



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG225/2025
din 23.04.2025

pentru aprobarea Regulamentului privind berea și băuturile pe bază de bere

Publicat : 24.04.2025 în MONITORUL OFICIAL Nr. 195-198 art. 228 Data intrării în vigoare

În temeiul art. 6 alin. (6), art. 7¹ alin. (4), art. 17 alin. (2) și (4) și art. 17⁷ alin. (1) și (2) din Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2023, nr. 126, art. 197), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind berea și băuturile pe bază de bere (se anexează).

2. Hotărârea Guvernului nr. 473/2012 pentru aprobarea Reglementării tehnice „Bere și băuturi pe bază de bere” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2012, nr. 135-141, art. 519), cu modificările ulterioare, se abrogă.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

4. Etichetele și ambalajele deținute de producători până la intrarea în vigoare a prezentei hotărâri pot fi utilizate la etichetarea berii și a băuturilor pe bază de bere până la data de 31 decembrie 2026, iar producția respectivă poate fi comercializată până la epuizarea stocurilor, dar nu mai târziu de data de 31 august 2027.

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Ludmila Catlabuga

Nr. 225. Chișinău, 23 aprilie 2025.

Aprobat

prin Hotărârea Guvernului nr. 225/2025

REGULAMENT

privind berea și băuturile pe bază de bere

Capitolul I

DOMENIUL DE APLICARE ȘI NOȚIUNI

1. Regulamentul privind berea și băuturile pe bază de bere (în continuare - *Regulament*) stabilește normele specifice privind producerea, ambalarea, etichetarea și comercializarea, precum și cerințele de calitate și siguranță pentru bere și băuturile pe bază de bere (în continuare - *produse*).

2. Prezentul Regulament se aplică produselor ce cad sub incidența pozițiilor tarifare 2202 9100, 2203 00, 2206 00 391, 2206 00 591 și 2206 00 891 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014.

3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, iar următoarele noțiuni se definesc după cum urmează:

3.1. *bere* - produs alcoolic obținut la fermentarea alcoolică a mustului de bere preparat din malț de orz pentru fabricarea berii și, dacă este necesar, malț special pentru fabricarea berii, și hamei și/sau produse din hamei, apă, fără adaos de alcool etilic, aromatizatori sau aditivi;

3.2. *bere fără alcool* - bere cu concentrația alcoolică dobândită de cel mult 0,5% vol.;

3.3. *bere cu conținut scăzut de alcool* - bere cu concentrația alcoolică dobândită între 0,5% vol. și 1,2% vol.;

3.4. *bere din cereale* - bere în care proporția de cereale nemaltificate depășește 30% din totalul de cereale utilizate în mustul de bere;

3.5. *bere specială* - bere în care cantitatea de bere în produsul final este de minimum 80%, cu adaos de zahăr și/sau de siropuri de zaharuri și/sau de materie primă vegetală, fructe, pomușoare și/sau de produse de prelucrare a acestora și/sau de aditivi alimentari naturali;

3.6. *bere filtrată* - bere obținută prin metoda separării artificiale a particulelor și a drojdiilor din băutură;

3.7. *bere nefiltrată* - bere care nu a fost supusă etapei separării particulelor și drojdiilor din băutură;

3.8. *bere pasteurizată* - bere supusă unei tratări termice (pasteurizării);

3.9. *bere nepasteurizată* - bere care nu este supusă unei tratări termice (pasteurizării);

3.10. *băutură pe bază de bere* - băutură alcoolică în care cantitatea de bere este de minimum 40%, cu adaos de zahăr și/sau siropuri de zaharuri și/sau de materie primă

vegetală, fructe, pomușoare și/sau de produse de prelucrare a acestora și/sau de aditivi alimentari;

3.11. *must de bere* – soluție apoasă a substanțelor uscate solubile, extrase din materia primă de bază, utilizată pentru obținerea berii;

3.12. *concentrat din must de bere* – produs din must de bere obținut prin metoda concentrării mustului de bere;

3.13. *malt pentru fabricarea berii* – produs obținut din boabele culturilor cerealiere în urma înmuierii, germinării și uscării;

3.14. *malt special pentru fabricarea berii* – malt pentru fabricarea berii obținut prin utilizarea unor regimuri tehnologice speciale de fabricare la prelucrarea cerealelor (diferite regimuri de înmuiere, germinare și uscare în funcție de umiditate și temperatură);

