grăsime nu poate fi mai mic de 3,50%; c) <i>lapte de consum semidegresat</i> – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel puțin 1,50% și la cel mult 1,80%; d) <i>lapte de consum degresat</i> – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel mult 0,50%; 8) <i>lapte de consum pasteurizat</i> – lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă în timp scurt (nu mai scăzută de 72°C timp de 15 secunde sau orice altă combinație echivalentă) sau printr-un proces de pasteurizare în cadrul căruia se utilizează diferite combinații de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent; 9) <i>lapte de consum sterilizat</i> – lapte obținut printr-un proces de încălzire la temperatura de peste 100°C, cu sau fără menținerea laptelui la aceste temperaturi;		produs alimentar și prezintă/prezent în produsul finit, eventual sub o formă modificată; 4) <i>produse lactate</i> – produse derivate exclusiv din lapte, putînd fi adăugate unele substanțe necesare pentru fabricația lor, cu condiția ca aceste substanțe să nu fie utilizate în vederea înlocuirii, totale sau parțiale, a vreunui constituent al laptelui; 5) <i>conținut de grăsime</i> – raport de masă exprimat în părți de grăsime din lapte la o sută de părți de lapte analizat; 6) <i>lapte de consum</i> – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, care are punctul de îngheț apropiat de punctul mediu de îngheț al laptelui crud, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării; 7) <i>lapte de consum integral</i> – lapte tratat termic, care, în privința conținutului de grăsimi, îndeplinește una dintre următoarele condiții; a) <i>lapte de consum integral standardizat</i> – lapte cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,50%; b) <i>lapte de consum integral nestandardizat</i> – lapte cu un conținut de grăsime care nu a fost modificat de la stadiul de mulgere prin adăugarea sau eliminarea de grăsimi din lapte sau prin amestecarea cu lapte al cărui conținut de grăsime naturală a fost modificat. Cu toate acestea, conținutul de grăsime nu poate fi mai mic de 3,50%; c) <i>lapte de consum semidegresat</i> – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel puțin 1,50% și la cel mult 1,80%; d) <i>lapte de consum degresat</i> – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel mult 0,50%; 8) <i>lapte de consum pasteurizat</i> – lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă în timp scurt (nu mai scăzută de 72°C timp de 15 secunde sau orice altă combinație echivalentă) sau
--	--	---

10) <i>lapte de consum UHT</i> – lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă (cel puțin de 135°C timp de 2-4 secunde), după care laptele este răcit rapid la 20-25°C și ambalat în condiții aseptice; 11) <i>lapte de consum vitaminizat</i> – lapte în care au fost adăugate vitamine sau elemente minerale, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv, care sînt absente în starea inițială a produsului ori au fost pierdute în procesul obișnuit de producție; 12) <i>lapte de consum proteinizat</i> – lapte în care au fost adăugate proteine lactate în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv. Conținutul proteic al laptelui îmbogățit trebuie să fie de 3,8% sau peste această valoare; 13) <i>lapte de consum cu conținut redus de lactoză</i> – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată parțial; 14) <i>lapte de consum fără lactoză</i> – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată total; 15) <i>lapte fermentat</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui, fără a fi îndepărtat zerul, cu sau fără modificarea compoziției în limitele condițiilor indicate în anexa nr. 4, prin acțiunea de microorganisme specifice care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare; 16) <i>iaurt</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din <i>Streptococcus thermophilus</i> și <i>Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</i>; 17) <i>lapte acidofil</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din <i>Lactobacillus acidophilus</i>; 18) <i>chefir</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter preparată din granule de chefir, constituite din drojdii care fermentează lactoza (<i>Kluyveromyces marxianus</i>), drojdii care nu fermentează lactoza (<i>Saccharomyces unisporus</i>, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> și <i>Saccharomyces exiguus</i>) și <i>Lactobacillus kefir</i>, specii ale genului <i>Leuconostoc</i>, <i>Lactococcus</i> și <i>Acetobacter</i>, care se dezvoltă în strînsă simbioză specifică;		printr-un proces de pasteurizare în cadrul căruia se utilizează diferite combinații de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent; 9) <i>lapte de consum sterilizat</i> – lapte obținut printr-un proces de încălzire la temperatura de peste 100°C, cu sau fără menținerea laptelui la aceste temperaturi; 10) <i>lapte de consum UHT</i> – lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă (cel puțin de 135°C timp de 2-4 secunde), după care laptele este răcit rapid la 20-25°C și ambalat în condiții aseptice; 11) <i>lapte de consum vitaminizat</i> – lapte în care au fost adăugate vitamine sau elemente minerale, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv, care sînt absente în starea inițială a produsului ori au fost pierdute în procesul obișnuit de producție; 12) <i>lapte de consum proteinizat</i> – lapte în care au fost adăugate proteine lactate în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv. Conținutul proteic al laptelui îmbogățit trebuie să fie de 3,8% sau peste această valoare; 13) <i>lapte de consum cu conținut redus de lactoză</i> – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată parțial; 14) <i>lapte de consum fără lactoză</i> – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată total; 15) <i>lapte fermentat</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui, fără a fi îndepărtat zerul, cu sau fără modificarea compoziției în limitele condițiilor indicate în anexa nr. 4, prin acțiunea de microorganisme specifice care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare; 16) <i>iaurt</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din <i>Streptococcus thermophilus</i> și <i>Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus</i>;
--	--	--

19) <i>cumis</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter, alcătuită din <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> și <i>Kluyveromyces marxianus</i>; 20) <i>lapte acru</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii lactice mezofili sau termofili din genul <i>Lactococcus</i> (<i>L. lactis</i>, <i>L. cremoris</i>, <i>L. lactis</i>, subs. <i>diacetylactis</i>) și genul <i>Streptococcus</i> (<i>S. thermophilus</i>); 21) <i>lapte covăsit</i> – lapte fermentat, obținut din lapte înăbușit prin acțiunea culturilor starter de streptococi lactici termofili cu sau fără de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>; 22) <i>airan</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii (<i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus-delbrueckii</i>-subsp. <i>Bulgaricus</i>) și drojdii, cu sau fără adaos de apă, sare alimentară (max. 1,0%), mărar (max. 0,25%), mentă (max. 0,22%), castraveți (max. 1,0%) și alte produse alimentare; 23) <i>lapte fermentat cu bifidobacterii</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturilor singulare de bifidobacterii sau în combinație cu culturile starter specifice; 24) <i>lapte fermentat aromatizat</i> – produs fermentat, care conține maximum 50% ingrediente nonlactate (cum ar fi îndulcitori nutritivi și nenutritivi, fructe și legume, precum și sucuri, piure, preparate și conserve derivate din acestea, cereale, miere, ciocolată, nuci, cafea, mirodenii și alte produse aromatizate naturale inofensive sau arome). Ingredientele nonlactate pot fi amestecate înainte sau după fermentare; 25) <i>lapte fermentat concentrat</i> – lapte fermentat a cărui proteină a fost crescută înainte sau după fermentație pînă la minimum 5,6%; 26) <i>băutură pe bază de lapte fermentat</i> – produs lactat obținut prin amestecarea laptelui fermentat cu apă potabilă, cu sau fără adăugarea altor ingrediente, cum ar fi zerul, alte ingrediente nonlactate și arome; 27) <i>lapte condensat</i> – produs lichid, îndulcit sau nu, obținut direct prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din		17) <i>lapte acidofil</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din <i>Lactobacillus acidophilus</i>; 18) <i>chefir</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter preparată din granule de chefir, constituite din drojdii care fermentează lactoza (<i>Kluyveromyces marxianus</i>), drojdii care nu fermentează lactoza (<i>Saccharomyces unisporus</i>, <i>Saccharomyces cerevisiae</i> și <i>Saccharomyces exiguus</i>) și <i>Lactobacillus kefir</i>, specii ale genului <i>Leuconostoc</i>, <i>Lactococcus</i> și <i>Acetobacter</i>, care se dezvoltă în strînsă simbioză specifică; 19) <i>cumis</i> – lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter, alcătuită din <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> și <i>Kluyveromyces marxianus</i>; 20) <i>lapte acru</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii lactice mezofili sau termofili din genul <i>Lactococcus</i> (<i>L. lactis</i>, <i>L. cremoris</i>, <i>L. lactis</i>, subs. <i>diacetylactis</i>) și genul <i>Streptococcus</i> (<i>S. thermophilus</i>); 21) <i>lapte covăsit</i> – lapte fermentat, obținut din lapte înăbușit prin acțiunea culturilor starter de streptococi lactici termofili cu sau fără de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>; 22) <i>airan</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii (<i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Lactobacillus-delbrueckii</i>-subsp. <i>Bulgaricus</i>) și drojdii, cu sau fără adaos de apă, sare alimentară (max. 1,0%), mărar (max. 0,25%), mentă (max. 0,22%), castraveți (max. 1,0%) și alte produse alimentare; 23) <i>lapte fermentat cu bifidobacterii</i> – lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturilor singulare de bifidobacterii sau în combinație cu culturile starter specifice;
--	--	---

lapte degresat în mod parțial sau integral sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte deshidratat în mod integral sau din ambele, cantitatea de lapte deshidratat în mod integral adăugat nedepășind, în produsul finit, 25% din totalul de substanță solidă din lapte, și care poate fi conservat prin tratarea termică pentru produsele fără zahăr (sterilizare, UHT etc.) sau prin adaos de zaharoză, în cazul produselor îndulcite;

28) *produs lactat reconstituit* – produs care rezultă din adăugarea de apă la produsele din lapte uscate sau concentrate în cantitatea necesară pentru a restabili raportul adecvat dintre conținutul de apă și cel de substanță uscată;

29) *produs lactat recombinat* – produs care rezultă din combinarea grăsimilor din lapte și a laptelui degresat, cu sau fără adăugarea de apă, în scopul obținerii compoziției adecvate pentru produsele lactate;

30) *produs lactat compus* – produs în care laptele, produsele lactate sau constituenții laptelui reprezintă partea esențială din cantitatea produsului finit, cu condiția că ingredientele nonlactate utilizate nu sînt destinate înlocuirii parțiale sau totale a unui constituent din lapte;

31) *zer concentrat* – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zer;

32) *zară concentrată* – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zară;

33) *lapte complet deshidratat* – produs solid, în care conținutul de apă nu depășește 5% din masa produsului finit, obținut direct prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte parțial sau integral degresat, din smântână sau dintr-un amestec al acestor produse;

34) *lapte praf integral* – produse obținute prin eliminarea parțială a apei din lapte integral, cu conținut de grăsime lactată de minimum 26% și maximum 42%;

35) *lapte praf parțial degresat* – lapte praf cu conținut de grăsime lactată mai mult de 1,5% și mai puțin de 26%;

24) *lapte fermentat aromatizat* – produs fermentat, care conține maximum 50% ingrediente nonlactate (cum ar fi îndulcitori nutritivi și nenutritivi, fructe și legume, precum și sucuri, piure, preparate și conserve derivate din acestea, cereale, miere, ciocolată, nuci, cafea, mirodenii și alte produse aromatizate naturale inofensive sau arome). Ingredientele nonlactate pot fi amestecate înainte sau după fermentare;

25) *lapte fermentat concentrat* – lapte fermentat a cărui proteină a fost crescută înainte sau după fermentație pînă la minimum 5,6%;

26) *băutură pe bază de lapte fermentat* – produs lactat obținut prin amestecarea laptelui fermentat cu apă potabilă, cu sau fără adăugarea altor ingrediente, cum ar fi zerul, alte ingrediente nonlactate și arome;

27) *lapte condensat* – produs lichid, îndulcit sau nu, obținut direct prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din lapte degresat în mod parțial sau integral sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte deshidratat în mod integral sau din ambele, cantitatea de lapte deshidratat în mod integral adăugat nedepășind, în produsul finit, 25% din totalul de substanță solidă din lapte, și care poate fi conservat prin tratarea termică pentru produsele fără zahăr (sterilizare, UHT etc.) sau prin adaos de zaharoză, în cazul produselor îndulcite;

28) *produs lactat reconstituit* – produs care rezultă din adăugarea de apă la produsele din lapte uscate sau concentrate în cantitatea necesară pentru a restabili raportul adecvat dintre conținutul de apă și cel de substanță uscată;

29) *produs lactat recombinat* – produs care rezultă din combinarea grăsimilor din lapte și a laptelui degresat, cu sau fără adăugarea de apă, în

36) <i>lapte praf degresat</i> – lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de 1,5%; 37) <i>smântână dulce praf</i> – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din smântîna dulce cu conținut de grăsime lactată de minimum 42%; 38) <i>zer praf</i> – produs obținut prin uscarea zerului dulce sau a zerului acid; 39) <i>zară praf</i> – produs obținut prin uscarea zarei; 40) <i>smântînă</i> – produs obținut prin fermentarea smîntînii dulci, smîntînii dulci reconstituite sau recombinate, prin acțiunea microorganismelor specifice, care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare. În cazul în care conținutul microorganismului(lor) specific(e) este (sînt) indicat, direct sau indirect, pe etichetă sau indicat în alt mod prin revendicări legate de vânzare, acestea trebuie să fie prezente, viabile, active și în număr mare în produs pînă la expirarea termenului de valabilitate a produsului; 41) <i>smîntînă dulce</i> – produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tipul grăsime-în-lapte, cu conținutul minim de grăsime din lapte de 10%; 42) <i>smîntînă dulce de consum</i> – smîntînă dulce obținută printr-un proces de pasteurizare, destinată a fi livrată consumatorilor în aceeași stare; 43) <i>brînză</i> – produs proaspăt sau maturat, cu pastă moale, semitare, tare sau extra tare, care poate fi acoperită și în care raportul dintre proteine serice și cazeină nu depășește acest raport în lapte, obținută prin: a) coagularea totală sau parțială a proteinelor din lapte, lapte degresat sau parțial degresat, smîntînă dulce, smîntînă din zer sau zară, separat sau în combinații, prin acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, și prin înlăturarea parțială a zerului, respectînd principiile de concentrație a proteinelor din lapte (în special cantitatea de cazeină) și, prin urmare, conținutul de proteină în brînzeturi va fi considerabil mai ridicat decît conținutul proteinei în materiile lactate prime din care a fost preparată brînză;		scopul obținerii compoziției adecvate pentru produsele lactate; 30) <i>produs lactat compus</i> – produs în care laptele, produsele lactate sau constituenții laptelui reprezintă partea esențială din cantitatea produsului finit, cu condiția că ingredientele nonlactate utilizate nu sînt destinate înlocuirii parțiale sau totale a unui constituent din lapte; 31) <i>zer concentrat</i> – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zer; 32) <i>zară concentrată</i> – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zară; 33) <i>lapte complet deshidratat</i> – produs solid, în care conținutul de apă nu depășește 5% din masa produsului finit, obținut direct prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte parțial sau integral degresat, din smîntînă sau dintr-un amestec al acestor produse; 34) <i>lapte praf integral</i> – produse obținute prin eliminarea parțială a apei din lapte integral, cu conținut de grăsime lactată de minimum 26% și maximum 42%; 35) <i>lapte praf parțial degresat</i> – lapte praf cu conținut de grăsime lactată mai mult de 1,5% și mai puțin de 26%; 36) <i>lapte praf degresat</i> – lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de 1,5%; 37) <i>smîntînă dulce praf</i> – produs obținut prin eliminarea parțială a apei din smîntîna dulce cu conținut de grăsime lactată de minimum 42%; 38) <i>zer praf</i> – produs obținut prin uscarea zerului dulce sau a zerului acid; 39) <i>zară praf</i> – produs obținut prin uscarea zarei; 40) <i>smîntînă</i> – produs obținut prin fermentarea smîntînii dulci, smîntînii dulci reconstituite sau recombinate, prin acțiunea microorganismelor specifice, care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare. În cazul în care conținutul
---	--	---

b) procedee de prelucrare care implică coagularea proteinelor din lapte și produsele obținute din lapte, din care rezultă un produs final cu caracteristici senzoriale, fizice și chimice similare produsului menționat la litera a); 44) <i>brînză maturată</i> – brînză care nu este gata pentru consum la scurt timp după fabricare, urmînd să fie păstrată un anumit timp la temperatură și condiții speciale care determină modificările biochimice și fizice caracteristice brînzei în cauză; 45) <i>brînză maturată cu mușegai</i> – brînză maturată, a cărei maturare se realizează, în primul rînd, de dezvoltarea mușegaiurilor caracteristice în interiorul și/sau la suprafața brînzei; 46) <i>brînză nematurată</i> – brînză care este gata pentru consum la scurt timp după fabricare; 47) <i>caș</i> – brînză nematurată, moale, obținută din lapte coagulat sub acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, prin prelucrarea coagulului, formare și presare; 48) <i>brînză proaspătă</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui, a laptelui degresat, a laptelui parțial degresat, a smîntînii, a zarei, separat sau în combinații, sub acțiunea culturilor starter de bacterii lactice, cu sau fără utilizarea clorurii de sodiu, cu sau fără utilizarea enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului; 49) <i>brînză proaspătă granulată</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui degresat sub acțiunea culturilor starter de bacterii lactice și a enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului, cu textură granulată, care constă din granule de brînză de dimensiuni relativ uniforme (3-12 mm), cu sau fără adaos de smîntînă dulce pasteurizată și sare alimentară; 50) <i>brînză din zer</i> – produs tare, semitare sau moale, maturat sau nematurat, fabricat prin concentrarea zerului sau prin coagularea termică a proteinelor din zer ori amestecul de zer și lapte sau smîntînă dulce, cu sau fără adaos de acizi;		microorganismului(lor) specific(e) este (sînt) indicat, direct sau indirect, pe etichetă sau indicat în alt mod prin revendicări legate de vânzare, acestea trebuie să fie prezente, viabile, active și în număr mare în produs pînă la expirarea termenului de valabilitate a produsului; 41) <i>smîntînă dulce</i> – produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tipul grăsime-în-lapte, cu conținutul minim de grăsime din lapte de 10%; 42) <i>smîntînă dulce de consum</i> – smîntînă dulce obținută printr-un proces de pasteurizare, destinată a fi livrată consumatorilor în aceeași stare; 43) <i>brînză</i> – produs proaspăt sau maturat, cu pastă moale, semitare, tare sau extra tare, care poate fi acoperită și în care raportul dintre proteine serice și cazeină nu depășește acest raport în lapte, obținută prin: a) coagularea totală sau parțială a proteinelor din lapte, lapte degresat sau parțial degresat, smîntînă dulce, smîntînă din zer sau zară, separat sau în combinații, prin acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, și prin înlăturarea parțială a zerului, respectînd principiile de concentrație a proteinelor din lapte (în special cantitatea de cazeină) și, prin urmare, conținutul de proteină în brînzeturi va fi considerabil mai ridicat decît conținutul proteinei în materiile lactate prime din care a fost preparată brînză; b) procedee de prelucrare care implică coagularea proteinelor din lapte și produsele obținute din lapte, din care rezultă un produs final cu caracteristici senzoriale, fizice și chimice similare produsului menționat la litera a); 44) <i>brînză maturată</i> – brînză care nu este gata pentru consum la scurt timp după fabricare, urmînd să fie păstrată un anumit timp la temperatură și
--	--	--

51) <i>desert/cremă de brânză</i> – produs moale, cremos, fabricat din brânză proaspătă, cu sau fără adaos de smântână dulce, zahăr sau alte ingrediente; 52) <i>masă de brânză</i> – produs sub formă de pastă, fabricat din brânză proaspătă cu sau fără adaos de smântână dulce, unt, cu adaos de sare, zahăr, condimente, plante sau alte alimente; 53) <i>brânzică</i> – produs modelat, fabricat din brânză proaspătă cu sau fără adaos de smântână dulce, unt, zahăr, alte ingrediente, acoperit sau nu cu glazură; 54) <i>brânză cu pastă moale</i> – brânză în care, în general, conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) după maturare este de cel puțin 67%; 55) <i>brânză cu pastă semimoale/semitare</i> – brânzeturi în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 54% și de maximum 69%; 56) <i>brânză cu pastă tare</i> – brânză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 49% și de maximum 56%; 57) <i>brânză cu pastă extra tare</i> – brânză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 51%; 58) <i>brânză cu pastă opărită</i> – brânză fabricată prin opărire, care constă în încălzirea cașului cu o valoare corespunzătoare a pH-ului, frământarea și întinderea cașului. Încă fiind cald, cașul este tăiat, apoi se întărește prin răcire. Pot fi utilizate și alte tehnici de prelucrare, care dau produsului finit aceleași proprietăți fizice, chimice și senzoriale; 59) <i>cașcaval</i> – brânză cu pastă opărită, maturată, cu o structură fibroasă. Forma este în principal cilindrică sau în formă de cosiță, dar sînt posibile și alte forme. Brînza este fabricată și comercializată cu sau fără coajă, care poate fi acoperită; 60) <i>mozzarella</i> – brânză cu pastă opărită nematurată, fără coajă, elastică, netedă, cu o structură fibroasă. Pot fi formate în diverse forme; 61) <i>mozzarella cu un conținut ridicat de umiditate</i> – brânză cu pastă opărită, moale, se prezintă sub formă de sfere, figuri bidimensionale. Poate fi ambalată cu sau fără lichid;		condiții speciale care determină modificările biochimice și fizice caracteristice brânzei în cauză; 45) <i>brânză maturată cu mucegai</i> – brânză maturată, a cărei maturare se realizează, în primul rînd, de dezvoltarea mucegaiurilor caracteristice în interiorul și/sau la suprafața brânzei; 46) <i>brânză nematurată</i> – brânză care este gata pentru consum la scurt timp după fabricare; 47) <i>caș</i> – brânză nematurată, moale, obținută din lapte coagulat sub acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, prin prelucrarea coagulului, formare și presare; 48) <i>brânză proaspătă</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui, a laptelui degresat, a laptelui parțial degresat, a smântînii, a zarei, separat sau în combinații, sub acțiunea culturilor starter de bacterii lactice, cu sau fără utilizarea clorurii de sodiu, cu sau fără utilizarea enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului; 49) <i>brânză proaspătă granulată</i> – produs obținut prin fermentarea laptelui degresat sub acțiunea culturilor starter de bacterii lactice și a enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului, cu textură granulată, care constă din granule de brânză de dimensiuni relativ uniforme (3-12 mm), cu sau fără adaos de smântină dulce pasteurizată și sare alimentară; 50) <i>brânză din zer</i> – produs tare, semitare sau moale, maturat sau nematurat, fabricat prin concentrarea zerului sau prin coagularea termică a proteinelor din zer ori amestecul de zer și lapte sau smântină dulce, cu sau fără adaos de acizi; 51) <i>desert/cremă de brânză</i> – produs moale, cremos, fabricat din brânză proaspătă, cu sau fără adaos de smântină dulce, zahăr sau alte ingrediente; 52) <i>masă de brânză</i> – produs sub formă de pastă, fabricat din brânză proaspătă cu sau fără adaos de
--	--	---

62) <i>mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate</i> – brânză cu pastă opărită, semitare, omogenă, fără ochiuri; 63) <i>brânză în saramură</i> – brânză de o consistență moale sau semitare, cu o textură compactă, fără coajă, maturată și conservată în saramură pînă cînd sînt livrate sau preambalate pentru consumator; poate conține ierburi și condimente; 64) <i>brânză topită</i> – produse obținute prin mărunțirea, amestecarea, topirea și emulsionarea, sub acțiunea căldurii și cu ajutorul agenților emulsificatori, a uneia sau a mai multe tipuri de brînzeturi, cu sau fără adăugarea de produse obținute din lapte și/sau alte produse alimentare; 65) <i>brânză rasă</i> – brânză folosită, de obicei, drept condiment sau pentru alte scopuri în industria alimentară. Se obține de cele mai multe ori din brânză cu pastă tare. Această brânză poate fi parțial deshidratată pentru a fi asigurată o perioadă mai mare de conservare. De asemenea, se clasifică și brînză care, după ce a fost rasă, a fost aglomerată; 66) <i>brânză sub formă de pudră</i> – brânză utilizată, în general, în industria alimentară. Este obținută din orice tip de brânză care a fost fie lichefiată și ulterior pulverizată, fie redusă sub formă de pastă, uscată și apoi măcinată; 67) <i>zer</i> – produs secundar, obținut în procesul de fabricare a brînzeturilor sau cazeinei. În stare lichidă, zerul conține constituenți naturali (în medie 4,8% lactoză, 0,8% proteine și 0,2% grăsimi), care rămîn după ce cazeina și majoritatea grăsimilor au fost îndepărtate din lapte; 68) <i>zer dulce</i> – produs secundar obținut în procesul de fabricare a brînzei, a cazeinei sau a produselor similare prin separarea de coagul după coagularea laptelui sau a produselor obținute din lapte. Coagularea se realizează, în principal, sub acțiunea enzimelor coagulante; 69) <i>zer acid</i> – produs secundar ce rezultă de la fabricarea brînzei, obținut după coagularea laptelui, care se efectuează în general prin acidifiere sub acțiunea agenților chimici; 70) <i>zară</i> – produs secundar ce se obține în procesul de fabricare a untului prin batere;		smîntînă dulce, unt, cu adaos de sare, zahăr, condimente, plante sau alte alimente; 53) <i>brînzică</i> – produs modelat, fabricat din brânză proaspătă cu sau fără adaos de smîntînă dulce, unt, zahăr, alte ingrediente, acoperit sau nu cu glazură; 54) <i>brînză cu pastă moale</i> – brânză în care, în general, conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) după maturare este de cel puțin 67%; 55) <i>brînză cu pastă semimoale/semitare</i> – brînzeturi în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 54% și de maximum 69%; 56) <i>brînză cu pastă tare</i> – brânză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 49% și de maximum 56%; 57) <i>brînză cu pastă extra tare</i> – brânză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 51%; 58) <i>brînză cu pastă opărită</i> – brânză fabricată prin opărire, care constă în încălzirea cașului cu o valoare corespunzătoare a pH-ului, frămîntarea și întinderea cașului. Încă fiind cald, cașul este tăiat, apoi se întărește prin răcire. Pot fi utilizate și alte tehnici de prelucrare, care dau produsului finit aceleași proprietăți fizice, chimice și senzoriale; 59) <i>cașcaval</i> – brânză cu pastă opărită, maturată, cu o structură fibroasă. Forma este în principal cilindrică sau în formă de cosiță, dar sînt posibile și alte forme. Brînză este fabricată și comercializată cu sau fără coajă, care poate fi acoperită; 60) <i>mozzarella</i> – brânză cu pastă opărită nematurată, fără coajă, elastică, netedă, cu o structură fibroasă. Pot fi formate în diverse forme; 61) <i>mozzarella cu un conținut ridicat de umiditate</i> – brânză cu pastă opărită, moale, se prezintă sub formă de sfere, figuri bidimensionale. Poate fi ambalată cu sau fără lichid;
---	--	---

