



HOTĂRÎRE
**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice “Cafea.
Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai”**

nr. 206 din 11.03.2009

Monitorul Oficial nr.57-58/256 din 20.03.2009

* * *

În conformitate cu [Legea nr.420-XVI din 22 decembrie 2006](#) privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), cu modificările și completările ulterioare, [Legea nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), [Legea nr.105-XV din 13 martie 2003](#) privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, și [Legea nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#) privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.60-61, art.259), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică "Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai" (se anexează).

2. Din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.1469 din 30 decembrie 2004](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, se exclud pozițiile tarifare 8 și 9.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și a Ministerului Sănătății.

[Pct.3 modificat prin [Hot.Guv. nr.513 din 02.07.2014](#), în vigoare 04.07.2014]

4. Prezenta hotărîre intră în vigoare la 3 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU

Zinaida GRECEANÎI

Chișinău, 11 martie 2009.

Nr.206.

Aprobată
prin Hotărîrea Guvernului
nr.206 din 11 martie 2009

REGLEMENTAREA TEHNICĂ
**“Cafea. Extracte de cafea și de cicoare.
Ceaiuri și produse de ceai”**

Reglementarea tehnică “Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai” creează cadrul necesar aplicării Directivei 1999/4/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Reglementarea tehnică "Cafea. Extracte de cafea și de cicoare. Ceaiuri și produse de ceai" (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințele esențiale de calitate, prezentare, ambalare și etichetare pentru produsele destinate consumului uman (în continuare – produse), astfel cum sînt definite în capitolul II al prezentei Reglementări tehnice și în pozițiile tarifare conform tabelului 1:

Tabelul 1

Poziția tarifară conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor	Denumirea produselor
Din 0901	Cafea, chiar prăjită sau decofeinizată; coji și pelicule de cafea; înlocuitori de cafea care conțin cafea, indiferent de proporțiile amestecului
0902	Ceai, chiar aromatizat
Din 2101	Extracte, esențe și concentrate de cafea, de ceai și preparate avînd la bază aceste produse sau avînd la bază cafea, ceai; cicoare prăjită și alți înlocuitori organici de cafea și extracte, esențe și concentrate din acestea

[Pct.1 (tabelul 1) modificat prin [Hot.Guv. nr.632 din 11.09.2015](#), în vigoare 18.09.2015]

2. Prezenta Reglementare tehnică nu se aplică:

- 1) produselor cu denumirea "café torrefacto soluble" (cafeea prăjită solubilă);
- 2) produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu, precum și ceaiului preparat în scop curativ.

II. TERMENI, DENUMIRI COMERCIALE ȘI CARACTERISTICI ALE PRODUSELOR

3. Următorii termeni și denumiri comerciale se aplică numai produselor descrise pentru a le individualiza în procesul comercializării:

1) *cafeea* – termen generic pentru boabele plantei de specia *Coffea* și pentru produsele obținute din aceste boabe la diverse etape de prelucrare și consum;

2) *cafeea verde* – boabe de cafea uscate și decorticate, avînd diverse nuanțe de culoare: verde, brună ori gri;

3) *cafeea naturală decofeinizată* – cafea din care a fost extrasă parțial sau integral cofeina. Frația masică de cofeină pentru cafeaua naturală decofeinizată în boabe și măcinată (calculată la substanța uscată) trebuie să fie de cel mult 0,12%, iar pentru extractele de cafea (calculată la substanța uscată) trebuie să fie de cel mult 0,3%;

4) *cafeea naturală prăjită, boabe* – cafea obținută în urma prăjirii cafelei verzi, avînd umiditatea de maximum 5,0%;

5) *cafeea naturală prăjită și măcinată* – produs obținut prin măcinarea boabelor de cafea verde naturală prăjită, cu fracția masică a umidității de cel mult 5,0%;

6) *cafeea naturală cu adaosuri* – produs de cafea cu conținutul de cafea naturală (prăjită măcinată sau solubilă) de cel puțin 80% și fracția masică de cofeină (calculată la suprafața uscată) de cel puțin 0,6% (pentru boabe de cafea naturală prăjită și cafea naturală prăjită măcinată) sau 1,6% (pentru produsele de cafea ce conțin extract de cafea naturală);

7) *extract de cafea, extract de cafea solubilă, cafea solubilă sau cafea instant* – produs concentrat obținut prin extracția boabelor de cafea prăjită, utilizându-se ca mediu de extracție numai apa și excluzându-se orice proces de hidroliză care implică adăugarea unui acid sau a unei baze. În afară de aceste substanțe insolubile, care, din punct de vedere tehnic, nu pot fi îndepărtate, și de uleiurile insolubile derivate din cafea, extractul de cafea trebuie să conțină numai constituenții aromatici și solubili ai cafelei, având fracția masică a umidității de cel mult 5,0%.

