

HOTĂRÂRE nr. _____
din _____ 2024

Chișinău

**privind modificarea hotărârii de Guvern nr. 206/2009 cu privire la aprobarea
Reglementării tehnice
„Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai”**

În temeiul art. 7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120), cu modificările ulterioare. Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta Hotărâre transpune Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei din 13 ianuarie 2022 de autorizare a introducerii pe piață a pulpei uscate de cireșe de *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner și a infuziei sale ca aliment tradițional provenit dintr-o țară terță, în temeiul Regulamentului (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei, CELEX: 32022R0047, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 9 din 14.01.2022, p. 29-32, art. 2 pct. 1 din *Decizia Consiliului 2008/579/CE* din 16 iunie 2008 privind semnarea și încheierea, în numele Comunității Europene, a Acordului internațional privind cafeaua din 2007, CELEX: 32008D0579, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 186 din 15.07.2008, p. 2-12.

1. În hotărâre

1) Clauza de adoptare a hotărârii va avea următorul cuprins:

„În temeiul art. 7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

2) În denumire și textul Hotărârii, inclusiv în textul anexelor, cuvintele „Reglementare tehnică”, la orice formă gramaticală, se substituie cu textul „Cerințe de calitate (*în continuare – Cerințe*)” la forma gramaticală corespunzătoare;

3) Pct. 2 se abrogă;

4) Pct. 3, se exclude textul „Ministerul Sănătății”;

5) Pct. 4 se abrogă;

6) Clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezente Cerințe transpun:

- Anexa la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei din 13 ianuarie 2022 de autorizare a introducerii pe piață a pulpei uscate de cireșe de *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner și a infuziei

sale ca aliment tradițional provenit dintr-o țară terță, în temeiul Regulamentului (UE) 2015/2283 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și de modificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2017/2470 al Comisiei, CELEX: 32022R0047, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 9 din 14.01.2022, p. 29-32,

- *Directiva 1999/4/CE* a Parlamentului European și a Consiliului din 22 februarie 1999 privind extractele de cafea și de cicoare, CELEX: 31999L0004, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 66 din 13.3.1999, așa cum a fost modificată ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013,

- art. 2 pct. 1 din *Decizia Consiliului 2008/579/CE* din 16 iunie 2008 privind semnarea și încheierea, în numele Comunității Europene, a Acordului internațional privind cafeaua din 2007, CELEX: 32008D0579, publicat Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 186 din 15.07.2008, p. 2-12.”;

2. În anexă:

a) Pct. 1-3, vor avea următorul cuprins:

„1. Cerințele pentru „Cafea. Extract de cafea și cicoare. Ceaiuri și produse de ceai” stabilesc cerințe de calitate, prezentare, ambalare și etichetare pentru produsele destinate consumului uman (în continuare – produse), astfel cum sânt definite în pozițiile tarifare conform tabelului 1:

Tabelul 1

Poziția tarifară conform Nomenclatura combinată a mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului
Din 0901	Cafea, chiar prăjită sau decafeinizată; coji și pelicule de cafea; înlocuitori de cafea care conțin cafea, indiferent de proporțiile amestecului:
Din 0902	Ceai, chiar aromatizat:
0903 00 000	Mate
Din 2101	Extracte, esențe și concentrate de cafea, de ceai sau de mate și preparate pe bază de aceste produse sau pe bază de cafea, de ceai sau de mate; cicoare prăjită și alți înlocuitori prăjiți de cafea și extractele, esențele și concentratele acestora:

2. Prezentele Cerințe nu se aplică la „*café torrefacto soluble*” și pentru produsele fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu, precum și ceaiului preparat în scop curativ.

3. În sensul prezentelor Cerințe se definesc următoarele noțiuni:

1) *cafea* – boabele și cireșele arborelui de cafea, cafea nedecojită, verde sau prăjită, care include cafeaua măcinată, decafeinizată, lichidă și solubilă.

2) *cafea Arabica* – cafea din specia botanică *Coffea arabica L.*

3) *cafea clasică* – lot omogen de semințe de cafea, cu excepția categoriilor de materiale definite ca „defecte”, și anume: materiale străine care nu provin din cafea, boabe cu aspect vizual neregulat, cafea fără gust.