3.15. *extract de malt* – produs obținut prin metode de extragere și de concentrare a substanțelor extractive din malțul și culturile cerealiere pentru fabricarea berii;

3.16. *siropuri de zaharuri* – siropuri obținute din cereale prin hidroliza amidonului și obținerea zaharurilor fermentescibile (glucoză, glucoză-fructoză, maltoză, maltotrioză);

3.17. *unitate de aciditate (un.a.)* – unitate de aciditate a berii, echivalentă la 1 cm³ de soluție de hidroxid de sodiu cu concentrația de 1 mol/dm³ la 100 cm³ de bere;

3.18. *unitate de culoare EBC (un.EBC)* – unitate convențională de culoare a berii, adoptată de Convenția Europeană de Bere (European Brewery Convention – EBC), care se calculează în baza măsurării densității optice a berii;

3.19. *concentrație alcoolică dobândită, în volume* – numărul de volume în alcool pur conținut în 100 de volume din produsul considerat, la temperatura de 20 °C;

3.20. *lot* – reprezintă cantitatea de bere, cu aceeași denumire, îmbuteliată la aceeași dată în ambalaj identic și însoțită de aceleași documente ce atestă calitatea produsului.

Capitolul II

CERINȚE GENERALE

4. În procesul de producere, în funcție de categoria produsului, se permite utilizarea materiilor prime după cum urmează:

4.1. apă potabilă;

4.2. malt pentru fabricarea berii;

4.3. malt special pentru fabricarea berii;

4.4. concentrat de must de bere;

4.5. cereale sau produsele acestora neîndulcite procesate;

- 4.6. hamei și produse din hamei;
- 4.7. zahăr, siropuri de zaharuri, lactoză;
- 4.8. culturi pure de drojdie;
- 4.9. aditivi alimentari, ierburi, extracte pentru a conferi culoare sau aromă;
- 4.10. substanțe aromatizate naturale, emulsii din arome naturale;
- 4.11. condimente, extracte de condimente;
- 4.12. extract de malț pentru berea specială și băuturile pe bază de bere cu concentrația maximă de 3 g/l;
- 4.13. materii prime vegetale, fructe, pomușoare sau produse de prelucrare a acestora pentru berea specială și băuturile pe bază de bere.

5. Orzul sau malțul de orz este folosit ca materie primă de bază pentru producerea mustului de bere, care poate fi înlocuit, parțial sau total, cu alte cereale sau produse din cereale.

6. Adăugarea alcoolului etilic în procesul de fabricație a produselor este interzisă.

7. În produsele cu o concentrație alcoolică ce depășește 1,2% în volum nu se permite adăugarea vitaminelor, a mineralelor, precum și a anumitor substanțe de alt tip specificate în Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.

8. Materia primă și adjuvanții tehnologici utilizați în procesul de producere a produselor trebuie să corespundă cerințelor de calitate și siguranță stabilite de actele normative.

Capitolul III

CATEGORII DE PRODUSE

9. Produsele descrise în prezentul Regulament, în funcție de conținutul anumitor ingrediente, se clasifică în:

- 9.1. bere;
- 9.2. bere specială;
- 9.3. bere din cereale;
- 9.4. băutură pe bază de bere.

10. În funcție de intensitatea culorii, berea, berea specială și berea din cereale (în continuare - *bere*) poate fi clasificată după cum urmează:

10.1. bere blondă - bere cu intensitatea culorii de până la 31 de unități de culoare EBC;

10.2. bere brună - bere cu intensitatea culorii de peste 31 de unități de culoare EBC.

11. În funcție de tratarea termică, berea poate fi clasificată după cum urmează:

11.1. pasteurizată;

11.2. nepasteurizată.

12. În funcție de tratarea fizică, berea poate fi clasificată după cum urmează:

12.1. bere filtrată;

12.2. bere nefiltrată.

13. În funcție de concentrația alcoolică, produsele pot fi clasificate după cum urmează:

13.1. fără alcool - produse cu concentrația alcoolică dobândită de cel mult 0,5% vol.;

13.2. cu conținut scăzut de alcool - produse cu concentrația alcoolică dobândită între 0,5% vol. și 1,2% vol.;

13.3. cu conținut mediu de alcool - produs cu concentrația alcoolică dobândită între 1,3% vol. și 7,0% vol.;

13.4. cu conținut înalt de alcool - produs cu concentrația alcoolică dobândită mai mare de 7,0% vol.

