



UE

# GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÂRE nr. \_\_\_\_**

**din \_\_\_\_\_ 2022**

**Chișinău**

## **Cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului**

-----

Prezenta hotărâre transpune parțial Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 163 din 24 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2017/2168 al Comisiei din 20 septembrie 2017; Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 338 din 22 decembrie 2005, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2019/229 al Comisiei din 7 februarie 2019; Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 157 din 17 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013.

În temeiul art. 34 alin. (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120) și al art. 37 alin. (3) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

**1.** În Regulile de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri alimentare și nealimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 65/2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr. 11-13, art. 101), cu modificările ulterioare, capitolele II și III se abrogă.

**2.** Anexele nr. 1 și nr. 4 la Hotărârea Guvernului nr. 1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică (Monitorul Oficial al Republicii

Moldova, 2007, nr. 180-183, art. 1281), cu modificările ulterioare se modifică după cum urmează:

1) în anexa nr. 1:

a) la capitolul I punctul 6, cuvintele „autorizat sanitar” se exclude;

b) la capitolul II punctul 11, textul „certificat igienic, veterinar” se substituie cu cuvintele „certificat sanitar-veterinar”;

c) la capitolul III:

la punctul 16, cuvintele „și îl coordonează cu subdiviziunile teritoriale ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor” se exclud;

punctul 18 se completează cu textul „În meniu, operatorul din domeniul alimentar va indica orice ingredient sau adjuvant tehnologic, care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată, conform articolului 8 alin.(1) lit.b) și c) a Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. La întocmirea meniului se va ține cont de prevederile articolului 19 și de specificațiile tehnice prezentate în anexa nr.1 a Legii nr.279/2017.”;

punctul 21 se completează cu textul „Fișele tehnologice de preparare a bucatelor sunt aprobate de către șeful bucătar/administratorul unității”;

d) la capitolul IV:

punctul 23 se completează cu cuvintele „vânzarea on-line”;

la punctul 28, alineatul al doilea va avea următorul cuprins:

„În unitățile de alimentație publică, în secțiile culinare ale magazinelor și unitățile care efectuează vânzările on-line, consumatorului la achitare, i se înmânează un bon de casă, iar în unitățile în care servirea clienților se efectuează prin intermediul ospătarilor, achitarea pentru produsele comandate se face conform contului eliberat de ospătar și prin înmînarea bonului de casă conform articolului 10 din Legea nr.105/2003 privind protecția consumatorilor.”;

2) în anexa nr. 4:

a) la capitolul I:

la punctele 3 și 102, cuvintele „autorizate sanitar” se substituie cu cuvintele „autorizate sanitar-veterinar”;

punctul 4 se completează cu noțiunile „serviciul catering” și „produs alimentar ușor perisabil” cu următorul cuprins:

„*serviciul catering* – servicii care constau în furnizarea, de produse alimentare și/sau de băutură, preparate sau nepreparate, pentru consumul uman, însoțită de servicii conexe suficiente care să permită consumul acestora în afara suprafeței comerciale a unității de alimentație publică;”;

„*produs alimentar ușor perisabil* – produs alimentar instabil din punct de vedere microbiologic, cu termenul de valabilitate scurt, care necesită a fi păstrat și comercializat la un anumit regim de temperatură pentru ași menține inofensivitatea și calitățile sale.”;

b) la capitolul III punctul 33, enunțul al doilea se exclude;

c) la capitolul IV punctul 55, textul „care să fie inofensive și corespundă actelor normative în vigoare” se substituie cu textul „însoțite de actele care atestă inofensivitatea, și calitatea acestora conform Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor.”;

d) la capitolul VIII:

punctul 86 va avea următorul cuprins:

„**86.** Unitățile de alimentație publică, vor fi dotate cu spații frigorifice, compartimentate astfel, încât să se excludă contaminarea materiilor prime, a produselor culinare tratate termic sau a semipreparatelor/semifabricatelor, sau împrumutul de mirosuri de la produsele alimentare care emană mirosuri specifice. Acestea vor fi separate și depozitate în funcție de temperatura de de păstrare, durata de păstrare și de cantitatea produselor destinate a fi depozitate, prevăzute cu posibilități de control și înregistrare a temperaturii.”;

e) se completează cu cu punctul 86<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„**86<sup>1</sup>.** Produsele culinare, semipreparatele/semifabricatele care urmează a fi depozitate sau plasate pe piață vor fi etichetate conform art. 37 alin.(2) a Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

f) la punctul 88, cuvântul „maximă” se exclude;

g) la capitolul X punctul 117, cuvintele „în ghețării autorizate” se exclude;

h) la capitolul XVII:

punctul 190 va avea următorul cuprins:

„**190.** Controlul și supravegherea asupra respectării prezentului Regulament sanitar se va efectua de către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, conform art.24 din Legea nr.306/2018 și a art.4 alin.(2<sup>1</sup>) a Legii nr.131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător.”;

se completează cu cu punctul 190<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„**190<sup>1</sup>.** Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va autoriza sanitar veterinar unitățile de alimentație publică conform prevederilor art.7 lit.e) a Legii nr.221/2007 privind activitatea sanitar veterinară și a art.23<sup>1</sup> alin.(5) a Legii nr.50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor.”;

la punctul 192, cuvintele „Serviciul sanitar-epidemiologic de stat și” se exclud;

i) la punctul 195, după textul „produselor culinare din materii prime,” se introduc cuvintele „băuturile alcoolice”.

**3.** Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 198-200, art. 1226), cu modificările ulterioare se modifică după cum urmează:

1) în clauza de adoptare, textul „Legii nr.1513-XII din 16 iunie 1993 privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.60-61, art.259)”, cuvântul „salubre” și textul „precum și excluderii riscului pentru sănătatea publică pe care-l reprezintă ouăle” se exclud;

2) în Norma sanitar-veterinară privind comercializarea ouălor pentru consum uman:

a) clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezenta Normă sanitar-veterinară transpune Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 163 din 24 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2017/2168 al Comisiei din 20 septembrie 2017, precum și transpune Anexa VII, partea VI 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 abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului.”;

a) la punctul 5, textul „Noțiunile utilizate în prezenta Normă sanitar-veterinară au următoarele semnificații.” se substituie cu textul „În sensul prezentei Norme sanitar-veterinare se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, de asemenea se definesc, suplimentar, următoarele noțiuni.”;

b) după noțiunea „ouă sparte” se introduce noțiunea „ouă incubate” cu următorul cuprins:

„*ouă incubate* – ouăle începând cu momentul punerii lor la incubație.”;

c) în definiția „ouă”, după cuvântul „industriale” se introduc cuvintele „sau preparate termic”;

d) în definiția noțiunii „lot de ouă”, cuvintele „data-limită de consum” se substituie cu cuvintele „dată a durabilității minime”;

3) punctul 23 va avea următorul cuprins:

„**23.** Marcarea ouălor de consum se va efectua prin aplicarea pe fiecare ou individual a următoarei inscripții:

-codul producătorului indicat conform pct.33;

-data durabilității minime se va indica **DDM: xx.yy.zz**, unde xx, yy și zz reprezintă ziua, luna și anul.”;

4) punctul 28 va avea următorul cuprins:

„**28.** Codul centrului de ambalare se va marca prin codul Republicii Moldova (MD) urmat de un număr unic atribuit de Agenție.”;

5) punctul 33 va avea următorul cuprins:

„**33.** Codul producătorului se va indica **3MD CM 001**, unde 3- reprezintă metoda de creștere a găinilor ouătoare conform prevederilor pct. 2 din anexa

Regulamentului cu privire la modul de înregistrare și evidență a unităților de creștere a găinilor ouătoare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.942/2008, MD –codul Republicii Moldova, CM-regiunea Republicii Moldova, 001-numărul de identificare a unității de producere a ouălor, conform prevederilor pct. 3 din Regulamentul cu privire la modul de înregistrare și evidență a unităților de creștere a găinilor ouătoare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.942/2008.”;

6) la punctul 37:

a) la litera c), textul „alin.2-3” se exclude;

b) litera d) va avea următorul cuprins:

„d) data durabilității minimale conform pct. 45 ale prezentei Norme sanitar-veterinare. Data durabilității minimale este marcată în momentul ambalării prin mențiunea: „*a se consuma de preferință înainte de ...*” cu indicarea zilei, a lunii și a anului în această ordine și în formă necodificată”, în conformitate cu prevederile anexei nr.9 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare”;

7) la punctul 45, cuvintele „Data limită de consum” se substituie cu cuvintele „Data durabilității minimale”;

8) la punctul 48:

a) la litera c), cuvintele „o referire la” se exclud;

b) litera d) se completează cu textul „conform pct.33 a prezentei Norme sanitar-veterinare”;

c) la litera e), cuvintele „data limită de consum” se substituie cu textul „data durabilității minimale conform prevederilor pct.23 a prezentei Norme sanitar-veterinare”;

d) se completează cu punctul 48<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„**48<sup>1</sup>**. Marcarea informației menționate la literele d) și e) din pct.48 se va efectua pentru fiecare ou de consum individual.”;

9) la punctul 57 litera e), cuvintele „data limită de consum” se substituie cu cuvintele „data durabilității minimale”;

10) capitolul X se completează cu punctul 65<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„**65<sup>1</sup>**. Se interzice certificarea ouălor de categoria A pentru consumul uman pentru centrele de ambalare care nu dispun de dispozitive de măsurare a camerei de aer. Pentru ouăle de categoria A camera de aer nu trebuie să depășească 6 mm pentru ca acestea să corespundă mențiunilor de calitate „proaspăt”, „extra” sau „extra proaspăt”.”;

11) la punctul 77 litera a), textul „12 săptămâni” se substituie cu textul „16 săptămâni”.

