



## GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÂRE** nr. \_\_\_\_\_

din \_\_\_\_\_ 2024

**Chișinău**

**privind modificarea hotărârii de Guvern nr. 204/2009 cu privire la  
aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie”**

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

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Hotărârea Guvernului nr.204/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de cofetărie” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.57-58, art.254), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

### **1. În hotărâre**

1) În titlul și tot textul hotărârii, titlul Reglementării tehnice precum și în parafele anexelor nr.1 și nr.2, cuvintele „*Reglementare tehnică*”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „*Cerințe de calitate pentru*” la forma gramaticală corespunzătoare;

2) clauza de emitere se expune în următoarea redacție:

„În temeiul art. 7, 8 și 13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120) cu modificările ulterioare, al art.7, 8 și 15 din Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE.”;

3) pct. 2 se abrogă;

4) la pct. 4, textul „și Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale” se exclude.

### **2. În Cerințe:**

1) pct.1, după textul „publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 197, 3.8.2000, p. 19-25 (JO L 197, 3.8.2000, p. 19-25)” se completează cu textul „CODEX STAN 87-1981 pentru ciocolată și produse din ciocolată, revizuit în 2003, amendat în 2016, 2022; CODEX STAN 105-1981 pentru praf de cacao și amestecuri uscate de cacao și zaharuri, revizuit în 2001, amendat în 2010, 2013, 2016, 2022.”;

2) pct.2, se expune în următoarea redacție:

*„2. Cerințele de calitate pentru „Produse de cofetărie” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele de cofetărie, specificate conform pozițiilor tarifare: 1704 (cu excepția pozițiilor 1704 10; 1704 90 100 și 1704 90 550), 1805 00 000 și 1806 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172/2014, cu modificările ulterioare, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.”;*

**3)** pct.4 se completează cu sbpct. 26) și 27) cu următorul cuprins:

*„26) ciocolată semi-amară – produsul ce conține minimum 30% substanță uscată de cacao total, ce include minimum 15% unt de cacao și minimum 14% substanță uscată de cacao fără grăsimi.*

*27) ciocolată amară – produsul ce conține minimum 40% substanță uscată de cacao total, ce include minimum 22% unt de cacao și minimum 18% substanță uscată de cacao fără grăsimi.”;*

**4)** pct.5 se expune în următoarea redacție:

*„5. Produsele de cofetărie trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și aprobate de către producător.”;*

**5)** pct.6 se expune în următoarea redacție:

*„6. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, trebuie să corespundă reglementărilor aplicabile din domeniul alimentar. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, se confirmă prin certificatul de calitate și rapoartele de încercări de laborator.”;*

**6)** pct.7 se expune în următoarea redacție:

*„7. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru a identifica materiile prime, loturile și tipuri de produse și documentele ce autentifică respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează timp de 3 ani.”;*

**7)** pct.8 se expune în următoarea redacție:

*„8. Siguranța și calitatea produselor este asigurată de către producător/importator, la orice etapă a lanțului alimentar. Acest scop poate fi atins prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile de analiză a riscurilor și a punctelor critice de control (HACCP), sau în cazul producătorilor de cantități mici, prin aplicarea bunelor practici de igienă.”;*

**8)** la pct.14, textul *„La producerea înghețatei și a produselor similare înghețatei se admite utilizarea uleiului de nucă de cocos.”* se substituie cu textul *„Se admite utilizarea uleiului de nucă de cocos în scopul producerii ciocolatei utilizată la fabricarea înghețatei și a altor produse similare.”;*

**9)** pct. 17 se expune în următoarea redacție:

*„17. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.520/2010.”;*

**10)** se completează cu pct.17<sup>1</sup>-17<sup>4</sup> cu următorul conținut:

*„17<sup>1</sup>. Fabricarea produselor de cofetărie, cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării cerințelor aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.*

17<sup>2</sup>. Conținutul de acizi grași trans în produsele de cofetărie destinate consumatorului final, nu trebuie să depășească 2g la 100g de grăsime.