14. În funcție de conținutul de extract al mustului de bere, produsele pot fi clasificate după cum urmează:

14.1. bere tare - bere cu conținutul de extract al mustului de bere între 6,0% și 8,5%;

14.2. bere extra-tare - bere cu conținutul de extract al mustului de bere mai mare de 8,5%.

15. În funcție de tipul principal de fermentație, berea poate fi clasificată după cum urmează:

15.1. bere ale - bere obținută în urma procesului de fermentație superioară;

15.2. bere lager - bere obținută în urma procesului de fermentație inferioară.

Capitolul IV

CERINȚE DE CALITATE ȘI SIGURANȚĂ

16. Operatorii economici asigură calitatea și siguranța produselor de-a lungul

întregului lanț alimentar.

17. Produsele trebuie să îndeplinească următoarele cerințe de calitate:

17.1. să fie limpezi, fără sediment și particule în suspensie, cu excepția berii nefiltrate, a berii speciale și a băuturilor pe bază de bere;

17.2. caracteristicile și conținutul ingredientelor produselor să corespundă categoriei de produs;

17.3. să corespundă caracteristicilor organoleptice prevăzute pentru fiecare categorie, conform anexei nr. 1;

17.4. fracția masică a dioxidului de carbon să fie de minimum 0,35%;

17.5. valoarea pH-ului să se încadreze în următoarele limite:

17.5.1. între 3,8-4,8 pentru berea din malț de orz și berea din malț de orz cu un conținut de maximum 30% de orz nemălțificat;

17.5.2. între 3,3-4,5 pentru berea din cereale;

17.5.3. între 2,8-4,5 pentru berea specială;

17.6. înălțimea spumei pentru bere să fie de minimum 30 mm, cu o stabilitate de cel puțin 2 minute; în cazul berii fără alcool și a berii speciale, înălțimea spumei trebuie să fie de minimum 20 mm pe minut.

18. Siguranța produselor se obține și se monitorizează prin sisteme de management al siguranței alimentului, proceduri bazate pe principiile de analiză a riscurilor și stabilirii punctelor critice de control HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), implementate prin metode care asigură prevenirea sistematică a pericolelor potențiale și oferă informații ce permit identificarea întreprinderii, a lotului de produs, a datei de fabricare (îmbuteliere), a cantității, a categoriei și a calității acestora, a echipei și a procesului de producție.

19. La ambalarea produselor se interzice utilizarea capsulelor sau foliilor cu conținut de plumb.

Capitolul V

CERINȚE PRIVIND PRODUCEREA

20. În procesul de producere a produselor pot fi utilizați următorii adjuvanți tehnologici:

20.1. enzime;

20.2. stabilizatori (hidrogeluri și xerogeluri de silice, polivinilpolipirolidonă, bentonită, acid tanic, gumă arabică);

20.3. ghips aglutinant;

20.4. acid lactic;

20.5. acid citric;

20.6. clorură de calciu;

20.7. drojdii pure pentru bere.

21. Procedeele tehnologice aplicate la fabricarea produselor sunt următoarele:

21.1. prepararea și măcinarea malțului;

21.2. șlefuirea și măcinarea cerealelor;

21.3. procesarea materiilor prime nemalțificate (orz, orez, porumb, grâu etc.);

21.4. zdrobirea;

21.5. utilizarea enzimelor și a antioxidanților;

21.6. acidifierea plămezii și a mustului;

21.7. hameierea, hameierea la rece;

21.8. fierberea;

21.9. aerarea mustului;

21.10. fermentarea - maturarea;

21.11. mixarea, în cazul berii speciale;

21.12. stabilizarea;

21.13. centrifugarea;

21.14. filtrarea cu sau fără materiale filtrante (kieselgur, perlită, alte materiale);

21.15. carbonatarea;

21.16. pasteurizarea;

21.17. propulsarea în recipient, utilizând dioxid de carbon (CO_2), azot sau amestecul acestora;

21.18. maturarea în butoaie de lemn.