71) <i>unt</i> – produs derivat exclusiv din lapte și produse din lapte cu un conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 80% și mai puțin de 90%, cu un conținut maxim de apă de 16% și un conținut maxim de substanță uscată degresată de 2%. Se poate produce cu sau fără adaos de sare alimentară; 72) <i>unt țărănesc</i> – produs tradițional cu conținut de grăsime din lapte de 72,5%, cu un conținut maxim de apă de 25% și de substanță uscată degresată de 2,5%. Aici este inclus untul țărănesc din smântână dulce și untul țărănesc din smântână fermentată; 73) <i>unt cu conținut redus de grăsime</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 60% și maximum 62%; 74) <i>unt cu conținut foarte mic de grăsime</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 39% și maximum 41%; 75) <i>unt de ciocolată</i> – produs obținut din smântână dulce pasteurizată, conținutul de cacao constituie minimum 2,5%; 76) <i>unt topit</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte care depășește 85%, fabricat prin tratamentul termic al untului, în urma căruia are loc eliminarea plasmei; 77) <i>produse lactate tartinabile</i> – produse cu un conținut de grăsime din lapte: mai puțin de 39%; peste 41%, dar sub 60%; peste 62%, dar sub 80%; 78) <i>cultură starter</i> – cultura pură, în stare activă, alcătuită dintr-o singură specie sau tulpină (monocultură) sau din mai multe specii sau tulpini (cultură multiplă) de microorganisme, care se utilizează pentru a inițializa și a desfășura, în condiții controlate, un proces fermentativ; 79) <i>microorganisme probiotice</i> – microorganisme vii, nepatogene, netoxice, care ajung în tractul digestiv uman în formă activă și într-un număr suficient pentru a exercita beneficii pentru sănătate (preponderent <i>Lactobacillus</i> spp., <i>Bifidobacterium</i> spp., alte bacterii acidolactice – <i>Propionibacterium</i> spp., <i>Lactococcus</i> spp., <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Saccharomyces boulardii</i>);		62) <i>mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate</i> – brânză cu pastă opărită, semitare, omogenă, fără ochiuri; 63) <i>brânză în saramură</i> – brânză de o consistență moale sau semitare, cu o textură compactă, fără coajă, maturată și conservată în saramură pînă cînd sînt livrate sau preambalate pentru consumator; poate conține ierburi și condimente; 64) <i>brânză topită</i> – produse obținute prin mărunțirea, amestecarea, topirea și emulsionarea, sub acțiunea căldurii și cu ajutorul agenților emulsificatori, a uneia sau a mai multe tipuri de brînzeturi, cu sau fără adăugarea de produse obținute din lapte și/sau alte produse alimentare; 65) <i>brânză rasă</i> – brânză folosită, de obicei, drept condiment sau pentru alte scopuri în industria alimentară. Se obține de cele mai multe ori din brânză cu pastă tare. Această brânză poate fi parțial deshidratată pentru a fi asigurată o perioadă mai mare de conservare. De asemenea, se clasifică și brînză care, după ce a fost rasă, a fost aglomerată; 66) <i>brânză sub formă de pudră</i> – brânză utilizată, în general, în industria alimentară. Este obținută din orice tip de brânză care a fost fie lichefiată și ulterior pulverizată, fie redusă sub formă de pastă, uscată și apoi măcinată; 67) <i>zer</i> – produs secundar, obținut în procesul de fabricare a brînzeturilor sau cazeinei. În stare lichidă, zerul conține constituenți naturali (în medie 4,8% lactoză, 0,8% proteine și 0,2% grăsimi), care rămîn după ce cazeina și majoritatea grăsimilor au fost îndepărtate din lapte; 68) <i>zer dulce</i> – produs secundar obținut în procesul de fabricare a brînzei, a cazeinei sau a produselor similare prin separarea de coagul după coagularea laptelui sau a produselor obținute din
--	--	---

80) <i>microorganisme marcate</i> – microorganismele vii, nepatogene, netoxice, altele decât cele menționate în pct. 4 subpct. 16)-22) pentru produsul în cauză, care au fost adăugate la cultura specifică; 81) <i>conținut proteic</i> – raportul de masă al părților proteice la o sută de părți de lapte din laptele analizat (obținut prin înmulțirea cu 6,38 a conținutului total de azot din lapte, exprimat în procentaj de masă); 82) <i>crustă</i> – strat de culoare semiînchisă, care se formează la suprafața brânzei în timpul maturării cașului de brânză la umeditatea aerului controlată, care poate fi din material artificial sau natural, compus din ingrediente naturale. 83) <i>brânză din lapte de oaie sau lapte de capră ori din amestec de lapte de oaie/lapte de capră (50/50)</i> – produs fabricat din lapte de oaie sau lapte de capră, sau amestecul laptelui de capră și laptelui de oaie integral pasteurizat, obținut prin coagularea proteinelor din lapte cu preparate de coagulare și sau fără culturi starter de microorganisme acidolactice, cu prelucrarea ulterioară a coagulului, maturat în saramură, gata pentru consum; 84) <i>lactoză</i> – componentă naturală a laptelui, obținută în mod normal din zer, cu un conținut de lactoză anhidră de cel puțin 99,0 % m/m în substanța uscată. Lactoza poate fi anhidră, poate să conțină o moleculă de apă de cristalizare sau poate să fie un amestec al ambelor forme.		lapte. Coagularea se realizează, în principal, sub acțiunea enzimelor coagulante; 69) <i>zer acid</i> – produs secundar ce rezultă de la fabricarea brânzei, obținut după coagularea laptelui, care se efectuează în general prin acidifiere sub acțiunea agenților chimici; 70) <i>zară</i> – produs secundar ce se obține în procesul de fabricare a untului prin batere; 71) <i>unt</i> – produs derivat exclusiv din lapte și produse din lapte cu un conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 80% și mai puțin de 90%, cu un conținut maxim de apă de 16% și un conținut maxim de substanță uscată degresată de 2%. Se poate produce cu sau fără adaos de sare alimentară; 72) <i>unt țărănesc</i> – produs tradițional cu conținut de grăsime din lapte de 72,5%, cu un conținut maxim de apă de 25% și de substanță uscată degresată de 2,5%. Aici este inclus untul țărănesc din smântină dulce și untul țărănesc din smântină fermentată; 73) <i>unt cu conținut redus de grăsime</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 60% și maximum 62%; 74) <i>unt cu conținut foarte mic de grăsime</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 39% și maximum 41%; 75) <i>unt de ciocolată</i> – produs obținut din smântină dulce pasteurizată, conținutul de cacao constituie minimum 2,5%; 76) <i>unt topit</i> – produs cu conținut de grăsime din lapte care depășește 85%, fabricat prin tratamentul termic al untului, în urma căruia are loc eliminarea plasmiei; 77) <i>produse lactate tartinabile</i> – produse cu un conținut de grăsime din lapte: mai puțin de 39%; peste 41%, dar sub 60%; peste 62%, dar sub 80%;
--	--	---

		78) <i>cultură starter</i> – cultura pură, în stare activă, alcătuită dintr-o singură specie sau tulpină (monocultură) sau din mai multe specii sau tulpini (cultură multiplă) de microorganisme, care se utilizează pentru a inițializa și a desfășura, în condiții controlate, un proces fermentativ; 79) <i>microorganisme probiotice</i> – microorganisme vii, nepatogene, netoxice, care ajung în tractul digestiv uman în formă activă și într-un număr suficient pentru a exercita beneficii pentru sănătate (preponderent <i>Lactobacillus</i> spp., <i>Bifidobacterium</i> spp., alte bacterii acidolactice – <i>Propionibacterium</i> spp., <i>Lactococcus</i> spp., <i>Streptococcus thermophilus</i>, <i>Saccharomyces boulardii</i>); 80) <i>microorganisme marcate</i> – microorganismele vii, nepatogene, netoxice, altele decât cele menționate în pct. 4 subpct. 16)-22) pentru produsul în cauză, care au fost adăugate la cultura specifică; 81) <i>conținut proteic</i> – raportul de masă al părților proteice la o sută de părți de lapte din laptele analizat (obținut prin înmulțirea cu 6,38 a conținutului total de azot din lapte, exprimat în procentaj de masă); 82) <i>crustă</i> – strat de culoare semiînchisă, care se formează la suprafața brânzei în timpul maturării cașului de brânză la umeditatea aerului controlată, care poate fi din material artificial sau natural, compus din ingrediente naturale. 83) <i>brânză din lapte de oaie sau lapte de capră ori din amestec de lapte de oaie/lapte de capră (50/50)</i> – produs fabricat din lapte de oaie sau lapte de capră, sau amestecul laptelui de capră și laptelui de oaie integral pasteurizat, obținut prin coagularea proteinelor din lapte cu preparate de coagulare și sau fără culturi starter de microorganisme acidolactice,
--	--	--

		cu prelucrarea ulterioară a coagulului, maturat în saramură, gata pentru consum; 84) <i>lactoză</i> – componentă naturală a laptelui, obținută în mod normal din zer, cu un conținut de lactoză anhidră de cel puțin 99,0 % m/m în substanța uscată. Lactoza poate fi anhidră, poate să conțină o moleculă de apă de cristalizare sau poate să fie un amestec al ambelor forme.
4 ¹ . Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la punctul 4, anexa nr. 10 stabilește o listă de produse cu denumiri și caracteristici speciale.		4 ¹ . Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la punctul 4, anexa nr. 10 stabilește o listă de produse cu denumiri și caracteristici speciale.
Capitolul II CERINȚE GENERALE 5. Introducere pe piață a laptelui și produselor lactate, atât autohtone, cât și de import, se face în baza Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.		Capitolul II CERINȚE GENERALE 5. Introducere pe piață a laptelui și produselor lactate, atât autohtone, cât și de import, se face în baza Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.
6. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor capitolelor III și IV din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale capitolului III din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.		6. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor capitolelor III și IV din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale capitolului III din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.
7. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.	3.1.2. La pct.7, textul „anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”” se substituie cu textul „Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile”;	7. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile .

8. Caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici ai produselor trebuie să corespundă caracteristicilor și indicilor prezenți în anexele nr. 1- nr. 8.		8. Caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici ai produselor trebuie să corespundă caracteristicilor și indicilor prezenți în anexele nr. 1- nr. 8.
9. Analiza și evaluarea calitativă a laptelui și a produselor lactate se efectuează în conformitate cu metodele stabilite în anexele nr. 4-nr.7 la Hotărârea Guvernului nr. 1459/2016 cu privire la aprobarea Metodologiei de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.		9. Analiza și evaluarea calitativă a laptelui și a produselor lactate se efectuează în conformitate cu metodele stabilite în anexele nr. 4-nr.7 la Hotărârea Guvernului nr. 1459/2016 cu privire la aprobarea Metodologiei de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.
10. Prezența grăsimilor străine în lapte și în produsele lactate sînt interzise. De asemenea, denumirea produselor cu conținut de grăsimi străine nu poate conține termenii specificați în pct. 4.		10. Prezența grăsimilor străine în lapte și în produsele lactate sînt interzise. De asemenea, denumirea produselor cu conținut de grăsimi străine nu poate conține termenii specificați în pct. 4.
11. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.1 la Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminării din produsele alimentare.	3.1.3. La pct.11, textul „Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminării din produsele alimentare” se substituie cu textul „Hotărârea Guvernului nr.724/2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare”;	11. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.1 la Hotărârea Guvernului nr.724/2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare.
12. Concentrațiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesium-137 și Stronțiu-90 în materia primă alimentară, produse alimentare și apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa F la Normele fundamentale de radioprotecție, cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) nr. 065334 din 27 februarie 2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.40-41, art. 111).		12. Concentrațiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesium-137 și Stronțiu-90 în materia primă alimentară, produse alimentare și apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa F la Normele fundamentale de radioprotecție, cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) nr. 065334 din 27 februarie 2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.40-41, art. 111).
13. Reziduurile substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, importate sau introduse pe piață, trebuie să corespundă cerințelor stipulate Regulamentului privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor		13. Reziduurile substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, importate sau introduse pe piață, trebuie să corespundă cerințelor stipulate Regulamentului privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor

farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 195/2011.		farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 195/2011.
14. Reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.	3.1.4. La pct.14, textul „Hotărârea Guvernului nr. 1191/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale” se substituie cu textul „Hotărârea Guvernului nr.867/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale”;	14. Reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr.867/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale .
15. Cerințele și restricțiile privind adaosul de vitamine, minerale și proteine sau alte substanțe nutritive și condițiile pentru adaosul de vitamine și minerale sînt indicate la capitolele II și III din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.		15. Cerințele și restricțiile privind adaosul de vitamine, minerale și proteine sau alte substanțe nutritive și condițiile pentru adaosul de vitamine și minerale sînt indicate la capitolele II și III din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.
Capitolul III CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI TRANSPORTAREA 16. Etichetarea produselor lactate trebuie să se realizeze în temeiul Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.		Capitolul III CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI TRANSPORTAREA 16. Etichetarea produselor lactate trebuie să se realizeze în temeiul Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
16 ¹ . Eticheta laptelui parțial deshidratat trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția laptelui condensat degresat, a laptelui condensat îndulcit degresat și a laptelui praf degresat, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul laptelui parțial deshidratat. Aceste elemente însoțesc denumirea comercială, cu excepția		16 ¹ . Eticheta laptelui parțial deshidratat trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția laptelui condensat degresat, a laptelui condensat îndulcit degresat și a laptelui praf degresat, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul laptelui parțial deshidratat.

produselor a căror masă nu depășesc 20 g pe unitate, ale căror elemente vor fi precizate doar pe ambalajul exterior, cu excepția laptelui condensat cu conținut mare de grăsime;		Aceste elemente însoțesc denumirea comercială, cu excepția produselor a căror masă nu depășesc 20 g pe unitate, ale căror elemente vor fi precizate doar pe ambalajul exterior, cu excepția laptelui condensat cu conținut mare de grăsime;
16 ² . Eticheta laptelui complet deshidratat trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului diluat sau reconstituit, și să precizeze faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni.		16 ² . Eticheta laptelui complet deshidratat trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului diluat sau reconstituit, și să precizeze faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni.
17. Produsele care conțin lapte sau produse lactate pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele conform anexei nr.9. În ceea ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul în care nu provine de la specii de bovine.		17. Produsele care conțin lapte sau produse lactate pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele conform anexei nr.9. În ceea ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul în care nu provine de la specii de bovine.
18. Denumirile comerciale folosite pentru produsele respective sînt cele prezentate la pct. 4, fără a aduce atingere folosirii lor în denumirile compuse.		18. Denumirile comerciale folosite pentru produsele respective sînt cele prezentate la pct. 4, fără a aduce atingere folosirii lor în denumirile compuse.
19. Denumirile produselor lactate obținute prin reconstituire sau recombinație trebuie să includă și mențiunea „reconstituit” sau „recombinat”, înscrise în mod clar pe ambalaj, în același câmp vizual, cu o dimensiune a fontului raportată la înălțimea literei „x” de cel puțin 75%, din cea a denumirii produsului, dar care să nu fie mai mică decât înălțimea minimă a fontului prevăzută la art. 11 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (de exemplu: „smîntînă dulce recombinaată”, „lapte de consum pasteurizat reconstituit”).		19. Denumirile produselor lactate obținute prin reconstituire sau recombinație trebuie să includă și mențiunea „reconstituit” sau „recombinat”, înscrise în mod clar pe ambalaj, în același câmp vizual, cu o dimensiune a fontului raportată la înălțimea literei „x” de cel puțin 75%, din cea a denumirii produsului, dar care să nu fie mai mică decât înălțimea minimă a fontului prevăzută la art. 11 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (de exemplu: „smîntînă dulce recombinaată”, „lapte de consum pasteurizat reconstituit”).
20. Denumirea brînzeturilor trebuie să includă cuvîntul „brînză”, însoțit de termeni de descriere, după cum urmează. Tabelul 1		20. Denumirea brînzeturilor trebuie să includă cuvîntul „brînză”, însoțit de termeni de descriere, după cum urmează.

Tipul de brânză în conformitate cu consistența și principiile de maturare				Tabelul 1 Tipul de brânză în conformitate cu consistența și principiile de maturare		
Consistența brânzei		Principiile de maturare		Consistența brânzei		Principiile de maturare
Tipul de brânză	Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB), %			Tipul de brânză	Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB), %	
Extra tare	< 51	Maturată		Extra tare	< 51	Maturată
Tare	49-56	Maturată cu mucegai		Tare	49-56	Maturată cu mucegai
Semitare Semimoale	54-69	Nematurată/proaspătă -		Semitare Semimoale	54-69	Nematurată/proaspătă -
Moale	> 67	În saramură		Moale	> 67	În saramură
21. Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) se determină în baza formulei: $MFFB = \frac{\text{conținutul de apă în brânză, \%}}{100 - \text{conținutul de grăsime în brânză, \%}} \times 100, \%$				21. Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) se determină în baza formulei: $MFFB = \frac{\text{conținutul de apă în brânză, \%}}{100 - \text{conținutul de grăsime în brânză, \%}} \times 100, \%$		
22. Pe eticheta brânzeturilor este stabilită mențiunea „conținut de grăsime raportat la substanța uscată (exprimat ca procent)”. Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB) se determină în baza formulei: $FDB = \frac{\text{conținutul de grăsime în brânză, \%}}{100 - \text{conținutul de apă în brânză, \%}} \times 100, \%$				22. Pe eticheta brânzeturilor este stabilită mențiunea „conținut de grăsime raportat la substanța uscată (exprimat ca procent)”. Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB) se determină în baza formulei: $FDB = \frac{\text{conținutul de grăsime în brânză, \%}}{100 - \text{conținutul de apă în brânză, \%}} \times 100, \%$		
23. Suplimentar pot fi folosiți următorii termeni, după cum urmează. Tabelul 2 Tipul de brânză în conformitate cu conținutul de grăsime, raportat la substanța uscată				23. Suplimentar pot fi folosiți următorii termeni, după cum urmează. Tabelul 2 Tipul de brânză în conformitate cu conținutul de grăsime, raportat la substanța uscată		
Tipul de brânză		Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB), %		Tipul de brânză		Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB), %
Foarte grasă				Foarte grasă		
		≥60				≥60

<table><tr><td>Grasă</td><td>≥45 - <60</td></tr><tr><td>Semigrasă</td><td>≥25 - <45</td></tr><tr><td>Parțial degresată</td><td>≥10 - <25</td></tr><tr><td>Degresată</td><td><10</td></tr></table>	Grasă	≥45 - <60	Semigrasă	≥25 - <45	Parțial degresată	≥10 - <25	Degresată	<10		<table><tr><td>Grasă</td><td>≥45 - <60</td></tr><tr><td>Semigrasă</td><td>≥25 - <45</td></tr><tr><td>Parțial degresată</td><td>≥10 - <25</td></tr><tr><td>Degresată</td><td><10</td></tr></table>	Grasă	≥45 - <60	Semigrasă	≥25 - <45	Parțial degresată	≥10 - <25	Degresată	<10																																								
Grasă	≥45 - <60																																																									
Semigrasă	≥25 - <45																																																									
Parțial degresată	≥10 - <25																																																									
Degresată	<10																																																									
Grasă	≥45 - <60																																																									
Semigrasă	≥25 - <45																																																									
Parțial degresată	≥10 - <25																																																									
Degresată	<10																																																									
24. Declarația nutrițională obligatorie trebuie să fie în conformitate cu art. 29 alin. (1) și (2) și prezentată conform anexei nr.14 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. Tabelul 3 Exprimarea și prezentarea declarației nutriționale <table><tr><td>Valoarea energetică</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Grăsimi</td><td>g</td></tr><tr><td>din care:</td><td></td></tr><tr><td>– acizi grași saturați</td><td>g</td></tr><tr><td>– acizi grași mononesaturați</td><td>g</td></tr><tr><td>– acizi grași polinesaturați</td><td>g</td></tr><tr><td>Glucide</td><td>g</td></tr><tr><td>din care:</td><td></td></tr><tr><td>– zaharuri</td><td>g</td></tr><tr><td>– polioli</td><td>g</td></tr><tr><td>– amidon</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>g</td></tr><tr><td>Sare</td><td>g</td></tr><tr><td>Vitamine și minerale</td><td></td></tr></table>	Valoarea energetică	kJ/kcal	Grăsimi	g	din care:		– acizi grași saturați	g	– acizi grași mononesaturați	g	– acizi grași polinesaturați	g	Glucide	g	din care:		– zaharuri	g	– polioli	g	– amidon	g	Proteine	g	Sare	g	Vitamine și minerale			24. Declarația nutrițională obligatorie trebuie să fie în conformitate cu art. 29 alin. (1) și (2) și prezentată conform anexei nr.14 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. Tabelul 3 Exprimarea și prezentarea declarației nutriționale <table><tr><td>Valoarea energetică</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Grăsimi</td><td>g</td></tr><tr><td>din care:</td><td></td></tr><tr><td>– acizi grași saturați</td><td>g</td></tr><tr><td>– acizi grași mononesaturați</td><td>g</td></tr><tr><td>– acizi grași polinesaturați</td><td>g</td></tr><tr><td>Glucide</td><td>g</td></tr><tr><td>din care:</td><td></td></tr><tr><td>– zaharuri</td><td>g</td></tr><tr><td>– polioli</td><td>g</td></tr><tr><td>– amidon</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>g</td></tr><tr><td>Sare</td><td>g</td></tr><tr><td>Vitamine și minerale</td><td></td></tr></table>	Valoarea energetică	kJ/kcal	Grăsimi	g	din care:		– acizi grași saturați	g	– acizi grași mononesaturați	g	– acizi grași polinesaturați	g	Glucide	g	din care:		– zaharuri	g	– polioli	g	– amidon	g	Proteine	g	Sare	g	Vitamine și minerale	
Valoarea energetică	kJ/kcal																																																									
Grăsimi	g																																																									
din care:																																																										
– acizi grași saturați	g																																																									
– acizi grași mononesaturați	g																																																									
– acizi grași polinesaturați	g																																																									
Glucide	g																																																									
din care:																																																										
– zaharuri	g																																																									
– polioli	g																																																									
– amidon	g																																																									
Proteine	g																																																									
Sare	g																																																									
Vitamine și minerale																																																										
Valoarea energetică	kJ/kcal																																																									
Grăsimi	g																																																									
din care:																																																										
– acizi grași saturați	g																																																									
– acizi grași mononesaturați	g																																																									
– acizi grași polinesaturați	g																																																									
Glucide	g																																																									
din care:																																																										
– zaharuri	g																																																									
– polioli	g																																																									
– amidon	g																																																									
Proteine	g																																																									
Sare	g																																																									
Vitamine și minerale																																																										
25. Modificarea conținutului de grăsime prin adăugarea sau îndepărtarea de smântână sau prin adăugarea de lapte integral, semidegresat sau degresat, în scopul asigurării conținutului de grăsime stabilit pentru lapte și produsele lactate, trebuie să fie indicată pe etichete.		25. Modificarea conținutului de grăsime prin adăugarea sau îndepărtarea de smântână sau prin adăugarea de lapte integral, semidegresat sau degresat, în scopul asigurării conținutului de grăsime stabilit pentru lapte și produsele lactate, trebuie să fie indicată pe etichete.																																																								
26. Reducerea conținutului de lactoză prin schimbarea în glucoză și galactoză este permisă numai dacă acest lucru se		26. Reducerea conținutului de lactoză prin schimbarea în glucoză și galactoză este permisă numai dacă acest lucru se indică pe ambalajul																																																								

indică pe ambalajul produsului, în mod vizibil, lizibil și fără a putea fi șters.		produsului, în mod vizibil, lizibil și fără a putea fi șters.
27. În cazul brânzeturilor, untului, produselor lactate fermentate la care nu au fost adăugate alte ingrediente decât produse lactate, enzime alimentară, culturi starter sau sarea necesară pentru fabricarea brânzeturilor, altele decât cele proaspete, nu este obligatorie furnizarea listei de ingrediente.		27. În cazul brânzeturilor, untului, produselor lactate fermentate la care nu au fost adăugate alte ingrediente decât produse lactate, enzime alimentară, culturi starter sau sarea necesară pentru fabricarea brânzeturilor, altele decât cele proaspete, nu este obligatorie furnizarea listei de ingrediente.
28. În cazul laptelui de consum și al smântînii dulci de consum, de asemenea, nu este obligatorie indicarea listei de ingrediente, cu condiția ca denumirea produsului lactat să fie identică cu numele ingredientului sau denumirea produsului lactat să permită identificarea clară a naturii ingredientului.		28. În cazul laptelui de consum și al smântînii dulci de consum, de asemenea, nu este obligatorie indicarea listei de ingrediente, cu condiția ca denumirea produsului lactat să fie identică cu numele ingredientului sau denumirea produsului lactat să permită identificarea clară a naturii ingredientului.
29. Laptele tratat termic care nu respectă cerințele privind conținutul de grăsime stabilite la pct. 4 subpct. 6) este considerat lapte de consum cu condiția indicării pe ambalaj a conținutului de grăsime în mod clar, cu o zecimală, sub forma „...% grăsime”. Acest tip de lapte nu este descris ca lapte integral, lapte semidegresat sau lapte degresat.		29. Laptele tratat termic care nu respectă cerințele privind conținutul de grăsime stabilite la pct. 4 subpct. 6) este considerat lapte de consum cu condiția indicării pe ambalaj a conținutului de grăsime în mod clar, cu o zecimală, sub forma „...% grăsime”. Acest tip de lapte nu este descris ca lapte integral, lapte semidegresat sau lapte degresat.
30. Preambalarea produselor lactate se face în temeiul art. 7 alin. (8) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, iar produsele lactate nepreambalate – în temeiul art. 37 din legea menționată.		30. Preambalarea produselor lactate se face în temeiul art. 7 alin. (8) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, iar produsele lactate nepreambalate – în temeiul art. 37 din legea menționată.
31. Numărul minim de microorganisme se păstrează pînă la data-limită de consum a produsului, în condițiile indicate pe etichetă. Această cerință nu se aplică produselor lactate fermentate tratate termic după fermentare.		31. Numărul minim de microorganisme se păstrează pînă la data-limită de consum a produsului, în condițiile indicate pe etichetă. Această cerință nu se aplică produselor lactate fermentate tratate termic după fermentare.
32. Transportarea produselor trebuie efectuată în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, numai în mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare curate, protejate împotriva		32. Transportarea produselor trebuie efectuată în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, numai în mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare

contaminării și construite astfel încât să permită igienizarea și dezinfecția.		curate, protejate împotriva contaminării și construite astfel încât să permită igienizarea și dezinfecția.
33. Produsele lactate sub formă lichidă, sub formă de granule ori de pudră sau în vrac trebuie să fie transportate în recipiente sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse lactate. Astfel, containerele trebuie să conțină denumirea produsului, numărul lotului, numele și adresa producătorului/importatorului și să fie marcate în mod obligatoriu vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat și în una dintre limbile internaționale, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori să fie marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.		33. Produsele lactate sub formă lichidă, sub formă de granule ori de pudră sau în vrac trebuie să fie transportate în recipiente sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse lactate. Astfel, containerele trebuie să conțină denumirea produsului, numărul lotului, numele și adresa producătorului/importatorului și să fie marcate în mod obligatoriu vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat și în una dintre limbile internaționale, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori să fie marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.
34. Mijlocul de transport sau, după caz, remorca utilizată pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare și înregistrare a temperaturii corect calibrate și verificate, pentru menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.		34. Mijlocul de transport sau, după caz, remorca utilizată pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare și înregistrare a temperaturii corect calibrate și verificate, pentru menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.
35. Producătorii și importatorii de produse lactate, la livrarea cașcavalurilor, brânzeturilor și altor produse lactate, vor asigura procesul de stabilire a termenului de valabilitate pentru produsele menționate, cu indicarea acestuia în documentele ce atestă calitatea produselor, cu marcarea corespunzătoare a acestor produse.		35. Producătorii și importatorii de produse lactate, la livrarea cașcavalurilor, brânzeturilor și altor produse lactate, vor asigura procesul de stabilire a termenului de valabilitate pentru produsele menționate, cu indicarea acestuia în documentele ce atestă calitatea produselor, cu marcarea corespunzătoare a acestor produse.
Capitolul IV CERINȚE DE CALITATE PENTRU LAPTELE-MATERIE PRIMĂ 36. Laptele trebuie să provină de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală infecțioasă transmisibilă la om prin lapte, enumerate de Organizația Mondială pentru Sănătatea Animală.		Capitolul IV CERINȚE DE CALITATE PENTRU LAPTELE-MATERIE PRIMĂ 36. Laptele trebuie să provină de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală infecțioasă transmisibilă la om prin lapte, enumerate de Organizația Mondială pentru Sănătatea Animală.

37. Laptele crud-materie primă recepționat la întreprinderile de procesare a laptelui trebuie să corespundă următoarelor caracteristici senzoriale, fizico-chimice și de igienă menționate în anexa nr. 1.		37. Laptele crud-materie primă recepționat la întreprinderile de procesare a laptelui trebuie să corespundă următoarelor caracteristici senzoriale, fizico-chimice și de igienă menționate în anexa nr. 1.
38. <i>Abrogat</i>		38. <i>Abrogat</i>
39. Laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate, trebuie să conțină un număr de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C.		39. Laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate, trebuie să conțină un număr de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C.
40. Laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, destinat pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să corespundă anexei nr.1, conform cerințelor stipulate la pct.126 subpct.3) din Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.		40. Laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, destinat pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să corespundă anexei nr.1, conform cerințelor stipulate la pct.126 subpct.3) din Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.
Capitolul V CERINȚE DE CALITATE PENTRU INGREDIENTELE UTILIZATE LA FABRICAREA PRODUSELOR LACTATE 41. Enzimele și preparatele enzimatice utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor de la capitolul II și III din Regulamentul sanitar privind enzimele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1056 /2016.		Capitolul V CERINȚE DE CALITATE PENTRU INGREDIENTELE UTILIZATE LA FABRICAREA PRODUSELOR LACTATE 41. Enzimele și preparatele enzimatice utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor de la capitolul II și III din Regulamentul sanitar privind enzimele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1056 /2016.
42. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.		42. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.
43. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, și avizați sanitar de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.		43. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, și avizați sanitar de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.

