



HOTĂRÎRE
privind aprobarea modificărilor și completărilor
ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului

nr. 296 din 26.04.2011

Monitorul Oficial nr.74-77/343 din 06.05.2011

* * *

Guvernul **HOTĂRĂȘTE:**

Se aprobă modificările și completările ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului (se anexează).

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

Contrasemnează:

Viceprim-ministru, ministrul economiei

Valeriu Lazăr

Ministrul agriculturii și industriei alimentare

Vasile Bumacov

Chișinău, 26 aprilie 2011.

Nr.296.

Aprobate
prin Hotărîrea Guvernului
nr.296 din 26 aprilie 2011

MODIFICĂRILE ȘI COMPLETĂRILE
ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului

1. Reglementarea tehnică "Uleiuri vegetale comestibile", aprobată prin [Hotărîrea Guvernului nr.434 din 27 mai 2010](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.87-90, art.510) se completează după cum urmează:

1) preambulul se completează cu următorul text:

" , art.118 și anexa nr.XVI la Regulamentul (CE) nr.1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole (Regulamentul unic OCP), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO), nr.L 299 din 16 noiembrie 2007, Regulamentului (CE) nr.1019/2002 al Comisiei din 13 iunie 2002 privind standardele de comercializare a uleiului de măsline publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr.L 155 din 14 iunie 2002";

2) punctul 3 se completează cu subpunctele 22¹)-22²) cu următorul cuprins:

"22¹) *ulei de măsline virgin* – ulei obținut din fructul de măslină doar prin procedee mecanice sau alte procedee fizice, în condiții care nu conduc la alterarea uleiului, fructul nesuferind nici un alt tratament decât spălarea, decantarea, centrifugarea și filtrarea, cu excepția uleiurilor obținute cu ajutorul unor solvenți cu acțiune chimică sau biochimică ori prin procedee de reesterificare și se clasifică în:

a) *ulei de măsline extravirgin* – ulei virgin de măsline a cărui aciditate, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 de g, celelalte caracteristici ale sale fiind conforme cu cele definite pentru

această categorie;

b) *ulei de măsline virgin* – ulei virgin de măsline a cărui aciditate, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 de g, celelalte caracteristici ale sale fiind conforme cu cele definite pentru această categorie;

c) *ulei de măsline lampant* – ulei de măsline virgin a cărui aciditate, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g și/sau ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru această categorie. Se folosește exclusiv în scopuri industriale;

22²) *ulei brut din turte de măsline* – ulei obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare. Caracteristicile sînt conforme cu cele stabilite pentru această categorie.”;

3) după punctul 25 se introduc 6 puncte noi, 25¹-25⁶, cu următorul cuprins:

“25¹. Indicația “prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice.

25². Indicația “extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C printr-un procedeu de percolare sau centrifugare a pastei de măsline.

25³. Indicația acidității sau acidității maxime poate figura numai în cazul în care este însoțită de indicația valorii peroxidice, a conținutului de ceară și a absorbției de ultraviolete.

25⁴. În cazul în care amestecul de ulei de măsline și alte uleiuri vegetale este indicat pe etichete în alt loc decît în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul în cauză trebuie să aibă următoarea descriere comercială: “Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile exacte ale uleiurilor vegetale în cauză) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea proporției de ulei de măsline din amestec.

25⁵. Prezența uleiului de măsline pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau reprezentărilor grafice în conformitate cu pct.25⁴, numai în cazul în care proporția de ulei de măsline depășește 50% din amestecul în cauză.

25⁶. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros poate figura numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine.”.