22. La fabricarea produselor se interzice utilizarea următoarelor procedee tehnologice:

- 22.1. transformarea amidonului în zaharuri, prin hidroliză exclusiv acidă;
- 22.2. adăugarea alcoolului etilic;
- 22.3. înlocuirea hameiului sau a derivatelor acestuia cu alte substanțe amare;
- 22.4. neutralizarea după procesul de fermentare.

23. În procesul de fabricare a berii se permite:

23.1. înlocuirea parțială a malțului pentru fabricarea berii cu cereale nemaltificate, cu condiția ca masa totală a malțului substituit să nu depășească 30%;

23.2. adăugarea zahărului sau a siropurilor de zaharuri, cu condiția ca masa lor să nu depășească 3% din masa malțului substituit.

Capitolul VI

CERINȚE PRIVIND ETICHETAREA

24. Fără a aduce atingere indicațiilor și mențiunilor de etichetare prevăzute de Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, eticheta sau ambalajul de desfacere a produselor trebuie să conțină următoarele indicații obligatorii:

24.1. categoria produsului plasat pe piață, conform pct. 9;

24.2. inscripția „fără alcool” pentru produsele care nu conțin alcool;

24.3. în cazul produselor fără alcool, valoarea concentrației alcoolice indicate pe etichetă se reprezintă prin inscripția „0% vol.”, cu mențiunea „Poate conține maximum 0,5% vol.”;

24.4. conținutul în extract al mustului de bere, exprimat în procente, cu excepția berii fără alcool, a berii speciale și a băuturilor pe bază de bere;

24.5. inscripția „nefiltrată” pentru berea nefiltrată;

24.6. inscripția „pasteurizată” pentru berea pasteurizată;

24.7. inscripția „nepasteurizată” pentru berea nepasteurizată;

24.8. categoria berii, în funcție de intensitatea culorii, conform pct. 10;

24.9. pentru produsele încadrate în categoria „bere din cereale”, cuvântul „cereale” se substituie cu denumirea tipurilor de cereale din componența berii;

24.10. condițiile de păstrare a produsului.

25. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfacere al produselor pot fi specificate următoarele indicații facultative:

25.1. „fermentat în butoaie din lemn de stejar” sau „maturat în butoaie din lemn de stejar” – exclusiv pentru produsele fermentate sau maturate în recipiente din lemn de stejar. Mențiunile nu se utilizează în cazul fermentării sau maturării cu contact cu lemnul de stejar (fragmente, aşchii, talaş sau rumeguş);

25.2. „maturat timp de ...” – exclusiv pentru berea maturată timp de minimum 6 luni.

26. La specificarea concentraţiei în masă a extractului, fără a aduce atingere toleranţelor stabilite pentru metoda de analiză de referinţă utilizată, valoarea indicată a concentraţiei nu poate să varieze cu mai mult de 0,5%.

27. Concentraţia alcoolică dobândită a băuturilor ce conţin mai mult de 1,2% alcool în volum se indică conform prevederilor anexei nr.11 la Legea 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

Capitolul VII

TRASABILITATEA

28. Anual, operatorii economici întocmesc şi depun declaraţia de fabricare şi/sau de circulaţie a berii şi a băuturilor pe bază de bere, conform modelului prevăzut în anexa nr. 2.

29. Declaraţia menţionată în pct.28 se întocmeşte şi se depune către organul de supraveghere şi control, prin intermediul Ghişei unice de raportare electronică, până la data de 15 ianuarie, cu indicarea situaţiei la data de 31 decembrie a anului precedent.

30. Operatorii economici asigură trasabilitatea produselor, a materiilor prime şi a materialelor care vin în contact cu berea la toate etapele circuitului lor: recepţionarea materiilor prime şi a materialelor, fabricarea, depozitarea, transportarea şi plasarea pe piaţă a berii.

31. Operatorii economici sunt obligaţi să păstreze rezultatele înregistrărilor care asigură trasabilitatea materiilor prime şi identificarea produsului timp de un an şi, după caz, să prezinte dovezi documentate privind respectarea cerinţelor de calitate şi siguranţă alimentară stabilite prin prezentul Regulament.

Capitolul VIII

DEPOZITAREA ŞI COMERCIALIZAREA

PRODUSELOR PLASATE PE PIAŢĂ

32. Condiţiile de depozitare sunt stabilite de către operatorul economic, în funcţie de modul de tratare al produsului, la o temperatură de maximum 25 °C.

