



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG252/2025
din 29.04.2025

**cu privire la aprobarea Cerințelor
privind calitatea și comercializarea
leguminoaselor proaspete și uscate**

Publicat : 20.06.2025 în MONITORUL OFICIAL Nr. 325-327 art. 376 Data intrării în vigoare

UE

În temeiul art. 3 alin. (16) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 60), cu modificările ulterioare, și al art. 1 alin. (4) 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:

1. Se aprobă Cerințele privind calitatea și comercializarea leguminoaselor proaspete și uscate (se anexează).

2. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 205/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse de leguminoase proaspete și uscate. Cerințe de comercializare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 57-58, art. 255), cu modificările ulterioare.

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

PRIM-MINISTRU Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Ludmila Catlabuga

Nr. 252. Chișinău, 29 aprilie 2025.

Aprobate

CERINȚE

privind calitatea și comercializarea

leguminoaselor proaspete și uscate

Prezentele Cerințe transpun parțial (art. 75 (3) și art. 76 (1) și (3)) 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 (CELEX: 32013R1308), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024.

Capitolul I

DOMENIUL DE APLICARE

1. Cerințele privind calitatea și comercializarea leguminoaselor proaspete și uscate (în continuare - *Cerințe*) stabilesc cerințele de comercializare pentru produsele de leguminoase proaspete și uscate (în continuare - *produse proaspete și uscate*), destinate consumului uman direct.

2. Grupul produselor proaspete și uscate include:

2.1. produse proaspete:

2.1.1. fasole proaspătă păstăi, *Phaseolus vulgaris* L. și *Phaseolus coccineus* L.;

2.1.2. mazăre care, în funcție de tipul de consum, se clasifică în două grupe:

2.1.2.1. mazăre boabe (mazăre rotundă, mazăre încrețită) pentru consum fără păstaie, *Pisum sativum* L.;

2.1.2.2. mazăre păstăi și mazăre dulce pentru consum cu păstaie, *Pisum sativum* L. var. *Macrocarpon* și *Pisum sativum* L. var. *Saccharatum*;

2.2. produse uscate:

2.2.1. fasole, boabe, *Phaseolus* spp, *Phaseolus mungo* L., *Phaseolus coccineus* L.;

2.2.2. fasole *Vigna*, boabe, *Vigna unguiculata* L.;

2.2.3. fasole de Lima, boabe, *Phaseolus lunatus* L.;

2.2.4. mazăre, boabe, *Pisum sativum* L.;

2.2.5. năut, boabe, *Cicer arietinum* L.;

2.2.6. bob obișnuit, boabe, *Faba bona* Medikus L.;

2.2.7. linte plată, boabe, *Lens culinaris* Medikus L.

3. Prezentele Cerințe nu se aplică leguminoaselor proaspete și uscate produse în gospodării individuale pentru consum propriu și nici produselor care tranzitează sau care sunt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara.

4. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupurile de produse prezentate în tabelul 1.

Tabelul 1

Codul Nomenclaturii combinat	Denumirea produselor
0708	Legume cu păstăi, curățate sau nu de păstăi, în stare proaspătă sau refrigerată
0708 10 000	Mazăre (<i>Pisum sativum</i>)
0708 20 000	Fasole (<i>Vigna spp.</i> , <i>Phaseolus spp.</i>)
0713	Legume cu păstăi uscate, curățate de păstăi, chiar decorticate sau sfărâmate
0713 10	Mazăre (<i>Pisum sativum</i>)
0713 20 000	Năut
0713 31 000	Fasole din speciile <i>Vigna mungo</i> (L.) Hepper sau <i>Vigna radiata</i> (L.) Wilczek
0713 32 000	Fasole „mică roșie” (<i>Adzuki</i>) (<i>Phaseolus</i> sau <i>Vigna angularis</i>)
0713 33	Fasole albă (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
0713 40 000	Linte
0713 50 000	Bob mare (<i>Vicia faba</i> var. <i>major</i>) și mazăriche (<i>Vicia faba</i> var. <i>equina</i> , <i>Vicia faba</i> var. <i>minor</i>)

Capitolul II

CERINȚE GENERALE

5. La introducerea pe piață, produsele proaspete și uscate, inclusiv cele importate, trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate, eliberat de către producător în baza rapoartelor de încercări de laborator conform prevederilor art. 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

6. Calitatea produselor proaspete și uscate se asigură de către producător/ exportator și/sau de autoritatea competentă din domeniul alimentar din țara de origine/țara de export, în limba română și/sau în limba engleză în conformitate cu art. 13¹ alin. (6) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

7. Cerințele obligatorii la introducerea pe piață se stabilesc pentru fiecare produs, ținând cont de următoarele caracteristici:

7.1. definițiile tehnice, denumiri, inclusiv cele comerciale;

7.2. criteriile de clasificare, precum clasificarea pe categorii, greutatea, dimensiunile, vârsta și categoria;

7.3. specia, soiul de plante ori tipul comercial;

7.4. prezentarea, etichetarea legată de standardele de comercializare obligatorii, ambalarea și marcarea;

7.5. criterii precum aspectul, consistența, conformația, caracteristicile produsului și ponderea conținutului de apă;

7.6. substanțe specifice utilizate în procesul de producție sau componente ori constituenți, inclusiv conținutul cantitativ, puritatea și identitatea produsului;

7.7. tipul de activitate agricolă și metoda de producție;

7.8. frecvența de colectare, livrare, manipularea, depozitarea și transportul produselor;

7.9. locul de proveniență agricolă și/sau originea;

7.10. restricțiile cu privire la utilizarea anumitor substanțe și practici;

7.11. utilizarea specifică;

7.12. condițiile care reglementează eliminarea, deținerea, circulația și utilizarea produselor care nu respectă standardele de comercializare, precum și eliminarea subproduselor.

8. La introducerea pe piață, produsele alimentare trebuie să satisfacă necesitățile fiziologice ale omului de substanțe nutritive și de energie, să fie sigure, să nu conțină contaminanți, microorganisme și alte organisme ori substanțe biologice în cantități care să depășească valorile-limită stabilite în legislația din domeniul alimentar, să nu prezinte în alt mod pericol pentru om, să fie produse și introduse pe piață în condiții de igienă conform prevederilor Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, iar pentru produsele de import să fie indicată și țara de origine.

9. Deținătorul produselor proaspete și uscate, care intră sub incidența prezentelor Cerințe, expune aceste produse sau le oferă spre vânzare, le livrează sau le comercializează în Republica Moldova, precum și în alte state cu cerințe echivalente de comercializare numai în conformitate cu respectivele standarde și este responsabil de asigurarea acestor conformități.

10. Produsele proaspete și uscate nu trebuie să conțină următoarele semințe toxice și otrăvitoare: *Crotalaria spp.*, *Agrostema githago L.*, *Ricinus communis L.*, *Datura spp.*, mirosuri și gusturi străine, impurități de origine animală, insecte, paraziți, microorganisme și substanțe derivate din acestea într-o cantitate ce ar prezenta risc pentru consumul direct uman.

11. Produsele proaspete și uscate trebuie păstrate separat, pe tipuri, și să fie depozitate în spații care să asigure respectarea condițiilor de depozitare, de recepție, de păstrare și livrare, în vederea comercializării și/sau procesării, respectând cerințele de calitate.

12. Depozitarea și păstrarea produselor proaspete și uscate se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de maximum 25 °C și cu umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.

13. Transportarea produselor proaspete și uscate trebuie efectuată numai prin intermediul mijloacelor de transport care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, a dăunătorilor și a altor factori de degradare și contaminare. În legătură cu produsele finite, igienizarea și/sau dezinfectia trebuie efectuată în spații speciale până la ambalarea produselor și trebuie asigurată pe toată perioada transportării.

14. La fabricarea de produse alimentare, operatorii din domeniul alimentar sunt obligați să respecte cerințele privind siguranța și calitatea acestor produse la toate etapele lanțului alimentar, de asemenea, aceștia trebuie să elaboreze planurile de autocontrol al siguranței și al calității în procesul de producție.

15. Leguminoasele se comercializează fără defecte vizibile.

16. Produsele uscate de leguminoase trebuie să fie întregi, decojite sau despicate.

17. Produsele uscate de leguminoase trebuie să respecte clasificarea și cerințele stabilite în anexă la prezentele Cerințe.

Capitolul III

AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

18. Produsele proaspete și uscate se ambalează în ambalaje de desfacere și de transport.

19. Prin derogare de la pct. 31, 32, 48 și 49, ambalajele de desfacere a produselor proaspete, având o greutate mai mică sau egală cu trei kilograme, pot conține amestecuri de leguminoase proaspete din soiuri diferite, în cazul în care sunt respectate următoarele condiții:

19.1. produsele de leguminoase sunt calitativ omogene;

19.2. produsele de leguminoase sunt ambalate într-un mod clar, transparent și corect, astfel încât să nu creeze confuzie în rândul consumatorilor cu privire la originea, la tipul sau categoria produsului.

20. Ambalarea și etichetarea produselor proaspete și uscate trebuie să fie conform prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

21. Suplimentar la cerințele obligatorii pentru etichetarea produselor specificate în Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, pe ambalaj se indică categoria produsului respectiv.