**4.** Regulile privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 59-61, art. 272), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) în anexă:

a) la clauza de armonizare, textul „Regulamentul (UE) nr. 2017/1495 al Comisiei din 23 august 2017” se substituie cu textul „Regulamentul (UE) nr. 2019/229 al Comisiei din 7 februarie 2019.”;

b) pe tot parcursul textului, cuvântul „Absență” se substituie cu cuvântul „nedetectate”;

c) la compartimentul 1:

- la pozițiile 1.4-1.20, 1.22, 1.23, 1.28 textul ”SM CEN/ISO/TR 6579” se substituie cu textul ”SM EN ISO 6579-1”;

- la poziția 1.21 textul ”Metoda europeană de selecție a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi<sup>(13)</sup>” se substituie cu textul ”SM EN ISO 19020”;

- poziția 1.25 va avea următorul cuprins:

1.25. Moluște bivalve vii și echinoderme, tunicate și gasteropode marine vii	<i>E. coli</i> <sup>(9)</sup>	5 <sup>(10)</sup>	1	230 MPN/100 g de carne și lichid intravalvar	700 MPN/100 g de carne și lichid intravalvar	SM EN ISO 16649- 3	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
--	-------------------------------	-------------------	---	--	--	--------------------------	---

- la poziția 1.26 și 1.27 textul ”HPLC<sup>(19)</sup>” se substituie cu textul ”SM EN ISO 19343”;

- poziția 1.27a „Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești” va avea următorul cuprins:

1.27a. Sos de pește produs prin fermentarea produselor pescărești	Histamină	1	0	400 mg/kg	SM EN ISO 19343	Produse introduse pe piață în timpul perioadei lor de conservare
--	-----------	---	---	-----------	--------------------	--

- textul „SM CEN/ISO/TR 6579” se substituie cu textul „EN ISO 6579-1”;

- textul „Metoda europeană de selecție a LCR pentru stafilococi coagulazo-pozitivi<sup>(13)</sup>” se substituie cu textul „EN ISO 19020”;

- textul „HPLC<sup>(19)</sup>” se substituie cu textul „EN ISO 19343”;

- la Note textul „<sup>(13)</sup>Referință: Laborator comunitar de referință pentru stafilococi coagulazo-pozitivi. Metoda europeană de selecție pentru detectarea de enterotoxine stafilococice în lapte și produse lactate.” și textul „<sup>(19)</sup> Referințe: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.” se exclude;

- în compartimentul „Interpretarea rezultatelor testului”, textul „cu excepția moluștelor bivalve vii, echinodermelor, tunicierilor și gastropodelor vii, pentru care, în ceea ce privește testarea pentru *Escherichia coli*, limita se referă la o probă grupată” se exclude;

- compartimentul „Interpretarea rezultatelor testului” se completează cu următorul alineat:

„*Cronobacter* spp. – în formule de început deshidratate și produse alimentare dietetice pentru scopuri medicale speciale destinate sugarilor sub șase luni:

- satisfăcătoare, în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

- nesatisfăcătoare, în cazul în care prezența bacteriei este detectată în oricare dintre unitățile de probă.”;

d) la compartimentul 2:

- textul „SM EN ISO 4833” se substituie cu textul „SM EN ISO 4833 -1”;

- poziția 2.1.9 va avea următorul cuprins:

2.1.9 Carcase de pui pentru îngrășare	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (5)	c = 20 De la 1.1.2020 c = 15; De la 1.1.2025 c = 10	1 000 ufc/g	SM EN ISO 10272-2	Carcase după refrigerare	Ameliorarea igienei la sacrificare și revizuirea controalelor de procedură, a originii animalelor și a măsurilor de biosecuritate în exploatațiile de origine
---------------------------------------	---------------------------	--------	---	----------------	-------------------------	-----------------------------	--

- la pozițiile 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 textul „SM/EN/ISO/TR 6579” și textul „SM CEN/ISO/TR 6579 (pentru detecție)” se substituie cu textul „SM EN ISO 6579-1”.

**5.** Anexele nr.1 și nr.3 la Hotărîrea Guvernului nr. 931/2011 cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 222-226, art. 1017), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) în anexa nr. 1:

a) la punctul 2, după cuvântul „clasificarea” se introduc cuvintele „și specializarea”;

b) la punctul 11, cuvintele „mărfurile alimentare ușor alterabile” se substituie cu cuvintele „produsele alimentare ușor perisabile”;

2) în anexa nr. 3:

a) punctul 2 se abrogă;

b) punctul 3 va avea următorul cuprins:

„**3.** În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a anexei nr.4 a Hotărîrii Guvernului nr.1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație

publică.”;

c) punctul 4 se abrogă;

d) capitolul V se completează cu punctul 31<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

„**31<sup>1</sup>**. Unitățile de comerț care comercializează produse alimentare ușor perisabile trebuie să fie dotate cu utilaje comerciale și frigorifice necesare conform art.17 alin.(5) a Legii nr.296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.”;

e) capitolul VI se completează cu punctele 48<sup>1</sup>-48<sup>10</sup> cu următorul cuprins:

„**48<sup>1</sup>**. La finele recepționării produsele lactate sunt amplasate imediat în utilajul frigorific separat de alte produse, care pot răspândi mirosuri specifice.

**48<sup>2</sup>**. Produsele alimentare ușor perisabile sunt supuse unui control privind gradul de refrigerare (răcire, congelare) și corespunderea temperaturii produselor conform cerințelor art.17 alin.(5) a Legii nr.296/2017.

**48<sup>3</sup>**. Se interzice recepționarea cărnii:

1) din care a fost înlăturat insuficient sângele încheagat și n-au fost înlăturate resturile de viscere și mîzgă;

2) cu semne de congelare repetată și prezența pe suprafața cărnii a unei pojghițe de gheață;

3) cu grad scăzut de prospețime (miros de descompunere, suprafața foarte uscată, lipicioasă și acoperită cu mucegai).

**48<sup>4</sup>**. Înainte de recepționare subprodusele trebuie să fie divizate după categorii.

**48<sup>5</sup>**. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a subproduselor:

1) prelucrate insuficient, cu resturi ale altor țesuturi, cu tăieturi și rupturi;

2) cu încălcare a tratamentului termic (decongelate sau congelate repetat);

3) cu grad scăzut de prospețime (acru, miros de descompunere și mucegai).

**48<sup>6</sup>**. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a cărnii de pasăre:

1) cu carcase netranșate și prelucrate insuficient;

2) cu carcase de culoare schimbată și congelate repetat;

3) cu grad scăzut de prospețime (mucegai, miros străin).

**48<sup>7</sup>**. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a mezelurilor:

1) cu aspect de mîzgă, mucegai și mucozitate pe membrană;

2) cu compoziție fărâmicioasă și prezența unor segmente cenușii;

3) cu bucăți de slănină galbenă în compoziția mezelurilor de calitate superioară;

4) de culoare alb-cenușie, fierte insuficient.

**48<sup>8</sup>**. Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a afumăturilor:

1) cu încălcări ale procesului tehnologic (afumare insuficientă, prezența petelor cenușii și verzi la secționare);



2) cu aspect de mîzgă;

3) cu grad scăzut de prospețime (cu pete de mucegai și mucozitate, deviere de la culoarea corespunzătoare, miros acru și rînced).

**48<sup>9</sup>.** Se interzice livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a cărnii tocate cu devieri de la culoarea corespunzătoare și miros acru.

**48<sup>10</sup>.** Nu se admite livrarea de către furnizor și expunerea pentru comercializare a conservelor fără etichete, în cutii ruginite, cutii deformate, bombate și cu ermeticitatea deteriorată.”;

f) capitolul VII se completează cu punctele 49<sup>1</sup>-49<sup>4</sup> cu următorul cuprins:

„**49<sup>1</sup>.** Livrarea produselor lactate în rețeaua de comerț se efectuează cu mijloace de transport specializat, dotate cu un dispozitiv ce reglează regimul de temperatură în funcție de durata transportării, tipul ambalajului și temperatura aerului din exterior

**49<sup>2</sup>.** Ambalajul prevăzut pentru transportarea produselor lactate, înghețatei și cașcavalurilor va corespunde cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013.

**49<sup>3</sup>.** Livrarea cărnii și produselor din carne se efectuează cu mijloace de transport auto dotate cu utilaj frigorific (sistem de refrigerare), în ambalaj cu greutatea marcată, conform numărului de locuri fără recântărire: a cărnii - în blocuri, carcase și semicarcase; subproduselor - conform numărului de locuri și greutateii; mezelurilor, afumăturilor, semipreparatele din carne - în ambalaj sigilat de furnizorul de mărfuri.

1) carnea refrigerată și mezelurile se păstrează fiind agățate în cârlige metalice inoxidabile; carnea de pasăre refrigerată – în lăzi pe stelaje; subprodusele refrigerate, semipreparatele și preparatele afumate – în tăvi și lăzi pe stelaje;

2) produsele congelate – pe stelaje din lemn și zincuite, așezate în stive;

3) conservele, grăsimile – pe stelaje în lăzi (butoaie);

4) mărfurile preambalate – în ambalaje, ferite de influența luminii.

**49<sup>4</sup>.** Se interzice păstrarea în comun a produselor crude cu cele gata pentru consum.”;

g) capitolul VIII va avea următorul cuprins:

### **„Capitolul VIII**

#### **Cerințe privind comercializarea produselor alimentare**

**50.** Produsele alimentare comercializate trebuie să corespundă cerințelor de calitate și inofensivitate conform art. 7 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

**51.** Produsele alimentare expuse spre comercializare trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

**51<sup>1</sup>.** Comercializarea laptelui și produselor lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei și ouălor cărnii, produselor din carne, peștelui și produselor din pește

se efectuează în unități de comerț specializate destinate produselor alimentare.