8) *băutură de cafea insolubilă* – produs de cafea deshidratat, cu fracția masică a umidității de cel mult 8,0%, obținut din materie primă vegetală uscată, prăjită și măcinată, cu/sau fără adaos de alți componenți;

9) *înlocuitori de cafea (surogate)* – produse vegetale (*rădăcini de cicoare*), prăjite și măcinate, folosite la înlocuirea cafelei naturale;

10) *cicoare* – rădăcini de *Cichorium intybus* L., altele decât cele utilizate la producerea cikorii *Witloof*, folosite, de regulă, la prepararea surogatului de cafea, după curățare, uscare și prăjire prealabilă.

11) *extract de cicoare, cicoare solubilă sau cicoare instant* – produs concentrat obținut prin extracția cikorii prăjite, utilizându-se ca mediu de extracție doar apa. Nu se admite adăugarea unui acid sau a unei baze în procesul de hidroliză.

12) *ceai* – produs de origine vegetală care se obține din mugurii, florile și frunzele tinere ale arborelui de ceai *Thea chinensis* și *Thea assamica*, după ce au fost supuse procesului de răsucire, fermentare și uscare;

13) *frunze de ceai* – părți separate ale arborelui de ceai din familia *Theaceae* specia *Thea*;

14) *extract de ceai* – fracția solubilă a substanței uscate din frunza de ceai;

15) *ceai natural* – produs obținut din frunze de ceai, care nu conține adaosuri naturale sau alternative;

16) *ceai cu adaosuri* – produs ce conține frunze de ceai minimum 50% din masa netă și alte plante (nemedicinale);

17) *ceai solubil (concentrat uscat de ceai)* – produs deshidratat solubil în apă, obținut prin uscarea extractului din frunze de ceai;

18) *ceai solubil cu adaosuri (concentrat uscat de ceai cu adaosuri)* – produs deshidratat solubil în apă, care conține ceai și alte plante nemedicinale minimum 50% din masa concentratului uscat de ceai fără zaharuri sau îndulcitori;

19) *concentrat lichid de ceai* – produs lichid obținut prin concentrarea extractului de ceai;

20) *concentrat lichid de ceai cu adaosuri* – produs care conține ceai și alte plante nemedicinale minimum 50% din masa concentratului de ceai sub formă lichidă, fără zaharuri sau îndulcitori.

4. Conținutul de cafea în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să corespundă următoarelor condiții:

1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cafea uscată;

2) să fie între 70% și 85% din greutate, pentru extractul de cafea pastă;

3) să fie între 15% și 55% din greutate, pentru extractul de cafea lichid.

5. Extractul de cafea sub formă solidă sau sub formă de pastă nu trebuie să conțină alte substanțe în afara celor derivate din extractul de cafea. Extractul de cafea lichid poate conține zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care să nu depășească 12% din greutate.

6. Conținutul de cicoare în produs pe bază de materie primă uscată trebuie să corespundă următoarelor condiții:

1) să nu fie mai mic de 95% din greutate, pentru extractul de cicoare uscată;

2) să fie cuprins între 70% și 85% din greutate, pentru extractul de cicoare sub formă de pastă;

3) să fie cuprins între 25% și 55% din greutate, pentru extractul de cicoare în formă lichidă.

7. Extractul de cicoare sub formă solidă sau sub formă de pastă nu poate conține substanțe ce nu derivă din cicoare mai mult de 1% din masa netă.

8. Extractul de cicoare lichid poate conține zaharuri comestibile, prăjite sau nu, într-un raport care nu depășește 35% din greutate.

III. CERINȚE GENERALE

9. Produsele, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piață pentru consum uman, dacă sînt conforme cerințelor prezentei Reglementări tehnice.