22. Pe ambalajele de transport nu este obligatoriu să se menționeze indicațiile

prevăzute la pct. 21, în cazul în care acestea conțin ambalaje de desfacere vizibile din exterior și pe care sunt înscrise aceste indicații. Ambalajele de transport trebuie să fie lipsite de orice marcaj de natură să inducă în eroare consumatorul. Dacă ambalajele de transport sunt prezentate pe palete, indicațiile trebuie să fie prezentate pe o fișă plasată vizibil, cel puțin pe două din fețele paletelor.

23. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produselor proaspete și uscate, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.

Capitolul IV

CERINȚELE DE CALITATE ȘI DE PREZENTARE

PENTRU FASOLEA PROASPĂTĂ

24. Prevederile din prezentul capitol se referă la fasolea de soiurile *Phaseolus vulgaris* L. și *Phaseolus coccineus* L., livrată proaspătă pentru consumul curent. Sub incidența prezentului capitol nu cade fasolea pentru decorticare sau prelucrare industrială.

Secțiunea 1

Cerințe privind calitatea

25. Sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie conform tabelului 7 și a toleranțelor permise, fasolea trebuie să fie:

25.1. intactă;

25.2. sănătoasă (produsul afectat de putrefacție sau o deteriorare care îl face inadecvat pentru consum se exclude);

25.3. curată, fără materii străine vizibile;

25.4. cu aspect proaspăt;

25.5. fără pergament (endoderm dur);

25.6. fără paraziți;

25.7. fără daune produse de paraziți;

25.8. fără umiditate externă anormală;

25.9. fără miros și/sau gust străin;

25.10. dezvoltarea și condiția fasolei trebuie să fie de așa natură încât:

25.10.1. să reziste transportului și manipulării;

25.10.2. să sosească într-o stare satisfăcătoare la locul de destinație.

26. Fasolea se clasifică în trei categorii:

26.1. categoria „Extra” – fasolea din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie caracteristice soiului și/sau tipului comercial și să întrunească următoarele condiții:

26.1.1. să fie turgescentă, plesnind ușor;

26.1.2. să fie foarte fragedă;

26.1.3. să fie dreaptă;

26.1.4. să fie fără ațe;

26.1.5. semințele, dacă sunt prezente, trebuie să fie mici și moi. Fasolea aciculară trebuie să fie fără semințe;

26.1.6. nu trebuie să conțină defecte, cu excepția unora foarte mici și superficiale, cu condiția să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de conservare și prezentarea pe ambalaj;

26.2. fasolea din categoria I trebuie să fie de calitate bună. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie caracteristice soiului și/sau tipului comercial, precum și să întrunească următoarele condiții:

26.2.1. să fie turgescentă;

26.2.2. să fie tânără și fragedă;

26.2.3. să fie fără ațe, cu excepția fasolei pentru tăiere;

26.2.4. semințele, dacă sunt prezente, trebuie să fie mici și moi;

26.2.5. se admit mici defecte de formă, culoare și/sau epidermă, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de conservare și prezentarea pe ambalaj;

26.3. categoria a II-a include fasolea care nu se califică în categoriile superioare, dar satisface cerințele minime specificate anterior și întrunește următoarele condiții:

26.3.1. este rezonabil de fragedă;

26.3.2. este fără pete de rugină în cazul fasolei aciculare;

26.3.3. dacă sunt prezente semințele, acestea trebuie să fie nu prea mari și rezonabil de moi;

26.3.4. se admit defecte de formă, culoare, de epidermă, ațe, mici pete de rugină (cu excepția fasolei aciculare), cu condiția ca produsul să-și păstreze caracteristicile esențiale în privința calității, a calității de conservare și a prezentării.

Secțiunea a 2-a

Cerințe privind calibrarea

27. Calibrul este determinat de lățimea maximă a păstăii, măsurată în unghi drept față de fantă.

28. Calibrarea este obligatorie numai pentru fasolea aciculară, în conformitate cu următoarea clasificare:

28.1. foarte fină - lățimea păstăii este de cel mult 6 mm;

28.2. fină - lățimea păstăii este de cel mult 9 mm;

28.3. medie - lățimea păstăii este de cel mult 12 mm.