2. Reglementarea tehnică “Lapte și produse lactate”, aprobată prin [Hotărîrea Guvernului nr.611 din 5 iulie 2010](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr.119-120, art.692) se modifică și se completează după cum urmează:

1) preambulul se completează cu următorul text:

“, Directivei 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO L 15, 17.1.2002, p. 19)”;

2) punctul 4 se completează cu subpunctul 16¹) cu următorul cuprins:

“16¹) **lapte concentrat fără zahăr** – produs lactat care se obține prin înlăturarea parțială a apei din lapte. Cantitatea de grăsime și proteine din lapte poate fi normalizată.”;

3) punctul 54 se completează cu subpunctele 8)–12) cu următorul cuprins:

“8) lapte concentrat fără zahăr;

9) lapte concentrat cu un conținut mare de grăsimi, fără zahăr;

10) lapte parțial degresat concentrat fără zahăr;

11) lapte degresat concentrat fără zahăr;

12) lapte parțial degresat concentrat cu zahăr.”;

4) punctul 59 se completează cu subpunctul 5) cu următorul cuprins:

“5) lapte praf cu conținut mare de grăsimi”;

5) după punctul 60 se introduce punctul 60¹ cu următorul cuprins:

“60¹. La etichetarea produselor enumerate în pct.59 se va indica că acestea nu sînt destinate

sugarilor cu vârsta sub 12 luni.”;

6) anexa nr.6:

a) tabelul 1 se completează cu următoarele poziții:

“Lapte praf cu conținut mare de grăsimi	Caracteristic laptelui pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa	Gălbui-deschis caracteristic pentru lapte praf
Lapte concentrat fără zahăr	Cu gust sărat-dulce, caracteristic laptelui înăbușit, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa, moderat vîscoasă	Nuanță de crem-deschis
Lapte concentrat cu un conținut mare de grăsimi, fără zahăr	Cu gust sărat-dulce și fără miros străin	Omogenă în toată masa, normal vîscoasă	Crem
Lapte parțial degresat concentrat fără zahăr	Gust dulce pronunțat de lapte pasteurizat, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa, normal vîscoasă	Alb cu o ușoară nuanță gălbuie
Lapte degresat concentrat fără zahăr	Gust dulce pronunțat de lapte pasteurizat, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa, normal vîscoasă	Alb cu o ușoară nuanță gălbuie
Lapte parțial degresat concentrat cu zahăr	Gust dulce pronunțat de lapte pasteurizat, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa, normal vîscoasă	Alb cu o ușoară nuanță gălbuie
Lapte praf parțial degresat	Caracteristic de lapte pasteurizat proaspăt, fără gust și miros străin	Omogenă în toată masa, normal vîscoasă	De la gălbui deschis pînă la gălbui”;

b) tabelul 2:

la poziția “Lapte degresat concentrat cu zahăr” coloana 4, cifra “26” se substituie cu cifra “24”;

la poziția “Lapte praf integral” coloana 5, sintagma “minim 20,0” se substituie cu sintagma “minim 26, maxim 42”;

se completează cu următoarele poziții:

“Lapte praf cu conținut mare de grăsimi	-	-	-	minim 42,0	-	-	-
Lapte concentrat fără zahăr	-	-	25,0	minim 7,5	-	-	-
Lapte concentrat cu un conținut mare de grăsimi, fără zahăr	-	-	26,5	minim 15,0	-	-	-
Lapte parțial degresat concentrat fără zahăr	-	-	20,0	minim 1,0 maxim 7,5	-	-	-
Lapte degresat concentrat fără zahăr	-	-	20,0	maxim 1,0	-	-	-
Lapte parțial degresat concentrat cu zahăr	-	-	24,0	minim 1,0 maxim 8,0	-	-	-
Lapte praf parțial degresat	-	-	-	minim 1,5 maxim 26,0	-	-	-”.

3. Punctul (8) din capitolul X al Normelor privind etichetarea produselor alimentare, anexa nr.1 la [Hotărîrea Guvernului nr.996 din 20 august 2003](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.189-190, art.1046), cu modificările ulterioare, va avea următorul cuprins:

“(8) Cantitatea de fruct (sau părți de fruct – suc de fructe, pulpă de fruct) și/sau porțiunile vegetale prezente în conținutul produsului alimentar se va înscrie în lista ingredientelor exprimate în procente. Prezenta dispoziție este valabilă pentru orice produs alimentar în conținutul căruia persistă produs natural – fruct sau părți de fruct – suc de fructe, pulpă de fruct și /sau porțiuni vegetale”.