- 4) *cafea Robusta* – cafea din specia botanică *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner.
- 5) *cafea Liberica* – cafea din specia botanică *Coffea liberica* Hiern.
- 6) *cafea Excelsa* – cafea din specia botanică *Coffea dewerei* de De Wild and Durand var. *excelsa* Chevalier.
- 7) *cafea Arabusta* – cafea hibridă interspecifică *Coffea arabica* L. x *Coffea canephora* Capot & Ake assi.
- 8) *cafea verde* – orice cafea sub formă de boabe decojite, înainte de prăjire.
- 9) *cafea nedecojită* – boaba de cafea verde conținută în coajă; pentru a stabili echivalentul cafelei nedecojite în cafea verde, pentru a stabili echivalentul cafelei nedecojite în cafea verde, se înmulțește greutatea netă a cafelei nedecojite cu 0,80;
- 10) *cafea prăjită* – cafeaua verde prăjită la orice temperatură și include cafeaua măcinată.
- 11) *cafea decafeinizată* – cafeaua verde, prăjită sau solubilă din care a fost extrasă cafeina.
- 12) *cireașă de cafea uscată* – fructul uscat al arborelui de cafea, pentru a stabili echivalentul cireșei de cafea uscate în cafea verde, se înmulțește greutatea netă a cireșei de cafea uscate cu 0,50; cafea neprăjită din speciile *Coffea arabica* L. și/sau *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner (genul: *Coffea*, familia: Rubiaceae) și în infuzia sa. Infuzia poate fi utilizată ca atare, concentrată sau uscată. Se colectează cireșe de cafea coapte, apoi boabele de cafea sunt îndepărtate mecanic, înainte sau după un proces de uscare, lăsând pulpa uscată de cireșe de cafea, care poate fi măcinată pentru a se obține o pulbere. Pulpa de cireșe de cafea separată este cunoscută și sub denumirea de „cascara”, de la termenul spaniol „cáscara”, care înseamnă „coajă”.
- 13) *cafea lichidă* – solidele solubile în apă, derivate din cafeaua prăjită și prezentate sub formă lichidă.
- 14) *cafea solubilă* – solidele, uscate și solubile în apă, derivate din cafeaua prăjită.
- 15) *extract de cafea, extract de cafea solubilă, cafea solubilă sau cafea instant* – produsul concentrat obținut prin extracția boabelor de cafea prăjită, utilizând ca mediu de extracție numai apa și excluzând orice proces de hidroliză ce implică adăugarea unui acid sau a unei baze. În afară de aceste substanțe insolubile care, din punct de vedere tehnic nu pot fi îndepărtate și de uleiurile insolubile derivând din cafea, extractul de cafea trebuie să conțină numai constituenții aromatici și solubili ai cafelei.
- 16) *cicoare* – rădăcinile de *Cichorium intybus* L., neutilizate la producerea de cicoare Witloof, folosită de obicei la prepararea băuturilor, curățată corespunzător pentru a fi uscată și prăjită.
- 17) *extractul de cicoare, cicoarea solubilă sau cicoarea instant* – produsul concentrat obținut prin extracția cicoarei prăjite utilizând ca mediu de extracție doar apa și excluzând orice proces de hidroliză care implică adăugarea unui acid sau a unei baze.
- 18) *ceai* – produse derivate din soiurile de ceai din specia *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze, destinate pentru a fi utilizate pentru prepararea unei băuturi.

Unii se încorporează în materialele aromatizate din formularea lor care nu sunt prezente în mod normal în, de exemplu, ceai, cum ar fi lămâie, mentă, iasomie și cantități semnificative de carbohidrați fără ceai.

Definiția de „ceai” nu se aplică infuziilor din ierburi sau fructe, altele decât *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze.

19) *ceai verde* – ceaiul derivat exclusiv și produs prin procese acceptabile, în special inactivarea enzimelor și de obicei rulare sau mărunțire, urmată de uscare, din frunzele fragede, mugurii și lăstarii soiurilor de specia *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze.

20) *ceai negru* – ceai derivat exclusiv și produs prin procedee acceptabile, în special ofilirea, laminare sau macerare a frunzelor, aerare și uscare, din lăstarii fragezi ai soiurilor speciei *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze.

21) *ceai oolong* – ceai derivat exclusiv din lăstarii noi ai soiurilor speciei cu maturitate moderată *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze și produsă prin procese acceptabile, în special ofilirea, turnare și aerare (aerare/oxidare parțială), inactivare a enzimelor, modelare/laminare și uscare.

22) *ceai alb* – ceai derivat exclusiv și produs prin procese acceptabile, prin recoltare și un singur stadiu de ofilire/uscare a mugurilor sau mugurilor și lăstarii fragezi (una până la trei frunze) ale soiurilor de specia *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze.