29. Fasolea aciculară medie nu poate fi clasată în categoria „Extra”.

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind toleranțele

30. Se admit toleranțe de calitate și calibru (în cazul în care este calibrată) în fiecare ambalaj pentru produsele, conform tabelului 1 din anexă, care nu satisfac cerințele categoriei indicate, după cum este menționat:

30.1. toleranțe de calitate:

30.1.1. pentru categoria „Extra” - 5 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei I sau, ca excepție, este admisă în toleranțele acestei categorii;

30.1.2. pentru categoria I - 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei a II-a sau, ca excepție, este admisă în toleranțele acestei categorii. La această toleranță, maximum 5 % din numărul sau greutatea fasolei poate avea ațe în cazul unui soi și/sau al unui tip comercial care trebuie să fie fără ațe. Cel mult 15 % din numărul sau greutatea fasolei (excluzând fasolea aciculară) poate avea tija și un mic fragment din extremitatea pedunculară lipsă, cu condiția ca aceste păstăi să rămână închise, uscate și nedecolorate;

30.1.3. pentru categoria a II-a - 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface nici cerințele categoriei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de ciuperci (*Colletotrichum lindemuthianum*), putrefacție sau orice deteriorare care le fac inadecvate pentru consum. Cel mult 30% din cantitatea sau greutatea fasolei (excluzând fasolea aciculară) poate avea tija și un mic fragment din extremitatea pedunculară lipsă, cu condiția ca aceste păstăi să rămână închise, uscate și nedecolorate;

30.2. toleranțele de calibru - pentru toate categoriile (dacă este calibrată): 10 % din cantitatea sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele privind calibrarea.

Secțiunea a 4-a

Cerințe privind prezentarea

31. Conținutul fiecărui ambalaj trebuie să fie uniform și să conțină numai fasole de aceeași origine, același soi sau tip comercial, precum și de aceeași calitate și calibru (dacă este calibrată).

32. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

33. Fasolele proaspete trebuie ambalate într-un mod care să asigure protecția acestora împotriva deteriorării, într-un ambalaj curat, igienic și adecvat pentru menținerea prospețimii. Ambalajele trebuie să permită circulația aerului pentru a preveni formarea mușgaiului.

34. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite producerea vreunei daune externe sau interne produsului.

35. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

36. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

Secțiunea a 5-a

Cerințe privind marcarea

37. Fiecare ambalaj trebuie să poarte următoarele mențiuni, în litere grupate pe aceeași parte, lizibile și indelebile, precum și vizibile din exterior:

37.1. identificare - ambalator și/sau expeditor: numele și adresa care pot fi substituite cu numărul de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

37.2. natura produsului:

37.2.1. „fasole” și/sau tipul comercial, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

37.2.2. denumirea soiului (opțional);

37.3. originea produsului - țara de origine și, opțional, regiunea/localitatea în care a fost cultivată;

37.4. specificații comerciale privind categoria și calibrul:

37.4.1. pentru fasolea aciculară indicată de cuvintele „foarte fină”, „fină” sau

„medie”;

37.4.2. pentru celelalte tipuri de fasole (dacă este calibrată) se indică lățimea minimă și maximă a fasolei;

37.4.3. marca oficială de control (opțional).

38. La etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu prezentele Cerințe:

38.1. o ușoară pierdere a prospețimii și a turgescenței;

38.2. pentru produsele clasate în alte categorii decât „Extra” – o ușoară deteriorare datorită dezvoltării lor și caracterului perisabil.

Capitolul V

CERINȚELE DE CALITATE ȘI DE PREZENTARE

PENTRU MAZĂREA PROASPĂTĂ ȘI USCATĂ

39. Prevederile prezentului capitol se aplică soiurilor de mazăre păstăi, de boabe derivate din *Pisum sativum L.*, de mazăre pentru consum sub formă de păstăi sau de mazăre timpurie (mazăre păstăi) derivate din *Pisum sativum L. var. Macrocarpon*, precum și soiurilor de mazăre dulce derivată din *Pisum sativum L. var. Saccharatum*, furnizate consumatorului în stare proaspătă sau uscată.

Secțiunea 1

Cerințe privind calitatea

40. Cerințele stabilite în prezentul capitol au ca scop definirea cerințelor de calitate față de mazăre conform tabelului 7.

41. Pentru toate clasele, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare clasă și a toleranțelor admise:

41.1. păstăile trebuie să fie:

41.1.1. intacte, se admite mazărea păstăi și mazărea dulce fără capete;

41.1.2. sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului uman;

41.1.3. curate, fără materii străine vizibile (inclusiv părți din flori);

41.1.4. fără fire tari sau pelicule, în cazul mazării păstăi și mazării dulci;

41.1.5. fără dăunători;

41.1.6. fără defecte cauzate de dăunători;

41.1.7. fără umezeală externă anormală;

41.1.8. fără miros și/sau gust străin;

41.2. boabele trebuie să fie:

41.2.1. proaspete;

41.2.2. sănătoase: se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului uman;

41.2.3. fără dăunători;

41.2.4. fără defecte cauzate de dăunători;

41.2.5. fără miros și/sau gust străin;

41.2.6. dezvoltate normal, în cazul mazării boabe;

41.3. gradul de dezvoltare și starea mazării trebuie să fie astfel încât aceasta să poată rezista la transport și manipulare și să poată ajunge în stare satisfăcătoare la locul destinației.