10. Conformitatea produselor cu cerințele prezentei Reglementări tehnice se asigură de către producător și importator.

11. La plasare pe piață produsele trebuie să respecte prevederile [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare și să fie însoțite de certificatul de inofensivitate, eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în caz de necesitate.

[Pct.11 modificat prin [Hot.Guv. nr.51 din 16.01.2013](#), în vigoare 22.01.2013]

12. Producătorii trebuie să asigure menținerea înregistrărilor, care permit trasabilitatea pentru identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materii prime, echipelor de producție, loturilor și tipurilor de produse timp de 5 ani pentru confirmarea respectării cerințelor prescise în prezenta Reglementare tehnică.

13. Verificarea indicilor de calitate, formelor de prezentare, marcare și etichetare a produselor se efectuează în fiecare lot de către producător.

14. Regulile pentru verificarea calității produselor de cafea:

1) verificarea calității se execută pe loturi;

2) verificarea aspectului exterior al marcării: această operație se efectuează la minimum 1% din numărul total al ambalajelor de transport, cu examinarea fiecărui recipient;

3) prelevarea probelor: din ambalajele examinate se vor preleva probe în proporție de 0,03% din numărul total al ambalajelor din lot;

4) ambalarea și marcarea: cutiile metalice sau borcanele de sticlă trebuie să fie închise ermetic. Nu se admit cutii ruginite sau deformată. Pentru asigurarea integrității, recipientele se preambalează în lăzi.

15. Examinarea calității ceaiului se stabilește, în special, prin probe organoleptice.

16. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor se achiziționează numai în baza documentelor scrise, care confirmă originea și calitatea acestora.

17. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor trebuie să fie curate, nealterate, neinfestate, lipsite de substanțe toxice și mirosuri străine.

18. Echipamentele ce vin în contact cu materiile prime, produsele și ambalajele trebuie să se păstreze curate.

19. Substanțele reziduale rezultate în urma procesării, acumulările de praf și resturile trebuie ținute separat de materiile prime și produsele finite.

IV. CERINȚE ESENȚIALE PENTRU CAFEA, EXTRACTELE DE CAFEA ȘI EXTRACTELE DE CICOARE

20. Produsele de cafea insolubilă și cafea boabe trebuie să corespundă următoarelor cerințe de calitate:

1) proprietăți organoleptice:

a) aspect: pulbere fină granulată, omogenă și fără aglomerări;

b) culoare: de la brună la brun-roșcată, omogenă;

c) gust și miros: specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel;

2) calitatea boabelor:

a) boabe de calitate I – boabe întregi, uniforme, lucioase, aromate cu gust plăcut și culoare brună uniformă, specifică, cu fracția masică a umidității de cel mult 5,0%;

b) boabe de calitate a II-a – trebuie să conțină 10% boabe mate, de culoare mai deschisă și aromă mai slabă;

c) boabe de calitate a III-a – amestecuri de diferite varietăți de cafea, avînd culoare și gust specific tipurilor respective de cafea.

21. Compoziția chimică a produselor de cafea verde trebuie să corespundă indicilor din tabelul 2.

Compoziția chimică a cafelei verzi

Originea cafelei	Varietatea sortului	Greutatea a 1000 boabe, g	Conținutul în extract, %	pH	Aciditatea liberă (ml/NaOH n la 100g)	Conținutul de apă, %	Grăsime, %	Cofeină, %	Substanțe minerale, %	Acid clorogenic, mg %
America Centrală										
Brazilia	Arabica	160,7	33,8	5,31	32,2	9,67	15,12	1,11	4,16	5,44
Columbia	Arabica	169,1	32,9	5,28	37,5	10,60	15,10	1,21	4,39	6,12
Mexic	Arabica	157,3	32,1	5,81	30,8	7,40	15,00	1,25	3,71	5,13
Ecuador	Arabica	148,5	34,6	5,27	39,4	11,60	14,60	0,96	4,22	5,69
Africa										
Etiopia	Arabica	124,2	35,6	5,78	31,8	9,27	15,70	0,90	3,83	5,47
Kenya	Arabica	159,1	30,3	5,60	31,5	10,50	15,20	1,30	3,66	5,07
Tanganica	Arabica	169,4	29,0	5,59	30,2	9,85	16,50	1,32	3,70	5,04
Coasta de Fildeș	Robusta	141,8	33,7	5,76	41,9	8,00	11,00	1,95	4,21	6,41
Camerun	Robusta	119,2	35,5	6,13	41,7	10,30	9,80	1,79	4,10	6,00
Angola	Robusta	138,6	33,9	5,55	38,2	9,61	7,20	2,16	3,95	6,19
Asia										
India	Arabica	156,8	30,8	5,49	37,5	11,15	14,30	1,17	3,93	5,77
Indonezia	Robusta	110,8	31,6	5,72	43,4	8,40	10,10	1,68	4,49	6,30