44. Culturile starter de microorganisme lactice, inclusiv cele probiotice utilizate pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să fie inofensive și să îndeplinească obiectivele specifice necesare pentru fabricarea produselor lactate, conform prezentelor Cerințe.		44. Culturile starter de microorganisme lactice, inclusiv cele probiotice utilizate pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să fie inofensive și să îndeplinească obiectivele specifice necesare pentru fabricarea produselor lactate, conform prezentelor Cerințe.
45. Cantitatea culturilor starter utilizate pentru fabricarea produselor lactate se determină de producător în funcție de numărul de microorganisme viabile și de unitățile de activitate a culturii starter inițiale.		45. Cantitatea culturilor starter utilizate pentru fabricarea produselor lactate se determină de producător în funcție de numărul de microorganisme viabile și de unitățile de activitate a culturii starter inițiale.
Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.4 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.4 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.5 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.5 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.6 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.6 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.8 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.8 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate

Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate		Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate
Anexa nr.10 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate Denumiri speciale pentru anumite produse <i>Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat cu conținut mare de grăsime</i> 1) Termenul în limba daneză „kondenseret kaffefløde” și termenul în limba germană „kondensierte Keffeesahne”; 2) Termenul în limba cehă „zahuštěná neslazená smetana”. <i>Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat</i> 1) Termenul în limba engleză „evaporated milk”, cu un conținut masic de minimum 9 % grăsime și de 31 % substanță uscată totală din lapte; 2) Termenul în limba olandeză „koffiemelk”; 3) Termenul în limba malteză „Ħalib evaporat”; 4) Termenul în limba cehă „zahuštěné neslazené plnotučné mléko”. <i>Lapte condensat neîndulcit degresat parțial</i> 1) Termenii în limba franceză „lait demi-écrémé” și „lait demi-écrémé concentré non sucré”, termenul în limba spaniolă „leche evaporada semidesnatada”, termenii în limba olandeză „geëvaporeerde halfvolle melk” și „halfvolle koffiemelk”, precum și termenul în limba engleză „evaporated semi-skimmed milk”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală; 2) Termenul în limba malteză „Ħalib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham”; 3) Termenul în limba estonă „väherasvane kondenspiim”; 4) Termenul în limba cehă „zahuštěné neslazené polotučné mléko”, cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%. <i>Lapte condensat îndulcit parțial deshidratat</i> Termenul în limba cehă „zahuštěné slazené plnotučné mléko”.	3.1.5. În anexa nr.10, la subpct.1) din categoria Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat, textul „9 %” se substituie cu textul „7,5 %” iar textul „31 %” se substituie cu textul „25 %”;	Anexa nr.10 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate Denumiri speciale pentru anumite produse <i>Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat cu conținut mare de grăsime</i> 1) Termenul în limba daneză „kondenseret kaffefløde” și termenul în limba germană „kondensierte Keffeesahne”; 2) Termenul în limba cehă „zahuštěná neslazená smetana”. <i>Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat</i> 1) Termenul în limba engleză „evaporated milk”, cu un conținut masic de minimum 7,5 % grăsime și de 25 % substanță uscată totală din lapte; 2) Termenul în limba olandeză „koffiemelk”; 3) Termenul în limba malteză „Ħalib evaporat”; 4) Termenul în limba cehă „zahuštěné neslazené plnotučné mléko”. <i>Lapte condensat neîndulcit degresat parțial</i> 1) Termenii în limba franceză „lait demi-écrémé” și „lait demi-écrémé concentré non sucré”, termenul în limba spaniolă „leche evaporada semidesnatada”, termenii în limba olandeză „geëvaporeerde halfvolle melk” și „halfvolle koffiemelk”, precum și termenul în limba engleză „evaporated semi-skimmed milk”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală;

Lapte condensat îndulcit, parțial degresat

1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé concentré sucré”, termenul în limba spaniolă „leche condensada semidesnatada” și termenul în limba olandeză „gecondenseerde halfvolle melk met suiker”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 28 % substanță solidă totală;

2) Termenul în limba estonă „magustatud väherasvane kondenspiim”;

3) Termenul în limba cehă „zahuštěné slazené polotučné mléko”, cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%.

Lapte complet deshidratat

1) Termenul în limba daneză „flødepulver”, termenii în limba germană „Rahmpulver” și „Sahnepulver”, termenul în limba franceză „crème en poudre”, termenul în limba daneză „roompoeder”, termenul în limba suedeză „gräddpulver”, termenul în limba finlandeză „kermajauhe”;

2) Termenul în limba estonă „koorepulber”;

3) Termenul în limba cehă „sušená smetana”.

Lapte deshidratat integral sau lapte praf integral

Termenul în limba estonă „piimapulber”.

Lapte deshidratat parțial degresat sau lapte praf parțial degresat

1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé en poudre”, termenul în limba olandeză „halfvolle melkpoeder” și termenii în limba engleză „semi-skimmed milk powder” sau „dried semi-skimmed milk”, termenul în limba cehă „sušené polotučné mléko”, cu un conținut de grăsime cuprins între 14 % și 16 %;

2) Termenul în limba portugheză „leite em pó meio gordo”, cu un conținut de grăsime cuprins între 13 % și 26 %;

3) Termenul în limba spaniolă „leche en polvo semidesnatada”, cu un conținut de grăsime cuprins între 10 % și 16 %;

4) Termenul în limba estonă „väherasvane piimapulber”.

Lapte deshidratat degresat sau lapte praf degresat

Termenul în limba finlandeză „rasvaton maitojauhe”.

2) Termenul în limba malteză „Halib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham”;

3) Termenul în limba estonă „väherasvane kondenspiim”;

4) Termenul în limba cehă „zahuštěné neslazené polotučné mléko”, cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%.

Lapte condensat îndulcit parțial deshidratat

Termenul în limba cehă „zahuštěné slazené plnotučné mléko”.

Lapte condensat îndulcit, parțial degresat

1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé concentré sucré”, termenul în limba spaniolă „leche condensada semidesnatada” și termenul în limba olandeză „gecondenseerde halfvolle melk met suiker”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 28 % substanță solidă totală;

2) Termenul în limba estonă „magustatud väherasvane kondenspiim”;

3) Termenul în limba cehă „zahuštěné slazené polotučné mléko”, cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%.

Lapte complet deshidratat

1) Termenul în limba daneză „flødepulver”, termenii în limba germană „Rahmpulver” și „Sahnepulver”, termenul în limba franceză „crème en poudre”, termenul în limba daneză „roompoeder”, termenul în limba suedeză „gräddpulver”, termenul în limba finlandeză „kermajauhe”;

2) Termenul în limba estonă „koorepulber”;

3) Termenul în limba cehă „sušená smetana”.

Lapte deshidratat integral sau lapte praf integral

		Termenul în limba estonă „piimapulber”. <i>Lapte deshidratat parțial degresat sau lapte praf parțial degresat</i> 1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé en poudre”, termenul în limba olandeză „halfvolle melkpoeder” și termenii în limba engleză „semi-skimmed milk powder” sau „dried semi-skimmed milk”, termenul în limba cehă „sušené polotučné mléko, cu un conținut de grăsime cuprins între 14 % și 16 %; 2) Termenul în limba portugheză „leite em pó meio gordo”, cu un conținut de grăsime cuprins între 13 % și 26 %; 3) Termenul în limba spaniolă „leche en polvo semidesnatada”, cu un conținut de grăsime cuprins între 10 % și 16 %; 4) Termenul în limba estonă „väherasvane piimapulber”. <i>Lapte deshidratat degresat sau lapte praf degresat</i> Termenul în limba finlandeză „rasvaton maitojuahe”.
--	--	---

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
CERINȚE DE CALITATE pentru gemuri, jeleururi, dulcetururi, piureuri și alte produse similare <i>(Hotărârea Guvernului nr.216/2008)</i>		
Prezentele Cerințe transpun Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleururile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane, CELEX: 02001L0113, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 10 din 12 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013.	2.1. În Cerințe: 2.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.”	Prezentele Cerințe transpun Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleururile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane, CELEX: 02001L0113, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 10 din 12 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.
I. Domeniul de aplicare 1. Prezentele Cerințe de calitate pentru gemuri, jeleururi, dulcetururi, piureuri și alte produse similare” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, siguranță alimentară, prezentare și etichetare a produselor, care trebuie să fie respectate la fabricarea și/sau comercializarea gemurilor, confiturilor, jeleururilor, marmeladelor, piureului de castane îndulcit, magiunurilor, dulcetururilor, fructelor confiate, pastelor de fructe, piureurilor de fructe, fructelor pasate sau mărunțite cu zahăr și sosurilor de fructe, provenite atât din producția internă, cât și din cea de import.		I. Domeniul de aplicare 1. Prezentele Cerințe de calitate pentru gemuri, jeleururi, dulcetururi, piureuri și alte produse similare” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, siguranță alimentară, prezentare și etichetare a produselor, care trebuie să fie respectate la fabricarea și/sau comercializarea gemurilor, confiturilor, jeleururilor, marmeladelor, piureului de castane îndulcit, magiunurilor, dulcetururilor, fructelor confiate, pastelor de fructe, piureurilor de fructe, fructelor pasate sau mărunțite cu zahăr și sosurilor de fructe, provenite atât din producția internă, cât și din cea de import.
2. Prezentele Cerințe nu se aplică pentru produsele destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie ori a biscuiților și nici produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.		2. Prezentele Cerințe nu se aplică pentru produsele destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie ori a biscuiților și nici produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.
II. Terminologie 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni:	2.1.2. La pct.3: 2.1.2.1. subpct 6), lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: ”	II. Terminologie 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni:

1) <i>confitură de fructe</i> – produs cu consistență gelificată, obținut prin fierberea unei sau a mai multe specii de fructe întregi sau tăiate ori a pulpei cu zahăr; 2) <i>dulceață</i> – produs fabricat din una sau mai multe specii de fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr; 3) <i>extracte apoase (din fructe)</i> – extracte din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor ce au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat; 4) <i>fructe</i> – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate după aplicarea procedeelor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop; 5) <i>fructe confiate</i> – produs fabricat din fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr, parțial uscate, presărate cu zahăr sau glazurate în sirop de zahăr; 6) <i>gem</i> – amestec cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum: a) 350 g – în general; b) 250 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 150 g – în cazul ghimbirului; d) 160 g – în cazul alunelor de caju; e) 60 g – în cazul fructelor pasiunii;	a) 450 g – în general; b) 350 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 180 g – în cazul ghimbirului; d) 230 g – în cazul alunelor de caju; e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii.” 2.1.2.2. La subpct 7): 2.1.2.2.1. După cuvântul „întregime”, se completează cu cuvintele „sau parțial”; 2.1.2.2.2. Lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: „ a) 500 g – în general; b) 450 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 280 g – în cazul ghimbirului; d) 290 g – în cazul alunelor de caju; e) 100 g – în cazul fructelor pasiunii.” 2.1.2.3. La subpct 11), după cuvântul „marmeladă” se completează cu cuvintele „de citrice”; 2.1.2.4. La subpct 12), după cuvântul „produsul” se completează cu cuvintele „definit drept marmeladă de citrice”;	1) <i>confitură de fructe</i> – produs cu consistență gelificată, obținut prin fierberea unei sau a mai multe specii de fructe întregi sau tăiate ori a pulpei cu zahăr; 2) <i>dulceață</i> – produs fabricat din una sau mai multe specii de fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr; 3) <i>extracte apoase (din fructe)</i> – extracte din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor ce au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat; 4) <i>fructe</i> – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate după aplicarea procedeelor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop; 5) <i>fructe confiate</i> – produs fabricat din fructe întregi sau tăiate, fierte în sirop de zahăr, parțial uscate, presărate cu zahăr sau glazurate în sirop de zahăr; 6) <i>gem</i> – amestec cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum: a) 450 g – în general; b) 350 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 180 g – în cazul ghimbirului; d) 230 g – în cazul alunelor de caju; e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii;
---	---	---

7) *gemul de calitate superioară* – amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără sămburi de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- a) 450 g – în general;
- b) 350 g – în cazul coacăzilor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzilor negre, al măceșelor și al gutuilor;
- c) 250 g – în cazul ghimbirului;
- d) 230 g – în cazul alunelor de caju;
- e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii;

8) *jeleu* – amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și suc și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase;

9) *jeleu de calitate superioară* – amestec cu consistență de gel, cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere,

7) *gemul de calitate superioară* – amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără sămburi de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime **sau parțial** din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum:

- a) 550 g – în general;
- b) 450 g – în cazul coacăzilor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin, al coacăzilor negre, al măceșelor și al gutuilor;
- c) 280 g – în cazul ghimbirului;
- d) 290 g – în cazul alunelor de caju;
- e) 100 g – în cazul fructelor pasiunii;

8) *jeleu* – amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și suc și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase;

9) *jeleu de calitate superioară* – amestec cu consistență de gel, cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere,

prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii;

10) *magiun* – produs dens, cu consistență onctuoasă, gelificat sau negelificat, obținut prin fierberea piureului dintr-una sau mai multe specii de fructe sau amestecul lor cu zaharuri;

11) *marmeladă* – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp;

12) *marmeladă jeleu* – poate fi utilizată în cazul în care produsul nu conține materie insolubilă, cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită;

13) *marmeladă de fructe, altele decât citrice* – produs preparat prin gătirea fructelor întregi, în bucăți sau zdrobite, adăugând zaharuri pentru a obține un lichid vâscos;

14) *paste de fructe* – produse obținute prin concentrarea piureurilor de fructe;

15) *piure de castane îndulcit* – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (*Castanea sativa*) la 1 000 g de produs finit;

16) *piure de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar;

17) *pulpă de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure;

18) *sosuri de fructe* – produse obținute din fructe, sare, condimente, aditivi alimentari, cu sau fără adaos de ulei, muștar;

19) *zaharuri* – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere.

prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii;

10) *magiun* – produs dens, cu consistență onctuoasă, gelificat sau negelificat, obținut prin fierberea piureului dintr-una sau mai multe specii de fructe sau amestecul lor cu zaharuri;

11) *marmeladă de citrice* – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp;

12) *marmeladă jeleu* – poate fi utilizată în cazul în care produsul **definit drept marmeladă de citrice** nu conține materie insolubilă, cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită;

13) *marmeladă de fructe, altele decât citrice* – produs preparat prin gătirea fructelor întregi, în bucăți sau zdrobite, adăugând zaharuri pentru a obține un lichid vâscos;

14) *paste de fructe* – produse obținute prin concentrarea piureurilor de fructe;

15) *piure de castane îndulcit* – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (*Castanea sativa*) la 1 000 g de produs finit;

16) *piure de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar;

17) *pulpă de fructe* – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure;

18) *sosuri de fructe* – produse obținute din fructe, sare, condimente, aditivi alimentari, cu sau fără adaos de ulei, muștar;

		19) <i>zaharuri</i> – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere.												
III. Grupele de produse din domeniul reglementat 4. Prezentele Cerințe stabilește cerințe de inofensivitate și cerințe minime de calitate cărora trebuie să le corespundă produsele și grupele de produse prezentate în tabelul de mai jos. <table><tr><th>Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova</th><th>Denumirea produsului</th></tr><tr><td>2006</td><td>Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)</td></tr><tr><td>2007</td><td>Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori</td></tr></table>	Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului	2006	Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)	2007	Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori		III. Grupele de produse din domeniul reglementat 4. Prezentele Cerințe stabilește cerințe de inofensivitate și cerințe minime de calitate cărora trebuie să le corespundă produsele și grupele de produse prezentate în tabelul de mai jos. <table><tr><th>Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova</th><th>Denumirea produsului</th></tr><tr><td>2006</td><td>Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)</td></tr><tr><td>2007</td><td>Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori</td></tr></table>	Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului	2006	Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)	2007	Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori
Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului													
2006	Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)													
2007	Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori													
Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului													
2006	Legume, fructe, nuci, coji de fructe și alte părți de plante, confiate (uscate, glasate sau cristalizate)													
2007	Dulcețuri, jeleuri, marmelade, paste și piureuri de fructe obținute prin fierbere, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori													
IV. CERINȚE SPECIALE 5. Producătorii sînt obligați să asigure utilizarea bunelor practici de producere, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conform reglementărilor în vigoare în Republica Moldova privind produsele alimentare.		IV. CERINȚE SPECIALE 5. Producătorii sînt obligați să asigure utilizarea bunelor practici de producere, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conform reglementărilor în vigoare în Republica Moldova privind produsele alimentare.												
6. Calitatea și siguranța alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe parcursul întregului ciclu de producție, de la materia primă pînă la consumator.		6. Calitatea și siguranța alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe parcursul întregului ciclu de producție, de la materia primă pînă la consumator.												
7. Producătorii produselor nominalizate trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materii prime, echipelor de producție, loturilor și tipurilor de produse timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale		7. Producătorii produselor nominalizate trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materii prime, echipelor de producție, loturilor și tipurilor de produse timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale												

respectării cerințelor de calitate și siguranță alimentare prescrise de prezentele Cerințe. 8. 9.		respectării cerințelor de calitate și siguranță alimentare prescrise de prezentele Cerințe.
10. Întreprinderile de fabricare a produselor trebuie să fie dotate cu aparate de măsurat și control (inclusiv al greutatei, temperaturii, umidității, pH-lui, timpului).		10. Întreprinderile de fabricare a produselor trebuie să fie dotate cu aparate de măsurat și control (inclusiv al greutatei, temperaturii, umidității, pH-lui, timpului).
11. <i>Abrogat</i> 12. <i>Abrogat</i> 13. <i>Abrogat</i> 14. <i>Abrogat</i> 15. <i>Abrogat</i>		11. <i>Abrogat</i> 12. <i>Abrogat</i> 13. <i>Abrogat</i> 14. <i>Abrogat</i> 15. <i>Abrogat</i>
16. Produsele definite la punctul 3 utilizate în calitate de materii prime pot fi tratate astfel: a) proaspete; b) uscate; c) încălzite, răcite sau congelate; d) liofilizate; e) concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic; f) cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor „de calitate superioară”: utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare; g) caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare; h) coaja de citrice se poate conserva în saramură.	2.1.3. La pct.16, lit. f) se exclude;	16. Produsele definite la punctul 3 utilizate în calitate de materii prime pot fi tratate astfel: a) proaspete; b) uscate; c) încălzite, răcite sau congelate; d) liofilizate; e) concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic; <i>f) abrogat</i> g) caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare; h) coaja de citrice se poate conserva în saramură.
17. Extractele apoase ale fructelor se utilizează numai în stare proaspătă.		17. Extractele apoase ale fructelor se utilizează numai în stare proaspătă.
	2.1.4. Se completează cu pct.17 ¹ , cu următorul cuprins: „17 ¹ . În cazul utilizării amestecurilor de fructe, conținutul minim stabilit la pct. 3 subpct. 6)–9), 11), 12) și 15) se reduce proporțional cu ponderea procentuală a fiecărui tip de fruct utilizat.”	17 ¹ . În cazul utilizării amestecurilor de fructe, conținutul minim stabilit la pct. 3 subpct. 6)–9), 11), 12) și 15) se reduce proporțional cu ponderea procentuală a fiecărui tip de fruct utilizat.

18. 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.		18. 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.
19. Gemurile, jeleurile și dulcețurile de calitate extra, magiunurile și confiturile de calitate superioară se fabrică din materii prime ce nu conțin conservanți.		19. Gemurile, jeleurile și dulcețurile de calitate extra, magiunurile și confiturile de calitate superioară se fabrică din materii prime ce nu conțin conservanți.
20. Produsele asupra cărora se răsfrîng cerințele prezentei Cerințe, în funcție de tehnologia fabricării, se clasifică după cum urmează: piureuri de fructe și pomușoare naturale; paste de fructe și pomușoare naturale; fructe și pomușoare pasate sau mărunțite cu zahăr; sosuri de fructe; gemuri; confituri; jeleuri; marmelade; piureuri de castane îndulcite; magiunuri; dulcețuri; fructe confiate.		20. Produsele asupra cărora se răsfrîng cerințele prezentei Cerințe, în funcție de tehnologia fabricării, se clasifică după cum urmează: piureuri de fructe și pomușoare naturale; paste de fructe și pomușoare naturale; fructe și pomușoare pasate sau mărunțite cu zahăr; sosuri de fructe; gemuri; confituri; jeleuri; marmelade; piureuri de castane îndulcite; magiunuri; dulcețuri; fructe confiate.
21. Piureurile de fructe și pomușoare naturale, în funcție de tehnologie, se fabrică dintr-un singur tip de materie primă și se sterilizează.		21. Piureurile de fructe și pomușoare naturale, în funcție de tehnologie, se fabrică dintr-un singur tip de materie primă și se sterilizează.
22. Pastele de fructe și pomușoare naturale, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).		22. Pastele de fructe și pomușoare naturale, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).

23. Fructele și pomușoarele pasate sau mărunțite cu zahăr, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri de materie primă; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).		23. Fructele și pomușoarele pasate sau mărunțite cu zahăr, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri de materie primă; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).
24. Sosurile de fructe, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: fără adaos de muștar; cu adaos de muștar; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).		24. Sosurile de fructe, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) în funcție de materia primă utilizată: fără adaos de muștar; cu adaos de muștar; b) în funcție de metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu adaos de conservanți).
25. Gemurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 60%); d) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.		25. Gemurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 60%); d) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.
26. Confiturile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă;		26. Confiturile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă;

din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min.57%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 40%; c) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); d) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.		din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min.57%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 40%; c) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); d) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.
27. Jeleurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 60%); d) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.		27. Jeleurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda conservării: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% pînă la 60%); d) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.
28. Piureul de castane îndulcit, în funcție de metoda de conservare, se clasifică în: sterilizat; nesterilizat (cu sau fără adaos de conservanți).		28. Piureul de castane îndulcit, în funcție de metoda de conservare, se clasifică în: sterilizat; nesterilizat (cu sau fără adaos de conservanți).

29. Marmeladele se clasifică după cum urmează: a) în funcție de materia primă utilizată: marmelade; marmelade-jeleu; b) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți).		29. Marmeladele se clasifică după cum urmează: a) în funcție de materia primă utilizată: marmelade; marmelade-jeleu; b) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți).
30. Magiunurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.		30. Magiunurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri din materie primă; b) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); c) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.
31. Dulcețurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); b) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.		31. Dulcețurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după metoda de conservare: sterilizate; nesterilizate (cu sau fără adaos de conservanți); b) în funcție de clasa de calitate: extra; de calitate superioară; de calitatea întâi.
32. Fructele confiate, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri de materie primă; b) după modul de prezentare: presărate cu zahăr; nepresărate cu zahăr; glazurate; în sirop;		32. Fructele confiate, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: a) după materia primă utilizată: dintr-un singur tip de materie primă; din două sau mai multe tipuri de materie primă; b) după modul de prezentare: presărate cu zahăr; nepresărate cu zahăr; glazurate; în sirop;

c) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.		c) în funcție de clasa de calitate: de calitate superioară; de calitatea întâi.
33. Produsele nominalizate, destinate consumului uman, trebuie să posede caracteristici organoleptice specifice fiecărui sortiment și trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în anexa nr.2 la prezentelor Cerințe.		33. Produsele nominalizate, destinate consumului uman, trebuie să posede caracteristici organoleptice specifice fiecărui sortiment și trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în anexa nr.2 la prezentelor Cerințe.
34. Caracteristicile fizico-chimice ale produselor trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.3 la prezentelor Cerințe.		34. Caracteristicile fizico-chimice ale produselor trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.3 la prezentelor Cerințe.
35. <i>Abrogat</i> 36. <i>Abrogat</i>		35. <i>Abrogat</i> 36. <i>Abrogat</i>
37. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014 și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.		37. Ambalajele, materialele de ambalare care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014 și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.
38. Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs, inclusiv lichidul în care sînt conservate fructele, trebuie să constituie min. 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C.		38. Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs, inclusiv lichidul în care sînt conservate fructele, trebuie să constituie min. 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C.
39. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor		39. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor

alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate conform Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.		alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate conform Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
40. Gemurile, jeleurile, dulcețurile, confiturile, fructele confiate vor conține pe eticheta de prezentare, suplimentar la informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare: a) eticheta menționează: „preparat din X grame de fructe la 100 grame de produs finit”; în cazul utilizării extractelor apoase calculul se face după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor; „conținutul total de zahăr X grame la 100 grame de produs finit”(cifra indicată reprezentând valoarea determinată cu ajutorul refractometrului la 20°C)”; în cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia pe etichetă în lista ingredientelor; b) pentru gemurile, confiturile, jeleurile fabricate din două tipuri de fructe, primul fruct din denumire trebuie să constituie min. 50% și max. 75% din conținutul total al fructelor, cu excepția: conținutului de pepene galben și papaia - nu mai puțin de 95%; conținutului de ananas, lămâie și ghimber - nu mai puțin de 5%, ingredientul de bază fiind la nivel de peste 75%; c) pentru gemul fabricat din amestec de trei fructe, primul fruct din denumire trebuie să constituie min. 33,3 % și max. 75 % din conținutul total al fructelor; d) pentru gemurile fabricate din amestecul a patru sau a mai multor tipuri de fructe, primul din denumire trebuie să constituie min. 25 % și max. 75 % din conținutul total al fructelor; e) pentru dulcețuri și fructe confiate în sirop: "fracția masică a fructelor (%)".	2.1.5. La pct.40, lit. a), al trei-lea și al patru-lea aliniat se exclud;	40. Gemurile, jeleurile, dulcețurile, confiturile, fructele confiate vor conține pe eticheta de prezentare, suplimentar la informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare: a) eticheta menționează: „preparat din X grame de fructe la 100 grame de produs finit”; în cazul utilizării extractelor apoase calculul se face după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor; b) pentru gemurile, confiturile, jeleurile fabricate din două tipuri de fructe, primul fruct din denumire trebuie să constituie min. 50% și max. 75% din conținutul total al fructelor, cu excepția: conținutului de pepene galben și papaia - nu mai puțin de 95%; conținutului de ananas, lămâie și ghimber - nu mai puțin de 5%, ingredientul de bază fiind la nivel de peste 75%; c) pentru gemul fabricat din amestec de trei fructe, primul fruct din denumire trebuie să constituie min. 33,3 % și max. 75 % din conținutul total al fructelor; d) pentru gemurile fabricate din amestecul a patru sau a mai multor tipuri de fructe, primul din denumire trebuie să constituie min. 25 % și max. 75 % din conținutul total al fructelor; e) pentru dulcețuri și fructe confiate în sirop: "fracția masică a fructelor (%)".