**51<sup>2</sup>.** Brânzeturile maturate sunt păstrate în saramură, dar înainte de a fi puse în vânzare, se scot din saramură și sunt acoperite cu o membrană sau cu o peliculă protectoare.

**51<sup>3</sup>.** Cașcavalul se comercializează fără înlăturarea coajei de parafină. Porționarea cașcavalului în felii poate fi efectuată la solicitarea consumatorului cu un cuțit special pentru brânzeturi.

**51<sup>4</sup>.** Se interzice comercializarea untului și a margarinei cu straturi îngălbenite pe exterior și cu miros specific ranced.

**52.** Ambalarea și preambalarea produselor alimentare se va efectua în condiții stricte de igienă conform articolului 18 din Legea nr. 296/2017 privind Cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

**53.** În unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m<sup>2</sup> personalul auxiliar și cel responsabil de menaj poate fi implicat în procesul de preambalare și comercializare a produselor alimentare doar cu condiția respectării art.16 din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

**54.** Porționarea, cântărirea, preambalarea și comercializarea produselor alimentare utilizate în calitate de materie primă și a semipreparatelor se efectuează în secții separate de produsele gata pentru consum.

**55.** Se interzice porționarea produselor de patiserie cu cremă și a pâinii precum și comercializarea lor pe bucăți.

**56.** În cazul comercializării mezelurilor și afumăturilor, la solicitarea consumatorului, vânzătorul este obligat să porționeze cantitatea solicitată.

**57.** Carnea de pasăre se comercializează în carcace sau în bucăți de carne de pasăre conform pct.2 sbp.22) a Hotărârii de Guvern nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre.

**58.** În cazul eliberării către consumator a produselor neporționate, se permite completarea greutateii necesare cu cel mult două bucăți la cântar, care să nu depășească 10 % fiecare din greutatea totală a cumpărăturii. Adaosul la cântar trebuie să corespundă calității mărfii eliberate.

**59.** La comercializarea produselor alimentare nepreambalate, vânzătorul folosește ustensile, precum clești, lopățele, linguri, căușe sau altele, după caz. Nu se permite utilizarea aceleași ustensile pentru porționarea brânzeturilor și altor produse de gastronomie. Pentru fiecare fel de produse vor exista funduri și cuțite separate, marcate distinct, care se vor păstra în încăperile și în secțiile respective, în locuri special destinate, igienizate zilnic cu soluție de detergent.

**60.** Comercializarea produselor alimentare nepreambalate se va efectua în materiale de împachetare (hârtie, pungi) conform Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.278/2013.

**61.** Cântărirea produselor alimentare neambalate direct pe cântar, fără hârtie sau alte materiale de împachetare, nu se permite.

**62.** În cazul deservirii la domiciliu, transportarea (livrarea) produselor alimentare clientului se va efectua în condiții care să asigure integritatea, calitatea și inofensivitatea lor și să excludă contaminarea și alterarea conform Capitolului VII.

**63.** Se interzice comercializarea produselor alimentare căzute pe podea sau contaminate în alt mod.

**64.** Expunerea ouălor spre comercializare se efectuează după verificarea prealabilă a calității prin ovoscopare. Se interzice comercializarea ouălor în secțiile unităților de comerț care comercializează produse alimentare nepreambalate gata pentru consum.

**65.** Comercializarea peștelui în stare proaspătă sau congelat, precum și a produselor din pește se efectuează la teșghele separate.

**66.** Comercializarea legumelor, fructelor și pomușoarelor se va efectua în unități de comerț specializate, secții ale magazinelor special destinate acestor scopuri.

**67.** Livrarea către cumpărător a legumelor, fructelor și pomușoarelor procesate (sărate, murate, marinate etc.), nepreambalate ermetic, se va efectua separat de comercializarea legumelor și a fructelor crude, cu utilizarea ustensilelor speciale (linguri, furculițe, clești).

**68.** Se recomandă spălarea rădăcinoaselor și preambalarea lor (după uscare) în plase sau în pungi.

**68<sup>1</sup>.** În unitățile comerciale cu o suprafață de până la 24 m<sup>2</sup> se interzice tranșarea produselor alimentare.

**68<sup>2</sup>.** În cazul în care consumatorul a procurat produse alimentare de calitate neadecvată, vânzătorul este obligat, la solicitarea consumatorului, să le preschimbe cu produse similare de calitate adecvată sau să restituie consumatorului suma achitată, dacă deficiențele menționate au fost depistate în limita termenului de valabilitate conform art.18 alin.(17) din Legea nr.105/2003 privind protecția consumatorilor.”;

h) la capitolul IX:

punctul 72 va avea următorul cuprins:

„**72.** Unitățile de comerț ambulant funcționează doar dacă au fost supuse autorizării sanitar-veterinare sau înregistrării, numai în cazul în care desfășoară activitățile prevăzute în anexa nr. 3 a Legii nr. 231/2010.”;

punctul 81 se abrogă;

i) capitolul X se completează cu punctele 86<sup>1</sup>-86<sup>4</sup> cu următorul cuprins:

„**86<sup>1</sup>.** Produsele alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală, grăsimi vegetale, proteine vegetale se plasează în zone separate ale raftului față de cele fără adaos.

**86<sup>2</sup>.** Zona de comercializare a produselor alimentare de origine animală cu adaos de substituenți de origine vegetală se indică cu următorul marcaj „Produse alimentare cu adaos de substituenți de origine vegetală.

**86<sup>3</sup>.** Fructele și legumele proaspete vor fi comercializate și depozitate fără a

fi afectată calitatea lor respectându-se principiul compatibilității produselor.

**86<sup>4</sup>.** Merele, perele, bananele, piersicile, prunele, pepenele galben, avocado, tomatele și alte produse care produc etilenă nu trebuie comercializate și depozitate împreună cu salata verde, varza, morcovii, castraveții, ardeii grași, dovleacul. Legumele rădăcinoase se comercializează separat de alte fructe și legume proaspete.”

**6.** Norma sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre, aprobată prin Hotărârea de Guvern nr. 773/2013 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 222-227, art.878), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) clauza de armonizare va avea următorul cuprins:

„Prezenta Normă transpune prevederile Regulamentului (CE) nr.543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare al Regulamentului (CE) nr.1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 157 din 17 iunie 2008, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 519/2013 al Comisiei din 21 februarie 2013.”;

2) la punctul 2:

a) subpunctul 18, cuvintele „fără preambalare” se substituie cu cuvântul „nepreambalată”;

b) după subpunctul 22) textul „Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, nici un termen, în afară de cei stabiliți în anexa nr.3 la prezenta Normă-sanitar veterinară, nu poate să figureze pe etichetă din momentul comercializării cărnii de pasăre.” se exclude;

c) subpunctul 31) se completează cu textul „Un lot cuprinde doar preambalajele din aceeași categorie de greutate nominală.”;

3) capitolul II se completează cu punctele 3<sup>1</sup>-3<sup>9</sup> cu următorul cuprins:

„**3<sup>1</sup>.** Carcasele și tranșele de pasăre de curte clasificate în clasa A sau B trebuie să îndeplinească următoarele condiții minime:

- 1) să fie intacte, ținându-se seama de prezentare;
- 2) să fie curate, fără urme de corpuri străine, murdărie sau sânge;
- 3) să nu prezinte nici un miros străin;
- 4) să nu prezinte urme vizibile de sânge; urmele de dimensiuni mici și slab perceptibile sunt tolerate;
- 5) să nu prezinte fracturi deschise;
- 6) să nu prezinte echimoze grave.
- 7) păsările de curte proaspete nu trebuie să prezinte urme de refrigerare anterioară.

**3<sup>2</sup>.** Suplimentar pct.3<sup>1</sup> carcasele și tranșele de pasăre clasificate în clasa A trebuie să îndeplinească și următoarele condiții:

- 1) carnea trebuie să fie fermă, pieptul bine dezvoltat, larg, lung și cărnos, pulpele trebuie să fie cărnose. Puii, rațele tinere sau puii de rață și curcanii trebuie

să prezinte un strat subțire și regulat de grăsime pe piept, spate și pulpe. În cazul cocoșilor, al găinilor, al rațelor și al găștelor tinere, este tolerată existența unui strat mai gros de grăsime. În cazul găștelor, un strat de grăsime, pornind de la moderat până la gros, trebuie să învelească toată carcasa;

2) câteva pene mici, tuleie (capete de pene) și puf (pene subțiri) sunt tolerate pe piept, pe pulpe, pe spate, pe articulațiile picioarelor și ale extremităților aripilor. În cazul cocoșilor și al găinilor de fiert, al rațelor, al curcanilor și al găștelor, sunt tolerate câteva pene și pe alte părți ale carcasei;

3) leziunile, echimozele și decolorările sunt admise numai în număr mic, dacă au dimensiuni reduse și sunt slab perceptibile și dacă nu afectează nici pieptul, nici picioarele. Extremitatea aripei poate lipsi. Este admisă o anumită roșeață pe extremitățile aripilor și pe foliculi;

4) în cazul păsărilor congelate sau congelate rapid nu trebuie să existe vizibile urme de degerături, decât dacă acestea au dimensiuni reduse, sunt slab perceptibile și nu afectează nici pieptul, nici pulpele.