22. Cafeaua solubilă, inclusiv decofeinizată, trebuie să corespundă următoarelor condiții de calitate:

1) proprietăți organoleptice:

a) aspect: pulbere fină granulată, omogenă și fără aglomerări;

b) culoare: de la brună la brun-roșcată, uniformă în întreaga masă;

c) gust și miros: specifice, plăcute, bine exprimate, fără gust sau miros străin, fără gust de caramel;

2) proprietăți fizico-chimice:

a) solubilitate: solubilă 100% în apă caldă și rece;

b) umiditate: maximum 4%;

c) pH: maximum 4,50-5,00;

d) corpuri străine: absente;

e) fracția masică de cofeină (calculată la substanța uscată): minimum 2,30%;

f) fracția masică de impurități metalice (particule de cel mult 0,30 mm), maximum: $3 \times 10^{-4}\%$.

23. Înlocuitorii de cafea (surogate) trebuie să corespundă următoarelor condiții de calitate:

1) să conțină o cantitate de umiditate de cel mult 8%; conținutul de cenușă totală (raportat la substanță uscată) trebuie să fie de cel mult 5,50%, iar pentru cicoarea prăjită – pînă la 8%;

2) conținutul de substanțe solubile în apă (la fierbere timp de 5 minute) trebuie să prezinte următoarele valori (raportat la substanță uscată): pentru înlocuitorii de cafea de calitate I – cel puțin 60%, pentru calitate a II-a – minimum 40%, pentru calitate a III-a – cel puțin 20%.

24. Se admite un conținut de impurități de fier de maximum 10 mg per 1 kg de produs, deoarece la măcinarea produselor se pot desprinde particule de fier de la instalațiile de măcinare.

25. Cafeaua boabe trebuie separată de coaja înlăturată.

26. În urma procesării, cu excepția procesului de prăjire, cafeaua și produsele de cafea trebuie să posede un conținut de umiditate uniform și să nu depășească 12,50%. Conținutul de umiditate ce depășește 12,50% se consideră excesiv, cu excepția tipurilor de cafea care tradițional au un nivel de umiditate ridicat, de exemplu, cafeaua Indian Monsooned.

27. După prăjire, conținutul de umiditate trebuie menținut la maximum 5%.

28. Nu se admite restabilirea calității cafelei prăjite și ambalate, care a fost alterată de umiditate și nu se admite comercializarea acesteia.

V. CERINȚE ESENȚIALE PENTRU CEAI ȘI PRODUSE DE CEAI

29. Controlul organoleptic se efectuează după sortarea pe calitate a frunzelor de ceai în funcție de periodicitatea recoltării, conform punctului 30.

30. Soiurile de ceai negru se clasifică în următoarele categorii de calitate:

1) calitatea superioară (Pekoe): ceai din prima recoltă – prezintă foi de culoare neagră-argintie, cu vârful alb, gust fin și aromă puternică, iar în infuzie este colorat în galben-deschis;

2) calitatea I (Suchong): ceai din recolta a doua – prezintă foi de culoare neagră, cu gust dulce, iar în infuzie este colorat în negru-închis;

3) calitatea a II-a (Congo): ceai din frunze mari din a treia recoltă – prezintă foi de culoare neagră-cenușie.

31. Soiurile de ceai verde se clasifică în următoarele categorii de calitate:

1) calitatea superioară (Hyson): ceai din prima recoltă – prezintă frunze mici, răsucite, de culoare verde-albăstrui, iar în infuzie este colorat în galben, având miros aromat;

2) calitatea I (Gunpowder): ceai din recolta a doua – prezintă frunze răsucite în formă de globule, de culoare verde spre negru, iar în infuzie este colorat în galben;

3) calitatea a II-a (Tonkay): ceai din recolta a treia – prezintă frunze răsucite și neregulate, de culoare verde-gălbuie, iar în infuzie este colorat în galben intens.