41. Denumirea sub care se vinde produsul trebuie să indice corect natura alimentului și să includă cel puțin următoarele informații: a) denumirea fructului sau fructelor utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiei prime utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe. Mențiunea privind fructele utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe poate fi înlocuită cu „amestec de fructe”; b) denumirea formei de utilizare a materiei prime (pentru anumite produse): "cu sîmburi", "fără sîmburi", "cu sau fără piele", "întregi", "jumătăți" etc., conform definițiilor și descrierilor din anexa nr.1 la prezentelor Cerințe; c) menționarea clasei de calitate.		41. Denumirea sub care se vinde produsul trebuie să indice corect natura alimentului și să includă cel puțin următoarele informații: a) denumirea fructului sau fructelor utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiei prime utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe. Mențiunea privind fructele utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe poate fi înlocuită cu „amestec de fructe”; b) denumirea formei de utilizare a materiei prime (pentru anumite produse): "cu sîmburi", "fără sîmburi", "cu sau fără piele", "întregi", "jumătăți" etc., conform definițiilor și descrierilor din anexa nr.1 la prezentelor Cerințe; c) menționarea clasei de calitate.
41¹. Elementele care prevăd conținutul de fructe și conținutul total de zaharuri conform literei a) punctul 40 apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere clar vizibile.	2.1.6. La pct.41¹, cuvintele „și conținutul total de zaharuri” se exclud;	41¹. Elementele care prevăd conținutul de fructe conform literei a) punctul 40 apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere clar vizibile.
42. Depozitarea produselor finite se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 0°C pînă la 25°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%.		42. Depozitarea produselor finite se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 0°C pînă la 25°C și umiditatea relativă a aerului de max. 75%.
43. Nu se admit transportarea și depozitarea produselor nominalizate împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.		43. Nu se admit transportarea și depozitarea produselor nominalizate împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.
44. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător în conformitate cu prevederile art. 13 alin. (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.		44. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător în conformitate cu prevederile art. 13 alin. (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
45. Verificarea caracteristicilor organoleptice, a formelor de prezentare și etichetare, precum și a masei nete se efectuează de producător pentru fiecare lot. 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		45. Verificarea caracteristicilor organoleptice, a formelor de prezentare și etichetare, precum și a masei nete se efectuează de producător pentru fiecare lot. Controlul siguranței produselor și a indicatorilor fizico-chimici, prelevarea probelor pentru investigații de laborator se efectuează în conformitate cu planurile de autocontrol, elaborate de operatorii din domeniul alimentar în

conformitate cu prevederile art.13 ¹ alin. (1), (3) și (4) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.		conformitate cu prevederile art.13 ¹ alin. (1), (3) și (4) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.																					
46. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite în actele normative în vigoare.		46. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite în actele normative în vigoare.																					
47. Produsele neconforme prezentei Cerințe nu pot fi plasate pe piața de desfacere în scopul consumului uman.		47. Produsele neconforme prezentei Cerințe nu pot fi plasate pe piața de desfacere în scopul consumului uman.																					
47 ¹ .La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, eliberat de producător în baza rapoartelor de încercări de laborator, în conformitate cu prevederile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.		47 ¹ .La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, eliberat de producător în baza rapoartelor de încercări de laborator, în conformitate cu prevederile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.																					
Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulceturii, piureuri și alte produse similare Materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor Tabelul 1.1 Fructele utilizate pentru fabricarea produselor Tabelul 1.2 Ingredientele utilizate pentru fabricarea piureurilor, pastelor, sosurilor Tabelul 1.3 Ingredientele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, dulceturilor, magiunurilor, fructelor confiate. Limitele admise <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea produsului</th><th>Ingredientele</th><th>Limitele admise</th></tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gem</td><td>Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora</td><td>Min.60 kg/t</td></tr> <tr> <td>Gem</td><td>Pulpă și / sau piure de ghimbir</td><td>Min. 150 kg/t</td></tr> </tbody> </table>	Denumirea produsului	Ingredientele	Limitele admise	1	2	3	Gem	Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora	Min.60 kg/t	Gem	Pulpă și / sau piure de ghimbir	Min. 150 kg/t	2.1.7. În Anexa nr.1, pct.1 din Notele la Tabelul 1.3.va avea următorul cuprins: „1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente: miere – în toate produsele ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor; suc de fructe, concentrat sau neconcentrat – numai în gem; suc de citrice, concentrat sau neconcentrat în produsele obținute din alte specii de fructe – numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat – numai în gem și în gem de calitate superioară, obținut din măceșe, căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune, rubarbă; suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu – numai în gem și jeleu obținut din căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;	Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulceturii, piureuri și alte produse similare Materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produselor Tabelul 1.1 Fructele utilizate pentru fabricarea produselor Tabelul 1.2 Ingredientele utilizate pentru fabricarea piureurilor, pastelor, sosurilor Tabelul 1.3 Ingredientele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, dulceturilor, magiunurilor, fructelor confiate. Limitele admise <table border="1"> <thead> <tr> <th>Denumirea produsului</th><th>Ingredientele</th><th>Limitele admise</th></tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gem</td><td>Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora</td><td>Min.60 kg/t</td></tr> </tbody> </table>	Denumirea produsului	Ingredientele	Limitele admise	1	2	3	Gem	Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora	Min.60 kg/t
Denumirea produsului	Ingredientele	Limitele admise																					
1	2	3																					
Gem	Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora	Min.60 kg/t																					
Gem	Pulpă și / sau piure de ghimbir	Min. 150 kg/t																					
Denumirea produsului	Ingredientele	Limitele admise																					
1	2	3																					
Gem	Pulpă și/sau piure din fructe de pasiflora	Min.60 kg/t																					

Gem	Pulpă și / sau piure de mere anacard	Min. 160 kg/t
Gem	Pulpă și / sau piure de coacăză roșie, scorușe, fructe de crușin/pațachină, coacăză neagră, măceșe, gutui	Min. 250 kg/t
Gem	Pulpă și / sau piure din celelalte tipuri de fructe	Min. 350 kg/t
Extra gem	Pulpă din fructe de pasiflora	Min. 80 kg/t
Extra gem	Pulpă de ghimbir	Min. 250 kg/t
Extra gem	Pulpă de mere anacard	Min. 230 kg/t
Extra gem	Pulpă de coacăză roșie, scorușe, fructe de crușin/pațachină, coacăză neagră, măceșe, gutui	Min. 350 kg/t
Extra gem	Pulpă din celelalte tipuri de fructe	Min. 450 kg/t
Jelev, jelev extra	Sucuri, extracte apoase	Cantitatea de materie primă analogică celei pentru gem, gem extra
Gem cu valoare energetică redusă	Pulpă și / sau piure	Min. 450 kg/t
Piure de castane îndulcit	Piure de castane	Min. 380 kg/t
Marmeladă	Pulpă sau piure, sau suc, sau extract apos, coaja fructelor	Min. 200 kg/t, din care cel puțin 75 kg din endocarp
Dulceață, țucate, confitură, magiun, marmeladă, sosuri de fructe	Fructe pregătite corespunzător	În cantități fixate prin tehnologia corespunzătoare de fabricare, cu respectarea prevederilor indicate în anexa nr.3 la prezentele Cerințe
	Zaharuri	

uleiuri esențiale din citrice – numai în marmelada de citrice și în marmelada jelev.

uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți – în toate produsele;
pectină lichidă – în toate produsele;
coajă de citrice – în gem, gem de calitate superioară, jelev și jelev de calitate superioară;

frunze de Pelargonium odoratissimum – în gem, gem de calitate superioară, jelev și jelev de calitate superioară, în cazul în care sînt obținute din gutui;

băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie – în toate produsele;

vanilină – în toate produsele;
aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.”

Gem	Pulpă și / sau piure de ghimbir	Min. 150 kg/t
Gem	Pulpă și / sau piure de mere anacard	Min. 160 kg/t
Gem	Pulpă și / sau piure de coacăză roșie, scorușe, fructe de crușin/pațachină, coacăză neagră, măceșe, gutui	Min. 250 kg/t
Gem	Pulpă și / sau piure din celelalte tipuri de fructe	Min. 350 kg/t
Extra gem	Pulpă din fructe de pasiflora	Min. 80 kg/t
Extra gem	Pulpă de ghimbir	Min. 250 kg/t
Extra gem	Pulpă de mere anacard	Min. 230 kg/t
Extra gem	Pulpă de coacăză roșie, scorușe, fructe de crușin/pațachină, coacăză neagră, măceșe, gutui	Min. 350 kg/t
Extra gem	Pulpă din celelalte tipuri de fructe	Min. 450 kg/t
Jelev, jelev extra	Sucuri, extracte apoase	Cantitatea de materie primă analogică celei pentru gem, gem extra
Gem cu valoare energetică redusă	Pulpă și / sau piure	Min. 450 kg/t
Piure de castane îndulcit	Piure de castane	Min. 380 kg/t
Marmeladă	Pulpă sau piure, sau suc, sau extract apos, coaja fructelor	Min. 200 kg/t, din care cel puțin 75 kg din endocarp
Dulceață, țucate, confitură, magiun, marmeladă, sosuri de fructe	Fructe pregătite corespunzător	În cantități fixate prin tehnologia corespunzătoare de fabricare, cu respectarea prevederilor indicate în anexa
	Zaharuri	

Pentru toate produsele	Aditivi alimentari	Conform normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății						nr.3 la prezentele Cerințe
NOTE: 1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente: miere – în toate produsele ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor; suc de fructe – numai în gem; suc de citrice în produsele obținute din alte specii de fructe – numai în gem, gem extra, jeleu și jeleu extra; suc de fructe roșii – numai în gem și gem extra, obținut din măceșe, căpsune, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune, rubarbă; suc de sfeclă roșie – numai în gem și jeleu obținut din căpsune, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune; uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți – în toate produsele; pectină lichidă – în toate produsele; coajă de citrice – în gem, gem extra, jeleu, jeleu extra; frunze de Pelargonium odoratissimum – în gem, gem extra, jeleu și jeleu extra în cazul în care sînt obținute din gutui; băuturi spirtoase, vin și vin licoros, nuci, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie – în toate produsele; vanilină – în toate produsele. uleiuri esențiale de citrice – numai în marmeladă și marmelada jeleu. 2. Pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, magiunurilor, dulcețurilor, confiturilor materia primă poate fi utilizată în stare proaspătă, refrigerată, congelată, conservată termic sau cu ajutorul conservanților. Pulpa și piureul pot fi concentrate. Pentru fabricarea gemurilor, dulcețurilor, confiturilor materia primă poate fi utilizată și în stare uscată. 3. Pentru fabricarea gemurilor extra, jeleurilor extra, merele, perele, prunele cu simbure aderent, pepenele galben, pepenele verde, strugurii, dovleacul, castraveții și roșiile nu pot fi utilizate în amestec cu alte fructe. 4. Pentru fabricarea gemurilor extra nu se admite utilizarea pulpei cu conservanți.								
Pentru toate produsele	Aditivi alimentari	Conform normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății	NOTE: 1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente: miere – în toate produsele ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor; suc de fructe, concentrat sau neconcentrat – numai în gem; suc de citrice, concentrat sau neconcentrat în produsele obținute din alte specii de fructe – numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat – numai în gem și în gem de calitate superioară, obținut din măceșe, căpsune, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune, rubarbă; suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu – numai în gem și jeleu obținut din căpsune, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune; uleiuri esențiale din citrice – numai în marmelada de citrice și în marmelada jeleu. uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanți – în toate produsele; pectină lichidă – în toate produsele; coajă de citrice – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; frunze de Pelargonium odoratissimum – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sînt obținute din gutui; băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie – în toate produsele; vanilină – în toate produsele; aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. 2. Pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, magiunurilor, dulcețurilor, confiturilor materia primă poate fi utilizată în stare					

5. Pentru fabricarea jeleurilor extra nu se admite utilizarea sucurilor și extractelor cu conservanți. 6. La fabricarea gemurilor, jeleurilor, confiturilor, piureului de castane îndulcit în calitate de zaharuri se pot utiliza: zahărul (semialb, alb, extra alb), zahărul tos, siropul de zahăr invertit, siropul de glucoză-fructoză, siropul de glucoză, siropul de fructoză, dextroza, zahărul lichid, fructoză, zaharurile extrase din fructe, mierea. 7. Gemul extra de măceșe și cel fără simburii de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi fabricat, în întregime sau parțial, din piureul neconcentrat de fructele respective. Gemul extra de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fișii și/sau felii. 8. Pentru fabricarea magiunurilor pot fi utilizate piureuri proaspăt preparate sau concentrate. 9. Se admite utilizarea melasei pentru fabricarea dulcețurilor și magiunurilor. 10. Se admite utilizarea mierii ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor. 11. Se utilizează rădăcină comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. 12. La fabricarea gemurilor, confiturilor, jeleurilor, dulcețurilor, tucatelor se admite utilizarea vanilinei în doze ce nu depășesc 500 mg/kg. 13. Se admite utilizarea esențelor naturale de fructe cu aceeași denumire ca și materia primă utilizată. 14. Pentru restabilirea aromei dulcețurilor se utilizează substanțe arome naturale concentrate, care se obțin la fabricarea dulceții, sub formă de distilat lichid. 15. Denumirea „marmeladă jeleu” desemnează produsul care nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.		proaspătă, refrigerată, congelată, conservată termic sau cu ajutorul conservanților. Pulpa și piureul pot fi concentrate. Pentru fabricarea gemurilor, dulcețurilor, confiturilor materia primă poate fi utilizată și în stare uscată. 3. Pentru fabricarea gemurilor extra, jeleurilor extra, merele, perele, prunele cu simburii aderent, pepenele galben, pepenele verde, strugurii, dovleacul, castraveții și roșiile nu pot fi utilizate în amestec cu alte fructe. 4. Pentru fabricarea gemurilor extra nu se admite utilizarea pulpei cu conservanți. 5. Pentru fabricarea jeleurilor extra nu se admite utilizarea sucurilor și extractelor cu conservanți. 6. La fabricarea gemurilor, jeleurilor, confiturilor, piureului de castane îndulcit în calitate de zaharuri se pot utiliza: zahărul (semialb, alb, extra alb), zahărul tos, siropul de zahăr invertit, siropul de glucoză-fructoză, siropul de glucoză, siropul de fructoză, dextroza, zahărul lichid, fructoză, zaharurile extrase din fructe, mierea. 7. Gemul extra de măceșe și cel fără simburii de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi fabricat, în întregime sau parțial, din piureul neconcentrat de fructele respective. Gemul extra de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fișii și/sau felii. 8. Pentru fabricarea magiunurilor pot fi utilizate piureuri proaspăt preparate sau concentrate. 9. Se admite utilizarea melasei pentru fabricarea dulcețurilor și magiunurilor. 10. Se admite utilizarea mierii ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor. 11. Se utilizează rădăcină comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. 12. La fabricarea gemurilor, confiturilor, jeleurilor, dulcețurilor, tucatelor se admite utilizarea vanilinei în doze ce nu depășesc 500 mg/kg. 13. Se admite utilizarea esențelor naturale de fructe cu aceeași denumire ca și materia primă utilizată. 14. Pentru restabilirea aromei dulcețurilor se utilizează substanțe arome naturale concentrate, care se obțin la fabricarea dulceții, sub formă de distilat lichid. 15. Denumirea „marmeladă jeleu” desemnează produsul care nu conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.
Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare		Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare

Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare		Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare
--	--	--

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
Cerințe de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (Hotărârea Guvernului nr.1111/2010)		
Prezentele Cerințe transpun Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, CELEX: 02001L0112, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 10 din 12 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) nr. 1040/2014 al Comisiei din 25 iulie 2014.	1.1. în Cerințe: 1.1.1. în clauza de armonizare, textul „Regulamentul delegat (UE) nr. 1040/2014 al Comisiei din 25 iulie 2014” se substituie cu textul „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.”	Prezentele Cerințe transpun Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, CELEX: 02001L0112, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 10 din 12 ianuarie 2002, așa cum a fost modificată ultima oară prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024.
I. Domeniul de aplicare 1. Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (în continuare – Cerințe) stabilește cerințe minime de calitate, de prezentare și de etichetare a produselor, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de sucuri destinate consumului uman, provenite atât din producția internă, cât și din import.		I. Domeniul de aplicare 1. Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (în continuare – Cerințe) stabilește cerințe minime de calitate, de prezentare și de etichetare a produselor, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de sucuri destinate consumului uman, provenite atât din producția internă, cât și din import.
2. Prezenta Cerință se referă doar la produsele conservate și nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.		2. Prezenta Cerință se referă doar la produsele conservate și nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.
II. Terminologie 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni: 1) <i>aromă</i> – se obține în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea. Aromă se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sămburi;	1.1.2. la pct.3: 1.1.2.1. subpct 3) va avea următorul cuprins: „3) <i>nectar de fructe</i> – produs fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la subpct.9)-13), la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse, și îndeplinește cerințele indicate în tabelul 3.1	II. Terminologie 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni: 1) <i>aromă</i> – se obține în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea. Aromă se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sămburi;

2) *fructe* – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeele de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate;

3) *nectar de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse menționate la subpct. 9-12 și îndeplinește cerințele indicate în tabelul 3.1 din anexa nr. 3;

4) *pulpă sau celule* – produse obținute din partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau din veziculele cu suc extrase din endocarp;

5) *piure de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul;

6) *piure de fructe concentrat* – produs obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul piureului de fructe concentrat poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate și care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe;

7) *săculeți de fructe citrice* – structuri multiple voluminoase peliculare, ce conțin sau nu suc, formate din celulele epidermei și subepidermei, constituind segmente interne ale părții comestibile a fructelor citrice. Săculeții unui tip de fruct citric pot fi adăugați în sucurile obținute din

din anexa nr.3. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe;”

1.1.2.2. la subpct. 24), textul „miere, în conformitate cu prevederile Reglementării Tehnice „Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007” se exclude;

1.1.2.3. se completează cu subpct.25) – 28) cu următorul cuprins:

„25) *miere* – produs definit în conformitate cu prevederile Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007.

26) *suc de fructe cu zaharuri* reduse – produs obținut din suc de fructe astfel cum este definit la subpct.9) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din Anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.

27) *suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat* – produs obținut din suc de fructe obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.10), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în

2) *fructe* – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeele de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate;

3) *nectar de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la subpct.9)-13), la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse, și îndeplinește cerințele indicate în tabelul 3.1 din anexa nr.3. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe;

4) *pulpă sau celule* – produse obținute din partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau din veziculele cu suc extrase din endocarp;

5) *piure de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul;

6) *piure de fructe concentrat* – produs obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul piureului de fructe concentrat poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate și care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe;

7) *săculeți de fructe citrice* – structuri multiple voluminoase peliculare, ce conțin sau nu suc, formate din

concentrat/reconstituite și în nectarele fabricate din sucurile fructelor citrice cu aceeași denumire;

8) *sirop de zahăr* – produs preparat pe bază de apă potabilă și zahăr, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;

9) *suc de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului. În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut din întregul fruct.

În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sămburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sămburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc. Această condiționare nu se aplică în cazul în care părți sau componente ale sămburilor, ale semințelor și ale cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație.

La producerea sucului de fructe este autorizat amestecul de suc de fructe cu piureul de fructe;

10) *suc de fructe obținut din concentrat/reconstituit* – produs obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit.

Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nementionat în anexa nr. 7, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului.

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat.

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de

condițiile stabilite la pct.3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.28) cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe.

28) *Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse* – produs obținut din suc de fructe concentrat în sensul noțiunii de la subpct.11) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul noțiunii de la subpct.26) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.”;

celulele epidermei și subepidermei, constituind segmente interne ale părții comestibile a fructelor citrice. Săculeții unui tip de fruct citric pot fi adăugați în sucurile obținute din concentrat/reconstituite și în nectarele fabricate din sucurile fructelor citrice cu aceeași denumire;

8) *sirop de zahăr* – produs preparat pe bază de apă potabilă și zahăr, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;

9) *suc de fructe* – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului. În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut din întregul fruct.

În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sămburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sămburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc. Această condiționare nu se aplică în cazul în care părți sau componente ale sămburilor, ale semințelor și ale cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație.

La producerea sucului de fructe este autorizat amestecul de suc de fructe cu piureul de fructe;

10) *suc de fructe obținut din concentrat/reconstituit* – produs obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit.

Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nementionat în anexa nr. 7, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului.

fructe concentrat, cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat;

11) *suc de fructe concentrat* – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat;

12) *suc de fructe extras cu apă* – produs obținut prin difuzia în apă a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloacele fizice, sau a fructului întreg deshidratat;

13) *suc de fructe deshidratat/sub formă de praf* – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă;

14) *suc limpezit* – suc din care sunt extrase suspensiile până la starea străvezie observată vizual;

15) *suc nelimpezit* – suc cu suspensii;

16) *suc cu miez* – suc cu fragmente de pulpă având fracția masică de minimum 8%;

17) *suc cupajat* – suc obținut prin intermediul amestecării mai multor sucuri de legume și fructe de diferite specii cu/sau fără adaosuri de piure;

18) *suc obținut prin stoarcere directă* – suc obținut prin procedee mecanice nemijlocit din fructe și/sau legume proaspete fără adaosuri de zaharuri și/sau miere sau menținute proaspete;

19) *suc concentrat (limpezit, nelimpezit)* – produs obținut din suc de fructe și/sau legume de unul sau mai multe tipuri, prin eliminarea unei părți de apă prin metode fizice, în scopul majorării conținutului de substanțe uscate de minimum două ori;

20) *suc reconstituit (limpezit, nelimpezit)* – suc obținut în urma restabilirii sucului concentrat cu apă potabilă în

Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat.

La producerea sucului de fructe obținut din concentrat este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat, cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat;

11) *suc de fructe concentrat* – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat;

12) *suc de fructe extras cu apă* – produs obținut prin difuzia în apă a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloacele fizice, sau a fructului întreg deshidratat;

13) *suc de fructe deshidratat/sub formă de praf* – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă;

14) *suc limpezit* – suc din care sunt extrase suspensiile până la starea străvezie observată vizual;

15) *suc nelimpezit* – suc cu suspensii;

16) *suc cu miez* – suc cu fragmente de pulpă având fracția masică de minimum 8%;

17) *suc cupajat* – suc obținut prin intermediul amestecării mai multor sucuri de legume și fructe de diferite specii cu/sau fără adaosuri de piure;

18) *suc obținut prin stoarcere directă* – suc obținut prin procedee mecanice nemijlocit din fructe și/sau legume proaspete fără adaosuri de zaharuri și/sau miere sau menținute proaspete;

19) *suc concentrat (limpezit, nelimpezit)* – produs obținut din suc de fructe și/sau legume de unul sau mai

proporții care asigură caracteristicile fizico-chimice, microbiologice și organoleptice ale sucului, cu reconstituirea aromei prin adăugarea concentratului de substanțe aromatice naturale sau fără reconstituirea aromei;

21) *suc deshidratat/sub formă de praf* – suc obținut prin eliminarea conținutului de apă prin metode fizice până la obținerea unui praf capabil să fermenteze după reconstituirea lui cu apă potabilă;

22) *suc difuziv* – suc obținut prin extragerea substanțelor extractive cu apă potabilă, din fructe proaspete sau uscate de un singur tip, produs care nu poate fi obținut prin metoda mecanică. Sucul difuziv poate fi concentrat și apoi reconstituit cu apă potabilă;

23) *suc gazat* – suc saturat cu dioxid de carbon;

24) *zaharuri* – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere, în conformitate cu prevederile Reglementării Tehnice „Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 661/2007.

multe tipuri, prin eliminarea unei părți de apă prin metode fizice, în scopul majorării conținutului de substanțe uscate de minimum două ori;

20) *suc reconstituit (limpezit, nelimpezit)* – suc obținut în urma restabilirii sucului concentrat cu apă potabilă în proporții care asigură caracteristicile fizico-chimice, microbiologice și organoleptice ale sucului, cu reconstituirea aromei prin adăugarea concentratului de substanțe aromatice naturale sau fără reconstituirea aromei;

21) *suc deshidratat/sub formă de praf* – suc obținut prin eliminarea conținutului de apă prin metode fizice până la obținerea unui praf capabil să fermenteze după reconstituirea lui cu apă potabilă;

22) *suc difuziv* – suc obținut prin extragerea substanțelor extractive cu apă potabilă, din fructe proaspete sau uscate de un singur tip, produs care nu poate fi obținut prin metoda mecanică. Sucul difuziv poate fi concentrat și apoi reconstituit cu apă potabilă;

23) *suc gazat* – suc saturat cu dioxid de carbon;

24) *zaharuri* – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun.

25) *miere* – produs definit în conformitate cu prevederile Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007.

26) *suc de fructe cu zaharuri reduse* – produs obținut din suc de fructe astfel cum este definit la subpct.9) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din Anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.

27) *suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat* – produs obținut din suc de fructe obținut din

		concentrat astfel cum este definit la subpct.10), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.28) cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile. Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe. 28) <i>Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse</i> – produs obținut din suc de fructe concentrat în sensul noțiunii de la subpct.11) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul noțiunii de la subpct.26) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.				
4. Sub incidența prezentei Cerințe cad grupele de produse prezentate în următorul tabel (denumite în continuare produse): <table><tr><td> Poziția tarifară conform Nomenclaturii </td><td> Denumirea produselor </td></tr></table>	Poziția tarifară conform Nomenclaturii	Denumirea produselor		4. Sub incidența prezentei Cerințe cad grupele de produse prezentate în următorul tabel (denumite în continuare produse): <table><tr><td> Poziția tarifară conform Nomenclaturii </td><td> Denumirea produselor </td></tr></table>	Poziția tarifară conform Nomenclaturii	Denumirea produselor
Poziția tarifară conform Nomenclaturii	Denumirea produselor					
Poziția tarifară conform Nomenclaturii	Denumirea produselor					

combinate a mărfurilor			combinate a mărfurilor	
2009	Sucuri de fructe (inclusiv must de struguri) și sucuri de legume, nefermentate, fără adaos de alcool, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori (edulcoranți)		2009	Sucuri de fructe (inclusiv must de struguri) și sucuri de legume, nefermentate, fără adaos de alcool, cu sau fără adaos de zahăr sau de alți îndulcitori (edulcoranți)
2202	Ape, inclusiv ape minerale și ape gazeificate, care conțin zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate și alte băuturi nealcoolice, cu excepția sucurilor de fructe sau legume de la poziția 2009		2202	Ape, inclusiv ape minerale și ape gazeificate, care conțin zahăr sau alți îndulcitori sau aromatizate și alte băuturi nealcoolice, cu excepția sucurilor de fructe sau legume de la poziția 2009
III. Cerințe speciale			III. Cerințe speciale	
5. <i>Abrogat</i>			5. <i>Abrogat</i>	
6. Producătorii de sucuri și nectare sînt obligați să aplice bunele practici, să întreprindă măsuri performante pentru asigurarea nivelului corespunzător de calitate, a formelor de prezentare și etichetare conform prevederilor prezentei Cerințe.			6. Producătorii de sucuri și nectare sînt obligați să aplice bunele practici, să întreprindă măsuri performante pentru asigurarea nivelului corespunzător de calitate, a formelor de prezentare și etichetare conform prevederilor prezentei Cerințe.	
7. Calitatea produselor presupune asigurarea respectării și conformării la cerințele prescrise pe întregul ciclu al procesului de producție, începînd cu materia primă și terminînd cu distribuirea către consumator.			7. Calitatea produselor presupune asigurarea respectării și conformării la cerințele prescrise pe întregul ciclu al procesului de producție, începînd cu materia primă și terminînd cu distribuirea către consumator.	
8. Întreprinderile producătoare de sucuri și nectare trebuie să dispună de spații de depozitare separată a materiilor prime și a produselor finite, care să comunice direct cu sálile de producție, în flux tehnologic continuu, prin trasee scurte.			8. Întreprinderile producătoare de sucuri și nectare trebuie să dispună de spații de depozitare separată a materiilor prime și a produselor finite, care să comunice direct cu sálile de producție, în flux tehnologic continuu, prin trasee scurte.	
9. 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.			9. 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.	

10. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora vor corespunde produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a acestora, să asigure monitorizarea și supravegherea pe tot lanțul procesului tehnologic.		10. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască cerințele prescrise cărora vor corespunde produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a acestora, să asigure monitorizarea și supravegherea pe tot lanțul procesului tehnologic.
11. Materiile prime utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor se achiziționează numai pe bază de contract și trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate.		11. Materiile prime utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor se achiziționează numai pe bază de contract și trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate.
IV. Cerințe de calitate pentru sucuri și nectare 12. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.		IV. Cerințe de calitate pentru sucuri și nectare 12. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
13. În funcție de materiile prime utilizate la producerea lor, sucurile și nectarele se clasifică în: 1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă); 2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).		13. În funcție de materiile prime utilizate la producerea lor, sucurile și nectarele se clasifică în: 1) monocomponente (dintr-un singur tip de materie primă); 2) cupajate (din două sau mai multe tipuri de materie primă).
14. În funcție de tehnologia fabricării, sucurile și nectarele se clasifică în: 1) fără miez (limpezite sau nelimpezite); 2) cu miez.		14. În funcție de tehnologia fabricării, sucurile și nectarele se clasifică în: 1) fără miez (limpezite sau nelimpezite); 2) cu miez.
15. Sucurile și nectarele pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.		15. Sucurile și nectarele pot fi gazate prin intermediul saturării cu dioxid de carbon.
16. Sucurile și nectarele pot fi conservate prin pasteurizare sau sterilizare.		16. Sucurile și nectarele pot fi conservate prin pasteurizare sau sterilizare.
17. La producerea sucurilor de fructe și legume, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor: 1) zaharoză; 2) dextroză monohidratată;		17. La producerea sucurilor de fructe și legume, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor: 1) zaharoză; 2) dextroză monohidratată;

3) dextroză deshidratată; 4) glucoză; 5) fructoză.		3) dextroză deshidratată; 4) glucoză; 5) fructoză.
18. Adăugarea zaharurilor enumerate mai sus la sucurile de fructe și legume, în afară de cele de pere și struguri, este permisă cu condiția ca zahărul total adăugat atât pentru ajustarea gustului acid, cât și în scopuri de îndulcire să nu depășească 15 g/l de suc.		18. Adăugarea zaharurilor enumerate mai sus la sucurile de fructe și legume, în afară de cele de pere și struguri, este permisă cu condiția ca zahărul total adăugat atât pentru ajustarea gustului acid, cât și în scopuri de îndulcire să nu depășească 15 g/l de suc.
19. Zaharurile enumerate mai sus nu pot fi adăugate în sucuri în scopul înlocuirii substanțelor uscate solubile.		19. Zaharurile enumerate mai sus nu pot fi adăugate în sucuri în scopul înlocuirii substanțelor uscate solubile.
20. La producerea nectarelor, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor: 1) zaharoză; 2) dextroză monohidratată; 3) dextroză deshidratată; 4) glucoză; 5) fructoză; 6) sirop de glucoză; 7) sirop de fructoză; 8) sirop de zahăr; 9) soluție de zahăr invert; 10) steviozidă.		20. La producerea nectarelor, pentru îmbunătățirea gustului se admite utilizarea zaharurilor: 1) zaharoză; 2) dextroză monohidratată; 3) dextroză deshidratată; 4) glucoză; 5) fructoză; 6) sirop de glucoză; 7) sirop de fructoză; 8) sirop de zahăr; 9) soluție de zahăr invert; 10) steviozidă.
21. Pentru reconstituirea aromei sucurilor și nectarelor fabricate din sucuri concentrate și piureuri se utilizează substanțe aromatice naturale concentrate.		21. Pentru reconstituirea aromei sucurilor și nectarelor fabricate din sucuri concentrate și piureuri se utilizează substanțe aromatice naturale concentrate.
22. La producerea sucurilor prin stoarcere directă se interzice utilizarea substanțelor aromatice, și anume a celor naturale, sintetice și/sau identice celor naturale.		22. La producerea sucurilor prin stoarcere directă se interzice utilizarea substanțelor aromatice, și anume a celor naturale, sintetice și/sau identice celor naturale.
23. Adăugarea simultană, în același suc, a zaharurilor și a acizilor este interzisă.		23. Adăugarea simultană, în același suc, a zaharurilor și a acizilor este interzisă.
24. În sucurile și nectarele de legume se pot adăuga sare, oțet, uleiuri eterice, sucurile de fructe, produse ale prelucrării laptelui, mirodenii extracte vegetale și zaharuri.		24. În sucurile și nectarele de legume se pot adăuga sare, oțet, uleiuri eterice, sucurile de fructe, produse ale prelucrării laptelui, mirodenii extracte vegetale și zaharuri.

25. La producerea sucurilor și nectarelor se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor cu mierea naturală. Cantitatea de miere adăugată nu trebuie să depășească 5% pentru sucuri și 20 % pentru nectare din masa produsului finit.		25. La producerea sucurilor și nectarelor se admite înlocuirea parțială sau totală a zaharurilor cu mierea naturală. Cantitatea de miere adăugată nu trebuie să depășească 5% pentru sucuri și 20 % pentru nectare din masa produsului finit.
26. Frația masică a substanțelor uscate solubile în nectarele de fructe trebuie să fie de minimum 9%, nectarele de legume minimum 8% și maximum 20% pentru ambele. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru sucul de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit, conform anexei nr. 7.		26. Frația masică a substanțelor uscate solubile în nectarele de fructe trebuie să fie de minimum 9%, nectarele de legume minimum 8% și maximum 20% pentru ambele. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru sucul de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit, conform anexei nr. 7.
27. Valorile indicilor fizico-chimici ai sucurilor și nectarelor trebuie să corespundă cerințelor stabilite în anexa nr. 1 la prezenta Cerință.		27. Valorile indicilor fizico-chimici ai sucurilor și nectarelor trebuie să corespundă cerințelor stabilite în anexa nr. 1 la prezenta Cerință.
28. Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor sînt prezentate în anexa nr. 2 la prezenta Cerință.		28. Mijloacele tehnologice speciale utilizate la fabricarea sucurilor și nectarelor sînt prezentate în anexa nr. 2 la prezenta Cerință.
28 ¹ . 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.		28 ¹ . 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.
	1.1.3. Se completează cu pct.28 ² cu următorul cuprins: „28 ² . Numai tratamentele și substanțele enumerate în anexa nr.8 și materiile prime de la pct.3 subpct.1), 2), 4) – 6), 24) și 25) pot fi utilizate la fabricarea produselor de la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26)-28). În plus, nectarurile de fructe trebuie să respecte caracteristicile indicilor de calitate prevăzute în Tabelul 3.1 din Anexa nr.3.”;	28 ² . Numai tratamentele și substanțele enumerate în anexa nr.8 și materiile prime de la pct.3 subpct.1), 2), 4) – 6), 24) și 25) pot fi utilizate la fabricarea produselor de la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26)-28). În plus, nectarurile de fructe trebuie să respecte caracteristicile indicilor de calitate prevăzute în Tabelul 3.1 din Anexa nr.3.
29. Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare, produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe sunt supuse cerințelor de etichetare:	1.1.4. La pct.29: 1.1.4.1. La subpct.1): 1.1.4.1.1. lit. j) va avea următorul cuprins:	29. Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare, produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe sunt supuse cerințelor de etichetare:

1) denumirea sub care se comercializează sucurile și nectarele trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puțin: a) denumirea speciei de fructe și legume utilizate la fabricarea lor; b) în cazul în care produsul este extras dintr-o singură specie de fruct, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”; c) în cazul în care produsul este fabricat din două sau mai multe specii de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvântul „cupajat”, cu indicarea proporției (în %) componentelor în ordinea descrescătoare sau să fie alcătuită din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub formă de adjectiv compus, plasate în ordinea descreșterii fracției masice sau să conțină un titlu convențional al grupei de fructe și/sau legume, de exemplu „Diverse fructe”, „Diverse fructe tropicale”; d) în cazul sucurilor reconstituite, denumirea trebuie completată cu cuvintele „reconstituit” sau „obținut din concentrate de suc/sucuri”, urmate de denumirea speciei fructelor și/sau legumelor, care se va înscrie sub denumirea produsului, caracterele literelor vor fi de același tip și mărime ca și cele utilizate pentru înscrierea denumirii produsului; e) în cazul produselor concentrate, denumirea produsului trebuie completată cu cuvântul „concentrat”. Pe ambalajul de consum al produsului concentrat se prezintă proporția lui de diluare; f) în cazul sucurilor obținute prin stoarcere directă, lângă denumirea produsului se plasează inscripția „prin stoarcere directă”; g) în cazul sucurilor și al nectarelor, atunci când conținutul de pulpă (miez) sau săculețele de fructe citrice depășesc 8 %, lângă denumirea produsului se plasează inscripțiile „nelimpezit” sau „cu pulpă (miez)”;	„j) mențiunea „sucurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural” poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la pct.3 subpct.9) și 10); 1.1.4.1.2. se completează cu lit. k) și l) cu următorul cuprins: „k) denumirea produselor de la pct.3 subpct.3), 9)-13) și 26)-28) se utilizează în cazul comercializării, fără a aduce atingere lit. l), pentru a le desemna; l) ca o alternativă la denumirea produselor menționate la lit. k), anexa nr.9 stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în parte I din anexa nr.9, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în acestea. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din aceeași anexă, acestea pot fi utilizate în una sau mai multe limbi.”; 1.1.4.2. La subpct.2), textul „subpct. 3 și la 9-13” se substituie cu textul „subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28)”, iar textul „subpct. 1, 2, 4, 5 și 24” se substituie cu textul „subpct. 1), 2), 4) – 6), 24) și 25)”; 1.1.4.3. Subpct.3) va avea următorul cuprins: „3) în cazul amestecurilor de sucuri de fructe obținute din concentrat sau în cazul sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și în cazul nectarului de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat/e” sau „obținut parțial din concentrat/e”, după caz.	1) denumirea sub care se comercializează sucurile și nectarele trebuie să indice corect natura lor și să includă cel puțin: a) denumirea speciei de fructe și legume utilizate la fabricarea lor; b) în cazul în care produsul este extras dintr-o singură specie de fruct, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”; c) în cazul în care produsul este fabricat din două sau mai multe specii de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvântul „cupajat”, cu indicarea proporției (în %) componentelor în ordinea descrescătoare sau să fie alcătuită din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub formă de adjectiv compus, plasate în ordinea descreșterii fracției masice sau să conțină un titlu convențional al grupei de fructe și/sau legume, de exemplu „Diverse fructe”, „Diverse fructe tropicale”; d) în cazul sucurilor reconstituite, denumirea trebuie completată cu cuvintele „reconstituit” sau „obținut din concentrate de suc/sucuri”, urmate de denumirea speciei fructelor și/sau legumelor, care se va înscrie sub denumirea produsului, caracterele literelor vor fi de același tip și mărime ca și cele utilizate pentru înscrierea denumirii produsului; e) în cazul produselor concentrate, denumirea produsului trebuie completată cu cuvântul „concentrat”. Pe ambalajul de consum al produsului concentrat se prezintă proporția lui de diluare; f) în cazul sucurilor obținute prin stoarcere directă, lângă denumirea produsului se plasează inscripția „prin stoarcere directă”; g) în cazul sucurilor și al nectarelor, atunci când conținutul de pulpă (miez) sau săculețele de fructe citrice depășesc 8 %, lângă denumirea produsului se plasează inscripțiile „nelimpezit” sau „cu pulpă (miez)”;
--	--	--

h) în cazul sucurilor de legume obținute prin fermentare acido-lactică, lângă denumirea produsului se indică „fermentare acido-lactică”; i) în cazul sucurilor și al nectarelor de fructe și de legume fabricate cu adaos de sare, lângă denumire trebuie aplicată inscripția „cu sare”; j) în cazul sucurilor de fructe care au fost îndulcite prin adaos de zaharuri, denumirea de vânzare include cuvântul „îndulcit” sau „cu adaos de zahăr”, urmat de precizarea cantității maxime de zahăr adăugat, calculat ca substanță uscată și exprimat în grame pe litru; 2) în cazul reconstituirii produselor menționate la pct. 3 subpct. 3 și la 9-13 în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop. Adaosul de pulpă sau miez la suc de fructe se precizează în etichetă în conformitate cu produsele menționate la pct. 3 subpct. 1, 2, 4, 5 și 24; 3) în cazul amestecurilor de suc de fructe și suc de fructe obținut din concentrat, precum și nectarul de fructe obținut, integral sau parțial, din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta cuprinde cuvintele „obținut din suc(uri) concentrat(e)” sau „obținut parțial din suc(uri) concentrat(e)”, după caz. Această informație este inclusă lângă denumirea produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile; 4) în cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului, cuvintele „conținut de suc ... %” trebuie să apară în imediata apropiere a denumirii produsului, cu caractere clar vizibile, nu mai puțin de 1/2 din înălțimea literelor din denumirea sucului;	Această informație este inclusă în proximitatea denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile;”;	h) în cazul sucurilor de legume obținute prin fermentare acido-lactică, lângă denumirea produsului se indică „fermentare acido-lactică”; i) în cazul sucurilor și al nectarelor de fructe și de legume fabricate cu adaos de sare, lângă denumire trebuie aplicată inscripția „cu sare”; j) mențiunea „sucurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural” poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la pct.3 subpct.9) și 10); k) denumirea produselor de la pct.3 subpct.3), 9)-13) și 26)-28) se utilizează în cazul comercializării, fără a aduce atingere lit. l), pentru a le desemna; l) ca o alternativă la denumirea produselor menționate la lit. k), anexa nr.9 stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în parte I din anexa nr.9, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în acestea. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din aceeași anexă, acestea pot fi utilizate în una sau mai multe limbi. 2) în cazul reconstituirii produselor menționate la pct. 3 subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28) în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop. Adaosul de pulpă sau miez la suc de fructe se precizează în etichetă în conformitate cu produsele menționate la pct. 3 subpct. 1), 2), 4) – 6), 24) și 25); 3) în cazul amestecurilor de suc de fructe obținute din concentrat sau în cazul sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și în cazul nectarului de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat/e” sau „obținut parțial din concentrat/e”, după caz. Această informație este inclusă în proximitatea
---	---	--

5) în cazul sucului de fructe concentrat, care nu este destinat livrării către consumatorul final, eticheta include o mențiune cu privire la prezența și la cantitatea adăugată de suc de lămâie, de suc de lămâie verde sau de agenți acidifianți, care trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013. Această mențiune apare pe ambalaj, pe eticheta atașată pe ambalaj sau pe un document însoțitor; 6) la fabricarea produsului cu adaos de dioxid de carbon, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „gazat”; 7) la utilizarea condimentelor și a extractelor condimentelor în procesul de fabricare, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „condimentat”, iar în compoziție să fie indicate condimentele; 8) pentru sucurile care conțin 10 mg/kg sau mai mult de dioxid de sulf pe etichetă se va indica „conține dioxid de sulf” și/sau în cazul sucurilor care conțin urme de acestea – „conține cazeinați de potasiu sau sodiu”; 9) se interzice înscrierea cuvântului „natural” și se permite înscrierea cifrei „100%”, doar pentru sucurile obținute prin stoarcere directă; 10) nu se admite prezentarea pe etichetă a imaginilor grafice a fructelor și/sau piureuri care n-au fost utilizate la fabricarea produsului; 11) pentru sucurile și nectarele nelimpezite și care conțin pulpă (miez) sau săculețe de citrice, pe etichetă se va indica „înainte de consum se agită”.		denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile; 4) în cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului, cuvintele „conținut de suc ... %” trebuie să apară în imediata apropiere a denumirii produsului, cu caractere clar vizibile, nu mai puțin de 1/2 din înălțimea literelor din denumirea sucului; 5) în cazul sucului de fructe concentrat, care nu este destinat livrării către consumatorul final, eticheta include o mențiune cu privire la prezența și la cantitatea adăugată de suc de lămâie, de suc de lămâie verde sau de agenți acidifianți, care trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013. Această mențiune apare pe ambalaj, pe eticheta atașată pe ambalaj sau pe un document însoțitor; 6) la fabricarea produsului cu adaos de dioxid de carbon, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „gazat”; 7) la utilizarea condimentelor și a extractelor condimentelor în procesul de fabricare, pe etichetă trebuie să fie prezentă inscripția „condimentat”, iar în compoziție să fie indicate condimentele; 8) pentru sucurile care conțin 10 mg/kg sau mai mult de dioxid de sulf pe etichetă se va indica „conține dioxid de sulf” și/sau în cazul sucurilor care conțin urme de acestea – „conține cazeinați de potasiu sau sodiu”; 9) se interzice înscrierea cuvântului „natural” și se permite înscrierea cifrei „100%”, doar pentru sucurile obținute prin stoarcere directă; 10) nu se admite prezentarea pe etichetă a imaginilor grafice a fructelor și/sau piureuri care n-au fost utilizate la fabricarea produsului;
---	--	---

		11) pentru sucurile și nectarele nelimpezite și care conțin pulpă (miez) sau săculețe de citrice, pe etichetă se va indica „înainte de consum se agită.”
<i>30. Abrogat</i>		<i>30. Abrogat</i>
31. Ambalajele sucurilor și nectarelor trebuie să excludă contaminarea ori pierderea indicilor de calitate ai acestora și trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.		31. Ambalajele sucurilor și nectarelor trebuie să excludă contaminarea ori pierderea indicilor de calitate ai acestora și trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentului sanitar privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 594/2014, și Regulamentului sanitar privind obiectele din ceramică, sticlă, porțelan, faianță, emailate și vitrificate care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2015.
32. Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs trebuie să constituie minim 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 200 C.		32. Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs trebuie să constituie minim 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 200 C.
33. Depozitarea sucurilor și nectarelor se face în încăperi curate și igienice, uscate, bine aerisite, neinfectate, acoperite, cu umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și temperatura de păstrare de la 0 pînă la 25° C.		33. Depozitarea sucurilor și nectarelor se face în încăperi curate și igienice, uscate, bine aerisite, neinfectate, acoperite, cu umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și temperatura de păstrare de la 0 pînă la 25° C.
34. Transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor 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.		34. Transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor 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.
35. Nu se admite transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor împreună cu produse nealimentare cu miros		35. Nu se admite transportarea și depozitarea sucurilor și nectarelor împreună cu produse nealimentare cu miros

specific. În timpul încărcării, transportării și descărcării, produsele trebuie să fie ferite de acțiunea precipitațiilor atmosferice.		specific. În timpul încărcării, transportării și descărcării, produsele trebuie să fie ferite de acțiunea precipitațiilor atmosferice.
36. Termenul de valabilitate al produselor se stabilește ținând cont de prevederile art. 13 alin. (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.		36. Termenul de valabilitate al produselor se stabilește ținând cont de prevederile art. 13 alin. (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
37. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcare și de etichetare se efectuează de producător, inclusiv: 1) indicatorii organoleptici, specificați în anexa nr. 6 la prezenta Cerință masa netă și corectitudinea etichetării se determină pe fiecare lot; 2) 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. (1), (3) și (4) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor;		37. Verificarea indicilor de calitate, a formelor de prezentare, de marcare și de etichetare se efectuează de producător, inclusiv: 1) indicatorii organoleptici, specificați în anexa nr. 6 la prezenta Cerință masa netă și corectitudinea etichetării se determină pe fiecare lot; 2) 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. (1), (3) și (4) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor;
38. Caracteristicile indicilor de calitate se determină în conformitate cu cerințele specificate în anexele nr. 1, 3 și 4 la prezenta Cerință.		38. Caracteristicile indicilor de calitate se determină în conformitate cu cerințele specificate în anexele nr. 1, 3 și 4 la prezenta Cerință.
39. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător în baza rapoartelor de încercări de laborator, în corespundere cu prevederile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.		39. La introducerea pe piață, produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător în baza rapoartelor de încercări de laborator, în corespundere cu prevederile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman		Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman
Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman		Anexa nr.2 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman
Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Tabelul 3.1	1.1.5. la Anexa nr.3, tabelul 3.1, secțiunea I, rândul nr.22, colonița 2, se completează cu textul „(<i>Cydonia oblonga</i> L.)”.	Anexa nr.3 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Tabelul 3.1

Caracteristicile indicilor de calitate pentru nectarurile de fructe

Nr. crt.	Nectaruri de fructe obținute din:	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)
I. Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală		
1.	Fructul pasiunii	25
2.	Quito naranjillos	25
3.	Coacăze negre	25
4.	Coacăze albe	25
5.	Coacăze roșii	25
6.	Agrișe	30
7.	Cătină albă	25
8.	Porumbe	30
9.	Prune	30
10.	Quetsches (prune de Damasc)	30
11.	Scoruse	30
12.	Măceșe	40
13.	Vișine	35
14.	Alte cireșe	40
15.	Afine	40
16.	Soc	50
17.	Zmeură	40
18.	Caise	40
19.	Căpșuni	40
20.	Dude/mure	40
21.	Merișoare	30
22.	Gutui	50
23.	Lămâi și lămâi verzi	25
24.	Alte fructe din această categorie	25

Caracteristicile indicilor de calitate pentru nectarurile de fructe

Nr. crt.	Nectaruri de fructe obținute din:	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)
I. Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală		
1.	Fructul pasiunii	25
2.	Quito naranjillos	25
3.	Coacăze negre	25
4.	Coacăze albe	25
5.	Coacăze roșii	25
6.	Agrișe	30
7.	Cătină albă	25
8.	Porumbe	30
9.	Prune	30
10.	Quetsches (prune de Damasc)	30
11.	Scoruse	30
12.	Măceșe	40
13.	Vișine	35
14.	Alte cireșe	40
15.	Afine	40
16.	Soc	50
17.	Zmeură	40
18.	Caise	40
19.	Căpșuni	40
20.	Dude/mure	40
21.	Merișoare	30
22.	Gutui (<i>Cydonia oblonga L.</i>)	50
23.	Lămâi și lămâi verzi	25
24.	Alte fructe din această categorie	25

II. Fructe cu conținut scăzut de acid, cu pulpă abundentă sau foarte aromate, al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală		
1.	Mango	25
2.	Banane	25
3.	Guave	25
4.	Papaya	25
5.	Lychee	25
6.	Azerole (fructe de moșmon din Napoli)	25
7.	Fructele arbustului <i>Annona muricata</i>	25
8.	Fructele arborelui <i>Annona reticulata</i>	25
9.	Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului <i>Annona cherimola</i>)	25
10.	Rodii	25
11.	Nuci de Cajou	25
12.	Prune spaniole (<i>Spondia purpurea</i>)	25
13.	Fructe Umbu (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
14.	Alte fructe din această categorie	25
III. Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală		
1.	Mere	50
2.	Pere	50
3.	Piersici	50
4.	Citrice, cu excepția lămâilor și a lămâilor verzi	50
5.	Ananas	50
6.	Roșii	50
7.	Alte fructe din această categorie	50;

II. Fructe cu conținut scăzut de acid, cu pulpă abundentă sau foarte aromate, al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală		
1.	Mango	25
2.	Banane	25
3.	Guave	25
4.	Papaya	25
5.	Lychee	25
6.	Azerole (fructe de moșmon din Napoli)	25
7.	Fructele arbustului <i>Annona muricata</i>	25
8.	Fructele arborelui <i>Annona reticulata</i>	25
9.	Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului <i>Annona cherimola</i>)	25
10.	Rodii	25
11.	Nuci de Cajou	25
12.	Prune spaniole (<i>Spondia purpurea</i>)	25
13.	Fructe Umbu (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
14.	Alte fructe din această categorie	25
III. Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală		
1.	Mere	50
2.	Pere	50
3.	Piersici	50
4.	Citrice, cu excepția lămâilor și a lămâilor verzi	50
5.	Ananas	50
6.	Roșii	50
7.	Alte fructe din această categorie	50;

Anexa nr.4 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman					Anexa nr.4 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman						
Anexa nr.5 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman					Anexa nr.5 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman						
Anexa nr.6 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman					Anexa nr.6 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman						
Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman				1.1.6. la Anexa nr.7, tabelul se completează cu rândul nr.20, cu următorul cuprins:	Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman						
Valorile Brix minime pentru suc de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit					Valorile Brix minime pentru suc de fructe reconstituit și pentru piureul de fructe reconstituit						
Nr. crt.	Denumirea comună a fructului	Denumirea botanică	Valorile Brix minime	20.	Nucă de cocos	Cocos nucifera L.	4,5	Nr. crt.	Denumirea comună a fructului	Denumirea botanică	Valorile Brix minime
1.	Măr	Malus domestica Borkh.	11,2					1.	Măr	Malus domestica Borkh.	11,2
2.	Caisă	Prunus armeniaca L.	11,2					2.	Caisă	Prunus armeniaca L.	11,2
3.	Banană	Musa x paradisiaca L. (cu excepția bananelor plantain)	21,0					3.	Banană	Musa x paradisiaca L. (cu excepția bananelor plantain)	21,0
4.	Coacăză neagră	Ribes nigrum L.	11,0					4.	Coacăză neagră	Ribes nigrum L.	11,0
5.	Struguri	Vitis vinifera L. sau hibrizii acesteia Vitis labrusca L. sau hibrizii acesteia	15,9					5.	Struguri	Vitis vinifera L. sau hibrizii acesteia Vitis labrusca L. sau hibrizii acesteia	15,9
6.	Grepfrut	Citrus x paradisi Macfad.	10,0					6.	Grepfrut	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
7.	Guavă	Psidium guajava L.	8,5					7.	Guavă	Psidium guajava L.	8,5
8.	Lămâie	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0					8.	Lămâie	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0
9.	Mango	Mangifera indica L.	13,5					9.	Mango	Mangifera indica L.	13,5
10.	Portocală	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2					10.	Portocală	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
11.	Fructul pasiunii	Passiflora edulis Sims	12,0					11.	Fructul pasiunii	Passiflora edulis Sims	12,0

12.	Piersică	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
13.	Pară	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
14.	Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
15.	Zmeură	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
16.	Vișină	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
17.	Căpșună	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
18.	Roșie	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
19.	Mandarină	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Anexa nr.8
la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse
similare destinate consumului uman

Ingrediente, tratamente și substanțe autorizate

1. Compoziție

La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa nr. 7. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa nr. 7 se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă.

Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie.

Valorile Brix minime stabilite în anexa nr. 7 pentru suc de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și al aditivilor opționali încorporați.

2. Ingrediente autorizate

În produsele menționate la pct. 3 subpct. 3) și 9)-13) pot fi adăugate doar ingredientele ce urmează:

1) vitaminele și mineralele reglementate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de

1.1.7. la Anexa nr.8:

1.1.7.1. pct.2 va avea următorul cuprins:

„2. Ingrediente autorizate

În produsele menționate la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28) pot fi adăugate doar ingredientele ce urmează:

1) vitaminele și mineralele reglementate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.899/2017;

2) aditivii alimentari autorizați prin Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013, cu toate acestea, îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), cu excepția nectarurilor de fructe;

3) în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului

12.	Piersică	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
13.	Pară	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
14.	Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
15.	Zmeură	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
16.	Vișină	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
17.	Căpșună	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
18.	Roșie	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
19.	Mandarină	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
20.	Nucă de cocos	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5

Anexa nr.8
la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman

Ingrediente, tratamente și substanțe autorizate

1. Compoziție

La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa nr. 7. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa nr. 7 se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă.

Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie.

Valorile Brix minime stabilite în anexa nr. 7 pentru suc de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și al aditivilor opționali încorporați.

2. Ingrediente autorizate

anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017;

2) aditivii alimentari autorizați prin Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013;

3) în cazul sucurilor de fructe, sucurilor de fructe obținute din concentrate și sucurilor de fructe concentrate: aroma, pulpa și celulele restituite;

4) în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartrici;

5) în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere, doar în cantități de până la 20 % din masa totală a produsului finit, și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia la nectarul de fructe nu s-au adăugat zaharuri sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire – zaharuri.

Dacă nectarul conține zaharuri în mod natural, pe etichetă ar trebui să apară de asemenea mențiunea „conține zaharuri prezente în mod natural”; în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat – sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice.

3. Tratamente și substanțe autorizate

În cazul produselor menționate la pct. 3 subpct. 3) și 9)-13), pot fi utilizate doar următoarele tratamente și pot fi adăugate doar următoarele substanțe:

1) procedee de extragere mecanică;

2) procedee fizice uzuale, inclusiv extracția „in-line” cu apă (difuzia) a părții comestibile a fructelor, altele decât strugurii, pentru producerea sucurilor de fructe concentrate, cu condiția ca sucurile de fructe astfel obținute să îndeplinească cerințele prevăzute pentru pct. 3 subpct. 9) și 10);

3) în cazul sucului de struguri, dacă s-a recurs la sulfatarea strugurilor cu dioxid de sulf, este autorizată desulfatarea prin mijloace fizice, cu condiția ca în produsul final cantitatea totală de SO₂ să nu depășească 10 mg/l;

de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite;

4) în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartrici;

5) în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20% din masa totală a produselor finite prevăzute la în Tabelul 3.1, partea I din Anexa nr.3, 15% din masa totală a produselor finite menționate în partea II și 10% din masa totală a produselor finite menționate în partea III; și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia la nectarul de fructe nu s-au adăugat zaharuri sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține nici un adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum este prevăzut în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, următoarea mențiune: „conține zaharuri prezente în mod natural”;

6) în cazul produselor din anexa nr.9 partea I pct. 1, pct.2 subpct.1), pct.3, pct.5 subpct.2) și pct.8: zaharuri și/sau miere;

7) în cazul produselor definite la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de

În produsele menționate la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28) pot fi adăugate doar ingredientele ce urmează:

1) vitaminele și mineralele reglementate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.899/2017;

2) aditivii alimentari autorizați prin Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013, cu toate acestea, îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), cu excepția nectarurilor de fructe;

3) în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite;

4) în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartrici;

5) în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20% din masa totală a produselor finite prevăzute la în Tabelul 3.1, partea I din Anexa nr.3, 15% din masa totală a produselor finite menționate în partea II și 10% din masa totală a produselor finite menționate în partea III; și/sau îndulcitori.