33. Depozitarea produselor se face în încăperi curate, uscate, bine ventilate, întunecoase, ferite de razele solare şi de îngheţ.

34. Produsele plasate pe piaţă trebuie depozitate astfel încât să îşi păstreze calitatea până la expirarea termenului de valabilitate indicat, nu trebuie să fie expuse la lumina

soarelui, la raze ultraviolete sau direct la sursa de căldură.

35. Berea poate fi comercializată ca bere la halbă doar dacă recipientul de păstrare este etichetat cu cel puțin următoarele informații: denumirea berii, denumirea producătorului și termenul de valabilitate sau data durabilității minime - în cazul berii cu o concentrație alcoolică de cel mult 10% în volum.

36. Pentru turnarea berii la halbă, în calitate de gaze propulsatoare pot fi utilizate dioxidul de carbon, azotul sau un amestec al acestora.

Capitolul IX

PROCEDURA DE DECLARARE PE PROPRIA RĂSPUNDERE

37. Importul produselor se realizează în conformitate cu prevederile Legii nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice.

38. Calitatea produselor comercializate pe piață se confirmă prin certificatul de conformitate sau prin procedura de declarare a conformității pe propria răspundere.

39. Declarația de conformitate pe propria răspundere se emite de către operatorul economic, conform modelului prevăzut în anexa nr. 3.

40. Declarația de conformitate pe propria răspundere este valabilă pe teritoriul Republicii Moldova și însoțește în mod obligatoriu produsul plasat pe piața internă.

41. Declarațiile de conformitate pe propria răspundere emise se înscriu într-un registru ținut de emitent, fiind compuse din foi fixate, numerotate consecutiv, șnuruite și vizate de către conducătorul operatorul economic sau de către reprezentantul său autorizat.

42. Registrul declarațiilor de conformitate pe propria răspundere conține următoarele informații:

42.1. numărul și data emiterii declarației de conformitate pe propria răspundere;

42.2. produsul plasat pe piață și categoria acestuia pentru care a fost emisă declarația;

42.3. numărul lotului, data îmbutelierii și volumul (cantitatea) pentru care se emite declarația;

42.4. numărul și data emiterii raportului de analiză al laboratorului de încercări;

42.5. numărul și data extrasului din procesul-verbal al ședinței de apreciere a Comisiei de degustare;

42.6. numele și prenumele persoanei responsabile, împuternicite să semneze declarația în numele operatorului economic sau al reprezentantului său autorizat.

43. Raportul de analiză, parte componentă a declarației de conformitate pe propria

răspundere pentru produsele plasate pe piață, este emis de către un laborator acreditat/atestat sau de către un organism de evaluare a conformității recunoscut și include indicii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice ale produsului.

44. Pentru emiterea raportului de analiză, operatorul din domeniul alimentar completează la sediul laboratorului o cerere în două exemplare. Cererea trebuie să fie însoțită de patru probe medii din produsul ce urmează a fi comercializat, în volum de cel puțin 0,5 litri fiecare. Două dintre probe sunt utilizate pentru efectuarea analizelor fizico-chimice și organoleptice, o probă (contraprobă), sigilată de către laborator, se restituie operatorului economic sau reprezentantului său autorizat, cea de a patra probă se sigilează în prezența solicitantului și se păstrează în laborator timp de 180 de zile, după care, la cererea depusă de acesta, în termen de cinci zile lucrătoare, poate fi restituită solicitantului.

45. Raportul de analiză se completează la toate rubricile, în două exemplare. Un exemplar se înmânează operatorului economic sau reprezentantului său autorizat, iar al doilea exemplar se păstrează în evidența laboratorului emitent.

46. Raportul de analiză, eliberat de către un laborator acreditat/atestat, se înregistrează într-un registru special de evidență, vizat de conducătorul acestuia, și care cuprinde următoarele rubrici:

46.1. numele solicitantului;

46.2. adresa solicitantului;

46.3. denumirea produsului;

46.4. numărul lotului și data îmbutelierii/ambalării;

46.5. numărul probei de control (contraprobei);

46.6. categoria produsului;

46.7. cantitatea pentru care a fost emis raportul;

46.8. numărul raportului;

46.9. concluziile.

47. Modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor reglementate de prezentul Regulament ce urmează a fi plasate pe piața Republicii Moldova se realizează în condițiile stabilite în Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice prin analiză senzorială, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 280/2023.