42. Mazărea se clasifică în două clase definite:

42.1. clasa I - mazărea din această clasă trebuie să fie de bună calitate și trebuie să fie caracteristică soiului și/sau tipului comercial. Păstăile trebuie să fie:

42.1.1. proaspete și turgescențe;

42.1.2. cu pedunculi atașați;

42.1.3. fără deteriorări cauzate de grindină;

42.1.4. fără daune cauzate de secetă;

42.2. clasa a II-a - mazărea din această clasă nu se încadrează în clasa I, dar satisface cerințele minime specificate în punctul 41.

43. La mazărea boabe din clasa I:

43.1. păstăile trebuie să fie cu pedunculii atașați, bine umplute și să conțină cel puțin cinci boabe;

43.2. boabele trebuie să fie:

43.2.1. bine formate;

43.2.2. fragede;

43.2.3. suculente și suficient de tari, de exemplu, în cazul în care sunt strivite între două degete, să se turtească fără a se dezintegra;

43.2.4. dezvoltate cel puțin până la jumătate din mărimea normală, dar nu dezvoltate complet;

43.2.5. nefăinoase;

43.2.6. nedeteriorate, cu piețița fără crăpături;

43.3. se admit următoarele defecte minore ale păstăii, sub rezerva ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj:

43.3.1. defecte foarte mici ale piețiței, leziuni, vătămări;

43.3.2. defecte foarte mici ale formei;

43.3.3. defecte foarte mici ale coloritului.

44. La mazărea păstăi și mazărea dulce din clasa I:

44.1. boabele trebuie să fie mici și subdezvoltate;

44.2. se admit următoarele defecte minore ale păstăii, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea conservării și prezentarea în ambalaj:

44.2.1. defecte foarte mici ale piețiței, zgârieturi, leziuni;

44.2.2. defecte foarte mici de formă;

44.2.3. defecte foarte mici de culoare.

45. La mazărea boabe din clasa a II-a:

45.1. păstăile trebuie să conțină cel puțin trei boabe;

45.2. poate fi mai dezvoltată decât cea din clasa I, dar satisface cerințele minime specificate în punctul 43;

45.3. se admit următoarele defecte, sub rezerva ca mazărea să-și mențină caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, calitatea conservării și prezentarea:

45.3.1. defecte ale păstăilor;

45.3.2. defecte ale piețiței, leziuni și vătămări, sub rezerva ca acestea să nu fie evolutive, și fără riscul afectării boabelor;

45.3.3. defecte de formă;

45.3.4. defecte de culoare;

45.3.5. o oarecare pierdere a prospețimii, păstăile ofilite fiind excluse;

45.3.6. defecte ale boabelor;

45.3.7. defecte mici ale formei;

45.3.8. defecte mici ale coloritului;

45.3.9. boabele pot fi puțin mai tari;

45.3.10. boabele pot fi ușor deteriorate.

46. La mazărea păstăi și mazărea dulce din clasa a II-a:

46.1. în cazul în care există, boabele pot fi ușor mai dezvoltate decât cele din clasa I;

46.2. cu toate acestea, se admit următoarele defecte ale păstăii, sub rezerva ca acestea să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, calitatea conservării și prezentarea:

46.2.1. defecte mici ale pielei, leziuni, vătămări;

46.2.2. defecte mici ale formei, inclusiv cele datorate formării boabelor;

46.2.3. defecte mici ale coloritului;

46.2.4. o oarecare pierdere a prospețimii, cu excepția păstăilor ofilite și incolore.

Secțiunea a 2-a

Cerințe privind toleranțele

47. Toleranțele calitative sunt permise în fiecare ambalaj, conform tabelului 2 în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

47.1. clasa I - 10 % din greutatea mazării care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei a II-a sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

47.2. clasa a II-a - 10 % din greutatea mazării care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind prezentarea

48. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai mazăre de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

49. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

50. Mazărea se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

51. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

52. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

53. În cazul mazării, sortarea după mărime nu este obligatorie.

Secțiunea a 4-a

Cerințe privind marcarea

54. Fiecare ambalaj trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

54.1. identificare – ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu numărul de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

54.2. natura produsului:

54.2.1. „mazăre boabe”, „mazăre păstăi”, „mazăre dulce” sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

54.2.2. „curățată”, „cu vârfurile și cozile tăiate” sau alte indicații, pentru mazărea păstăi sau mazărea dulce de la care s-au înlăturat pedunculii și/sau capătul cu inflorescență, după caz;

54.2.3. originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau regiunii;

54.2.4. specificații comerciale – clasa, marca oficială de control (opțional).