Mențiunea conform căreia la nectarul de fructe nu s-au adăugat zaharuri sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține nici un adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum este prevăzut în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de

4) preparate enzimatic: pectinaze (pentru descompunerea pectinei), proteinaze (pentru descompunerea proteinelor) și amilaze (pentru descompunerea amidonului); 5) gelatină comestibilă; 6) taninuri; 7) gel de siliciu; 8) cărbune; 9) azot; 10) bentonită ca argilă absorbantă; 11) adjuvanți de filtrare inerți din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (inclusiv perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirrolidon, polistiren); 12) adjuvanți de adsorbție inerți din punct de vedere chimic și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din suc de citrice, fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv de oligozaharide) sau de minerale; 13) proteine de origine vegetală din grâu, mazăre sau cartofi pentru clarificare.	lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru; 8) în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice; 9) în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.” 1.1.7.2. La pct.3: 1.1.7.2.1. Textul „subpct. 3) și 9)-13)” se substituie cu textul „subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28)”; 1.1.7.2.2. Subpct. 13) va avea următorul cuprins: „13) proteine de origine vegetală din grâu, mazăre, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire;” 1.1.7.2.3. Se completează cu subpct.14) cu următorul cuprins: „14) numai pentru suc de fructe cu conținut redus de zahăr, suc de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și suc de fructe cu conținut redus de zahăr: procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.”	asemenea, următoarea mențiune: „conține zaharuri prezente în mod natural”; 6) în cazul produselor din anexa nr.9 partea I pct. 1, pct.2 subpct.1), pct.3, pct.5 subpct.2) și pct.8: zaharuri și/sau miere; 7) în cazul produselor definite la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru; 8) în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice; 9) în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor. 3. Tratamente și substanțe autorizate În cazul produselor menționate la pct. 3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), pot fi utilizate doar următoarele tratamente și pot fi adăugate doar următoarele substanțe: 1) procedee de extragere mecanică; 2) procedee fizice uzuale, inclusiv extracția „in-line” cu apă (difuzia) a părții comestibile a fructelor, altele decât strugurii, pentru producerea sucurilor de fructe concentrate, cu condiția ca sucurile de fructe astfel obținute să îndeplinească cerințele prevăzute pentru pct. 3 subpct. 9) și 10); 3) în cazul sucului de struguri, dacă s-a recurs la sulfitarea strugurilor cu dioxid de sulf, este autorizată desulfizarea prin mijloace fizice, cu condiția ca în produsul final cantitatea totală de SO₂ să nu depășească 10 mg/l; 4) preparate enzimatic: pectinaze (pentru descompunerea pectinei), proteinaze (pentru descompunerea proteinelor) și amilaze (pentru descompunerea amidonului);
--	---	---

		5) gelatină comestibilă; 6) taninuri; 7) gel de siliciu; 8) cărbune; 9) azot; 10) bentonită ca argilă absorbantă; 11) adjuvanți de filtrare inerți din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (inclusiv perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirolidon, polistiren); 12) adjuvanți de adsorbție inerți din punct de vedere chimic și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din suc de citrice, fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv de oligozaharide) sau de minerale; 13) proteine de origine vegetală din grâu, mază, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire; 14) numai pentru suc de fructe cu conținut redus de zahăr, suc de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și suc de fructe cu conținut redus de zahăr: procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.
Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Denumiri speciale pentru anumite produse 1. „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe; 2. „Süßmost” Denumirea „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru: 1) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor	1.1.8. Anexa nr.9 va avea următorul cuprins: „Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Denumiri speciale pentru anumite produse	Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Denumiri speciale pentru anumite produse I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii: 1. „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe;

produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

2) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zahăr;

3. „succo e polpa” sau „sumo e polpa”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

4. „æblemost”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

5. 1) „sur ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

2) „sød ... saft” sau „sødet ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zahăr mai mare de 200 g pe litru;

6. „äppelmust/äpplemust”, pentru sucul de mere fără adaos de zahăr;

7. „mosto”, sinonim pentru sucul de struguri;

8. „smiltsērķšķu sula ar cukuru” sau „astelpaju mahl suhkruga” sau „słodzony sok z rokitnika”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zahăr de cel mult 140 g pe litru.

I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii:

1. „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe;

2. „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru:

1) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

2) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;

3. „succo e polpa” sau „sumo e polpa”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

4. „æblemost”

1) „æblemost” sinonim cu sucul de mere;

2) „æblemost fra koncentrat”, sinonim cu sucul de mere obținut din concentrat;

5. „sur ... saft”, „sød ... saft” sau „sødet ... saft”

1) „sur ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

2) „sød ... saft” sau „sødet ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru;

2. „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru:

1) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate;

2) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;

3. „succo e polpa” sau „sumo e polpa”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat;

4. „æblemost”

1) „æblemost” sinonim cu sucul de mere;

2) „æblemost fra koncentrat”, sinonim cu sucul de mere obținut din concentrat;

5. „sur ... saft”, „sød ... saft” sau „sødet ... saft”

1) „sur ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc;

2) „sød ... saft” sau „sødet ... saft”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru;

6. „äppelmust/äpplemust”, sinonim cu sucul de mere;

7. „mosto”, sinonim pentru sucul de struguri;

8. „smiltsērķšķu sula ar cukuru” sau „astelpaju mahl suhkruga” sau „słodzony sok z rokitnika”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru.

II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe limbi:

1. „apă de nucă de cocos”, pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.

	6. „äppelmust/äpplemust”, sinonim cu sucul de mere; 7. „mosto”, sinonim pentru sucul de struguri; 8. „smiltsērķšķu sula ar cukuru” sau „astelpaju mahl suhkruga” sau „słodzony sok z rokitnika”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru. II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe limbi: 1. „apă de nucă de cocos”, pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.”.	
--	--	--

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 010 din 12 ianuarie 2002, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024, CELEX: 32001L0112			
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiect de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)			
3	Gradul general de compatibilitate Compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare			
5	Data întocmirii/actualizării			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
DIRECTIVA 2001/112/CE A CONSILIULUI din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman		1. Hotărârea Guvernului nr. 1111/2010 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 247-251, art. 1234), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:	Compatibil	
<i>Articolul 1</i> Prezenta directivă se aplică în cazul produselor menționate în anexa I. Produsele definite la anexa I fac obiectul dispozițiilor dreptului Uniunii aplicabile alimentelor, cum ar fi Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu excepția cazurilor în care prezenta directivă prevede altfel.			Compatibil	Pct.1 din Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.1111/2010. 1. Cerințele de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman (în continuare – Cerințe) stabilește cerințe minime de calitate, de prezentare și de etichetare a produselor, care trebuie respectate la fabricarea și/sau la comercializarea produselor de sucuri destinate consumului uman, provenite atât din producția internă, cât și din import.
<i>Articolul 3</i> Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții: 1. (a) Denumirea produselor din anexa I se aplică doar în cazul produselor cuprinse în această anexă și se va utiliza		1.1.4. La pct.29: 1.1.4.1. La subpct.1): 1.1.4.1.2. se completează cu lit. k) și l) cu următorul cuprins: „k) denumirea produselor de la pct.3 subpct.3), 9)-13) și 26)-28) se utilizează în cazul comercializării, fără a aduce atingere lit. l), pentru a le desemna;	Compatibil	Pct.29 din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 29. Fără a aduce atingere cerințelor prevăzute în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare, produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe sunt supuse cerințelor de etichetare:

în cazul comercializării, fără a se aduce atingere literei (b), pentru a le desemna. (b) Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la litera (a), anexa III stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în partea I din anexa III, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în aceasta. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din anexa III, statele membre în care produsul este introdus pe piață pot prevedea ca denumirile respective să fie utilizate în una sau mai multe dintre limbile oficiale ale Uniunii.	l) ca o alternativă la denumirea produselor menționate la lit. k), anexa nr.9 stabilește o listă de denumiri speciale. Atunci când un operator folosește denumirile enumerate în parte I din anexa nr.9, ele pot fi utilizate în limba și în condițiile prevăzute în acestea. În ceea ce privește denumirile enumerate în partea II din aceeași anexă, acestea pot fi utilizate în una sau mai multe limbi.”;		
2. În cazul în care produsul este extras dintr-un singur tip de fructe, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”.		Compatibil	Pct.29, subpct.1), lit. b) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 b) în cazul în care produsul este extras dintr-o singură specie de fruct, denumirea acestui fruct înlocuiește cuvântul „fruct”;
3. În cazul produselor obținute din două sau mai multe tipuri de fructe, cu excepția cazului în care se utilizează suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde în conformitate cu condițiile stabilite în anexa I partea II punctul 2, denumirea produselor este alcătuită dintr-o listă a fructelor utilizate, enumerate în ordine descrescătoare în funcție de volumele de suc de fructe sau de piure incluse, astfel cum se menționează în lista ingredientelor. În cazul produselor obținute însă din trei sau mai multe tipuri de fructe, indicarea fructelor utilizate poate fi înlocuită fie cu cuvintele „diverse fructe” sau cu un text similar, fie cu numărul tipurilor de fructe utilizate.		Compatibil	Pct.29, subpct.1), lit. c) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 c) în cazul în care produsul este fabricat din două sau mai multe specii de fructe și/sau legume, denumirea produsului trebuie să includă cuvântul „cupajat”, cu indicarea proporției (în %) componentelor în ordinea descrescătoare sau să fie alcătuită din denumirile fructelor și/sau legumelor utilizate sub formă de adjectiv compus, plasate în ordinea descreșterii fracției masice sau să conțină un titlu convențional al grupeii de fructe și/sau legume, de exemplu „Diverse fructe”, „Diverse fructe tropicale”;
4. Mențiunea «scurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural» poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la punctul 1 din partea I a anexei I.	1.1.4. La pct.29: 1.1.4.1. La subpct.1), 1.1.4.1.1. lit. j) va avea următorul cuprins: „j) mențiunea „scurile de fructe conțin numai zaharuri prezente în mod natural” poate apărea pe etichetă în același câmp vizual cu denumirea produselor menționate la pct.3 subpct.9) și 10);”	Compatibil	
5. Reconstituirea produselor menționate în anexa I partea I în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop.	1.1.4. La pct.29: 1.1.4.2. La subpct.2), textul „subpct. 3 și la 9-13” se substituie cu textul „subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28)”, iar textul „subpct. 1, 2, 4, 5 și 24” se substituie cu textul „subpct. 1), 2), 4) – 6), 24) și 25)”;	Compatibil	Pct.29, subpct.2) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 2) în cazul reconstituirii produselor menționate la pct. 3 subpct. 3 și la 9-13 în starea lor originală, cu ajutorul substanțelor strict necesare pentru această

Adaosul de pulpă sau miez la sucul de fructe, în conformitate cu anexa II, se precizează în etichetă.			operațiune, nu atrage după sine obligația de a include în etichete lista ingredientelor utilizate în acest scop. Adaosul de pulpă sau miez la sucul de fructe se precizează în etichetă în conformitate cu produsele menționate la pct. 3 subpct. 1, 2, 4, 5 și 24;
6. Fără a se aduce atingere articolului 22 din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, pentru amestecuri de sucuri de fructe obținute din concentrat sau pentru suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și pentru nectarul de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele «obținut din concentrat(e)» sau «obținut parțial din concentrat(e)», după caz. Această informație figurează în proximitatea denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere foarte vizibile.	1.1.4. La pct.29: 1.1.4.3. Subpct.3) va avea următorul cuprins: „3) în cazul amestecurilor de sucuri de fructe obținute din concentrat sau în cazul sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat cu suc de fructe sau cu suc de fructe cu zaharuri reduse, precum și în cazul nectarului de fructe obținut integral sau parțial din unul sau mai multe produse concentrate, eticheta include cuvintele „obținut din concentrat/e” sau „obținut parțial din concentrat/e”, după caz. Această informație este inclusă în proximitatea denumirii produsului, putând fi ușor identificată pe orice fond și având caractere vizibile;”;	Compatibil	
7. În cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului.		Compatibil	Pct.29, subpct.4) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 4) în cazul nectarului de fructe, eticheta cuprinde conținutul minim de suc de fructe, piure de fructe sau orice alt amestec al acestor ingrediente, prin mențiunea „conținut de fructe: minimum ... %”. Această informație se găsește în același câmp vizual cu denumirea produsului, cuvintele „conținut de suc ... %” trebuie să apară în imediata apropiere a denumirii produsului, cu caractere clar vizibile, nu mai puțin de 1/2 din înălțimea literelor din denumirea sucului;
<i>Articolul 4</i> Eticheta sucului de fructe concentrat menționat în anexa I partea I punctul 2, care nu este destinat livrării către consumatorul final, include o mențiune care indică prezența și cantitatea adăugată de suc de lămâie, de suc de lămâie verde sau de agenți acidifianți autorizați de Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari. Această mențiune apare pe unul dintre suporturile următoare: — pe ambalaj; — pe o etichetă aplicată pe ambalaj; sau — într-un document însoțitor.		Compatibil	Pct.29, subpct.5) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 5) în cazul sucului de fructe concentrat, care nu este destinat livrării către consumatorul final, eticheta include o mențiune cu privire la prezența și la cantitatea adăugată de suc de lămâie, de suc de lămâie verde sau de agenți acidifianți, care trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013. Această mențiune apare pe ambalaj, pe eticheta atașată pe ambalaj sau pe un document însoțitor;

<i>Articolul 5</i> În cazul produselor menționate în anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții naționale care nu sunt prevăzute în prezenta directivă. Prezenta directivă se aplică în cazul produselor definite în anexa I care sunt introduse pe piața Uniunii în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 6</i> Numai tratamentele și substanțele enumerate în partea II din anexa I și materiile prime care sunt conforme cu anexa II pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în partea I din anexa I. În plus, nectarurile de fructe trebuie să respecte anexa IV..	1.1.3. Se completează cu pct.28² cu următorul cuprins: „28². Numai tratamentele și substanțele enumerate în anexa nr.8 și materiile prime de la pct.3 subpct.1), 2), 4) – 6), 24) și 25) pot fi utilizate la fabricarea produselor de la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26)-28). În plus, nectarurile de fructe trebuie să respecte caracteristicile indicilor de calitate prevăzute în Tabelul 3.1 din Anexa nr.3.”;	Compatibil	
<i>Articolul 7</i> (1)În scopul adaptării anexelor la prezenta directivă la standardele internaționale în domeniu și pentru a ține seama de progresele tehnice, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 7a, în vederea modificării anexelor la prezenta directivă, cu excepția anexei I partea I și a anexei II. (2)Comisia e împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 7a pentru completarea prezentei directive prin stabilirea de norme privind caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale ale produselor enumerate în anexa I partea I punctul 6 litera (a), punctul 6 litera (b) și punctul 7 și privind utilizarea procedurilor autorizate pentru reducerea zaharurilor menționate în anexa respectivă partea II punctul 3. (3)Comisia poate să adopte acte de punere în aplicare de stabilire a metodelor de analiză, ținând seama de standardele internaționale și de progresul tehnic, pentru a verifica dacă produsele enumerate în anexa I partea I punctul 1 literele (a) și (b), punctul 2, punctul 6 literele (a) și (b) și punctul 7 sunt conforme cu prezenta directivă. Respectivele acte de punere în aplicare se adoptă în conformitate cu procedura de examinare menționată la articolul 7b alineatul (2).		Norme UE neaplicabile	

Până la adoptarea actelor de punere în aplicare relevante, statele membre utilizează, ori de câte ori este posibil, metode de analiză validate și recunoscute pe plan internațional, de tipul celor aprobate de Codex Alimentarius, pentru a verifica respectarea prezentei directive.			
<i>Articolul 7a</i> (1)Competența de a adopta acte delegate este conferită Comisiei în condițiile prevăzute în prezentul articol. (2)Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 7 alineatul (1) este conferită Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 28 octombrie 2013. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puțin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade. Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 7 alineatul (2) este conferită Comisiei pentru o perioadă de cinci ani de la 13 iunie 2024. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cu cel puțin trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade. (3)Delegarea de competențe menționată la articolul 7 alineatele (1) și (2) poate fi revocată oricând de Parlamentul European sau de Consiliu. O decizie de revocare pune capăt delegării de competențe specificate în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua următoare datei publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene sau de la o dată ulterioară menționată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare. (4)De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului. (5)Un act delegat adoptat în temeiul articolului 7 alineatele (1) și (2) intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European și nici Consiliul nu au formulat		Norme UE neaplicabile	

obiecțiuni în termen de două luni de la data notificării acestuia către Parlamentul European și Consiliu sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European și Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecțiuni. Respectivul termen se prelungește cu două luni la inițiativa Parlamentului European sau a Consiliului.			
<i>Articolul 7b</i> (1) Comisia este asistată de Comitetul permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale înființat prin articolul 58 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 în ceea ce privește articolul 7 alineatul (3) din prezenta directivă. Comitetul respectiv este un comitet în sensul Regulamentului (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European și al Consiliului (*3) . (2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5 din Regulamentul (UE) nr. 182/2011. În cazul în care comitetul nu emite niciun aviz, Comisia nu adoptă proiectul de act de punere în aplicare și se aplică articolul 5 alineatul (4) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 182/2011.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 7c</i> Până la 14 iunie 2027, Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport care prezintă o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare care să indice țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea unui suc de fructe sau a unui piure de fructe. Raportul respectiv este însoțit, după caz, de o propunere legislativă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 9</i> Directiva 93/77/CEE se abrogă cu efect de la 12 iulie 2003. Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 10</i> Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma		Norme UE neaplicabile	

prezentei directive până la 12 iulie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta. Dispozițiile se aplică astfel încât: — să autorizeze comercializarea produselor menționate în anexa I, dacă sunt în conformitate cu definițiile și normele prevăzute în prezenta directivă, începând din 12 iulie 2003; — să interzică comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, începând din 12 iulie 2004. Totuși, se permite comercializarea produselor care nu sunt în conformitate cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 12 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 93/77/CEE până la epuizarea stocurilor. Atunci când statele membre adoptă aceste dispoziții, ele conțin o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere în momentul publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.			
<i>Articolul 11</i> Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 12</i> Prezenta directivă se adresează statelor membre.		Norme UE neaplicabile	
<i>ANEXA I</i> DENUMIRILE PRODUSELOR, DEFINIȚII ȘI CARACTERISTICI I. DEFINIȚII 1. (a) Suc de fructe Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului. În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut, totuși, din întregul fruct.		Compatibil	Pct.3, subpct.9) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 9) <i>suc de fructe</i> – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut din partea comestibilă a fructelor sănătoase și coapte, proaspete sau conservate prin refrigerare sau congelare, din una sau mai multe varietăți amestecate, care are culoarea, aroma și gustul caracteristice sucului fructului din care provine. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului. În cazul citricelor, sucul de fructe trebuie să fie extras din endocarp. Sucul de lămâie verde poate fi obținut din întregul fruct. În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sâmburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt incorporate în suc. Această condiționare nu se aplică în cazul în

În cazul sucurilor care sunt obținute din fructe cu sâmburi, semințe și coajă, părțile sau componentele sâmburilor, semințelor și cojilor nu sunt încorporate în suc. Această dispoziție nu se aplică în cazul în care părți sau componente ale sâmburilor, semințelor și cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație. La producerea sucului de fructe, este autorizat amestecul de suc de fructe cu piure de fructe.			care părți sau componente ale sâmburilor, ale semințelor și ale cojilor nu pot fi îndepărtate utilizând bunele practici de fabricație. La producerea sucului de fructe este autorizat amestecul de suc de fructe cu piureul de fructe;
(b) Suc de fructe obținut din concentrat Produsul obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, definit la punctul 2, cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva (UE) 2020/2184 a Parlamentului European și a Consiliului. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit, specificate în anexa V. Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nemenționat în anexa V, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat. Sucul de fructe obținut din concentrat trebuie să fie preparat prin procedee adecvate, prin care să se păstreze caracteristicile fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective. La producerea sucului de fructe obținut din concentrat, este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat.		Compatibil	Pct.3, subpct.10) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 10) <i>suc de fructe obținut din concentrat/reconstituit</i> – produs obținut prin reconstituirea sucului de fructe concentrat, cu apă potabilă. Conținutul de substanță uscată solubilă din produsul finit trebuie să respecte valorile Brix minime pentru suc reconstituit. Dacă sucul obținut din concentrat este produs dintr-un fruct nemenționat în anexa nr. 7, valoarea Brix minimă a sucului reconstituit este valoarea Brix a sucului extras din fructul utilizat la producerea concentratului. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe obținut din concentrat. La producerea sucului de fructe obținut din concentrat este autorizat amestecul de suc de fructe și/sau de suc de fructe concentrat, cu piure de fructe și/sau cu piure de fructe concentrat;
2. Suc de fructe concentrat Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat.		Compatibil	Pct.3, subpct.11) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 11) <i>suc de fructe concentrat</i> – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din

			aceeași specie de fructe pot fi restituite sucului de fructe concentrat;
3. Suc de fructe extras cu apă Produsul obținut prin difuzia în apă: — a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloace fizice; sau — a fructului întreg deshidratat.		Compatibil	Pct.3, subpct.12) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 <i>12) suc de fructe extras cu apă</i> – produs obținut prin difuzia în apă a fructului cu pulpă întreg, al cărui suc nu poate fi extras prin mijloacele fizice, sau a fructului întreg deshidratat;
4. Suc de fructe deshidratat/sub formă de praf Produsul obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă.		Compatibil	Pct.3, subpct.13) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 <i>13) suc de fructe deshidratat/sub formă de praf</i> – produs obținut din suc de fructe din una sau mai multe specii de fructe, prin îndepărtarea fizică a cvasitotalității conținutului de apă;
5. Nectar de fructe Produsul fermentabil, dar nefermentat, care: — se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la punctele 1-4, la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse; și — îndeplinește cerințele din anexa IV. Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare (5), în cazul nectarurilor de fructe produse fără adaos de zaharuri sau cu o valoare energetică redusă, zaharurile pot fi înlocuite total sau parțial cu îndulcitori, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe.	1.1.2. la pct.3: 1.1.2.1. subpct 3) va avea următorul cuprins: „3) <i>nectar de fructe</i> – produs fermentabil, dar nefermentat, care se obține prin adăugarea de apă, cu sau fără adaosul de zaharuri și/sau de miere, la produsele definite la subpct.9)-13), la piureul de fructe și/sau la piureul de fructe concentrat și/sau la un amestec din aceste produse, și îndeplinește cerințele indicate în tabelul 3.1 din anexa nr.3. Aroma, pulpa și celulele obținute prin mijloace fizice adecvate din aceeași specie de fructe pot fi restituite nectarului de fructe;”	Compatibil	
6. (a) Suc de fructe cu zaharuri reduse Produsul obținut din suc de fructe astfel cum este definit la punctul 1 literă (a) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.	1.1.2.3. se completează cu subpct.25) – 28) cu următorul cuprins: 26) <i>suc de fructe cu zaharuri reduse</i> – produs obținut din suc de fructe astfel cum este definit la subpct.9) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din Anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și	Compatibil	

Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.	nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective. Sucul de fructe cu zaharuri reduse poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse cu suc de fructe, cu piure de fructe sau cu ambele.		
(b) Suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat Produsul obținut din suc de fructe obținut din concentrat astfel cum este definit la punctul 1 litera (b), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la punctul 7 cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Directiva (UE) 2020/2184. Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe.	27) <i>suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat</i> – produs obținut din suc de fructe obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.10), în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30% prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la pct.3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, sau produsul a fost obținut prin reconstituirea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat astfel cum este definit la subpct.28) cu apă potabilă care îndeplinește criteriile stabilite în Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile. Sucul de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat poate fi obținut prin amestecarea sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat cu unul sau mai multe din următoarele produse: suc de fructe, suc de fructe obținut din concentrat, suc de fructe cu zaharuri reduse, piure de fructe concentrat și piure de fructe.	Compatibil	
7. Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse Produsul obținut din suc de fructe concentrat în sensul definiției de la punctul 2 în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din partea II, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul definiției de la punctul 6 litera (a) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.	28) <i>Suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse</i> – produs obținut din suc de fructe concentrat în sensul noțiunii de la subpct.11) în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu de cel puțin 30 % prin utilizarea unui procedeu autorizat în condițiile stabilite la punctul 3 din anexa nr.8, care menține toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale pentru un tip mediu de produs, sau produsul obținut din suc de fructe cu zaharuri reduse în sensul noțiunii de la subpct.26) prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul în care produsul este destinat consumului direct, partea îndepărtată este de minimum 50 % din conținutul de apă.”;	Compatibil	
II. INGREDIENTE, TRATAMENTE ȘI SUBSTANȚE AUTORIZATE 1. Compoziție		Compatibil	Anexa nr. 8, pct.1 din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 Ingrediente, tratamente și substanțe autorizate

La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe, care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa V. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa V, se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă. Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie. Valorile Brix minime stabilite în anexa V pentru suc de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și aditivilor opționali încorporați.			1. Compoziție La prepararea sucurilor de fructe, a piureurilor de fructe și a nectarurilor de fructe care poartă denumirea de produs a fructului respectiv sau denumirea comună a produsului, se utilizează speciile corespunzătoare denumirilor botanice enumerate în anexa nr. 7. În cazul speciilor de fructe neincluse în anexa nr. 7 se utilizează denumirea botanică sau denumirea comună corectă. Valoarea Brix a sucului de fructe este cea a sucului care se extrage din fruct și nu poate fi modificată, cu excepția cazului în care se amestecă sucuri de fructe din aceeași specie. Valorile Brix minime stabilite în anexa nr. 7 pentru suc de fructe reconstituit și piureul de fructe reconstituit nu țin seama de conținutul de substanță uscată solubilă al ingredientelor și al aditivilor opționali încorporați.
2. Ingrediente autorizate Doar ingredientele ce urmează pot fi adăugate la produsele menționate în partea I: — vitaminele și mineralele autorizate de Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului din 20 decembrie 2006 privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare; — aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008; cu toate acestea, îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate în partea I din prezenta anexă, cu excepția nectarurilor de fructe; și în plus: — în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite; — în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartarici;	1.1.7. la Anexa nr.8: 1.1.7.1. pct.2 va avea următorul cuprins: „2. Ingrediente autorizate În produsele menționate la pct.3 subpct.3), 9) – 13) și 26) – 28) pot fi adăugate doar ingredientele ce urmează: 1) vitaminele și mineralele reglementate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.899/2017; 2) aditivii alimentari autorizați prin Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013, cu toate acestea, îndulcitorii nu sunt autorizați în fabricarea produselor enumerate la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), cu excepția nectarurilor de fructe; 3) în cazul sucului de fructe, al sucurilor de fructe obținute din concentrat, al sucurilor de fructe concentrate, al sucului de fructe cu zaharuri reduse, al sucurilor de fructe cu zaharuri reduse obținute din concentrat și al sucurilor concentrate de fructe cu zaharuri reduse: aroma, pulpa și celulele restituite; 4) în cazul sucului de struguri: sărurile restituite ale acizilor tartarici;	Compatibil	