3<sup>3</sup>. Eșantionul compus din cantitățile de mai jos ale produselor menționate la pct.2 se prelevează în mod aleatoriu din fiecare dintre loturile care trebuie inspectate în abatoare, ateliere de tranșare sau antrepozite cu ridicata și cu amănuntul sau în orice alt stadiu al comercializării, inclusiv în momentul transportului sau, în cazul importurilor, sau în momentul vămuirii.

Mărimea lotului	Mărimea probei	Număr tolerat de unități necorespunzătoare	
		Total	Pentru carcasele de pasăre de curte de aceeași specie menționate la pct.2 sbp.20), foie gras menționat la pct.2 sbp.24) și carcasele și tranșele din clasa A sau B menționate la pct.3 <sup>1</sup> , 3 <sup>2</sup>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

3<sup>4</sup>. La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa A se aplică toleranța totală de unități necorespunzătoare prevăzută în coloana 3 a tabelului de la pct.3<sup>3</sup>. Aceste unități necorespunzătoare pot să cuprindă, de asemenea, în cazul fileului de piept cu până la 2 % din greutate cartilaj (extremitate flexibilă a sternului).

3<sup>5</sup>. Numărul unităților necorespunzătoare cu dispozițiile pct.2 sbp.20), sbp.24) și cu cele de la pct.3<sup>1</sup>, 3<sup>2</sup> nu trebuie să depășească cifrele indicate în coloana 4 din tabelul prezentat la pct.3<sup>3</sup>.

3<sup>6</sup>. În cazul ficatului de rață o unitate necorespunzătoare nu se consideră tolerabilă dacă nu are o greutate de cel puțin 240 g, și de cel puțin 385 g în cazul ficatului de gâscă.

**3<sup>7</sup>.** La verificarea unui lot de carne de pasăre din clasa B, numărul tolerat de unități necorespunzătoare se dublează.

**3<sup>8</sup>.** Dacă lotul controlat nu este conform cerințelor, Agenția interzice comercializarea acestuia sau, importul lotului dacă lotul provine dintr-o țară terță, până când se stabilește conformitatea sa cu dispozițiile pct.2 și a pct. 3<sup>1</sup>, 3<sup>2</sup>.

**3<sup>9</sup>.** Orice decizie sau măsură luată ca urmare a efectuării controlului, în cazul nerespectării prevederilor pct.2 sbp.20), sbp.24) și cu cele de la pct.3<sup>1</sup>, 3<sup>2</sup> este aplicată pentru tot lotul controlat.”;

4) capitolul II se completează cu punctele 6<sup>1</sup>-6<sup>6</sup> cu următorul cuprins:

„**6<sup>1</sup>.** Abatoarele înregistrează separat carnea de pasăre în funcție de modul de creștere specificând:

- 1) numele și adresele producătorilor păsărilor de curte respective
- 2) numărul de păsări deținute de fiecare producător pentru fiecare categorie de producție;
- 3) numărul și greutatea totală a păsărilor vii sau a carcaselor de păsări livrate și procesate;
- 4) detalii legate de comercializare, inclusiv numele și adresele cumpărătorilor, păstrate timp de minimum 6 luni de la livrare.

**6<sup>2</sup>.** Crescătorii menționați la pct.49<sup>2</sup> sunt supuși unor inspecții regulate conform art.9 alin.(2) a Legii nr.50/2013 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor, și aceștia păstrează evidențe la zi, timp de minimum șase luni de la livrare, privind numărul păsărilor în funcție de modul de creștere, indicând, de asemenea, numărul de păsări vândute, numele și adresele cumpărătorilor, cantitățile și numele furnizorului de furaje.

**6<sup>3</sup>.** Crescătorii care folosesc metoda de creștere în aer liber trebuie să păstreze, de asemenea, evidențe privind data la care păsările au avut pentru prima dată acces la spațiile exterioare.

**6<sup>4</sup>.** Producătorii și furnizorii de furaje păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe care să arate că furajele livrate crescătorilor pentru modul de creștere menționat la pct.49<sup>2</sup> sbp.1) au o compoziție care respectă indicațiile privind furajarea.

**6<sup>5</sup>.** Incubatorul păstrează, timp de cel puțin șase luni de la livrare, evidențe ale păsărilor din sușele recunoscute ca având o creștere lentă livrate crescătorilor pentru modurile de creștere menționate la pct.49<sup>2</sup> literele (d) și (e).

**6<sup>6</sup>.** În vederea aplicării pct.6<sup>2</sup>, a articolului 3 a Legii nr.50/2013 și a art.14 a Legii nr.131/2012 privind controlul de stat asupra activității de întreprinzător sunt efectuate inspecții regulate:

- 1) în crescătorii: o dată pe an pentru fiecare categorie de producție;
- 2) la producătorii și furnizorii de furaje: o dată pe an;
- 3) la abator: o dată pe an;

4) la incubator: o dată pe an pentru modurile de creștere menționate la pct.49<sup>2</sup> sbp. (4) și (5).”

5) la anexa nr.1 la Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre:

a) capitolul VIII:

punctul 47.1 se completează cu litera h) cu următorul cuprins:

„h) în cazul cărnii proaspete de pasăre, data minimă de valabilitate sau data durabilității minimale se înlocuiește cu „data limită de consum”, conform articolului 22 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”;

se completează cu punctele 47.1<sup>1</sup> și 47.1<sup>2</sup> cu următorul cuprins:

„**47.1<sup>1</sup>**. În sensul articolului 15 a Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, carnea de pasăre și produsele din carne sunt comercializate sub denumirile menționate la pct.2 a prezentei Norme sanitar-veterinare însoțite de următorii termeni în limba țării importatoare:

- 1) în cazul carcaselor întregi: parțial eviscerate sau eviscerate;
- 2) în cazul bucăților: cu indicarea fiecărei specii.

**47.1<sup>2</sup>**. Prin derogare de la pct.47.1<sup>1</sup> denumirile pot fi completate cu alți termeni, cu condiția ca să nu inducă în eroare consumatorul și să nu creeze confuzie cu alte produse menționate la pct.2 a prezentei Norme sanitar-veterinare și cu mențiunile de la pct.49<sup>2</sup>-49<sup>4</sup>.”;

se completează cu punctele 49<sup>1</sup>-49<sup>5</sup> cu următorul cuprins:

„**49<sup>1</sup>**. Indicarea uneia dintre metodele de răcire definite în cele ce urmează:

- 1) răcire la aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece;
- 2) răcire prin dușare cu aer: răcirea carcaselor de pasăre la aer rece, însoțită de o vaporizare, mai mult sau mai puțin fină, de apă;
- 3) răcire prin imersiune: răcirea carcaselor de pasăre în bacuri de apă sau de gheață cu apă, conform procedurii de contracurent.

**49<sup>2</sup>**. Pentru a indica modurile de creștere, cu excepția creșterii organice sau biologice, nici un altfel de termen nu poate figura pe etichetă în afară de cei stabiliți, însă aceștia pot să figureze numai dacă sunt îndeplinite condițiile prevăzute în anexa 3 la prezenta Normă:

- 1) „furajate cu ... % de ...”;
- 2) „crescute în spații închise – sistem extensiv”;
- 3) „creștere liberă”;
- 4) „creștere liberă tradițională”;
- 5) „creștere liberă totală”.

**49<sup>3</sup>**. Dacă modul de creștere în aer liber subpunctele 3), 4) și 5) apar pe eticheta cărnii provenind de la rațe și găște crescute pentru obținerea de foie gras, este necesar să apară și mențiunea „din producția pentru foie gras”.

**49<sup>4</sup>**. Menționarea vârstei la sacrificare sau a perioadei de îngrășare este permisă numai dacă se folosește unul dintre termenii prevăzuți la pct.49<sup>2</sup> și pentru

o vârstă superioară celei indicate la în anexa 3 pct.2, pct.3 sau pct.4. Cu toate acestea, prezenta dispoziție nu se aplică în cazul puilor mici.

**49<sup>5</sup>.** În sensul articolului 7 alin.(7) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, pentru carnea de pasăre preambalată documentele însoțitoare trebuie să conțină și următoarea informație:

- 1) categoria vizată:clasa A sau clasa B;
- 2) starea în care se comercializează carnea de pasăre:
  - a) proaspătă;
  - b) congelată; sau
  - c) congelată rapid.
- b) Capitolul IX:

la punctul 50, litera a) se completează cu textul „cu unele fluctuații superioare cu o marjă de cel mult 3 °C.”;

se completează cu punctele 51<sup>1</sup>-51<sup>11</sup> cu următorul cuprins:

**„51<sup>1</sup>.** Carnea de pasăre preambalată, congelată sau congelată rapid, poate fi clasificată în funcție de categoria de greutate în următoarele preambalaje:

- 1) preambalaje care conțin o carcasă de pasăre; sau
- 2) preambalaje care conțin una sau mai multe bucăți de carne de pasăre de unul și același tip și de una și aceeași specie.

**51<sup>2</sup>.** Toate preambalajele prezintă, o indicație a greutății produsului, cunoscută drept „greutate nominală”, pe care acestea trebuie să o conțină.Preambalajele de carne de pasăre congelată sau congelată rapid pot fi clasificate pe categorii de greutate nominale, după cum urmează:

- 1) carcase:
  - < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.);
  - 1 100 - < 2 400 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.);
  - ≥ 2 400 g: clase de 200 g (2 400 -2 600 -2 800 etc.);
- 2) bucăți:
  - < 1 100 g: clase de 50 g (1 050 -1 000 -950 etc.);
  - ≥ 1 100 g: clase de 100 g (1 100 -1 200 -1 300 etc.).