17<sup>3</sup>. Aromele utilizate la fabricarea produselor de cofetărie, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului sanitar privind aromele și anumite ingrediente destinate utilizării în și pe produse alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1245/2018.

17<sup>4</sup>. Zaharurile menționate în prezentele Cerințe, nu sunt limitate doar la cele ce cad sub incidența Hotărârii de Guvern nr.774/2007.”

11) la pct.20, sintagma „autorizate sanitar” se substituie cu sintagma „autorizate sanitar-veterinar”;

12) pct.23 se expune în următoarea redacție:

„23. Termenul de valabilitate al produselor este stabilit de către producător, în conformitate cu cerințele stabilite la art.13 din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor”;

13) pct.24 se expune în următoarea redacție:

„24. Produsele de cofetărie trebuie comercializate în condiții care asigură inofensivitatea și păstrarea caracteristicilor organoleptice și care exclud probabilitatea deteriorării și absorbția mirosurilor străine.”;

14) Capitolul IV. Evaluarea conformității, se abrogă;

15) Se completează cu pct.32 și pct.33:

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

33. La introducerea pe piață, produsele de cofetărie trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de către producător și confirmat prin rapoarte de încercări de laborator sau copia acestora, în condițiile art.13<sup>1</sup> din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor. Verificarea indicilor de calitate, determinarea formelor de prezentare, etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot. Verificarea indicilor fizico-chimici se efectuează de laboratoare acreditate în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de producător/importator.”;

16) Anexa nr.1 „Caracteristici organoleptice” se completează cu tabelul nr.8 „Pentru ciocolată”:

„8. Pentru ciocolată

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior	Suprafața exterioară cu uniformă/desen sau fără, strălucitoare. Se admite o suprafață mată și/sau neuniformă, dură – în ciocolata cu adaos de produse procesate din lapte, nuci zdrobite, arahide, alune, fructe confiate, stafide etc., în ciocolata turnată în forme speciale cu o suprafață aspră, în ciocolata poroasă. Este permisă îngroșarea suprafeței – pentru ciocolata cu adaos de componente întregi și/sau zdrobite, care conțin grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao; pentru ciocolata cu umplutură care conține grăsimi vegetale, altele decât untul de cacao. Se admite albirea ciocolatei destinate prelucrării industriale. Este permisă o ușoară aglomerare pentru pudra de ciocolată.

	<p>Nu este permisă mai mult de 5 % de sfărâmături, a căror dimensiune nu depășește 1/3 din suprafața totală a produsului, rupturile cu dimensiuni mai mici nu trebuie să depășească 3% din greutatea ciocolatei.</p> <p>Se admit rupturi:</p> <p>pentru ciocolată – maximum 2,0 %;</p> <p>pentru ciocolata cu umplutură – maximum 4,0 %.</p> <p>Se admit defecțiuni minore care nu afectează aspectul exterior al produsului: sfărâmături, bule, zgârieturi, bucăți rupte, pătrunderea fazei lichide a umpluturii la suprafață.</p> <p>Nu este permisă infestarea cu dăunători.</p>
Gust și aromă	Caracteristice produsului respectiv și condiționate de ingredientele menționate în documentul normativ pentru produsul respectiv, fără gust și miros străin.
Formă	Diversă, fără deformații, cu excepția greutateii și a ciocolatei pudră.
Consistență	<p>Pentru ciocolata fără umplutură și ciocolata fără adaos – tare;</p> <p>Pentru ciocolata cu umplutură și ciocolata cu adaos – în conformitate cu rețeta și/sau alte documente normative pentru produsul respectiv;</p> <p>Pentru ciocolata pudră – liberă, nisipoasă.</p>
Textura	<p>Pentru ciocolata fără umplutură și ciocolata fără adaos, ciocolata pudră – omogenă;</p> <p>Pentru ciocolata cu umplutură și ciocolata cu adaos – în conformitate cu rețeta și/sau alte documente normative pentru produsul respectiv;</p> <p>Pentru ciocolata poroasă – aerată.</p>