— în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20 % din masa totală a produselor finite menționate în partea I a anexei IV, 15 % din masa totală a produselor finite menționate în partea II a anexei IV și 10 % din masa totală a produselor finite menționate în partea III a anexei IV; și/sau îndulcitori. Mențiunea conform căreia nu s-au adăugat zaharuri la nectarul de fructe sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține niciun adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum prevede Regulamentul (CE) nr. 1333/2008. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, următoarea mențiune: «conține zaharuri prezente în mod natural»; — în cazul produselor menționate în anexa III litera (a), litera (b) prima liniuță, litera (c), litera (e) a doua liniuță și litera (h): zaharuri și/sau miere; — în cazul produselor definite la punctele 1-7 din partea I, pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru; — în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, condimente și ierburi aromatice; — în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.	5) în cazul nectarurilor de fructe: aroma, pulpa și celulele restituite; zaharuri și/sau miere până la 20% din masa totală a produselor finite prevăzute la în Tabelul 3.1, partea I din Anexa nr.3, 15% din masa totală a produselor finite menționate în partea II și 10% din masa totală a produselor finite menționate în partea III; și/sau îndulcitori. Mențiunea conform căreia la nectarul de fructe nu s-au adăugat zaharuri sau orice altă mențiune care i-ar putea da de înțeles acest lucru consumatorului poate fi introdusă doar în cazurile în care produsul nu conține nici un adaos de mono- sau dizaharide sau orice alt aliment folosit pentru îndulcire, inclusiv îndulcitori, astfel cum este prevăzut în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013. În cazul în care se face o astfel de mențiune, pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, următoarea mențiune: „conține zaharuri prezente în mod natural”; 6) în cazul produselor din anexa nr.9 partea I pct. 1, pct.2 subpct.1), pct.3, pct.5 subpct.2) și pct.8: zaharuri și/sau miere; 7) în cazul produselor definite la pct.3 subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28), pentru corectarea gustului acid: suc de lămâie și/sau suc de lămâie verde și/sau suc de lămâie concentrat și/sau suc de lămâie verde concentrat, până la 3 g pe litru de suc, exprimat ca acid citric anhidru; 8) în cazul sucului de roșii și al sucului de roșii obținut din concentrat: sare, zaharuri, condimente și ierburi aromatice; 9) în cazul sucului de fructe cu zaharuri reduse și a sucului de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat: apă în măsura strict necesară pentru a restabili apa pierdută ca urmare a procesului de reducere a zaharurilor.”		
3. Tratamente și substanțe autorizate Doar următoarele tratamente pot fi utilizate și doar următoarele substanțe pot fi adăugate la produsele menționate în partea I: — procedee de extragere mecanică; — procedee fizice uzuale, inclusiv extracția „in-line” cu apă (difuzia) a părții comestibile a fructelor, altele decât strugurii, pentru producerea sucurilor de fructe concentrate, cu condiția ca sucurile de fructe astfel obținute să îndeplinească cerințele prevăzute în partea I punctul 1; — în cazul sucului de struguri, dacă s-a recurs la sulfitarea strugurilor cu dioxid de sulf, este autorizată	1.1.7. la Anexa nr.8: 1.1.7.2. La pct.3: 1.1.7.2.1. Textul „subpct. 3) și 9)-13)” se substituie cu textul „subpct. 3), 9) – 13) și 26) – 28)”; 1.1.7.2.2. Subpct. 13) va avea următorul cuprins: „13) proteine de origine vegetală din grâu, mazăre, cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire;” 1.1.7.2.3. Se completează cu subpct.14) cu următorul cuprins: „14) numai pentru sucul de fructe cu conținut redus de zahăr, sucul de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și sucul concentrat de fructe cu conținut redus de zahăr:	Compatibil	

desulfitearea prin mijloace fizice, cu condiția ca, în produsul final, cantitatea totală de SO₂ să nu depășească 10 mg/l; — preparate enzimatic: pectinaze (pentru descompunerea pectinei), proteinaze (pentru descompunerea proteinelor) și amilaze (pentru descompunerea amidonului), care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare; — gelatină comestibilă; — taninuri; — gel de siliciu; — cărbune; — azot; — bentonită ca argilă absorbantă; — adjuvanți de filtrare inerti din punct de vedere chimic și agenți de precipitare (inclusiv perlit, diatomit spălat, celuloză, poliamidă insolubilă, polivinilpolipirolidon, polistiren) care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare; — adjuvanți de adsorbție inerti din punct de vedere chimic care respectă cerințele Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și care se utilizează pentru a reduce conținutul de limonoid și de naringin din sucul de citrice fără a afecta în mod semnificativ conținutul de glucozide limonoide, de acid, de zaharuri (inclusiv de oligozaharide) sau de minerale; — proteine de origine vegetală din grâu, mazăre cartofi sau semințe de floarea-soarelui pentru limpezire; — numai pentru sucul de fructe cu conținut redus de zahăr, sucul de fructe cu conținut redus de zahăr din concentrat și sucul concentrat de fructe cu conținut redus de zahăr: procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.	procedee de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, în măsura în care ele mențin toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea drojdiei.”		
<i>ANEXA II</i> DEFINIȚIILE MATERIILOR PRIME		Compatibil	Pct.3, subpct.2) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010

În sensul prezentei directive, se aplică următoarele definiții: 1. Fructe Toate fructele. În sensul prezentei directive, roșiile sunt considerate fructe. Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate în conformitate cu dreptul Uniunii.			2) <i>fructe</i> – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeele de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop. Fructul este sănătos, suficient de copt și proaspăt sau conservat prin mijloace fizice sau tratamente, inclusiv tratamente după recoltare aplicate;
2. Piure de fructe Produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul.		Compatibil	Pct.3, subpct.5) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 5) <i>piure de fructe</i> – produs fermentabil, dar nefermentat, obținut prin procedee fizice adecvate, precum pasarea, pisarea sau măcinarea părții comestibile a fructului întreg sau curățat de coajă, fără a îndepărta sucul;
3. Piure de fructe concentrat Produsul obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul piureului de fructe concentrat, poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate, astfel cum se prevede în anexa I partea II punctul 3, și care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe.		Compatibil	Pct.3, subpct.6) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 6) <i>piure de fructe concentrat</i> – produs obținut din piure de fructe prin îndepărtarea fizică a unei anumite părți din conținutul de apă. În cazul piureului de fructe concentrat poate fi restituită aroma obținută prin mijloace fizice adecvate și care provine în totalitate de la aceeași specie de fructe;
4. Aromă Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 1334/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare, aromele destinate restituirii se obțin în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special, stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea.		Compatibil	Pct.3, subpct.1) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 1) <i>aromă</i> – se obține în cursul procesării fructului prin aplicarea unor procedee fizice adecvate. Procedeele fizice respective pot fi utilizate pentru a menține, a conserva sau a stabiliza calitatea aromei și includ, în special, stoarcerea, extracția, distilarea, filtrarea, adsorbția, evaporarea, fracționarea și concentrarea. Aroma se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sămburi;

Aroma se obține din partea comestibilă a fructului; poate fi însă obținută și din ulei de coji de citrice presat la rece sau dintr-un compus de sămburi.			
5. Zaharuri — zaharuri definite în Directiva 2001/111/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman; — sirop de fructoză; — zaharuri derivate din fructe.		Compatibil	Pct.3, subpct.24) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 24) <i>zaharuri</i> – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere, în conformitate cu prevederile Reglementării Tehnice „Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 661/2007.
6. Miere Produsul definit în Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea	1.1.2. la pct.3: 1.1.2.3. se completează cu subpct.25) – 28) cu următorul cuprins: „25) <i>miere</i> – produs definit în conformitate cu prevederile Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.661/2007.	Compatibil	
7. Pulpă sau celule Produsele obținute din partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau în veziculele cu suc extrase din endocarp.		Compatibil	Pct.3, subpct.4) din Hotărârea Guvernului nr.1111/2010 4) <i>pulpă sau celule</i> – produse obținute din partea comestibilă a fructelor din aceeași specie, fără a îndepărta sucul. În plus, în cazul citricelor, pulpa sau celulele constau din veziculele cu suc extrase din endocarp;
<i>ANEXA III</i> DENUMIRI SPECIALE PENTRU ANUMITE PRODUSE ENUMERATE ÎN ANEXA I I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii (a) «vruchtendrank», pentru nectaruri de fructe; (b) «Süßmost» se utilizează numai în asociere cu denumirile de produs «Fruchtsaft» sau «Fruchtnektar» pentru: (i) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate; (ii) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;	1.1.8. Anexa nr.9 va avea următorul cuprins: „Anexa nr.9 La Cerințe de calitate pentru sucuri și anumite produse similare destinate consumului uman Denumiri speciale pentru anumite produse I. Denumiri speciale care pot fi utilizate numai în limba denumirii: 1. „vruchtendrank”, pentru nectaruri de fructe; 2. „Süßmost” se poate utiliza numai în asociere cu denumirile de produs „Fruchtsaft” sau „Fruchtnektar” pentru: 1) nectarul de fructe obținut exclusiv din sucuri de fructe, din sucuri de fructe concentrate sau dintr-un amestec al acestor produse, care nu pot fi consumate în stare naturală din cauza acidității lor naturale ridicate; 2) sucul de fructe obținut din mere sau din pere, cu adaos de mere dacă este cazul, dar fără adaos de zaharuri;	Compatibil	

(c)«succo e polpa» sau «sumo e polpa», pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat; (d) (i) «æblemost», sinonim cu suc de mere; (ii) «æblemost fra koncentrat», sinonim cu suc de mere obținut din concentrat; (e) (i) «sur ... saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc; (ii) «sød ... saft» sau «sødet ... saft», împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru; (f) «äppelmust/äpplemust», sinonim cu suc de mere; (g)«mosto», sinonim pentru suc de struguri; (h)«smiltsērķšķu sula ar cukuru» sau «astelpaju mahl suhkruga» sau «słodzony sok z rokitnika», pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru. II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe dintre limbile oficiale ale Uniunii (a)«apă de nucă de cocos», pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.	3. „<i>succo e polpa</i>” sau „<i>sumo e polpa</i>”, pentru nectarurile de fructe obținute exclusiv din piure de fructe și/sau din piure de fructe concentrat; 4. „<i>æblemost</i>” 1) „<i>æblemost</i>” sinonim cu suc de mere; 2) „<i>æblemost fra koncentrat</i>”, sinonim cu suc de mere obținut din concentrat; 5. „<i>sur ... saft</i>”, „<i>sød ... saft</i>” sau „<i>sødet ... saft</i>” 1) „<i>sur ... saft</i>”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile fără adaos de zahăr obținute din coacăze negre, cireșe, coacăze roșii, coacăze albe, zmeură, căpșuni sau soc; 2) „<i>sød ... saft</i>” sau „<i>sødet ... saft</i>”, împreună cu denumirea (în limba daneză) a fructului utilizat, pentru sucurile obținute din acest fruct, cu un adaos de zaharuri mai mare de 200 g pe litru; 6. „<i>äppelmust/äpplemust</i>”, sinonim cu suc de mere; 7. „<i>mosto</i>”, sinonim pentru suc de struguri; 8. „<i>smiltsērķšķu sula ar cukuru</i>” sau „<i>astelpaju mahl suhkruga</i>” sau „<i>słodzony sok z rokitnika</i>”, pentru sucuri obținute din fructe de cătină albă, cu un adaos de zaharuri de cel mult 140 g pe litru. II. Denumiri speciale care pot fi utilizate în una sau mai multe limbi: 1. „<i>apă de nucă de cocos</i>”, pentru produsul extras direct din nucă de cocos, fără presarea pulpei nucii de cocos, ca sinonim al sucului de nucă de cocos.”.																
<i>ANEXA IV</i> DISPOZIȚII SPECIALE PRIVIND NECTARURILE DE FRUCTE <table><tr><th>Nectaruri de fructe obținute din</th><th>Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)</th></tr><tr><td colspan="2">I. Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală</td></tr><tr><td>Fructul pasiunii</td><td>25</td></tr><tr><td>Quito naranjillos</td><td>25</td></tr><tr><td>Coacăze negre</td><td>25</td></tr><tr><td>Coacăze albe</td><td>25</td></tr><tr><td>Coacăze roșii</td><td>25</td></tr></table>	Nectaruri de fructe obținute din	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)	I. Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală		Fructul pasiunii	25	Quito naranjillos	25	Coacăze negre	25	Coacăze albe	25	Coacăze roșii	25	1.1.5. la Anexa nr.3, tabelul 3.1, secțiunea I, rândul nr.22, colonița 2, se completează cu textul „(<i>Cydonia oblonga L.</i>)”.	Compatibil	
Nectaruri de fructe obținute din	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din volumul produsului finit)																
I. Fructe cu suc acid, neconsumabil în stare naturală																	
Fructul pasiunii	25																
Quito naranjillos	25																
Coacăze negre	25																
Coacăze albe	25																
Coacăze roșii	25																

Agrișe	30			
Cătină albă	25			
Porumbe	30			
Prune	30			
Quetsches	30			
Scorușe	30			
Măceșe	40			
Vișine	35			
Alte cireșe	40			
Afine	40			
Soc	50			
Zmeură	40			
Caise	40			
Căpșuni	40			
Dude/mure	40			
Merișoare	30			
Gutui (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50			
Lămâi și lămâi verzi	25			
Alte fructe din această categorie	25			
II. Fructe cu conținut scăzut de acid, cu pulpă abundentă sau foarte aromate, al căror suc nu poate fi consumat în stare naturală				
Mango	25			
Banane	25			
Guave	25			
Papaya	25			
Lychee	25			
Azerole (fructe de moșmon din Napoli)	25			
Fructele arbustului Annona muricata	25			
Fructele arborelui Annona reticulata	25			
Mere dulci (fructele arborelui sau arbustului Annona cherimola)	25			
Rodii	25			

Nuci de Cajou		25			
Prune spaniole (Spondia purpurea)		25			
Fructe Umbu (Spondia tuberosa aroda)		25			
Alte fructe din această categorie		25			
III. Fructe al căror suc poate fi consumat în stare naturală					
Mere		50			
Pere		50			
Piersici		50			
Citrice, cu excepția lămâilor și a lămâilor verzi		50			
Ananas		50			
Roșii		50			
Alte fructe din această categorie		50			
ANEXA V					
VALORILE BRIX MINIME PENTRU SUCUL DE FRUCTE RECONSTITUIT ȘI PENTRU PIUREUL DE FRUCTE RECONSTITUIT					
Denumirea comună a fructului	Denumirea botanică	Valorile Brix minime			
Măr (*)	Malus domestica Borkh.	11,2			
Caisă (**)	Prunus armeniaca L.	11,2			
Banană (**)	Musa x paradisiaca L. (cu excepția bananelor plantain)	21,0			
Coacăză neagră (*)	Ribes nigrum L.	11,0			
Nucă de cocos	Cocos nucifera L.	4,5			
Strugure (*)	Vitis vinifera L. sau hibrizii acesteia Vitis labrusca L. sau hibrizii acesteia	15,9			

Grepfrut (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guavă (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Lămâie (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Portocală (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fructul pasiunii (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Piersică (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0
Pară (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Zmeură (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Vișină (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Căpșună (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Roșie (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Mandarină (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2
Pentru produsele marcate cu un asterisc (*), produse sub formă de suc, se determină o densitate relativă minimă în raport cu apa la 20/20 °C.		
Pentru produsele marcate cu dublu asterisc (**), produse sub formă de piure, se determină numai o valoare Brix minimă, necorectată (fără corectarea acidității).		

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX Directiva 2001/113/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 010 din 12 ianuarie 2002, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024, CELEX: 32001L0113			
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiect de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)			
3	Gradul general de compatibilitate Compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare			
5	Data întocmirii/actualizării			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
DIRECTIVA 2001/113/CE A CONSILIULUI din 20 decembrie 2001 privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe, precum și piureul de castane îndulcit destinate alimentației uman		2. Hotărârea Guvernului nr. 216/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 49-50, art. 311), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:	Compatibil	
<i>Articolul 1</i> Prezenta directivă se aplică produselor menționate în anexa I Prezenta directivă nu se aplică produselor destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie sau a biscuiților.			Compatibil	Pct.1 și pct.2 din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008 1. Prezentele Cerințe de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, siguranță alimentară, prezentare și etichetare a produselor, care trebuie să fie respectate la fabricarea și/sau comercializarea gemurilor, confiturilor, jeleurilor, marmeladelor, piureului de castane îndulcit, magiunurilor, dulcețurilor, fructelor confiate, pastelor de fructe, piureurilor de fructe, fructelor pasate sau mărunțite cu zahăr și sosurilor de fructe, provenite atât din producția internă, cât și din cea de import. 2. Prezentele Cerințe nu se aplică pentru produsele destinate fabricării produselor de panificație sau de patiserie ori a biscuiților și nici

			produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.
<i>Articolul 2</i> Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții: 1. Denumirea produselor din anexa I se aplică numai produselor cuprinse în această anexă și se utilizează, în cazul comercializării, pentru a le desemna. Denumirile produselor utilizate în anexa I pot fi folosite, cu toate acestea, ca o alternativă la denumirea și conform practicilor utilizate pentru desemnarea altor produse care nu pot fi confundate cu cele menționate în anexa I.		Compatibil	Pct.3, din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni:
2. Denumirile produselor sunt însoțite de mențiunea privind fructul sau fructele utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiilor prime utilizate. Cu toate acestea, în cazul produselor fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe, mențiunea privind fructele utilizate poate fi înlocuită cu „amestec de fructe” sau cu un text similar sau chiar cu numărul tipurilor de fructe utilizate. Prin derogare de la primul paragraf, statele membre care nu autorizează utilizarea termenilor «marmeladă» și «marmeladă de calitate superioară» pentru denumirile de produse «gem» și «gem de calitate superioară», astfel cum se prevede în anexa I partea I prima și a doua liniuță, pot autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea indicației «marmeladă mixtă de fructe» sau «marmeladă de [x] fructe», unde x este numărul de fructe, în cazul marmeladei de citrice produse din trei sau mai multe fructe.		Compatibil	Pct.41, lit. a) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008 41. Denumirea sub care se vinde produsul trebuie să indice corect natura alimentului și să includă cel puțin următoarele informații: a) denumirea fructului sau fructelor utilizate, în ordinea descrescătoare a masei materiei prime utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe. Mențiunea privind fructele utilizate pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe poate fi înlocuită cu „amestec de fructe”;
3. Etichetarea menționează conținutul de fructe incluzând cuvintele „preparat din... g de fructe la 100 g” din produsul finit, după caz, după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.		Compatibil	Pct.40, lit. a) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008 40. Gemurile, jeleurile, dulcețurile, confiturile, fructele confiate vor conține pe eticheta de prezentare, suplimentar la informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare: a) eticheta menționează: „preparat din X grame de fructe la 100 grame de produs finit”;

			în cazul utilizării extractelor apoase calculul se face după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor;
4. Etichetarea menționează conținutul total de zahăr prin cuvintele „conținut total de zahăr... g la 100 g”, acest gramaj reprezentând valoarea determinată cu ajutorul refractometrului la 20 °C pentru produsul finit, cu o toleranță de ± 3 grade refractometrice. Cu toate acestea, conținutul de zahăr nu trebuie să fie precizat în cazul în care se specifică pe etichetă valoarea nutrițională a zaharurilor în conformitate cu Directiva 90/496/CEE (7).	2.1.5. La pct.40, lit. a), al trei-lea și al patru-lea aliniat se exclude;	Compatibil	
5. Elementele prevăzute la punctul 3 apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere vizibile clar.	2.1.6. La pct.41¹, cuvintele „și conținutul total de zaharuri” se exclude;	Compatibil	
6. În cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia în lista ingredientelor prin derogare de la articolul 6 alineatul (4) din Directiva 2000/13/CE.	2.1.5. La pct.40, lit. a), al trei-lea și al patru-lea aliniat se exclude;	Compatibil	
<i>Articolul 3</i> În cazul produselor menționate în anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții de drept intern care nu sunt prevăzute de prezenta directivă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 4</i> Numai ingredientele enumerate în anexa II și materiile prime care sunt conforme cu anexa III pot fi utilizate la fabricarea produselor definite în anexa I.		Compatibil	Notele la Tabelul 1.3 din Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleur, dulceturi, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008 Note 1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente:
<i>Articolul 5</i> Pentru a se ține seama de progresul tehnic și de evoluția standardelor internaționale relevante, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate în conformitate cu articolul 6 pentru a modifica anexa II și partea B din anexa III.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 6</i> (1). Competența de a adopta acte delegate este conferită Comisiei în condițiile prevăzute în prezentul articol.		Norme UE neaplicabile	

(2). Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 5 se conferă Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 18 noiembrie 2013. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opune prelungirii respective cel târziu cu trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade. (3). Delegarea de competențe menționată la articolul 5 poate fi revocată oricând de Parlamentul European sau de Consiliu. O decizie de revocare pune capăt delegării de competențe specificate în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua care urmează datei publicării acesteia în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene sau de la o dată ulterioară menționată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare. (4). De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului. (5). Un act delegat adoptat în temeiul articolului 5 intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European și nici Consiliul nu au formulat obiecțiuni în termen de două luni de la data notificării acestuia către Parlamentul European și Consiliu, sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European și Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecțiuni. Respectivul termen se prelungește cu două luni la inițiativa Parlamentului European sau a Consiliului.			
<i>Articolul 6a</i> Până la 14 iunie 2027, Comisia prezintă Parlamentului European și Consiliului un raport care prezintă o evaluare a fezabilității diferitelor posibilități de etichetare prin care se indică țara sau țările de origine în care au fost recoltate fructele sau fructele utilizate pentru fabricarea gemurilor, jeleurilor, marmeladelor de citrice și piureului de castane îndulcit. Raportul respectiv este însoțit, după caz, de o propunere legislativă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 7</i> Directiva 79/693/CEE se abrogă de la 12 iulie 2003.		Norme UE neaplicabile	

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.			
<i>Articolul 8</i> Statele membre pun în aplicare acte cu putere de lege și acte administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 12 iulie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta. Dispozițiile se aplică astfel încât: — să autorizeze comercializarea produselor menționate în anexa I, în cazul în care sunt conforme definițiilor și normelor prevăzute de prezenta directivă, începând cu 12 iulie 2003; — să interzică comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, începând cu 12 iulie 2004. Cu toate acestea, se permite comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 12 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 79/693/CEE până la epuizarea stocurilor. Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 9</i> Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 10</i> Prezenta directivă se adresează statelor membre.		Norme UE neaplicabile	
<i>ANEXA I</i> DENUMIREA PRODUSELOR, CARACTERISTICI ȘI DEFINIȚII I. DEFINIȚII — «Gemul» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul obținut din unul sau mai multe tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de citrice poate fi obținut din întregul fruct tăiat în fâșii și/sau felii. Cu toate acestea, pentru a ține seama de termenii utilizați în mod obișnuit de consumatori, statele membre pot autoriza, pe teritoriul	2.1.2. La pct.3: 2.1.2.1. subpct 6), lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: ” a) 450 g – în general; b) 350 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 180 g – în cazul ghimbirului; d) 230 g – în cazul alunelor de caju; e) 80 g – în cazul fructelor pasiunii.”	Compatibil	

lor, utilizarea termenului «marmeladă» pentru denumirea produsului «gem», cu excepția gemului de citrice. Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum: — 450 g în general, — 350 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor, — 180 g în cazul ghimbirului, — 230 g în cazul alunelor de caju, — 80 g în cazul fructelor pasiunii.			
— «Gemul de calitate superioară» reprezintă un amestec, cu o consistență adecvată de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a unui sau a mai multor tipuri de fructe și apă. Cu toate acestea, gemul de calitate superioară de măceșe și cel fără semințe de zmeură, mure, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut în întregime sau parțial din piureul neconcentrat din fructele respective. Gemul de calitate superioară de citrice poate fi obținut din întregul fruct, tăiat în fâșii și/sau felii. Cu toate acestea, pentru a ține seama de termenii utilizați în mod obișnuit de consumatori, statele membre pot autoriza, pe teritoriul lor, utilizarea termenului «marmeladă de calitate superioară» pentru denumirea produsului «gem de calitate superioară», cu excepția gemului de citrice de calitate superioară. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea gemului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii. Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum: — 500 g în general, — 450 g în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor, — 280 g în cazul ghimbirului, — 290 g în cazul alunelor de caju, — 100 g în cazul fructelor pasiunii.	2.1.2. La pct.3: 2.1.2.2. La subpct 7): 2.1.2.2.1. După cuvântul „întregime”, se completează cu cuvintele „sau parțial”; 2.1.2.2.2. Lit. a) – e) vor avea următorul cuprins: ” a) 500 g – în general; b) 450 g – în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de cătină albă, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor; c) 280 g – în cazul ghimbirului; d) 290 g – în cazul alunelor de caju; e) 100 g – în cazul fructelor pasiunii.”	Compatibil	

— „Jeleul” este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și sucul și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.		Compatibil	Pct. 3 subpct 8) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 8) <i>jeleu</i> – amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și sucul și/sau extractele apoase din unul sau mai multe tipuri de fructe. Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase;
— Cu toate acestea, în cazul „jeleului de calitate superioară”, cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.		Compatibil	Pct. 3 subpct 9) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 9) <i>jeleu de calitate superioară</i> – amestec cu consistență de gel, cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizate la fabricarea a 1 000 g de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului de calitate superioară. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase. Următoarele fructe nu se pot utiliza, în amestec cu alte fructe, la producerea jeleului de calitate superioară: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii;
— «Marmelada de citrice» este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. În denumirea produsului «marmeladă de citrice», termenul «citrice» poate fi înlocuit cu denumirea fructului citric folosit. Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp.	2.1.2. La pct.3: 2.1.2.3. La subpct 11), după cuvântul „marmeladă” se completează cu cuvintele „de citrice”;	Compatibil	Pct. 3 subpct 11) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 11) <i>marmeladă</i> – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor. Cantitatea de citrice utilizate pentru fabricarea a 1 000 g de produs finit trebuie să fie de minimum 200 g din care cel puțin 75 g trebuie să fie obținute din endocarp;
— Denumirea «marmeladă jeleu» poate fi utilizată în cazul în care produsul definit drept marmeladă de citrice nu	2.1.2. La pct.3:	Compatibil	

conține materie insolubilă cu excepția, eventual, a unor mici cantități de coajă mărunțită.	2.1.2.4. La subpct 12), după cuvântul „produsul” se completează cu cuvintele „definit drept marmeladă de citrice”;		
— „Piureul de castane îndulcit” este un amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (<i>Castanea sativa</i>) la 1 000 g de produs finit.		Compatibil	Pct. 3 subpct 15) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleururi, dulceturi, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 15) <i>piure de castane îndulcit</i> – amestec, cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 g de piure de castane (<i>Castanea sativa</i>) la 1 000 g de produs finit;
II. Produsele definite în partea I trebuie să aibă un conținut de substanță uscată solubilă de cel puțin 60 %, conform determinării cu ajutorul refractometrului, cu excepția produselor care îndeplinesc cerințele din Regulamentul (CE) nr. 1924/2006 al Parlamentului European și al Consiliului (*1) în ceea ce privește conținutul redus de zaharuri și a produselor în cazul cărora zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori. Fără a aduce atingere articolului 17 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, statele membre pot autoriza, în anumite cazuri speciale, denumirile rezervate produselor menționate în partea I, care prezintă un conținut de substanță uscată solubilă de sub 60 %.		Compatibil	Pct. 25 lit. c) și pct.27 lit. c) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleururi, dulceturi, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 25. Gemurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% până la 60%); 27. Jeleurile, în funcție de rețetă și de tehnologia de fabricare, se clasifică: c) după conținutul de zahăr: cu fracția masică de substanțe uscate solubile min. 60%; cu valoare energetică redusă (cu fracția masică de substanțe uscate solubile de la 30% până la 60%);
III. În cazul în care fructele sunt amestecate, conținutul minim stabilit la punctul I pentru diferitele tipuri de fructe trebuie să fie redus proporțional cu procentajele utilizate.	2.1.4. Se completează cu pct.17 ¹ , cu următorul cuprins: „17 ¹ . În cazul utilizării amestecurilor de fructe, conținutul minim stabilit la pct. 3 subpct. 6)–9), 11), 12) și 15) se reduce proporțional cu ponderea procentuală a fiecărui tip de fruct utilizat.”	Compatibil	
ANEXA II Se pot utiliza următoarele ingrediente la fabricarea produselor definite în anexa I: — miere, în conformitate cu Directiva 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (9): în toate produsele, ca substitut total sau parțial al zaharurilor;	2.1.7. În Anexa nr.1, pct.1 din Notele la Tabelul 1.3 va avea următorul cuprins: „1. La fabricarea gemurilor și jeleurilor se pot utiliza următoarele ingrediente: miere – în toate produsele ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor; suc de fructe, concentrat sau neconcentrat – numai în gem;	Compatibil	

— suc de fructe, concentrat sau neconcentrat: numai în gem — suc de citrice, concentrat sau neconcentrat: în produsele obținute din alte tipuri de fructe: numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, — suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat: numai în gem și în gem de calitate superioară obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă, — suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu: numai în gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune, — uleiuri esențiale din citrice: numai în marmelada de citrice și în marmeladă jeleu, — uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanti: în toate produsele; — pectină lichidă: în toate produsele; — coajă de citrice: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; — frunze de Pelargonium odoratissimum: în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sunt obținute din gutui; — băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, ierburi aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie. în toate produsele; — vanilină: în toate produsele. — aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului.	suc de citrice, concentrat sau neconcentrat în produsele obținute din alte specii de fructe – numai în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; suc de fructe roșii, concentrat sau neconcentrat – numai în gem și în gem de calitate superioară, obținut din măceșe, căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune, rubarbă; suc de sfeclă roșie, concentrat sau nu – numai în gem și jeleu obținut din căpșune, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune; uleiuri esențiale din citrice – numai în marmelada de citrice și în marmelada jeleu. uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumanti – în toate produsele; pectină lichidă – în toate produsele; coajă de citrice – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară; frunze de Pelargonium odoratissimum – în gem, gem de calitate superioară, jeleu și jeleu de calitate superioară, în cazul în care sînt obținute din gutui; băuturi spirtoase, vin și vin licoros, fructe cu coajă lignificată, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie – în toate produsele; vanilină – în toate produsele; aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013.”		
<i>ANEXA III</i> A. DEFINIȚII În sensul prezentei directive, se aplică următoarele definiții: 1. Fructe: — fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate, după aplicarea procedeeleor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii;		Compatibil	Pct. 3 subpct 4) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni: 4) <i>fructe</i> – fructe proaspete, sănătoase, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de coapte pentru a putea fi utilizate după aplicarea procedeeleor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii. Roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă,

— în cadrul prezentei directive, roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii și pepenii verzi se consideră ca fiind fructe; — „ghimbirul” este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.			morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii, pepenii verzi și sfecla se consideră ca fiind fructe. Ghimbirul este rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop;
2. Pulpă (de fructe): Partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure.		Compatibil	Pct. 3 subpct 17) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 17) <i>pulpă de fructe</i> – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care se poate să fi fost tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure;
3. Piure (de fructe): Partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar.		Compatibil	Pct. 3 subpct 16) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 16) <i>piure de fructe</i> – partea comestibilă a fructului în întregime, dacă este cazul, fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau printr-un alt procedeu similar;
4. Extracte apoase (din fructe): Extractele din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor care au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat.		Compatibil	Pct. 3 subpct 3) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 3) <i>extracte apoase (din fructe)</i> – extracte din fructe, cu consistență apoasă, care, în urma pierderilor ce au loc în mod necesar în timpul procesului adecvat de fabricare, conțin toate elementele constitutive solubile în apă ale fructului utilizat;
5. Zaharuri Se autorizează următoarele zaharuri: 1. zaharurile în conformitate cu Directiva 2001/111/CE; 2. sirop de fructoză;		Compatibil	Pct. 3 subpct 19) din Cerințele de calitate pentru gemuri, jeleurii, dulcețuri, piureuri și alte produse similare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.216/2008: 19) <i>zaharuri</i> – toate zaharurile, zaharuri extrase din fructe, sirop de fructoză, zahăr brun, miere.