Capitolul VI

CERINȚELE DE CALITATE ȘI DE PREZENTARE

PENTRU NĂUTUL ALIMENTAR

55. Prevederile expuse în prezentul capitol se aplică la năut pentru boabe uscate derivate din *Cicer arietinum* L. pentru consumul alimentar.

Secțiunea 1

Cerințe privind calitatea

56. Cerințele actuale se referă, conform tabelului 7, la năutul alimentar sub formă de

boabe uscate destinat consumului uman. În funcție de clasa din care face parte năutul, boabele de năut trebuie să aibă următoarele caracteristici:

56.1. sănătoase;

56.2. curate, fără materii străine vizibile;

56.3. fără paraziți sau daune produse de paraziți;

56.4. omogene;

56.5. de dimensiuni identice;

56.6. caracteristice tipului;

56.7. fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de ranced, de sol sau mucegai;

56.8. boabele afectate de dăunători sau boli, indiferent de gradul de afectare, nu sunt admise consumului uman.

Secțiunea a 2-a

Cerințe privind toleranța

57. Toleranțele calitative conform tabelului 3 sunt permise în fiecare ambalaj, în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

57.1. clasa I - 5 % din greutatea năutului care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei a II-a sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

57.2. clasa a II-a - 10 % din greutatea năutului care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind prezentarea

58. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai năut de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

59. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

60. Năutul se ambalează astfel încât produsul să fie protejat în mod adecvat.

61. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca

imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

62. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

63. În cazul năutului, sortarea după mărime nu este obligatorie.

Secțiunea a 4-a

Cerințe privind marcarea

64. Fiecare ambalaj trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

64.1. identificare - ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu numărul de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

64.2. natura produsului:

64.2.1. „năut boabe” sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

64.3. originea produsului - țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau a regiunii;

64.4. specificații comerciale - clasa, marca oficială de control (opțional)”.

Capitolul VII

CERINȚELE DE CALITATE ȘI DE PREZENTARE

PENTRU LINTEA ALIMENTARĂ

65. Prevederile expuse în prezentul capitol se aplică la linte pentru consumul alimentar neprelucrată (întreagă), despicată sau decorticată.

Secțiunea 1

Cerințe privind calitatea

66. Cerințele actuale se referă la linte alimentară destinată consumului uman. În funcție de clasa din care face parte linte, conform tabelului 7, boabele de linte trebuie să aibă următoarele caracteristici:

66.1. sănătoase, curate, fără materii străine vizibile;

66.2. fără deteriorarea culorii sau a aspectului exterior;

66.3. culoarea omogenă cu nuanțe închise;

66.4. de dimensiuni identice;

66.5. caracteristice tipului;

66.6. fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de rânced, de sol sau mucegai;

66.7. fără acreală sau amăreală.

Secțiunea a 2-a

Cerințe privind toleranța

67. Toleranța totală maximă pentru boabe de linte despicate, pătate, deteriorate de gărgărițe sau decolorate este de 2,0 % din volumul total de produs sau din lotul specificat. Nerespectarea criteriilor privind dimensiunea este permisă pentru maximum 2,0 % din cantitatea de boabe de linte uscată.

68. Pentru tipurile și subtipurile lintei alimentare, conform tabelului 4, sunt descrise detaliat caracteristicile după cum urmează:

68.1. linte de culoare verde-închisă;

68.2. linte de culoare verde-deschisă;

68.3. linte neomogenă.

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind prezentarea

69. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai linte de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

70. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

71. Lintea trebuie ambalată în ambalaje curate, uscate și sigure pentru produse alimentare, care să protejeze produsul împotriva umidității, a contaminării și a dăunătorilor.

72. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția că imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

73. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

74. În cazul linte, sortarea după mărime nu este obligatorie.

Secțiunea a 4-a

Cerințe privind marcarea

75. Fiecare ambalaj trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

75.1. identificare – ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu numărul de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

75.2. natura produsului:

75.2.1. „linte boabe” sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

75.2.2. „linte boabe verzi” sau denumiri echivalente, în cazul în care produsul vine sub altă culoare și nu poate fi identificată din exterior;

75.3. originea produsului – țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau a regiunii;

75.4. specificații comerciale – clasa, marca oficială de control (opțional)”.

Capitolul VIII

CERINȚELE DE CALITATE ȘI DE PREZENTARE

PENTRU BOBUL ALIMENTAR

76. Prevederile prezentului capitol se aplică la bob pentru boabe uscate derivate din specia *Vicia faba* L. pentru consumul curent.

