



Republica Moldova

GVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG115/2013
din 08.02.2013

**privind controlul nitraților în produsele
alimentare de origine vegetală**

Publicat : 15.02.2013 în MONITORUL OFICIAL Nr. 31-35 art. 160 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art. 7; în vigoare 18.01.19

NOTĂ:

Pe tot parcursul textului hotărîrii, cuvintele „Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului”, la forma gramaticală corespunzătoare prin *HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art. 7; în vigoare 18.01.19*

În conformitate cu Legea nr. 119-XV din 22 aprilie 2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și la fertilizanți (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.100-103, art.510), cu modificările și completările ulterioare, cu art. 6 din Legea nr.10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183), precum și în scopul asigurării protecției sănătății populației, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă:

Normele privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală, conform anexei nr. 1;

Metodele de prelevare a probelor pentru controlul oficial al conținutului de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală, conform anexei nr. 2;

Metodele de analiză pentru controlul oficial al conținutului de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală, conform anexei nr. 3.

2. Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului va asigura ajustarea reglementărilor tehnice în vigoare pentru produsele alimentare cu normele stabilite prin prezenta hotărîre.

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

4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

PRIM-MINISTRU Vladimir FILAT

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Vasile Bumacov

Ministrul sănătății Andrei Usatii

Nr. 115. Chișinău, 8 februarie 2013.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

METODE DE ANALIZĂ
pentru controlul oficial al conținutului
de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală

Capitolul I. Terminologie

1. În sensul prezentelor metode, indicii utilizați au următoarele semnificații:

r (repetabilitatea) – valoarea sub care se preconizează că diferența absolută dintre rezultatele a două încercări individuale, obținute în condiții de repetabilitate, precum aceeași probă, același operator, aceeași aparatură, același laborator și un interval scurt de timp se situează într-o anumită limită de probabilitate (de obicei 95 %), de unde rezultă că $r = 2,8 \times s_r$;

s_r (deviația standard) – calculată din rezultatele obținute în condiții de repetabilitate;

RSD_r (deviația standard relativă) – calculată din rezultatele obținute în condiții de repetabilitate

$$\left(\frac{s_r}{\bar{x}} \times 100 \right);$$

R (reproductibilitatea) – valoarea sub care se poate preconiza că diferența absolută dintre rezultatele testelor individuale, obținute în condiții de reproductibilitate (adică pentru un material identic obținut de operatorii din diferite laboratoare, care utilizează metoda de testare standardizată), se situează într-o anumită limită de probabilitate (de obicei 95 %), $R = 2,8 \times s_R$;

s_R (deviația standard) – calculată din rezultatele obținute în condiții de reproductibilitate;

RSD_R (deviația standard relativă) – calculată din rezultatele obținute în condiții de reproductibilitate

$$\left(\frac{s_R}{\bar{x}} \times 100 \right).$$

Capitolul II. Cerințe generale

2. Metodele de analiză de laborator utilizate pentru controlul produselor alimentare de origine vegetală se caracterizează prin următoarele criterii:

- 1) exactitudine;
- 2) aplicabilitate (matrice și gama concentrației);
- 3) limită de detectare;
- 4) limită de determinare;
- 5) precizie;
- 6) repetabilitate;

- 7) reproductibilitate;
- 8) recuperare;
- 9) selectivitate;
- 10) sensibilitate;
- 11) linearitate;
- 12) marjă de eroare;
- 13) alte criterii care pot fi selectate după caz.

3. Valorile de precizie menționate la punctul 2 subpunctul 5) se obțin printr-un studiu colectiv, realizat în conformitate cu standardele naționale și internaționale privind studiile de colaborare, în cazul în care s-au stabilit criterii de performanță pentru metodele de analiză, se bazează pe teste de respectare a criteriilor.

4. Valorile repetabilității și reproductibilității respective se exprimă în forma definită de standardele naționale. Rezultatele studiului de colaborare se publică pe site-ul oficial al autorității competente și se pun la dispoziția publicului fără restricție.

Capitolul III. Cerințe specifice

Secțiunea 1. Procedura de extracție

5. Procedurile de extracție, printre care metoda de extracție cu apă fierbinte sau cu metanol/apă (30/70), asigură o extracție eficientă a nitraților.

6. Metoda de extracție cu apă rece poate fi folosită numai în cazul în care proba de laborator a fost congelată înainte de extracție.

Secțiunea 2. Criterii de performanță

7. Criteriile specifice pentru metodele de analiză utilizate pentru controlul conținutului de nitrați sînt următoarele:

Criteriu	Intervalul de concentrație	Valoarea recomandată	Valoarea maximă admisă
Recuperare	< 500 mg/kg	60-120 %	
	≥ 500 mg/kg	90-110 %	
Precizia RSD _R	Toate	Derivată din ecuația lui Horwitz	2×valoarea derivată din ecuația lui Horwitz
Precizia RSD _r poate fi calculată înmulțind cu 0,66 precizia RSD _R la concentrația care prezintă interes.			