32. Proprietățile organoleptice ale soiurilor de ceai:

1) aspectul: ceaiul trebuie să fie uniform, sub formă de fire subțiri, răsucite, întregi sau fragmentate, curate, fără aglomerări și fără impurități minerale sau vegetale. Ceaiul în ambalaje mici (pliculețe) trebuie să se prezinte sub formă de pudră, cu aspect uniform, curat și fără corpuri străine;

2) culoarea: neagră cu nuanțe cenușii, uniformă;

3) infuzia: de culoare galbenă sau brun-roșcată, cu aromă caracteristică, bine exprimată;

4) mirosul: specific, fără mirosuri străine (de mucegai).

33. Proprietățile fizico-chimice ale soiurilor de ceai:

1) umiditate: maximum 9,50%;

2) extract apos: minimum 38%;

3) cenușă totală: maximum 6,50%;

4) cenușă solubilă în apă (raportată la cenușă totală): maximum 4,20%;

5) substanțe minerale insolubile în HCl: maximum 1,00%;

6) Theina: minimum 1,95%;

7) raportul dintre conținutul de frunze și pețioluri (codițe de frunze): maximum 2,50%;

8) praf de ceai: maximum 0,50%;

9) coloranți artificiali: nu se admit;

10) infestări (de carantină sau de depozit): nu se admit.

Produsele de ceai, în funcție de țara de origine, trebuie să posede compoziția chimică conform tabelului 3.

Tabelul 3

Compoziția chimică, %	Țările de origine				
	India	China	Ceylon	Japonia	Georgia
Umiditate	5,70 – 8,50	6,00 – 9,10	4,50 – 9,50	3,90 – 4,00	6,30 – 7,80
Extract apos	45 – 50	38 – 47	40 – 47	42 – 43	38,30 – 43,00
Theina	1,95 – 3,45	2,15 – 3,50	1,95 – 3,60	2,20 – 2,81	2,50 – 3,00
Substanțe tanante	13,30 – 15,00	7,30 – 10,21	10,10 – 14,00	14,29 – 15,08	11,67 – 19,16
Substanțe minerale, din care:					
cenușă	4,90 – 6,00	5,00 – 6,50	5,00 – 6,50	5,68 – 6,23	3,25 – 6,00
cenușă solubilă	3,00 – 4,10	3,00 – 4,00	3,10 – 4,20	3,49 – 3,54	3,05 – 3,30

34. Este interzisă livrarea ceaiului:

1) cu adăugarea substanțelor în scopul mascării diferitelor falsificări sau ameliorări ale proprietăților organoleptice;

2) care conține frunze străine de natura ceaiului, cu excepția ceaiului cu adaosuri;

3) care a mai fost fiert și uscat;

4) tratat altfel decât prin fermentare;

5) cu calitate depreciată cu apă dulce sau apă de mare.

35. Nu se admite și nu se referă la ceaiul cu adaosuri:

1) folosirea frunzelor de ceai deja utilizate;

2) adăugarea de frunze și pețioluri străine ce au caracteristicile exterioare și astringența frunzelor de ceai;

3) adăugarea de pețioluri a frunzelor de ceai;

4) adăugarea de substanțe minerale și/sau coloranți artificiali.

VI. AMBALARE, ETICHETARE, TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

36. Produsele trebuie să fie ambalate și preambalate astfel încât să permită păstrarea calității la depozitare, transportare și comercializare.

37. În calitate de ambalaj pot fi folosite numai materiale autorizate de organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătății, nemijlocit în borcane de sticlă, în cutii din tablă, din carton sau în pungi din hârtie sau polimerice, metalizate în interior și sudate la cald, de diferite capacități și reambalate în cutii de carton închise cu bandă adezivă.

38. Ceaiul se va livra în vrac sau în pachete ambalate în hârtie cerată sau în pachete din hârtie metalizată de 50 g, prezentate estetic și reambalate în lăzi rezistente din lemn sau carton, tipizate, marcate și protejate în interior de un înveliș de staniol sau hârtie cerată.