23) *frunze de ceai* – materie extrasă din frunzele fragede, mugurii și lăstarii soiurilor de *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze manual sau folosind utilaje.

24) *amestec de plante* – flori sau frunze pentru utilizare drept înlocuitori de ceai.”;

b) La pct. 4, cuvântul „corespundă” se substituie cu cuvântul „îndeplinească”;

c) La pct. 5, cuvântul „sub” se substituie cu cuvântul „în”, pentru ambele cazuri;

d) La pct. 6, cuvântul „corespundă” se substituie cu cuvântul „îndeplinească”;

e) Denumirea capitolului IV va avea următoarea denumire: „IV. Cerințe speciale pentru cafea, extractele de cafea și extractele de cicoare”;

g) Pct. 9, va avea următorul cuprins:

„9. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, atât de producția autohtonă, cât și de import, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

h) Pct. 10 și 11 se abrogă;

i) Pct. 12 și 13, vor avea următorul cuprins:

„**12.** Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipuri de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform art. 13¹ alin. (3) din Legea nr. 306/2018.

13. Verificarea caracteristicilor organoleptice, a formelor de prezentare, etichetare și masa netă 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 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”

j) Pct. 15-19 se abrogă;

k) Capitolele IV și V se abrogă;

l) Tabelele 2 și 3 se abrogă;

m) Pct. 37, va avea următorul cuprins:

„**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.”;

n) La pct. 38, cuvintele „50 g” se exclud;

o) Pct. 42-43 se abrogă;

p) Pct. 44- 48, va avea următorul cuprins:

„**44.** Denumirile produselor menționate la pct. 3 sbp. 15 și 17, se aplică numai produselor respective și trebuie folosite la comercializare pentru a le individualiza. Denumirile în cauză se completează, după caz, cu următoarele mențiuni:

1) „pastă” sau „sub formă de pastă” sau

2) „lichid” sau „sub formă lichidă”.

45. Denumirile produselor pot fi completate cu termenul „concentrat”:

1) pentru produsele menționate la pct. 3 sbp. 15, cu condiția ca respectivul conținut de cafea pe bază de materie uscată să reprezinte mai mult de 25 % din greutate;

2) pentru produsele menționate la pct. 3 sbp. 17, cu condiția ca respectivul conținut de cicoare pe bază de materie uscată să reprezinte mai mult de 45 % din greutate.

46. Etichetarea trebuie să includă termenul „decofeinizată” pentru produsele definite la pct. 3 sbp. 15, cu condiția ca respectivul conținut de cofeină anhidră să nu depășească 0,3 % din greutatea conținutului de cafea pe bază de materie uscată. Această informație trebuie să se găsească în același câmp vizual cu denumirea de vânzare;

47. Pentru produsele definite la pct. 4 sbp. 3) și pct. 6 sbp. 3), etichetele trebuie să conțină termenii „cu ...”, sau „conservat cu...”, sau „cu adaos de...” sau „prăjită cu ...” urmați de denumirea (denumirile) tipurilor de zaharuri utilizate. Această informație trebuie să se găsească în același câmp vizual cu denumirea de vânzare.

q) Se completează cu 48¹⁻³, cu următorul cuprins:

„48¹. Denumirea alimentului nou menționat pe eticheta produselor alimentare care îl conțin este „pulpă de cireșe de cafea” și/sau „cascara (pulpă de cireșe de cafea)” și/sau „infuzie de pulpă de cireșe de cafea» și/sau «infuzie uscată de pulpă de cireșe de cafea.

48². În cazul în care produsul care conține alimentul nou conține mai mult de 150 mg/l de cafeină (ca atare sau după reconstituire), acesta trebuie să poarte pe etichetă următoarea indicație: „Conținut ridicat de cafeină. Nu este recomandat pentru copii sau pentru femeile însărcinate sau care alăptează”, plasată în același câmp vizual cu denumirea produsului alimentar și urmată de conținutul de cafeină exprimat în mg per 100 ml.

48³. Preparatele tipice pentru infuzii sunt obținute cu până la 6 g de pulpă de cireșe de cafea per 100 ml de apă fierbinte (> 75 °C). Pentru pulpa de cireșe de cafea introdusă pe piață ca atare pentru prepararea infuziilor, trebuie oferite instrucțiuni de preparare consumatorilor.”