Secțiunea 1

Cerințe privind calitatea

77. În conformitate cu Cerințele de calitate obligatorii pentru bobul alimentar, conform tabelului 7, boabele trebuie să aibă următoarele caracteristici:

77.1. curate, fără materii străine vizibile;

77.2. fără paraziți sau daune produse de paraziți;

77.3. omogene;

77.4. de dimensiuni identice;

77.5. caracteristice tipului;

77.6. fără mirosuri străine, nu se admit mirosuri străine de ranced, de sol sau mucegai;

77.7. fără acreală sau amăreală;

77.8. sănătoase.

Secțiunea a 2-a

Cerințe privind toleranța

78. Toleranțele calitative la bob alimentar, conform tabelului 5 sunt permise în fiecare ambalaj, în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

78.1. clasa I - 10 % din greutatea bobului alimentar care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei a II-a sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă;

78.2. clasa a II-a - 10 % din greutatea bobului alimentar care nu satisface nici cerințele clasei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putregai, boli evolutive sau alte deteriorări, care le fac improprii consumului.

Secțiunea a 3-a

Cerințe privind prezentarea

79. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut uniform și să cuprindă numai bob alimentar de aceeași origine, de același soi, de același tip comercial și de aceeași calitate.

80. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

81. Bobul alimentar se ambalează în saci de pânză sau de plastic, asigurându-se că sunt etichetați corespunzător pentru a indica tipul de produs și data expirării, iar ambalajul trebuie să fie etanș pentru a preveni deteriorarea sau infestarea cu dăunători.

82. Materialele utilizate în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor cu specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

83. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

84. În cazul bobului alimentar, sortarea după mărime nu este obligatorie.

Secțiunea a 4-a

Cerințe privind marcarea

85. Fiecare ambalaj trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, lizibile, indelebile și vizibile din exterior:

85.1. identificare - ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, care pot fi substituite cu numărul de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de

stat, cu indicarea în imediata apropiere a mențiunii „ambalator și/sau expeditor” sau a unei prescurtări echivalente;

85.2. natura produsului:

85.2.1. „bob alimentar” sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

85.3. originea produsului - țara de origine și, opțional, zona de producție sau denumirea localității sau a regiunii;

85.4. specificații comerciale - clasa, marca oficială de control (opțional).

[anexa](#)

Tabelul 1

Tipurile și subtipurile fasolei alimentare (inclusiv fasolea de Lima și fasolea Vigna)

Numărul și denumirea tipului	Numărul și denumirea subtipului	Caracteristica semințelor		Conținutul altor tipuri, subtipuri și nehipice, semințe de fasole, % max
		<i>după formă</i>	<i>după dimensiuni</i>	
I. Fasole albă	1. Bombă	Rotunjită sau alungită	Măscată, max. 9 mm, grosimea – max. 6 mm	Subtipul I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	2. Arpacăș	Rotunjită, alungită sau ovală	Măruntă, lungimea – min. 9 mm	Subtipul I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	3. Alb oval	Ovală	Lungimea – min. 9 mm, grosimea – min. 6 mm	Subtipul I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	4. Șerpișor	Alungită, cilindrică, deseori puțin încovoiată cu extremități rotunjite	Lungimea – aprox. 16 mm, lățimea – 6,5 mm	Subtipul I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	5. Răcușori	Reniform plată	Lungimea medie – min. 14 mm	Subtipurile tipului I și semințele netipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit
	6. Lopățică	Reniform plată	Măscată, lungimea – min. 14 mm	Subtipurile și semințele nehipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit
II. Fasole omogen colorată	1. Verde (variate nuanțe)	Oval-rotunjită	Lungimea – aprox. 10 mm, lățimea – 6,5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II – 5
	2. Cafenie sau galbenă (variate nuanțe)	Alungită-cilindrică	Lungimea – aprox. 13 mm, grosimea – 5,5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II – 5
	3. Roșie (variate nuanțe)		Lungimea – aprox. 10-12 mm, grosimea – 5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II – 5
	4. Alte cu colorație omogenă		Lungimea – aprox. 6 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri ale tipului II – 5
III. Fasole pestriță	1. Pestriță-deschis	Pe fon deschis – desen închis	Dimensiuni mari, lungimea – aprox. 15 mm, grosimea –	Tipurile I și II – 5. Alt subtip, tipul III – 20

			6,5 mm; dimensiuni medii, lungimea – aprox. 11 mm, grosimea – 6 mm	
	2. Pestriță-închis	Pe fon închis – desen deschis	Dimensiuni mari, lungimea – aprox. 15 mm, grosimea – 6,5 mm; dimensiuni medii, lungimea – aprox. 11 mm, grosimea – 6,0 mm	Tipurile I și II – 5. Alt subtip, tipul III – 20