## 17) Anexa nr.2 „Indicatorii fizico-chimici”:

### a) Se completează cu tabelul nr. 8

#### „8. Pentru ciocolată

Denumirea produselor	Conținutul total de substanțe solide de cacao, %	Conținutul de unt de cacao, %	Conținutul de substanțe solide de cacao fără grăsimi, %	Conținutul de făină sau amidon (grâu, porumb, orez etc.), %	Conținutul de substanțe solide din lapte, %	Conținutul de grăsimi din lapte, %	Conținutul total de grăsimi, %	Conținutul de alune, %
Ciocolată	≥35	≥18	≥14	-	-	-	-	-
Ciocolată a la taza	≥35	≥18	≥14	<8 m/m	-	-	-	-
Ciocolată dulce	≥30	≥18	≥12	-	-	-	-	-
Ciocolată familiară a la taza	≥30	≥18	≥12	<18 m/m	-	-	-	-
Cuvertură de ciocolată	≥35	≥31	≥2,5	-	-	-	-	-
Ciocolată cu lapte	≥25	-	≥2,5	-	≥12-14	≥2,5-3,5	-	-
Ciocolată familiară cu lapte	≥20	-	≥2,5	-	≥20	≥5	-	-
Cuvertură de ciocolată cu lapte	≥25	-	≥2,5	-	≥14	≥3,5	≥31	-
Ciocolată albă	-	≥20	-	-	≥14	≥2,5-3,5	-	-
Ciocolată Gianduja	≥32	-	≥8	-	-	-	-	≥20 și ≤40
Ciocolată Gianduja cu lapte	≥25	-	≥2,5	-	≥10	≥2,5-3,5	-	≥15 și ≤40

Ciocolată para mesa	≥20	≥11	≥9	-	-	-	-	-
Ciocolată semi-amară	≥30	≥15	≥14	-	-	-	-	-
Ciocolată amară	≥40	≥22	≥18	-	-	-	-	-
Ciocolată granule/fulgi	≥32	≥12	≥14	-	-	-	-	-
Ciocolată granule/fulgi cu lapte	≥20	-	≥2,5	-	≥12	≥3	-	-

b) Se completează cu tabelul nr. 9

**„9. Pentru Pudră de cacao**

Pudră de cacao		Conținutul de umiditate – nu mai mult de 7% m/m.		
		Conținutul de unt de cacao (conținut minim de pudră de cacao pe bază de substanță uscată)		
		≥20% m/m	≥10% m/m dar <20% m/m	<10% m/m
		Pudră de cacao	Pudră de cacao cu conținut scăzut de grăsimi	Pudră de cacao cu conținut foarte scăzut de grăsimi
Conținutul de pudră de cacao în amestecuri uscate	<25% m/m	Cacao îndulcită, <u>sau</u> Pudră de cacao îndulcită, <u>sau</u> Ciocolată de băut	Cacao îndulcită, cu conținut redus de grăsimi, <u>sau</u> Pudră de cacao îndulcită, cu conținut redus de grăsimi, <u>sau</u> Ciocolată de băut cu conținut redus de grăsimi	Cacao îndulcită, cu conținut foarte scăzut de grăsimi, <u>sau</u> Pudră de cacao îndulcită, cu conținut foarte redus de grăsimi, <u>sau</u> Ciocolată de băut cu conținut foarte redus de grăsimi
	<20% m/m	Amestec de cacao îndulcit, <u>sau</u> Amestec îndulcit cu cacao	Amestec de cacao îndulcit, cu conținut redus de grăsimi, <u>sau</u> Amestec îndulcit cu cacao, cu conținut redus de grăsimi	Amestec de cacao îndulcit, cu conținut foarte redus de grăsimi, <u>sau</u> Amestec îndulcit cu cacao, cu conținut foarte redus de grăsimi
	<20% m/m	Amestec îndulcit cu aromă de cacao	Amestec îndulcit cu aromă de cacao, cu conținut redus de grăsimi	Amestec îndulcit cu aromă de cacao, cu conținut foarte redus de cacao

18) Anexa nr.3 „Declarație de conformitate” se abrogă.

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

**Prim-ministru**

**Dorin RECEAN**

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,  
Ministrul agriculturii

Vladimir BOLEA

și industriei alimentare