**51<sup>3</sup>.** Preambalajele trebuie confecționate astfel încât să îndeplinească următoarele cerințe:

- 1) conținutul efectiv nu este mai mic, în medie, decât greutatea nominală;
- 2) proporția preambalajelor care au o eroare negativă mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la punctul (51<sup>9</sup>) este suficient de redusă pentru ca loturile de preambalaje să îndeplinească cerințele testelor menționate la alineatul (51<sup>10</sup>);
- 3) nu se comercializează nici un preambalaj care are eroarea negativă de două ori mai mare decât eroarea negativă tolerată stabilită la pct. 51<sup>9</sup>.

51<sup>4</sup> Controlul preambalajelor se efectuează prin prelevarea unor probe și se realizează în două etape:



1) un control care vizează conținutul efectiv al fiecărui preambalaj din probă;

2) un control care vizează conținuturile medii efective ale preambalajelor din probă.

**51<sup>5</sup>.** Un lot de preambalaje este considerat acceptabil dacă rezultatele ambelor controale satisfac criteriile de acceptare definite la pct. 51<sup>10</sup> și pct. 51<sup>11</sup>.

**51<sup>6</sup>.** Un lot este compus din toate preambalajele de aceeași greutate nominală, de același tip și de aceeași fabricație, confecționate în același loc. Mărimea lotului se limitează la cantitățile stabilite în cele ce urmează:

1) când preambalajele sunt controlate la capătul liniei de ambalare, numărul acestora din fiecare lot este egal cu producția maximă pe oră a liniei de ambalare, fără nici o restricție în ceea ce privește mărimea lotului;

2) în celelalte cazuri, mărimea lotului este limitată la 10 000 de preambalaje.

**51<sup>7</sup>.** O probă constând în următoarele numere de preambalaje se prelevează la întâmplare din fiecare lot care urmează să fie inspectat:

Mărimea lotului	Mărimea probei
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

**51<sup>8</sup>.** Pentru loturile cu mai puțin de 100 de preambalaje, testul nedistructiv, se efectuează în proporție de 100 %.

**51<sup>9</sup>.** În cazul cărnii de pasăre preambalate, se permit următoarele erori negative tolerabile:

(în grame)		
Greutatea nominală	Eroare negativă maximă admisă	
	Carcase	Bucăți
mai puțin de 1 100	25	25
1 100 – < 2 400	50	50
2 400 și peste	100	50

**51<sup>10</sup>.** Pentru controlarea conținutului efectiv al fiecărui preambalaj din probă, conținutul minim acceptabil se calculează scăzând eroarea negativă tolerabilă pentru conținuturile în cauză din greutatea nominală a preambalajului. Preambalajele din probă ale căror conținuturi efective sunt mai mici decât conținutul minim acceptabil se consideră necorespunzătoare.

**51<sup>11</sup>.** Lotul de preambalaje controlat se consideră acceptabil dacă numărul unităților necorespunzătoare constatate în probă este mai mic sau egal cu criteriul de acceptare, în conformitate cu tabelul următor; lotul este respins dacă numărul unităților necorespunzătoare este mai mare sau egal cu criteriul de respingere.

Mărimea probei	Numărul unităților necorespunzătoare	
	Criteriul de acceptare	Criteriul de respingere
30	2	3
50	3	4
80	5	6'';

se completează cu punctele 56<sup>1</sup>-56<sup>6</sup> cu următorul cuprins:

„**56<sup>1</sup>**. Controlul asupra respectării procesului și a cerințelor de ambalare a cărnii de pasăre este efectuat de către Agenție conform art.4 alin.(2<sup>1</sup>) a a Legii nr.131/2012.

**56<sup>2</sup>**. Ambalatorul sau importatorul sunt răspunzători de asigurarea corectitudinii preambalării produselor.

**56<sup>3</sup>**. Cantitatea de produs conținută într-un preambalat (sau cantitatea ambalată), cunoscută drept „conținut real”, va fi măsurată sau verificată în funcție de masă sau volum pe răspunderea ambalatorului și a importatorului. Măsurarea sau verificarea se efectuează cu ajutorul aparatelor legale de măsurat adecvate pentru executarea operațiunilor necesare.

**56<sup>4</sup>**. Verificarea poate fi efectuată prin eșantionare.

**56<sup>5</sup>**. În cazul importurilor, în locul măsurării și al verificării preambalajelor, importatorul poate furniza dovada că deține toate garanțiile necesare care îi dau posibilitatea de a-și asuma răspunderea pentru conformitatea preambalării.

**56<sup>6</sup>**. Controalele pentru asigurarea conformității preambalajelor sunt efectuate de către Agenție prin eșantionarea la sediul ambalatorului sau, la sediul importatorului sau al reprezentantului său conform art.14 a Legii nr.131/2012.

6) la anexa nr.2 la Norma sanitar-veterinară de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre:

a) la capitolul I punctul 1 se completează cu textul „Dacă pierderea apei prin scurgere, exprimată ca procent în greutate din carcasă (inclusiv toate organele comestibile conținute în ambalaj) depășește valoarea-limită stabilită la punctul 7, se consideră că excedentul de apă a fost absorbit în timpul tratării.”;

b) capitolul II:

se completează cu punctele 8<sup>1</sup>-8<sup>7</sup> cu următorul cuprins:

„**8<sup>1</sup>**. Carnea de pui congelată sau congelată rapid poate fi comercializată doar în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile determinate prin metoda de analiză descrisă la prezentul Capitol sau prin metoda descrisă la capitolul I a prezentei anexe.

**8<sup>2</sup>**. Abatoarele adoptă toate măsurile necesare pentru a respecta dispozițiile de la pct. 8<sup>1</sup> în special că:

1) prelevează probe pentru verificarea absorbției de apă în timpul refrigerării și a conținutului de apă al puilor congelați și congelați rapid;

2) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

3) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că această marcă a lotului trebuie să figureze în registrul de producție.

**8<sup>3</sup>.** Bucățile de carne de pasăre proaspătă, congelată sau congelată rapid, menționate în prezentul punct pot fi comercializate numai în cazul în care conținutul de apă nu depășește valorile tehnice inevitabile, determinate prin metoda de analiză descrisă la Capitolul III (test chimic):

- 1) file din piept de pui cu sau fără claviculă, fără piele;
- 2) piept de pui, cu piele;
- 3) pulpe superioare de pui, pulpe inferioare de pui, pulpe de pui, pulpe de pui cu spate, sferturi posterioare, cu piele;
- 4) file din piept de curcan, fără piele;
- 5) piept de curcan, cu piele;
- 6) pulpe superioare de curcan, pulpe inferioare de curcan, pulpe de curcan, cu piele;
- 7) pulpe de curcan dezosate, fără piele.

**8<sup>4</sup>.** Pentru ca conținutul de apă să nu depășească valorile tehnice determinate prin metoda de analiză descrisă la Capitolul III abatoarele și unitățile de tranșare întreprind următoarele măsuri:

1) în abatoare se controlează în mod regulat, în conformitate cu pct.30<sup>1</sup>, cantitatea de apă absorbită în cazul carcaselor de pui și curcan destinate producției de bucăți de pasăre proaspete, congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8<sup>3</sup>. Aceste controale se realizează cel puțin o dată pe parcursul fiecărei zile de muncă de opt ore. În cazul răcirii carcaselor de curcan cu ajutorul aerului, nu este necesară efectuarea de controale regulate privind conținutul de apă. Valorile-limită prevăzute în capitolul IV pct.30 se aplică și carcaselor de curcan;

2) rezultatele verificărilor se înregistrează și se păstrează timp de un an;

3) fiecare lot este marcat astfel încât data de producție să poată fi identificată, având în vedere faptul că marcajul lotului respectiv trebuie să figureze în registrul de producție.

**8<sup>5</sup>.** Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele controalelor efectuate de către operatori prevăzute la pct. 8<sup>4</sup> sbp.1) și pct.8<sup>6</sup> indică respectarea criteriilor stabilite în capitolul I-IV pe o perioadă de șase luni, frecvența controalelor prevăzute la pct. 8<sup>4</sup> sbp.1) poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în capitolul I-IV are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile de frecvență prevăzute la pct. 8<sup>4</sup> sbp.1).

**8<sup>6</sup>.** În conformitate cu capitolul III, cel puțin o dată la trei luni, operatorii efectuează controale ale conținutului de apă în cazul bucăților congelate și congelate rapid prevăzute la pct. 8<sup>3</sup>, prin prelevare în mod aleatoriu de probe de la diferite bucăți de carne de pasăre din fiecare unitate de tranșare unde se produc astfel de bucăți. Aceste controale nu se efectuează pentru bucăți în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenție, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

**8<sup>7</sup>.** Operatorul poate reduce frecvența controalelor în abator sau unitatea de tranșare la un control la fiecare 6 luni în cazul respectării stricte timp de un an a cerințelor prevăzute de Capitolul III. Orice nerespectare a cerințelor prevăzute de Capitolul III va avea ca rezultat reluarea controalelor prevăzute în pct.8<sup>6</sup>.”;

punctul 14.4 se completează cu litera d) cu următorul cuprins:

„d) Alte metode de răcire sau o combinație de două sau mai multe dintre metodele definite la punctul 49<sup>1</sup>.

În ipoteza în care conținutul minim de apă, inevitabil din punct de vedere tehnic, absorbit în timpul preparării ajunge la 2 %, limita superioară tolerabilă a conținutului de apă total (WG) în grame, determinată prin această metodă, se obține prin următoarea formulă (inclusiv intervalul de încredere):

pentru pui:  $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$ .”;

c) capitolul IV se completează cu punctele 30<sup>1</sup>-30<sup>7</sup> cu următorul cuprins:

„**30<sup>1</sup>.** În abatoare se efectuează controale regulate privind apa absorbită conform pct.21 și în cazul când se constată o cantitate de apă absorbită mai mare decât conținutul de apă total permis în conformitate cu prezentul Capitol sau cu Capitolul I, ținându-se cont de apa absorbită de carcase în timpul etapelor de prelucrare abatoarele aduc imediat modificările tehnice necesare sistemului sau instalațiilor de prelucrare.