Tabelul 2

Caracteristicile tehnice ale diferitelor tipuri de mazăre

Tipul de mazăre	Culoarea	Dimensiune a boabelor/păstăilor	Greutate a bobului (g)	Umiditate a boabelor (%)	Utilizarea principală	Caracteristicile păstăii	Impuritățile semințelor de alt tip și subtip, % max.
Mazărea verde (de grădină)	Verde	6-8 mm	0,3-0,5	12-16	Consumată proaspătă, congelată, supe, salate	Păstăile sunt subțiri și comestibile, lungi de 7-10 cm	10
Mazărea galbenă	Galbenă	7-9 mm	0,35-0,55	12-15	În preparate tradiționale, hrană animală	Păstăile sunt mai dure, lungi de 6-8 cm	10
Mazărea zaharoasă (sugar snap)	Verde sau galbenă	6-7 mm	0,3-0,45	12-14	Salate, stir-fry, gătită rapid	Păstăile sunt cărnoase și dulci, lungi de 7-9 cm	10
Mazărea pentru uscare	Verde sau galbenă	7-10 mm	0,4-0,6	14-18	Uscată, supe, piureuri, conserve	Păstăile sunt dure și necomestibile, lungi de 8-12 cm	10

Tabelul 3

Tipurile și subtipurile năutului alimentar

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor	Conținutul semințelor de alte tipuri, % max.
Alimentar	De la albă până la galbenă-roz. Se admite năut alimentar cu boabe de culoare galbenă cu mici imperfecțiuni, cum ar fi pete sau defecte de formă	5-10
Năut, clasa I	Boabele de năut sunt uniforme ca mărime și culoare, având o nuanță de galben-deschis, fără pete sau impurități vizibile	5
Năut, clasa a II-a	Boabele de năut pot avea o variație mai mare de culoare, cu nuanțe de galben mai închis sau cu mici imperfecțiuni, cum ar fi pete ușoare, dar fără defecte majore care să afecteze consumul	10

Tabelul 4

Tipurile și subtipurile linte alimentare

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor ce caracterizează tipul
I – Verde-închisă	În masă – culoare verde omogenă cu nuanțe închise. Se admit amestecuri neînsemnate de semințe de culoare verde-deschisă, de culoarea marmorei și parțial sau total roșietice, precum și semințe de linte întunecate într-o cantitate ce nu ar perturba, conform masei, nuanța închisă a culorii verzi
II – Verde-deschisă	În masă – culoare verde omogenă de nuanțe deschise. Se admit semințe de culoarea marmorei, amestecuri neînsemnate de semințe de culoare verde-închisă, parțial sau în întregime roșii, întunecate, precum și semințe de linte de culoare cafenie într-o cantitate ce nu ar perturba, conform masei, culoarea verde-deschisă
III – Neomogenă	În masă – neomogenă, de culoare pestriță, cu un conținut nelimitat de semințe de culoarea marmurei, de culoare roșie, verde-deschisă, verde-închisă, cafenie, precum și semințe de linte ce și-au pierdut nuanța naturală

Tabelul 5

Caracteristicile bobului obișnuit

Numărul și denumirea		Forma și dimensiunile	Culoarea	Frația masică a semințelor, % max.	
tipului	subtipului			Alte tipuri	Alte subtipuri
I. Semințe măscate	1. De culoare deschisă	Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea – 15 mm și mai mare	Albă și galbenă de variate nuanțe, verde-deschisă, cafenie-deschisă	10	10
	2. De culoare închisă	Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea – 15 mm și mai mare	Neagră, cafenie, violetă și roșie de variate nuanțe	10	10
II. Semințe mărunte	1. De culoare deschisă	Predomină semințele de formă ovală. Lungimea semințelor – 10-15 mm	Albă și galbenă de variate nuanțe, verde-deschisă, violet-deschisă	10	10
	2. De culoare închisă	Predomină semințele de formă ovală. Lungimea semințelor – 10-15 mm	Neagră, violetă, cafenie și roșie de variate nuanțe	10	10

Tabelul 6

Indicii organoleptici ai leguminoaselor

Indicele	Caracteristica
1. Culoare	Caracteristică tipului sau subtipului de boabe
2. Gust	Caracteristic boabelor de leguminoase, fără mirosuri străine, fără acreală și amăreală, nealterat, corespunzător semințelor sănătoase
3. Miros	Specific. Nu se admit mirosuri străine de ranced, de sol, de mucegai

Cerințe privind calitatea produselor de leguminoase uscate de tip alimentar

[illegible]