3. zaharuri extrase din fruct; 4. zahăr nerafinat.			
B. TRATAMENTUL MATERIILOR PRIME 1. Produsele definite la punctele 1, 2, 3 și 4 din partea A pot fi tratate astfel: — încălzite, răcite sau congelate; — liofilizate; — concentrate, în măsura în care este posibil din punct de vedere tehnic; ~~— cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor „de calitate superioară”: utilizarea dioxidului de sulf (E 220) sau a sărurilor acestuia (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227) ca adjuvant în procesul de fabricare, cu condiția să nu se depășească, în produsele definite la punctul I din anexa I, conținutul maxim de dioxid de sulf prevăzut la Directiva 95/2/CE.~~ 2. Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi, de asemenea, tratate, pe lângă liofilizare, prin alte procedee de desicare. 3. Coaja de citrice se poate conserva în saramură.	2.1.3. La pct.16, lit. f) se exclude;	Compatibil	

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 015 din 17 ianuarie 2002, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024, CELEX: 32001L0113			
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiect de hotărâre a Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)			
3	Gradul general de compatibilitate Compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare			
5	Data întocmirii/actualizării			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
DIRECTIVA 2001/114/CE A CONSILIULUI din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman		3. Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produse lactate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 111-118, art. 218), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:	Compatibil	
Articolul 1 Prezenta directivă se aplică în cazul laptelui conservat, parțial sau integral deshidratat, definit în anexa I.			Compatibil	Pct.1 din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 1. Cerințele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru laptele de consum și produsele lactate provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.
Articolul 3 Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului se aplică în cazul produselor definite în anexa I la prezenta directivă, în următoarele condiții: (1) (a) Denumirea produselor din anexa I se aplică doar în cazul produselor menționate în prezenta anexă și se utilizează în cazul comercializării, fără a aduce atingere literei (b), pentru a le desemna;			Compatibil	Pct.4. din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 4. Laptele și produsele lactate pot fi introduse pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice:
(b) ca o alternativă la denumirea produselor menționate la litera (a), anexa II stabilește o listă de denumiri speciale.			Compatibil	Pct.4 ¹ . din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019

Aceste denumiri pot fi utilizate în limba și în condițiile stabilite în anexa II.			4 ¹ . Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la punctul 4, anexa nr. 10 stabilește o listă de produse cu denumiri și caracteristici speciale.
(2) Etichetarea trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția produselor definite în anexa I punctul 1d și g și în anexa I punctul 2d, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul produselor definite în anexa I punctul 1. Aceste elemente însoțesc denumirea comercială.		Compatibil	Pct.16¹. din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 16¹. Eticheta laptelui parțial deshidratat trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția laptelui condensat degresat, a laptelui condensat îndulcit degresat și a laptelui praf degresat, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul laptelui parțial deshidratat. Aceste elemente însoțesc denumirea comercială, cu excepția produselor a căror masă nu depășesc 20 g pe unitate, ale căror elemente vor fi precizate doar pe ambalajul exterior, cu excepția laptelui condensat cu conținut mare de grăsime;
(3) În cazul produselor definite în anexa I punctul 2, eticheta trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului astfel diluat sau reconstituit.		Compatibil	Pct.16². din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 16². Eticheta laptelui complet deshidratat trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului diluat sau reconstituit, și să precizeze faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni.
(4) În cazul produselor a căror masă nu depășește 20 g pe unitate și care au un ambalaj exterior, elementele prevăzute în prezentul articol trebuie să apară doar pe ambalajul exterior, cu excepția precizărilor necesare în conformitate cu punctul 1 litera (a).		Compatibil	Pct.16¹. din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 16¹. Eticheta laptelui parțial deshidratat trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția laptelui condensat degresat, a laptelui condensat îndulcit degresat și a laptelui praf degresat, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul laptelui parțial deshidratat. Aceste elemente însoțesc denumirea comercială, cu excepția produselor a căror masă nu depășesc 20 g pe unitate, ale căror elemente vor fi precizate

			doar pe ambalajul exterior, cu excepția laptelui condensat cu conținut mare de grăsime;
(5) Etichetarea produselor definite în anexa I punctul 2 precizează faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni”.		Compatibil	Pct.16 ² . din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 16 ² . Eticheta laptelui complet deshidratat trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului diluat sau reconstituit, și să precizeze faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni.
<i>Articolul 4</i> În cazul produselor definite în anexele I și II, statele membre nu adoptă dispoziții naționale care nu sunt stabilite în prezenta directivă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 7</i> Directiva 76/118/CEE se abrogă cu efect de la 17 iulie 2003. Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.		Norme UE neaplicabile	
<i>Articolul 8</i> Statele membre pun în aplicare dispozițiile legale, de reglementare și administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 17 iulie 2003 cel târziu. Statele membre informează imediat Comisia cu privire la aceasta. Dispozițiile se aplică astfel încât: — să autorizeze comercializarea produselor definite în anexa I, dacă sunt conforme definițiilor și normelor prevăzute în prezenta directivă, începând din 17 iulie 2003; — să interzică comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, începând din 17 iulie 2004. Totuși, se permite comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 17 iulie 2004 în conformitate cu Directiva 76/118/CEE până la epuizarea stocurilor. Când statele membre adoptă aceste dispoziții, ele conțin o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o		Norme UE neaplicabile	

asemenea trimitere în momentul publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.										
<i>Articolul 9</i> Prezenta directivă intră în vigoare la data publicării în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene.		Norme UE neaplicabile								
<i>Articolul 10</i> Prezenta directivă se adresează statelor membre.		Norme UE neaplicabile								
<i>ANEXA I</i> DEFINIREA ȘI DENUMIREA PRODUSELOR 1. Lapte parțial deshidratat Aceasta înseamnă produsul lichid, îndulcit sau nu, obținut prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din laptele integral sau parțial degresat sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte integral deshidratat, sau amândouă, cantitatea în procente de lapte integral deshidratat adăugat nedepășind, în produsul finit, 25 % din totalul de substanță uscată din lapte.		Compatibil	Pct.4.subpct.27) din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 27) <i>lapte condensat</i> – produs lichid, îndulcit sau nu, obținut direct prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din lapte degresat în mod parțial sau integral sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte deshidratat în mod integral sau din ambele, cantitatea de lapte deshidratat în mod integral adăugat nedepășind, în produsul finit, 25% din totalul de substanță solidă din lapte, și care poate fi conservat prin tratarea termică pentru produsele fără zahăr (sterilizare, UHT etc.) sau prin adaos de zaharoză, în cazul produselor îndulcite;							
— Tipuri de lapte condensat neîndulcit (a) Lapte condensat cu conținut mare de grăsime Lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 15 % grăsime și de minimum 26,5 % substanță solidă totală din lapte. (b) Lapte condensate Lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 7,5 % grăsime și de minimum 25 % substanță solidă totală din lapte. (c) Lapte condensat degresat parțial Lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 1 % și maximum 7,5 % grăsime și de minimum 20 % substanță solidă totală din lapte. (d) Lapte condensat degresat Lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de maximum 1 % grăsime și de minimum 20 % substanță solidă totală din lapte.		Compatibil	Tabelul 3 din Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 Tabelul 3 Indicii fizico-chimici ai produselor lactate concentrate fără zahăr <table><tr><th rowspan="2">Tipuri de produse lactate concentrate</th><th colspan="3">Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate</th></tr><tr><th>Conținutul de grăsime, %</th><th>Conținutul de substanță uscată totală, % min.</th><th>Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, % min.</th></tr></table>	Tipuri de produse lactate concentrate	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate			Conținutul de grăsime, %	Conținutul de substanță uscată totală, % min.	Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, % min.
Tipuri de produse lactate concentrate	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate									
	Conținutul de grăsime, %	Conținutul de substanță uscată totală, % min.	Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, % min.							

			<table><tr><td>Lapte condensat degresat fără zahăr</td><td>max. 1</td><td>20</td><td>34</td></tr><tr><td>Lapte condensat parțial degresat fără zahăr</td><td>min. 1 max. 7,5</td><td>20</td><td>34</td></tr><tr><td>Lapte condensat fără zahăr</td><td>min. 7,5</td><td>25</td><td>34</td></tr><tr><td>Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime fără zahăr</td><td>min. 15</td><td>26,5</td><td>34</td></tr></table>	Lapte condensat degresat fără zahăr	max. 1	20	34	Lapte condensat parțial degresat fără zahăr	min. 1 max. 7,5	20	34	Lapte condensat fără zahăr	min. 7,5	25	34	Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime fără zahăr	min. 15	26,5	34																									
Lapte condensat degresat fără zahăr	max. 1	20	34																																									
Lapte condensat parțial degresat fără zahăr	min. 1 max. 7,5	20	34																																									
Lapte condensat fără zahăr	min. 7,5	25	34																																									
Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime fără zahăr	min. 15	26,5	34																																									
— Tipuri de lapte condensat îndulcit (e) Lapte condensat îndulcit Lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semi-alb, zahăr alb sau extra alb) și cu un conținut masic de minimum 8 % grăsime și de minimum 28 % substanță solidă totală din lapte. (f) Lapte condensat îndulcit, parțial degresat Lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semi-alb, zahăr alb sau extra alb) și cu un conținut masic de minimum 1 % și maximum 8 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală din lapte. (g) Lapte condensat îndulcit, degresat Lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semi-alb, zahăr alb sau extra alb) și cu un conținut masic de maximum 1 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală din lapte.		Compatibil	<table><tr><td colspan="7">Tabelul 2 din Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019</td></tr><tr><td colspan="7">Tabelul 2</td></tr><tr><td colspan="7">Indicii fizico-chimici ai produselor lactate concentrate cu zahăr</td></tr><tr><td rowspan="2">Tipuri de produse lactate concentrate cu zahăr</td><td colspan="6">Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsime, %</td><td>Conținutul de zahăr, %, min.</td><td>Conținutul de substanță uscată totală, %, min.</td><td>Conținutul de substanță degresată, %, min.</td><td>Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, %, min.</td><td>Aciditatea, °T, maxim</td></tr><tr><td>Lapte condensat</td><td>max. 1</td><td>min. 44</td><td>24</td><td>-</td><td>34</td><td>60</td></tr></table>	Tabelul 2 din Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019							Tabelul 2							Indicii fizico-chimici ai produselor lactate concentrate cu zahăr							Tipuri de produse lactate concentrate cu zahăr	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate						Conținutul de grăsime, %	Conținutul de zahăr, %, min.	Conținutul de substanță uscată totală, %, min.	Conținutul de substanță degresată, %, min.	Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, %, min.	Aciditatea, °T, maxim	Lapte condensat	max. 1	min. 44	24	-	34	60
Tabelul 2 din Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019																																												
Tabelul 2																																												
Indicii fizico-chimici ai produselor lactate concentrate cu zahăr																																												
Tipuri de produse lactate concentrate cu zahăr	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate																																											
	Conținutul de grăsime, %	Conținutul de zahăr, %, min.	Conținutul de substanță uscată totală, %, min.	Conținutul de substanță degresată, %, min.	Conținutul de proteine raportat la substanța uscată degresată lactică, %, min.	Aciditatea, °T, maxim																																						
Lapte condensat	max. 1	min. 44	24	-	34	60																																						

			<table><tr><td>degresat cu zahăr</td><td></td><td>max. 46</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr</td><td>min. 1 max. 8</td><td>min. 43,5 max. 46,0</td><td>24</td><td>20</td><td>34</td><td>55</td></tr><tr><td>Lapte condensat cu zahăr</td><td>min. 8</td><td>min. 43,5 max. 46,0</td><td>28</td><td>-</td><td>34</td><td>55</td></tr><tr><td>Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime, cu zahăr</td><td>min. 16</td><td>min. 43,5 max. 46,0</td><td>-</td><td>14</td><td>34</td><td>48</td></tr><tr><td>Smântină dulce concentrat ă cu zahăr</td><td>min. 19</td><td>min. 37,0 max. 39,0</td><td>36</td><td>-</td><td>34</td><td>40</td></tr></table>	degresat cu zahăr		max. 46					Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr	min. 1 max. 8	min. 43,5 max. 46,0	24	20	34	55	Lapte condensat cu zahăr	min. 8	min. 43,5 max. 46,0	28	-	34	55	Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime, cu zahăr	min. 16	min. 43,5 max. 46,0	-	14	34	48	Smântină dulce concentrat ă cu zahăr	min. 19	min. 37,0 max. 39,0	36	-	34	40
degresat cu zahăr		max. 46																																				
Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr	min. 1 max. 8	min. 43,5 max. 46,0	24	20	34	55																																
Lapte condensat cu zahăr	min. 8	min. 43,5 max. 46,0	28	-	34	55																																
Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime, cu zahăr	min. 16	min. 43,5 max. 46,0	-	14	34	48																																
Smântină dulce concentrat ă cu zahăr	min. 19	min. 37,0 max. 39,0	36	-	34	40																																
2. Lapte complet deshidratat Aceasta înseamnă produsul solid, în care conținutul de apă nu depășește 5 % din masa produsului finit, obținut prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte integral sau parțial degresat, din smântână sau dintr-un amestec al acestor produse.		Compatibil	Pct.4.subpct.33) din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 33) <i>lapte complet deshidratat</i> – produs solid, în care conținutul de apă nu depășește 5% din masa produsului finit, obținut direct prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte parțial sau integral degresat, din smântână sau dintr-un amestec al acestor produse;																																			
(a) Lapte deshidratat cu conținut ridicat de grăsimi sau lapte praf cu conținut mare de grăsimi Lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 42 % grăsime. (b) Lapte deshidratat integral sau lapte praf integral Lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 26 % și maximum 42 % grăsime. (c) Lapte deshidratat parțial degresat sau lapte praf parțial degresat Lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 1,5 % și maximum 26 % grăsime. (d) Lapte deshidratat degresat sau lapte praf degresat Lapte deshidratat cu conținut masic de maximum 1,5 % grăsime.		Compatibil	Tabelul 2 din Anexa nr.8 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 Tabelul 2 Indicii fizico-chimici ai produselor lactate sub formă de praf <table><tr><td rowspan="2">Tipul de produse lactate sub formă de praf</td><td colspan="3">Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținut ul de grăsime, %</td><td>Conținut ul de proteine raportat la substanț a uscată degresat ă lactată, % min.</td><td>Conținut ul de apă, % max.</td></tr><tr><td>Lapte degresat praf</td><td>max. 1,5</td><td>34</td><td>5</td></tr></table>				Tipul de produse lactate sub formă de praf	Condiții de admisibilitate			Conținut ul de grăsime, %	Conținut ul de proteine raportat la substanț a uscată degresat ă lactată, % min.	Conținut ul de apă, % max.	Lapte degresat praf	max. 1,5	34	5																					
Tipul de produse lactate sub formă de praf	Condiții de admisibilitate																																					
	Conținut ul de grăsime, %	Conținut ul de proteine raportat la substanț a uscată degresat ă lactată, % min.	Conținut ul de apă, % max.																																			
Lapte degresat praf	max. 1,5	34	5																																			

			<table><tr><td>Lapte semidegresat praf</td><td>min. 1,5 max. 26</td><td>34</td><td>5</td></tr><tr><td>Lapte integral praf</td><td>min. 26 max.42</td><td>34</td><td>5</td></tr><tr><td>Lapte praf cu conținut mare de grăsime</td><td>min. 42</td><td>34</td><td>5</td></tr></table>	Lapte semidegresat praf	min. 1,5 max. 26	34	5	Lapte integral praf	min. 26 max.42	34	5	Lapte praf cu conținut mare de grăsime	min. 42	34	5	
Lapte semidegresat praf	min. 1,5 max. 26	34	5													
Lapte integral praf	min. 26 max.42	34	5													
Lapte praf cu conținut mare de grăsime	min. 42	34	5													
3. Tratamente (a) Se autorizează o cantitate suplimentară de lactoză de maximum 0,03 % din masa produsului finit pentru producerea produselor definite la punctul 1 litera (e)-(g).			Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 LISTA Materiei prime și a ingredientelor pentru laptele concentrat cu zahăr Pentru producerea laptelui condensat îndulcit și a laptelui condensat îndulcit degresat, se permite o cantitate suplimentară de lactoză de maximum 0,03 % din masa produsului finit.													
(b) Fără a aduce atingere Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (10), conservarea produselor menționate la alineatele (1) și (2) se realizează: — prin tratament termic (sterilizare, UHT etc.) în cazul produselor menționate la punctul 1 literele (a)-(d); — prin adaos de zaharoză, în cazul produselor menționate la punctul 1 literele (e)-(g); — prin deshidratare, în cazul produselor menționate la punctul 2.			Pct.4.subpct.27) din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 27) <i>lapte condensat</i> – produs lichid, îndulcit sau nu, obținut direct prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din lapte degresat în mod parțial sau integral sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte deshidratat în mod integral sau din ambele, cantitatea de lapte deshidratat în mod integral adăugat nedepășind, în produsul finit, 25% din totalul de substanță solidă din lapte, și care poate fi conservat prin tratarea termică pentru produsele fără zahăr (sterilizare, UHT etc.) sau prin adaos de zaharoză, în cazul produselor îndulcite;													
(c) Fără a aduce atingere cerințelor compoziționale enunțate la punctele 1 și 2 din prezenta anexă, conținutul proteic al laptelui se poate modifica până la un nivel minim de 34 % din greutate (exprimat în substanța uscată fără grăsimi), prin adăugarea și/sau extragerea de componente lactice în așa fel încât raportul dintre proteina din zer și cazeina din laptele modificat să rămână același.			Tabelul 2 din Anexa nr.7 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 Tabelul 2 Indicii fizico-chimici ai produselor lactate concentrate cu zahăr <table><tr><td rowspan="2">Tipuri de produse lactate concentra</td><td colspan="6">Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Conținutul de grăsi</td><td>Conținutul de zaharoză</td><td>Conținutul de substanț</td><td>Conținutul de substanț</td><td>Conținutul de proteine</td><td>Aciditatea,</td></tr></table>	Tipuri de produse lactate concentra	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate						Conținutul de grăsi	Conținutul de zaharoză	Conținutul de substanț	Conținutul de substanț	Conținutul de proteine	Aciditatea,
Tipuri de produse lactate concentra	Indici fizico-chimici/condiții de admisibilitate															
	Conținutul de grăsi	Conținutul de zaharoză	Conținutul de substanț	Conținutul de substanț	Conținutul de proteine	Aciditatea,										

4. Adaosuri și materii prime autorizate (a) Vitamine și minerale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1925/2006 al Parlamentului European și al Consiliului privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare		Compatibil	Pct.15. din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 15. Cerințele și restricțiile privind adaosul de vitamine, minerale și proteine sau alte substanțe nutritive și condițiile pentru adaosul de vitamine și minerale sînt indicate la capitolele II și III din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 899/2017.
(b) Materiile prime autorizate în scopul ajustării conținutului proteic menționat la punctul 3 litera (c) sunt următoarele: (i) concentratul (retentatul) din lapte Concentratul (retentatul) din lapte este produsul obținut prin concentrarea proteinelor lactice prin ultrafiltrarea laptelui, a laptelui parțial degresat sau a laptelui degresat; (ii) permeatul din lapte Permeatul din lapte este produsul obținut prin eliminarea proteinelor lactice și a grăsimilor lactate din lapte, din lapte parțial degresat sau din lapte degresat prin ultrafiltrare; și (iii) lactoza Lactoza este o componentă naturală a laptelui, obținută în mod normal din zer, cu un conținut de lactoză anhidră de cel puțin 99,0 % m/m în substanța uscată. Lactoza poate fi anhidră, poate să conțină o moleculă de apă de cristalizare sau poate să fie un amestec al ambelor forme.		Compatibil	Pct. 4. subpct.84) și Anexa nr.9 la Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 84) <i>lactoză</i> – componentă naturală a laptelui, obținută în mod normal din zer, cu un conținut de lactoză anhidră de cel puțin 99,0 % m/m în substanța uscată. Lactoza poate fi anhidră, poate să conțină o moleculă de apă de cristalizare sau poate să fie un amestec al ambelor forme. Anexa nr.9 LISTA materiei prime și a ingredientelor pentru laptele concentrat cu zahăr Următoarele produse lactate sînt permise în scopul ajustării conținutului proteic: - retentant din lapte este concentratul proteic obținut prin ultrafiltrarea laptelui, a laptelui parțial degresat sau a laptelui degresat; - permeat de lapte este produsul obținut în urma extragerii proteinelor și grăsimilor lactate prin ultrafiltrarea laptelui, a laptelui parțial degresat sau a laptelui degresat; - lactoză.
(c) Enzimele alimentare autorizate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului		Compatibil	Pct. 41 din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 41. Enzimele și preparatele enzimatic utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor de la capitolul II și III din Regulamentul sanitar privind enzimele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1056 /2016.

(d) Aditivii alimentari autorizați în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului		Compatibil	Pct. 43 din Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.158/2019 43. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, și avizați sanitar de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.
ANEXA II DENUMIREA SPECIALĂ PENTRU ANUMITE PRODUSE DIN ANEXA I (a) Termenul în limba engleză «evaporated milk» se referă la produsul definit la alineatul (1) litera (b) din anexa I. (b) Termenii în limba franceză „lait demi-écrémé” și „lait demi-écrémé concentré non sucré”, termenul în limba spaniolă „leche evaporada semidesnatada”, termenii în limba olandeză „geëvaporeerde halfvolle melk” și „halfvolle koffiemelk”, precum și termenul în limba engleză „evaporated semi-skimmed milk” se referă la produsul definit în anexa I punctul 1(c), cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală. (c) Termenul în limba daneză „kondenseret kaffefløde” și termenul în limba germană „kondensierte Keffeesahne” se referă la produsul definit în anexa I punctul 1(a). (d) Termenul în limba daneză „flødepulver”, termenii în limba germană „Rahmpulver” și „Sahnepulver”, termenul în limba franceză „crème en poudre”, termenul în limba daneză „roompoeder”, termenul în limba suedeză „gräddpulver”, termenul în limba finlandeză „kermajauhe” se referă la produsul definit în anexa I punctul 2(a). (e) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé concentré sucré”, termenul în limba spaniolă „leche condensada semidesnatada” și termenul în limba olandeză „gecondenseerde halfvolle melk met suiker” se referă la produsul definit în anexa I punctul 1(f), cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 28 % substanță solidă totală. (f) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé en poudre”, termenul în limba olandeză „halfvolle melkpoeder” și termenii în limba engleză „semi-skimmed milk powder” sau „dried semi-skimmed milk” se referă la produsul definit	3.1.4. În anexa nr.10, la subpct.1) din categoria Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat, textul „9 %” se substituie cu textul „7,5 %” iar textul „31 %” se substituie cu textul „25 %”;	Compatibil	

în anexa I punctul 2(c), cu un conținut de grăsime cuprins între 14 % și 16 %. (g) Termenul în limba portugheză „leite em pó meio gordo” se referă la produsul definit în anexa I punctul 2(c) cu un conținut de grăsime cuprins între 13 % și 26 %. (h) Termenul în limba olandeză „koffiemelk” se referă la produsul definit în anexa I punctul 1(b). (i) Termenul în limba finlandeză „rasvaton maitojuahe” se referă la produsul definit în anexa I punctul 2(d). (j) Termenul în limba spaniolă „leche en polvo semidesnatada” se referă la produsul definit în anexa I punctul 2(c) cu un conținut de grăsime cuprins între 10 % și 16 %. (k) Termenul maltez „Halib evaporat” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (b). (l) Termenul maltez „Halib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (c). (m) Termenul estonian „koorepulber” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (2) litera (a). (n) Termenul estonian «piimapulber» reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (2) litera (b). (o) Termenul estonian „väherasvane kondenspiim” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (c). (p) Termenul estonian „magustatud väherasvane kondenspiim” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (f). (q) Termenul estonian „väherasvane piimapulber” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (2) litera (c). (r) Termenul ceh „zahuštěná neslazená smetana” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (a). (s) Termenul ceh „zahuštěné neslazené plnotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (b). (t) Termenul ceh „zahuštěné neslazené polotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (c), cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%. (u) Termenul ceh „zahuštěné slazené plnotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (e). (v) Termenul ceh „zahuštěné slazené polotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (f), cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%. (w) Termenul ceh „sušená smetana” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (2) litera (a).			
--	--	--	--

(x) Termenul ceh „sušené polotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (2) litera (c), cu un conținut masic de grăsimi între 14% și 16%.			
--	--	--	--



MD-2004, mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 162
Tel.: 022-204-512; e-mail: cancelaria@maia.gov.md; WEB: www.maia.gov.md

Nr. 16-02/20/1519 din data aplicării semnăturii electronice

Cancelaria de Stat

CERERE
privind înregistrarea de către Cancelaria de Stat
a proiectului Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri ale Guvernului
(cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate)

Nr. crt.	Criterii de înregistrare	Nota autorului
1.	Categoria și denumirea proiectului	Proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern (cerințe de calitate pentru sucuri, gemuri, lapte și produse lactate).
2.	Autoritatea care a elaborat proiectul	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
3.	Justificarea depunerii cererii	Elaborarea Proiectului cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern are ca scop ajustarea și actualizarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr.216/2008, Hotărârii Guvernului nr.1111/2010 și Hotărârii Guvernului nr.158/2019, ca urmare a modificărilor și completărilor operate asupra Directivei UE 2001/112/CE, Directivei UE 2001/113/CE și Directivei UE 2001/114/CE prin Directiva UE 2024/1438.
4.	Referința la documentul de planificare care prevede elaborarea proiectului (PNA, PND, PNR, alte documente de planificare sectoriale)	Proiectul este elaborat în vederea realizării măsurilor prevăzute în capitolului 11 „Agricultură și dezvoltare rurală” din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025 (acțiunea nr.22).
5.	Lista autorităților și instituțiilor a căror avizare este necesară	1. Ministerul Finanțelor 2. Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării 3. Ministerul Sănătății 4. Agenția Națională pentru Sănătate Publică 5. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor 6. Consiliul Concurenței

6.	Termenul-limită pentru depunerea avizelor/expertizelor	10 zile lucrătoare
7.	Persoana responsabilă de promovarea proiectului	Cristina CIUBEICA, Consultant principal, Direcția industrie alimentară, e-mail: cristina.ciubeica@maia.gov.md Tel.: 022-204-540
8.	Anexe	1. Proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern; 2. Nota de fundamentare la proiectul hotărârii Guvernului; 3. Tabelele de concordanță; 4. Tabelele comparative.
9.	Data și ora depunerii cererii	
10.	Semnătura	

Secretar de Stat

Andrian DIGOLEAN

*Ex.: Cristina Ciubeica
Tel.: 022 204 540*