49. Transportarea și depozitarea produselor trebuie efectuate în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, numai cu mijloace autorizate sanitar, care să asigure pe toată perioada acestei activități păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

r) Se completează cu Anexele nr. 1-4, cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 1
la Cerințe de calitate pentru Cafea.
Extracte de cafea și de cicoare.
Ceaiuri și produse de ceai

Soiurile de Cafea Arabica (Coffea arabica L.)

• — Bourbon: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., soiuri tradiționale din Africa de Est și Brazilia;

- — Typica: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., soiuri alese în Indonezia și soiuri cultivate în principal în America Centrală și de Sud [numită și Arabica (Brazilia), Blue Mountain (Jamaica)];
- — Mundo Novo: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., derivată dintr-o încrucișare între Bourbon și Typica;
- — Mokka: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., nu foarte cultivată;
- — Caturra: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., soi mutant (pitic) din Bourbon;
- — Timor Hybrid: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., derivată din hibridizarea interspecifică naturală între *C. canephora* și *C. arabica*, întâlnită în Timorul de Est;
- — Catimor: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., derivată din încrucișarea Caturra și Timor Hybrid;
- — Catuai: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., rezultată din încrucișarea Mundo Novo și Caturra, selectată în Brazilia;
- — Icatu: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., derivată din hibridizare cu *C. canephora* și retroîncrucișare cu *C. arabica*;
- — Columbia: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., tip Catimor selectată în Columbia;
- — CR95: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., tip Catimor selectat în Costa Rica;
- — Ruiru II: cafea din specia botanică *Coffea arabica* L., rezultată din încrucișarea dintre *C. arabica* și Catimor (cafea rezistentă la CBD).

Anexa nr. 2
la Cerințe de calitate pentru Cafea.
Extracte de cafea și de cicoare.
Ceaiuri și produse de ceai

I. Caracteristicile organoleptice pentru cafea, extractele de cafea și extractele de cicoare

Nr. d/o	Denumirea produsului	Caracteristici			Calitatea boabelor		
		aspect și consistență	culoare	gust și miros	boabe de calitate I	boabe de calitate a II-a	boabe de calitate a III-a
1.	Cafea insolubilă și cafea boabe	pulbere fină granulată, omogenă și fără aglomerări	de la brună la brun-roșcată, omogenă	specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel	boabe întregi, uniforme, lucioase, aromate cu gust plăcut și culoare brună uniformă, specifică, cu fracția masică a umidității de cel mult 5,5 %	trebuie să conțină 10% boabe mate, de culoare mai deschisă și aromă mai slabă	amestecuri de diferite varietăți de cafea, având culoare și gust specific tipurilor respective de cafea
2.	Cafea solubilă, inclusiv decofeinizată	pulbere fină granulată	de la brună la brun-roșcată,	specifice, plăcute, bine	-	-	-

			uniformă în întreaga masă	exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel			
3.	<i>Cicoare</i>						
	Extra clasă:	frunze bine formate cu capete bine închise	culoare strălucitoare	fără gust sau miros străin	-	-	
	Clasa I:	frunze exterioare care măsoară cel puțin jumătate din lungimea cicoarei	culoare sticloasă până la gri sau roșiatică în țesutul axei, pete ușoare roșiatică pe frunzele exterioare	fără gust sau miros străin	-	-	-
	Clasa II:	frunze exterioare mai puțin compacte	formă neregulată, vârfuri ușor deschise; diametrul deschiderii nu poate depăși o treime din diametrul maxim al cicoarei	culoare sticloasă până la gri sau roșiatică în țesutul axei, pete roșiatică pe frunzele exterioare	-	-	-

II. Proprietăți fizico-chimice pentru cafea, extractele de cafea și extractele de cicoare

Nr. d/o	Denumirea produsului	Proprietăți					
		solubilitate	umiditate	pH	fracția masică de cofeină	fracția masică de impurități metalice	conținutul de glucoză, în substanța uscată
1.	Cafeaua solubilă, inclusiv decofeinizată	solubilă 100% în apă caldă și rece	maxim 5,5 %	maxim 4,50-5,00	minim 2,30 %	maxim 3×10^{-4} %	minim 2,46 %
2.	Cicoare	pentru Calitatea - Extra clasă: cel puțin 60% - Clasa I: minimum 40% - Clasa II: cel puțin 20%	maxim 8 %	7-14	-	10 mg per 1 kg de produs	-

Anexa nr. 3
la Cerințe de calitate pentru Cafea.
Extrakte de cafea și de cicoare.
Ceaiuri și produse de ceai