**30<sup>2</sup>.** În toate cazurile prevăzute la pct.30<sup>1</sup> cel puțin o dată la două luni, se efectuează, prin sondaj, controale privind conținutul de apă prevăzut la pct.8<sup>1</sup> al puilor congelați și congelați rapid, în conformitate cu Capitolele I sau II, de la fiecare abator. Aceste controale nu se efectuează pentru carcase în privința cărora se furnizează dovada, satisfăcătoare pentru Agenție, că acestea sunt destinate exclusiv exportului.

**30<sup>3</sup>.** În toate cazurile, când s-a considerat că un lot de pui congelați sau congelați rapid nu respectă prezenta Normă, Agenția reia testele cu frecvența minimă a controalelor prevăzută la pct. 30<sup>2</sup> doar după ce trei controale succesive, efectuate în conformitate cu Capitolele I sau II prin prelevarea unor probe în trei zile diferite de producție pe timpul a cel mult patru săptămâni, au indicat rezultate negative. Costurile acestor controale sunt achitate de abatorul în cauză.

**30<sup>4</sup>.** Dacă, în cazul răcirii cărnii de pui cu ajutorul aerului, rezultatele verificărilor prevăzute la pct. 30<sup>1</sup> și pct.30<sup>2</sup> arată că, pe parcursul unei perioade de șase luni, au fost respectate criteriile stabilite în prezenta anexă, frecvența verificărilor prevăzute la pct.21 poate fi redusă la un control pe lună. Orice nerespectare a criteriilor stabilite în prezenta anexă are ca rezultat reluarea controalelor în condițiile prevăzute la pct.21.

**30<sup>5</sup>.** Dacă rezultatele verificărilor prevăzute la pct.30<sup>2</sup> depășesc limitele admise, se consideră că lotul în cauză nu este conform cu prezenta Normă. Cu toate acestea, în acest caz, abatorul în cauză poate solicita efectuarea unei contraanalize în laboratorul național de referință. Costurile contraanalizei menționate anterior sunt suportate de deținătorul lotului.

**30<sup>6</sup>.** În cazul în care după efectuarea contraanalizei, se consideră că lotul în cauză nu respectă prezenta Normă, Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor adoptă măsurile necesare destinate să permită comercializarea lotului, cu condiția ca atât ambalajele individuale, cât și cele colective ale carcaselor în cauză să fie marcate de către abator cu o bandă sau o etichetă care conține mențiunea "Conținutul de apă depășește limita CE" scrisă cu majuscule de culoare roșie.

**30<sup>7</sup>.** Indicațiile prevăzute la pct.30<sup>6</sup> se plasează într-un loc vizibil, astfel încât să fie ușor vizibile, lizibile și permanente. În nici un caz acestea nu trebuie ascunse, marcate sau întrerupte de o altă inscripție sau material grafic. Literele au înălțimea de cel puțin 1 cm pe ambalajul individual și de 2 cm pe ambalajul colectiv."

**7.** Regulamentul Comisiei medicamentelor de uz veterinar, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.157/2019 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 94-99, art.196) se modifică după cum urmează:

1) la punctul 7 subpunctul 5), cuvintele „Asociația Republicană a Medicilor Veterinari din Moldova” se substituie cu cuvintele „Colegiul Medicilor Veterinari.”;

2) la punctul 22, cuvintele „o dată” se substituie cu cuvintele „de două ori”.

**8.** Cerințele de calitate pentru preparate și produse din carne aprobate prin Hotărârea de Guvern nr. 624/2020 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2020, nr. 235-239, art. 812), se modifică după cum urmează:

capitolul IV se completează cu punctele 18<sup>1</sup>-18<sup>6</sup> cu următorul cuprins:

**„18<sup>1</sup>.** Carnea este supusă unei testări privind existența marcării și corespunderea rigidității musculare și a țesutului gras cu marca aplicată.

**18<sup>2</sup>.** Calitatea preparatelor se testează în ceea ce privește culoarea și mirosul, forma, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, și termenul de valabilitate a preparatelor, indicate pe etichetele lipite pe pachete.

**18<sup>3</sup>.** Calitatea cărnii de pasăre se testează în ceea ce privește gradul de îngrășare, puritatea prelucrării, prospețimea carcasei și prezența marcării.

**18<sup>4</sup>.** Calitatea mezelurilor se testează în ceea ce privește aspectul exterior al batonului, precum și compoziția (aspect mozaicat de carne și slănină), gustul și mirosul.

**18<sup>5</sup>.** Calitatea afumăturilor se testează în ceea ce privește prelucrarea uniformă, consistența țesutului muscular, gradul de finisare, forma și mirosul produsului.

**18<sup>6</sup>.** Calitatea cărnii tocate preambalate se testează în ceea ce privește culoarea, mirosul, consistența, aspectul ambalajului; se verifică, de asemenea, greutatea porțiilor și termenul de valabilitate."

**9.** Cerințele sanitar-veterinare față de hrana pentru animale aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 910/2020 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2021, nr. 57-65, art. 56), se modifică după cum urmează:

1) la punctul 3, subpunctul 4) se completează cu textul „cu excepția prevederilor pct.74 a prezentelor Cerințe.”;

2) la punctul 4, după noțiunea „auxiliar tehnologic” se introduce noțiunea „criteriul de igienă a produsului” cu următorul cuprins:

*„criteriul de igienă a procesului – criteriu care indică gradul de acceptabilitate al funcționării procesului de producție. Un astfel de criteriu nu se aplică produselor plasate pe piață. Acesta stabilește o valoare de referință a contaminării, pentru depășirea căreia se impun măsuri corective destinate să mențină igiena procesului în conformitate cu legislația din domeniul hranei pentru animale.”;*

3) la punctul 14, cuvântul „antibiotice” se exclude;

4) capitolul II se completează cu punctul 14<sup>1</sup> cu următorul cuprins:

**„14<sup>1</sup>.** Se interzice utilizarea antibioticilor ca promotori de creștere în hrana pentru animale.”

5) punctul 37 se completează cu subpunctul 7) cu următorul cuprins:

*„7) Durata minimă de valabilitate.”;*

6) la punctul 40, cuvintele „Etichetele furajelor” vor fi precedate de textul „Fără aducere atingere prevederilor pct.37”;

7) la punctul 44 subpunctul 3), cuvintele „indicarea faptului că este necesar avizul” se substituie cu cuvintele „indicația privind consultarea”;

8) la punctul 74, textul „criteriilor microbiologice specifice și întreprind măsurile sau procedurile necesare atingerii unor obiective specifice.” se substituie cu textul „Criteriilor de igienă a procesului de producere a furajelor stabilite în anexa nr.11 la prezentele Cerințe.”;

9) punctul 75 va avea următorul cuprins:

**„75.** Producătorii hranei pentru animale în baza planului de autocontrol stabilesc frecvențele adecvate de prelevare a probelor, în funcție de natura și mărimea întreprinderilor din domeniul hranei pentru animale, cu condiția ca siguranța furajelor să nu fie pusă în pericol.”;

10) se completează cu punctele 75<sup>1</sup>-75<sup>3</sup> cu următorul cuprins:

**„75<sup>1</sup>.** Numărul de unități care trebuie prelevate în conformitate cu planurile de prelevare de probe, stabilite în anexa nr.11 la prezentele Cerințe, poate fi redus în cazul în care producătorul hranei pentru animale poate demonstra, în baza evidențelor prevăzute la pct.5 și 6 din anexa nr.1 la prezentele Cerințe că dispune de proceduri eficiente bazate pe HACCP.

**75<sup>2</sup>.** Producătorii hranei pentru animale aplică procedurile de prelevare de probe și de testare, conform Hotărârii Guvernului nr.686/2012 cu privire la aprobarea unor metode de analiză pentru controlul nutrețurilor și conform Ghidurilor de bune practici de producere și igienă pentru producerea furajelor.

**75<sup>3</sup>.** În cazul unor rezultate nesatisfăcătoare cu privire la criteriile de igienă a procesului de producere a furajelor, se întreprind măsurile prevăzute în anexa nr.11 la prezentele Cerințe.”;

11) în anexa nr.2 la Cerințele sanitar-veterinare față de hrana pentru animale:

a) la punctul 6, cuvintele „trebuie să aibă un nivel de calitate adecvat pentru animale;” se substituie cu textul „este sanogenă și curată, îndeplinind condițiile prevăzute la pct. 4 din anexa nr. 2 la Hotărârea de Guvern nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”;

b) la punctul 7, textul „Deteriorarea și praful trebuie evitate pentru a se preveni invadarea de organisme dăunătoare.” se substituie cu textul „Deteriorarea sistemului de canalizare trebuie evitat pentru prevenirea pătrunderii organismelor dăunătoare.”

c) la punctul 15, după cuvintele „a unor substanțe nedorite/interzise” se completează cu cuvintele ”a unor microorganisme patogene.”;

12) în anexa nr.8 secțiunea 1 punctul 3, după textul „Stabilirea conținuturilor maxime” se introduc cuvintele „de impurități sau alți compuși chimici”;

13) se completează cu anexa nr.11 cu următorul cuprins:

„Anexa nr.11  
la Cerințele sanitar-veterinare  
față de hrana pentru animale

#### **Criteriile de igienă a procesului de producere a furajelor**

<b>Tipul de furaje</b> (sau alte furaje utilizate în hrănirea animalelor pe cale orală conform secțiunii 3 din anexa nr.8 a prezentelor Cerințe)	<b>Microorganisme</b>	<b>Planul de prelevare de probe</b> (1)		<b>Limite</b> (2)		<b>Metoda analitică de referință</b> (3)	<b>Etapa căreia i se aplică criteriul</b>	<b>Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare</b>
		<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>			
Furaje combinate pentru păsări, porci, rumegătoare, animalele pentru blană	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g		SM EN ISO 6579-1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> (4)	5	0	nedetectat în 25,0 g		SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime

Furaje combinate pentru pești	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
Furaje combinate pentru animalele de companie	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 21528-2:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției pentru reducerea contaminării
	Determinarea numărului de colonii la 30°C	5	2	nedetectat în 1,0 g	SM EN ISO 4833-1:2014	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției pentru reducerea contaminării
Furaje combinate din rădăcinoase, tuberculi și derivate	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579-1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime



Făină de pește	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
Șrot de soia	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
Premixuri vitamino- minerale și amestecuri minerale	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(4)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
Lapte/zară praf	<i>Salmonella</i>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM EN ISO 6579- 1:2017	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime
	<i>Escherichia coli</i> <sup>(5)</sup>	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM ISO 7251:2016 (excepție p.9.2)	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și ameliorarea selecției și/sau a originii materiilor prime

	Stafilococi coagulazo-pozitivi	5	0	nedetectat în 25,0 g	SM SR EN/ISO 6888-1 sau 2:2016	Sfârșitul procesului de fabricație	Ameliorarea igienei producției și controlul eficienței tratamentului termic, precum și controlul calității materiilor prime
<b>Note:</b> <sup>(1)</sup> n = numărul de unități care constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M. <sup>(2)</sup> m = M. <sup>(3)</sup> Se folosește ediția cea mai recentă a standardului. <sup>(4)</sup> <i>Escherichia coli</i> este folosit aici ca indicator al contaminării fecale. <sup>(5)</sup> <i>Escherichia coli</i> este folosit aici ca indicator al nivelului de igienă.							

### Interpretarea rezultatelor testului

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.

Rezultatele testelor se consideră:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

*Enterobacteriaceae* în diferite categorii de produse:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sînt  $\leq$  limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este  $>$  limita.

Rezultatele testelor se pot folosi, de asemenea, pentru a demonstra eficiența analizei riscului și a punctelor de control decisive sau procedura adecvată de igienă a procesului.”

**Prim-ministru**

**NATALIA GAVRILIȚA**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii  
și industriei alimentare

Viorel Gherciu

**Notă informativă**  
**la proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea**  
**unor hotărîri ale Guvernului**

<b>1. Denumirea autorului</b>
Proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului a fost elaborat de către Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.
<b>2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului și finalitățile urmărite</b>
<p>Proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărîri ale Guvernului, este elaborat în temeiul prevederilor art.34 alin. (2) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și art.37 alin.(3) din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și a acțiunii nr.14.5.2 din Planul de acțiuni al Guvernului pentru anii 2021–2022, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.235/2021.</p> <p>Prezentul proiect ajustează și actualizează cerințele generale ale legislației privind siguranța alimentelor la practicile UE.</p> <p>Modificările cadrului normativ național operate prin proiectul dat reflectă următoarele beneficii:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Cadru legislativ univoc și coerent, asigurarea unui înalt nivel de protecție a consumatorului;</li><li>2) Responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar.</li><li>3) Asigurarea armonizării cadrului legislativ național cu prevederile legislației UE;</li><li>4) Apărarea intereselor consumatorilor;</li><li>5) Promovarea și plasarea pe piață a produselor alimentare calitative și inofensive;</li><li>6) Excluderea pericolului de aplicare a practicilor incorecte din partea operatorilor din domeniul alimentar;</li><li>7) Creșterea competitivității comercializării a produselor alimentare de origine animală pe piața externă;</li><li>8) Asigurarea inofensivității și calității produselor de origine animală conform practicilor UE;</li><li>9) Îmbunătățirea activității Comisiei medicamentelor de uz veterinar.</li></ol> <p>Din punct de vedere economic identificăm un impact major pozitiv asupra competitivității afacerilor, a activităților întreprinderilor mici și mijlocii din domeniul alimentar începând de la producere pînă la export. Acesta se datorează alinierea la cerințele UE a cadrului normativ național din domeniul care va sconta în timp produse alimentare de origine animală inofensive și de calitate. De asemenea, va favoriza posibilitatea exportului pe piața UE a cărnii de pasăre și a ouălor de consum.</p> <p>Din punct de vedere social referindu-ne la sănătatea populației identificăm un impact major pozitiv, care se va reflecta în reducerea cazurilor de toxiinfecții alimentare, a ratei morbidității la copii, precum și va exclude riscul îmbolnăvirii și apariției diferitor boli digestive.</p> <p>De asemenea, necesitatea armonizării la aquis-ul UE a prevederilor Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată</p>

prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 și a Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre aprobată Hotărârea de Guvern nr.773/2013 este argumentată prin recomandările Raportului misiunii nr.22 în cadrul proiectului Twinning al UE MD 16 ENI AG 01 19 ”Sprijin suplimentar pentru agricultură, dezvoltare rurală și siguranță alimentară în Republica Moldova” în contextul obținerii de către Republica Moldova a dreptului de a exporta în Uniunea Europeană carne și ouă de pasăre de categoria B.

Astfel, în final menționăm că prin aprobarea proiectului Hotărârii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului se va exclude riscul plasării pe piață a produselor alimentare periculoase și necalitative, apariția diferitor boli și toxiinfecții alimentare. De asemenea, va spori competitivitatea produselor alimentare de origine animală și va oferi posibilitatea de a obține dreptul de export a acestor produse asigurând inofensivitatea și calitatea conform cerințelor UE.

### ***3. Descrierea gradului de compatibilitate cu legislația Uniunii Europene***

Proiectul este elaborat ca urmare a angajamentelor asumate de Republica Moldova în baza Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte, ratificat prin Legea nr.112/2014 și vine întru executarea articolului 181 din Planul național de acțiuni pentru implementarea Acordului de Asociere Republica Moldova– Uniunea Europeană în perioada 2017–2019, aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.1472/2016.

Proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului transpune parțial prevederile următoarelor regulamente UE:

- Regulamentul (CE) nr. 543/2008 al Comisiei din 16 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare a cărnii de pasăre;
- Regulamentul (CE) nr. 589/2008 al Comisiei din 23 iunie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului privind standardele de comercializare aplicabile ouălor;
- Regulamentul (UE) nr.2019/229 al Comisiei din 7 februarie 2019 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare în ceea ce privește anumite metode, criteriul de siguranță alimentară pentru *Listeria monocytogenes* în semințele germinate, precum și criteriul de igienă a procedeeleor și criteriul de siguranță alimentară pentru sucurile de fructe și legume nepasteurizate (gata pentru consum).

Gradul de compatibilitate a actelor UE cu proiectul în cauză este reflectat în tabelul de concordanță elaborat conform prevederilor Regulamentului privind armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația Uniunii Europene aprobat prin Hotărârea de Guvern nr.1171/2018.

### ***4. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi***

Prezentul proiect are drept scop asigurarea inofensivității și calității produselor alimentare și garantarea consumatorilor produse alimentare de origine animală sigure, prin responsabilizarea operatorilor din domeniul alimentar,

perfecționarea cadrului normativ național pe segmentul alimentației publice și a comerțului cu amănuntul a produselor alimentare.

Pentru a oferi consumatorilor informații clare și obiective referitoare la produsele puse în vânzare în special a cărnii de pasăre și a ouălelor de consum și pentru a asigura libera lor comercializare atât pe piața internă cât și cea externă, este necesar să se asigure că standardele de comercializare ale UE să fie armonizate cu normele naționale.

În acest sens menționăm că una din prioritățile actuale este obținerea de către Republica Moldova a dreptului de a exporta în Uniunea Europeană produse de origine animalieră.

Astfel, modificările Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 1208/2008 presupun transpunerea prevederilor Regulamentului (CE) nr. 589/2008, ce vor stabili standardele minime de calitate pentru comercializarea ouălor de consum și cerințele de etichetare a acestora, iar modificările Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre aprobată Hotărârea de Guvern nr.773/2013 vizează transpunerea prevederilor Regulamentului (CE) nr. 543/2008 ce vor reglementa conținutului maxim de apă al carcaselor de păsări congelate sau congelate rapid, precum și aplicarea unui control care să se desfășoare atât în abatoare, cât și în toate etapele comercializării, precum și cerințele de etichetare referitoare la metoda de răcire a cărnii și la modul de creștere a păsărilor.

La fel, proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului vine să consolideze și să ajusteze prevederile Hotărârii Guvernului nr.65/2001 și a Hotărârii Guvernului nr.931/2011.

Deasemenea, întru evitarea dublărilor noțiunilor și excluderea paralelismelor dintre prevederile Hotărârii Guvernului nr.931/2011 și a Hotărârii Guvernului nr.1209/2007 se omit noțiunile „contaminare”; „manipulator al produselor alimentare”, „manipulare a produselor alimentare”, „preambalare”, „produs alimentar congelat” din Regulamentul sanitar pentru unitățile cu profil alimentar a anexei nr.3 a Hotărârii Guvernului nr.931/2011.

Prevederile Hotărârii Guvernului nr.65/2001 ce vizează cerințele de calitate și de igienă în comercializarea în special în piețe a laptelui și produsele lactate, înghețatei, brânzeturilor, margarinei, ouălelor, cărnii și produselor din carne, a peștelui și produselor din pește inclusiv a fructelor și legumelor vor fi integrate în Hotărârea Guvernului nr. 931/2011.