39. Trebuie să se prevină contaminarea prin evitarea contactului produselor cu praful, coaja înlăturată și/sau ambalajele murdare.

40. Produsele destinate comercializării pentru consum uman trebuie să fie etichetate în mod obligatoriu în conformitate cu cerințele actelor legislative și normative în vigoare, să conțină informații complete și corecte pentru consumator.

41. La etichetarea produselor trebuie să se respecte prevederile [Legii nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, precum și mențiunile specifice prevăzute de prezenta Reglementare tehnică.

[Pct.41 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

42. Suplimentar cerințelor prevăzute la punctul 41, etichetarea produsului trebuie să conțină următoarea informație:

[Subct.1)-9) abrogate prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

10) indicativul documentației tehnice;

- 11) informația cu privire la certificare;
- 12) codul de bare (dacă există).

Informația necesară pentru marcarea pliculețelor cu produse trebuie să fie indicată pe ambalajul de desfacere sau pe fișe anexate pe fiecare ambalaj de desfacere.

[Pct.42 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

43. Etichetarea ambalajului de transport trebuie să conțină informația conform punctului 42, completată cu numărul ambalajelor de desfacere și semnul de manipulare “A se feri de umezeală” și “Fragil. Prudență” (pentru produsele ambalate în ambalaj de desfacere din sticlă și polimeri).

44. Denumirile de la punctul 3, subpunctele 7) și 11) se completează, după caz, cu mențiunile “pastă” sau “sub formă de pastă” ori “lichid” sau “sub formă de lichid”.

45. Denumirile cafelei și produselor de cafea pot fi completate cu termenul “concentrat”:

1) pentru produsele menționate în punctul 4 subpunctul 3) – cu condiția ca respectivul conținut de cafea pe bază de materie uscată să reprezinte peste 25% din greutate;

2) pentru produsele menționate în punctul 6 subpunctul 3) – cu condiția ca respectivul conținut de cicoare pe bază de materie uscată să reprezinte peste 45% din greutate.

46. Etichetarea ambalajului trebuie să indice, pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) și pentru care sînt stabilite condițiile în punctul 4 subpunctele 2) și 3), conținutul minim de cafea pe bază de materie primă uscată, iar pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 11) și pentru care sînt stabilite condițiile în punctul 6 subpunctele 2) și 3) – conținutul minim de cicoare pe bază de materie primă uscată. Aceste conținuturi trebuie să fie exprimate în procente în raport cu greutatea produsului finit.

47. Etichetarea ambalajului trebuie să includă termenul “decofeinizată” pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) și pentru care sînt stabilite condițiile în punctele 4 și 5, cu condiția că respectivul conținut de cofeină anhidră nu depășește 0,3% din greutatea conținutului de cafea.

Această informație trebuie să se afle în același câmp vizual cu denumirea comercială.

48. Pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 7) și pentru care sînt stabilite condițiile în punctul 4 subpunctul 3), pentru produsele definite în punctul 3 subpunctul 11) și pentru care sînt stabilite condițiile în punctul 6 subpunctul 3) etichetele trebuie să conțină termenii “cu ...” sau “conservat cu...” sau “cu adaos de...” sau “prăjită cu ...”, urmați de denumirea (denumirile) tipurilor de zaharuri utilizate.

Această informație trebuie să se afle în același câmp vizual cu denumirea comercială.

49. Transportarea produselor trebuie efectuată numai cu mijloace de transport autorizate sanitar, în conformitate cu regulile de transportare și normele stabilite de organul administrației publice centrale în domeniul ocrotirii sănătății.

50. Depozitarea produselor se efectuează în încăperi curate, uscate, bine ventilate, fără paraziți și fără mirosuri străine, la o temperatură de circa 18°C și o umiditate relativă a aerului de 75% și bine protejate de precipitațiile atmosferice.

51. Lăzile în care se ambalează produsele trebuie să fie stivuite, avînd spații de trecere de circa 70 cm, în vederea asigurării unei bune ventilații, pe toată durata depozitării.

52. Nu se admite ca produsele să fie depozitate în apropierea produselor care emană mirosuri străine, cum ar fi: pește, săpun, condimente etc.

Nu se admite depozitarea ceaiului împreună cu cafeaua.