I. Clasificarea după calitate a soiurilor de ceai

Nr. d/o	Denumirea produsului	Calitatea		
		superioară	I	II
1.	Ceai negru	(Pekoe): ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vârful alb, gust fin și aromă puternică, iar în infuzie este colorat în galben-deschis;	(Suchong): ceai din recolta a doua – prezintă foi de culoare neagră, cu gust dulce, iar în infuzie este colorat în negru-închis	(Congo): ceai din frunze mari din a treia recoltă – prezintă foi de culoare neagră-cenușie
2.	Ceai verde	(Hyson): ceai din prima recoltă – prezintă frunze mici, răsucite, de culoare verde-albăstrui, iar în infuzie este colorat în galben, având miros aromat	(Gunpowder): ceai din recolta a doua – prezintă frunze răsucite în formă de globule, de culoare verde spre negru, iar în infuzie este colorat în galben	(Tonkay): ceai din recolta a treia – prezintă frunze răsucite și neregulate, de culoare verde-gălbuie, iar în infuzie este colorat în galben intens

II. Caracteristicile organoleptice pentru ceai negru

Nr. d/o	Denumirea indicatorului	Caracteristicile		
		frunze	granule	presat
1.	Aspectul infuziei	Luminos, transparent		Limpede, culoare roșu închis până la maro închis
2.	Aroma și gustul infuziei	Aroma delicată, gust acru		Aromă plăcută, gust acru
3.	Culoarea infuziei	Uniformă, maro-roșu sau maro		Destul de neted, maro închis
4.	Aspectul ceaiului	Omogen, uniform, bine ondulat	Destul de netedă, sferică sau alungită	Placi presate, suprafața neteda, margini uniforme

III. Proprietăți fizico-chimice pentru ceai

Nr. d/o	Denumirea indicatorului	Minim	Maxim
1.	Conținut de substanțe extractive solubile în apă, %	36,0	-
2.	Fracția de masă a umidității, %	-	10,0
3.	Conținut total de cenușă, %	4,0	8,0
4.	Conținut de cenușă solubilă în apă (ponderea conținutului total de cenușă), %	45,0	-
5.	Substanțe minerale insolubile în HCl, %	-	1,0
6.	Theina, %	1,95	-
7.	Conținut de fibre grosiere, %	-	19,0
8.	Raportul dintre conținutul de frunze și pețioluri (codițe de frunze), %	-	2,5
9.	Praf de ceai	-	0,5

Anexa nr. 4
la Cerințe de calitate pentru Cafea.
Extrakte de cafea și de cicoare.
Ceaiuri și produse de ceai

Compoziția pulpei uscate de cireșe de cafea

Nr. d/o	Specificații
1.	Compoziția pulpei uscate de cireșe de cafea:
	Apă: < 18 %
	Activitatea apei (a _w): ≤ 0,65
	Cenușă: < 10,4 % SU
	Proteine: < 15 % SU
	Grăsimi: < 5 % SU
	Carbohidrați: < 85 % SU
2.	Criterii microbiologice:
	Trebuie să corespundă indicilor prevăzuți în Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.221/2009.
	Număr de microorganisme aerobe: < 10 ⁴ CFU/g
	Total drojdii și mucegaiuri: < 100 CFU/g
	Enterobacteriaceae: < 50 CFU/g
	<i>Salmonella</i> : absență în 25 g
	<i>Bacillus cereus</i> : < 100 CFU/g
3.	Micotoxine:
	Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.520/2010.
	Ochratoxină A: < 5,0 μg/kg
	Aflatoxină B1: < 2,0 μg/kg
	Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (sumă): < 4,0 μg/kg
4.	Metale grele:
	Cadmium (Cd): < 0,05 mg/kg
	Plumb (Pb): < 1,0 mg/kg
	Cupru: ≤ 50 mg/kg
	Mercur: ≤ 0,02 mg/kg
	Arsen: ≤ 0,2 mg/kg
5.	Impurități:
	Benzo(a)piren: < 10,0 μg/kg
	Suma benzo(a)pirenului, benzo(a)antracenului, benzo(b)fluorantenului și crisenului: < 50,0 μg/kg
6.	Pesticide:
	Reziduurile de produse de uz fitosanitar din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr.867/2023 cu privire la 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.

2. Prezenta Hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Prim-ministru

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Prim-vice ministru,
Ministru al agriculturii
și industriei alimentare

Vladimir BOLEA