De asemenea, prevederile Capitolul III a Hotărârii de Guvern nr.65/2001 vor fi reintegrate în cerințele de calitate a produselor din carne reglementate de Hotărârea Guvernului nr.624/2020 și a cerințelor de calitate produselor din pește.

Pe segmentul alimentației publice se propun completări la Hotărârea Guvernului nr.1209/2007 privind cerințele de prestare a serviciilor în alimentația publică și a cerințelor de informare a consumatorilor cu privire la produsele culinare. În special aceste completări se referă la indicarea ingredientelor a produselor culinare, întru respectarea prevederilor Legii nr.279/2017.

Cu referire la modificările propuse pentru Hotărîrea Guvernului nr.221/2009 remarcăm că criteriile microbiologice pentru produsele alimentare vor fi ajustate la recente modificări a Regulamentului UE nr.2073/2005.

La fel, proiectul vine cu noi prevederi ce țin de criteriile de igienă a hranei pentru animale, asigurînd astfel, inofensivitatea acesteia.

Modificările propuse pentru Hotărîrea Guvernului nr.157/2019 se referă la convocarea ședințelor Comisiei medicamentelor de uz veterinar. În acest sens modificarea presupune ca membrii Comisiei să se întrunească nu mai des de două ori pe lună, avînd în vedere numărul mare de cereri înaintate pentru înregistrarea medicamentelor și a numărului de dosare examinate care urmează a fi examinate.

De asemenea, s-au operat modificări și la Hotărîrea Guvernului nr.910/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor sanitar-veterinare față de hrana pentru animale, care vin să reglementeze cerințele pentru garantarea inofensivității hranei pentru animale, în special în special în ceea ce privește conformitatea la criteriile de igienă în procesul de producție.

### **5. Fundamentarea economico-financiară**

Sub aspect financiar și economic implementarea proiectului de Hotărîrea Guvernului nu va necesita finanțare din buget.

Însă, prevederile prezentului proiect stabilește costuri de conformare din partea operatorilor din domeniul alimentar sub următoarele aspecte:

-Elaborarea și ajustarea meniului pentru produsele culinare comercializate în unitățile de alimentație publică;

-Achitarea taxelor pentru serviciile acordate de către laboratoarele de referință în vederea determinării criteriilor de igienă a furajelor conform prevederilor Hotărîrii Guvernului nr.994/2020 cu privire la aprobarea Metodologiei de calculare a tarifelor la serviciile prestate de către instituțiile publice „Laboratorul central de testare a băuturilor alcoolice/nealcoolice și a produselor conservate”, „Laboratorul central fitosanitar” și „Centrul Republican de Diagnostic Veterinar”, a Nomenclatorului serviciilor prestate și a tarifelor la acestea. Dintre acestea menționăm următoarele costuri:

Nr.	Denumirea serviciului	Tarif, lei
1.	Determinarea numărului de colonii la 30°C	132,00
2.	Determinarea <i>Salmonella</i>	238,00
3.	Determinarea <i>Escherichia Coli</i>	167,00
4.	Determinarea <i>Stafilococi coagulazo-pozitivi</i>	261,00
5.	Determinarea <i>Enterobacteriaceae</i>	167,00

-Ajustarea etichetei pentru carnea de pasăre preambalată;

-Achitarea taxei de 96,00 de lei pentru determinarea conținutului de apă în carcasele de pasăre conform prevederilor Hotărîrii Guvernului nr.994/2020.

### **6. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ în vigoare**

Prezentul proiect modifică următoarele acte normative:

1) Hotărîrea Guvernului nr.65/2001 cu privire la aprobarea Regulilor de comercializare cu amănuntul a unor tipuri de mărfuri alimentare și nealimentare;

2) Hotărîrea Guvernului nr.1209/2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică;

- 3) Hotărârea Guvernului nr.1208/2008 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind comercializarea ouălor pentru consum uman;
- 4) Hotărârea Guvernului nr.221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare;
- 5) Hotărârea Guvernului nr.931/2011 cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul;
- 6) Hotărârea Guvernului nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre;
- 7) Hotărârea Guvernului nr.157/2019 cu privire la aprobarea Regulamentului Comisiei medicamentelor de uz veterinar;
- 8) Hotărârea Guvernului nr.624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne;
- 9) Hotărârea Guvernului nr.910/2020 cu privire la aprobarea Cerințele sanitar-veterinare față de hrana pentru animale;
- Ca urmare aprobării prezentului proiect vor fi abrogate prevederile Capitolului II și III a Hotărârii Guvernului nr.65/2011.

#### ***7. Avizarea și consultarea publică a proiectului***

Întru respectarea articolului 9 al Legii nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional Anunțul de inițiere a elaborării proiectului la data de 07 aprilie 2021 a fost plasat pe pagina web a Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului web: <https://madr.gov.md/ro/content/anun%C8%9B-privind-ini%C8%9Bierea-elabor%C4%83rii-proiectului-hot%C4%83r%C3%A2rii-de-guvern-cu-privire-la-0> la compartimentul Transparență decizională, la rubrica Anunțuri de inițiere a elaborării deciziilor și Anunțul de consultare a proiectului în cauză a fost publicat la data de 02 august 2021 pe pagina web: <https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-consultarilor-publice-asupra-proiectului-hotaririi-de-guvern-cu-privire-la-modificarea-unor-hotariri-ale-guvernului-nr-unic-235madr2021/8356>.

La fel, în conformitate cu art.5 și 9 din Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, precum și a pct.11 subpct.3), din Metodologia de analiză a impactului în procesul de fundamentare a proiectelor de acte normative aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.23/2019, Anunțul privind inițierea consultărilor publice asupra Analiza Impactului de Reglementare a proiectului Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului a fost plasat la data 12 mai 2021 pentru consultare pe pagina web: <https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-consultarilor-publice-asupra-analiza-impactului-de-reglementare-a-proiectului-hotaririi-de-guvern-cu-privire-la-modificarea-unor-hotariri-ale-guvernului/8254>.

#### ***8. Constatările expertizei anticorupție***

Proiectul a fost supus expertizei anticorupție conform art. 35 din Legea 100/2017 cu privire la actele normative. Conform raportului de expertiză anticorupție nr. EHG21/7453 din 04.10.2021 proiectul respectă rigorile de transparență impuse de Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul

decizional, autorul a asigurat informarea publicului despre inițierea elaborării proiectului de decizie, precum și consultarea publică a acestuia.

Prevederile proiectului corespund scopului declarat de către autor în nota informativă și acesta este în conformitate cu interesul public.

Cu toate acestea, în cadrul expertizei anticorupție au fost identificați unii factori de risc.

Prin urmare, pentru aplicarea eficientă a normelor propuse prin proiect, inclusiv în scopul diminuării nivelului de coruptibilitate, proiectul a fost revizuit prin prisma obiecțiilor expuse în raportul de expertiză anticorupție, iar normele potențial coruptibile au fost excluse.

#### ***9. Constatările expertizei de compatibilitate***

Proiectul dat armonizează legislația națională cu legislația Uniunii Europene și conform art. 36 din Legea 100/2017 cu privire la actele normative acesta a fost supus expertizei de compatibilitate.

Astfel, conform Declarației de compatibilitate a Centrului de Armonizare a Legislației emisă prin scrisoarea nr. 31/02-126-5281 din 28.07.2021, s-a constatat că proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului și-a atins parțial finalitatea propusă, fiind identificate unele obiecții de compatibilitate.

Proiectul național expertizat și-a propus transpunerea selectivă a dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 543/2008, Regulamentului (CE) nr. 2073/2005 și Regulamentului (CE) nr. 589/2008.

Astfel, în procesul de definitivare a proiectului, au fost revizuite în mod corespunzător instrumentele de armonizare și au fost înlăturate toate deficiențele de compatibilitate constatate și în declarația de compatibilitate în vederea asigurării implementării corespunzătoare a actelor UE actualizate.

#### ***10. Constatările expertizei juridice***

Proiectul a fost supus expertizei juridice conform art. 37 din Legea 100/2017 cu privire la actele normative. Conform expertizei remise prin scrisoarea nr.04/150 din 10.01.2022 proiectul în procesul de definitivare a fost revizuit și redactat conform normelor de tehnică legislativă.

#### ***11. Expertiza Grupului de lucru al Comisiei de stat pentru reglementarea activității de întreprinzător***

Prezentul proiect conține prevederi ce reglementează activitatea de întreprinzător și conform art.25 alin.(2) din Legea nr.100/2017 și a art.13 din Legea nr.235/2006 cu privire la principiile de bază de reglementare a activității de întreprinzător, a fost elaborată Analiza Impactului de Reglementare a proiectului în cauză, care a fost supusă expertizei Grupului de lucru al Comisiei de stat pentru reglementarea activității de întreprinzător, și avizată pozitiv în cadrul ședinței Grupului de lucru pentru reglementarea activității de întreprinzător din data de 15.06.2021.

Deasemenea, conform art.34 alin.(4) din Legea nr.100/2017 a fost supus expertizei Grupului de lucru și proiectul Hotărârii de Guvern cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului care a fost susținut cu luarea în considerație a obiecțiilor și recomandărilor experților și a membrilor Grupului de lucru conform Procesului verbal nr.29 din 02.11.2021.



Ca urmare, proiectul prenotat a fost redactat în conformitate cu obiecțiile expuse în cadrul ședinței Grupului de lucru al Comisiei de stat pentru reglementarea activității de întreprinzător.

**Ministru**

**Viorel GHERCIU**