48. Operatorul economic, în calitate de emitent al declarației de conformitate pe propria răspundere, este obligat să asigure, anual, executarea procedurii de autocontrol.

49. Procedura de autocontrol se bazează pe:

49.1. efectuarea controlului calității și al siguranței produselor, precum și al materialelor și al obiectelor destinate să vină în contact cu acestea, prin mijloace care asigură veridicitatea și completitudinea rezultatelor;

49.2. respectarea procedeeelor și a regimurilor tehnologice de fabricare a produselor și controlul acestora pe parcursul procesului de fabricare, prin documente tehnice și programe de supraveghere;

49.3. aplicarea, implementarea și menținerea unei proceduri bazate pe principiile HACCP;

49.4. efectuarea controlului funcționării utilajului tehnologic pe tot fluxul tehnologic de producere, în condiții care să evite contaminarea produselor fabricate și să asigure conformitatea mijloacelor de măsurare cu cerințele fiscale și metrologice legale;

49.5. respectarea normelor de igienă și întreținere sanitară a spațiilor tehnologice, a utilajului și a echipamentului folosit la depozitarea materiei prime și a ingredientelor utilizate la fabricarea produselor;

49.6. respectarea condițiilor de depozitare și de utilizare integrală a deșeurilor formate în procesul de fabricare, după finalizarea procesului tehnologic, în conformitate cu cerințele de mediu.

50. Pentru produsele din import, în baza raportului de analiză prevăzut la pct. 45 și, după caz, a extrasului din procesul-verbal al ședinței de apreciere a Comisiei de degustare, importatorul completează declarația de conformitate pe propria răspundere.

51. Declarația de conformitate pe propria răspundere poate fi înlocuită de un certificat de conformitate, eliberat de un organism de evaluare a conformității recunoscut și acreditat, la solicitarea operatorului economic.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

Tabelul 1

Caracteristicile organoleptice pentru berea blondă și pentru berea brună

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Bere filtrată		Bere nefiltrată	
	blondă	brună	blondă	brună
Aspect	Lichid limpede, spumos, fără sediment și incluziuni străine. Pentru berea din grâu se admite o opalescență de la ușoară la puternică		Lichid opalescent, spumos, fără incluziuni străine, necaracteristice produsului. Se admite prezența sedimentului de drojdie	
Gust	Gust de malț și hamei, cu amăreală corespunzătoare tipului de bere. În berea din grâu sunt prezente în gust și aromă nuanțe aromatice condimentare	Gust pronunțat de malț, cu amăreală plăcută corespunzătoare tipului de bere	Gust de băutură fermentată din malț, cu amăreală de hamei și nuanță neînsemnată de drojdie. În berea din grâu sunt prezente în gust și aromă nuanțe aromatice condimentare	Gust de malț și nuanță de malț, cu amăreală de hamei, corespunzătoare tipului de bere. Gust străin nu se admite
	În berea cu conținutul în extract al mustului de malț de 15% și mai mult se admite o nuanță de vin			
Aromă	Aromă corespunzătoare tipului de bere, pură și fără mirosuri străine		Aromă de băutură fermentată din malț. Se admite o nuanță ușoară de drojdie. Mirosuri străine nu se admit	

Tabelul 2

Caracteristicile organoleptice pentru berea specială

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	Bere filtrată	Bere nefiltrată
Aspect	Lichid limpede sau cu turbiditate provenită din materia primă utilizată, spumos, fără sediment și incluziuni străine	Lichid spumos, opalescent sau limpede cu opalescență. Se admite un sediment sau particule în suspensie condiționate de particularitățile materiei prime utilizate
Gust	Gust fin de băutură fermentată din malț, cu amăreală fină de hamei. Se admite un gust condiționat de particularitățile materiei prime utilizate și de tehnologia specială de producere	

		Se admite o nuanță ușoară de drojdie
Aromă	Aromă de băutură fermentată din malț și hamei. Se admite o aromă condiționată de particularitățile materiei prime utilizate și de tehnologia specială de producere	
		Se admite o nuanță ușoară de drojdie
Culoare	De la culoarea paiului deschis până la brun-închis. Se admit culori condiționate de particularitățile materiei prime utilizate	

Tabelul 3

**Caracteristicile organoleptice pentru băuturile pe bază de bere
(mixuri de bere)**

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect	Lichid opalescent sau limpede, spumos, fără incluziuni străine. Se admite prezența sedimentului și a suspensiilor condiționate de particularitățile materiei prime utilizate
Gust	Gust fin de băutură fermentată din malț, cu amăreală fină de hamei. Se admite un gust condiționat de particularitățile materiei prime utilizate
Aromă	Aromă de băutură fermentată din malț și hamei. Se admite o aromă condiționată de particularitățile materiei prime utilizate
Culoare	Corepunzătoare băuturii, condiționată de particularitățile materiei prime utilizate

**DECLARAȚIA DE FABRICARE ȘI/SAU DE CIRCULAȚIE
a berii și a băuturilor pe bază de bere**

Datele declarantului:

Denumirea operatorului economic, forma juridică de organizare, codul fiscal/IDNO _____

Seria, numărul și data eliberării licenței, termenul de valabilitate al licenței _____

Genul de activitate licențiat _____

Adresa juridică și adresa de desfășurare a genului de activitate licențiat _____

Tel., e-mail _____

Datele declarate despre băuturi, după caz:

Categorია produsului în funcție de conținutul anumitor ingrediente	Cantitatea fabricată în anul _____ (se completează de producători)		Cantitatea importată în anul _____		Cantitatea procurată în anul _____ (se completează de depozitele specializate)		Stocul (la data de 31 decembrie _____)		Notă
	mii dal	mii sticle	mii dal	mii sticle	mii dal	mii sticle	mii dal	mii sticle	

Data _____ Semnătura declarantului _____

Date de contact ale persoanei responsabile _____

DECLARAȚIA DE CONFORMITATE PE PROPRIA RĂSPUNDERE

Cerere nr. _____ din _____ pentru efectuarea de analize și eliberarea raportului de analiză ⁽¹⁾	Denumirea _____ laboratorului Adresa _____ Certificat de atestare/acreditare nr. _____		
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE Nr. _____ din _____	RAPORT DE ANALIZĂ Nr. _____ data _____		
Emitentul _____	Pentru _____ comercializarea _____ de _____ (2)		
IDNP/IDNO _____	Proba de analiză (contraproba) Nr. _____ de _____ înregistrare _____		
Adresa _____			
Tel. _____ E-mail _____	Date despre produs: Denumirea _____		
Declar pe propria răspundere că produsul specificat mai jos, plasat pe piață pentru consum uman direct, este produs în conformitate cu actele normative din domeniul berii și băuturilor pe bază de bere. Proba prezentată este o probă medie și corespunde în totalitate caracteristicilor lotului pentru care s-a efectuat raportul de analiză. Sunt de acord cu accesul instituțiilor abilitate pentru verificarea datelor în evidențele unității	Categoria _____		
	Data _____ îmbutelierii _____		
	Numărul _____ lotului _____		
	Cantitatea _____		
	a) Caracteristici organoleptice		
	Apreciere vizuală (culoare, aspect, limpiditate) Apreciere olfactivă (aromă) Miros. Apreciere gustativă (gust, post-gust)		
	b) Analize fizico-chimice		
Denumirea produsului _____ Categoria _____ Numărul _____ lotului _____ Cantitatea _____ Data îmbutelierii _____ Temperatura de păstrare recomandată _____	Valori analitice		
	obținute	admisibile	
	Concentrația alcoolică, % vol.		
	Frația masică a dioxidului de carbon, % (cu excepția berii din KEG-uri și tancuri)		
	Valoarea pH-ului		
	Concentrația în masă a extractului		
	Unitatea de culoare EBC		
Numele, prenumele și funcția persoanei împuternicite să semneze declarația în numele operatorului economic sau al reprezentantului său autorizat _____ _____ _____	c) CONCLUZII Produsul corespunde/nu corespunde din punctul de vedere al compoziției fizico-chimice și al caracteristicilor organoleptice pentru a fi comercializat, la categoria de _____		

Semnătura _____	Data _____	Şef laborator Nume, prenume	
		Data	
⁽¹⁾ Se completează în două exemplare, dintre care unul se restituie solicitantului împreună cu raportul de analiză, altul rămâne la laborator ce a efectuat analizele. ⁽²⁾ Raportul de analiză se completează la toate rubricile, în două exemplare, unul se înmânează solicitantului, al doilea se păstrează la laborator ce a efectuat analizele			