8. Note privind criteriile de performanță:

1) intervalele de concentrație nu sînt precizate, dat fiind că valorile de precizie sînt calculate la concentrațiile care prezintă interes;

2) valorile de precizie sînt calculate din ecuația Horwitz, adică:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

unde: RSD_R este deviația standard relativă, calculată din rezultatele obținute în condiții de reproductibilitate

$$((s_R / \bar{x}) \times 100);$$

C – este rata de concentrație (adică 1 = 100 g/100 g, 0,001 = 1000 mg/kg).

Secțiunea 3. Raportarea rezultatelor, estimarea incertitudinii de măsurare și calcularea nivelului de recuperare

9. Rezultatul analitic va fi înregistrat fie sub formă corectată, fie necorectată, pentru recuperare. Se va preciza modul de înregistrare și nivelul de recuperare. Rezultatul analitic corectat pentru recuperare va fi utilizat pentru verificarea conformității.

10. Rezultatul analitic va fi înregistrat ca $x \pm U$, unde: x este rezultatul analitic, iar U – incertitudinea de măsurare extinsă.

U este incertitudinea de măsurare extinsă, utilizându-se un factor de acoperire 2 care conduce la un nivel de încredere de aproximativ 95 %.

11. Prezentele norme de interpretare a rezultatului analitic în vederea acceptării sau respingerii lotului se aplică rezultatului analitic obținut din proba destinată controlului oficial.

12. În cazul analizei realizate în scopuri de apărare sau de arbitraj, se aplică standardele naționale.

13. Autoritatea competentă abilitează laboratoarele acreditate în domeniu, responsabile de efectuarea analizelor de laborator a probelor din produsele alimentare de origine vegetală prelevate în cadrul controalelor oficiale.

NORME
privind controlul nitraților
în produsele alimentare de origine vegetală

Normele privind controlul nitraților în produsele alimentare de origine vegetală transpun parțial pct. 1 din anexa la Regulamentul Comisiei nr. 1881/2006/CE din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 364 din 20 decembrie 2006) și Regulamentul Comisiei nr. 1882/2006/CE din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelului de nitrați din anumite produse alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 364 din 20 decembrie 2006).

Capitolul I. Dispoziții generale

1. Limitele maxime de nitrați sînt valabile pentru produsele alimentare de origine vegetală plasate pe piața Republicii Moldova, iar conținutul nitraților nu va depăși limitele maxime stabilite în tabelul din prezenta anexă.

2. Limitele maxime de nitrați, menționate în tabelul din prezenta anexă, se aplică părții comestibile a produselor alimentare de origine vegetală în forma în care este comercializată.

3. Limitele maxime nu se aplică spanacului proaspăt ce urmează a fi prelucrat și care este transportat direct în vrac de pe cîmp la instalația de prelucrare.

Capitolul II. Constatarea conformității unui lot sau sublot

4. Un lot sau un sublot:

1) se consideră a fi conform, în cazul în care conținutul de nitrați în proba produsului alimentar investigată nu depășește limitele maxime admise (LMA), luînd în considerare incertitudinea de măsurare și corecția pentru recuperare;

2) nu se consideră a fi conform, în cazul în care proba de laborator depășește, în mod clar, limita maxim admisă, luînd în considerare incertitudinea de măsurare și corecția pentru recuperare. Rezultatul analitic corectat pentru recuperare minus incertitudinea de măsurare extinsă se utilizează pentru constatarea conformității lotului/sublotului.

Tabel

Normativele sanitare
privind limitele maxime admise (LMA) de nitrați
în produsele alimentare de origine vegetală

Nr. d/o	Denumirea produselor de origine vegetală	Limitele maxime admise (mg NO ₃ /kg produse)	
		din cîmp deschis	din teren protejat
1	2	3	4
1.	Cartofi timpurii (recoltați pînă la 1 august) tardivi	200 160	
2.	Varză timpurie (recoltată pînă la 1 august) tardivă	600 400	
3.	Morcov		

	timpuriu (recoltat pînă la 1 august) tardiv	300 200	
4.	Tomate	80	250
5.	Castraveți	150	400
6.	Sfeclă de masă	1400	
7.	Ceapă timpurie cu cozi	400	600
8.	Ceapă uscată	80	
9.	Ardei dulci	150	
10.	Gogoșari	150	
11.	Dovlecei	400	
12.	Dovleci	250	
13.	Dovleci (materie primă pentru pregătirea conservelor pentru copii)	200	
14.	Vinete	250	
15.	Ridichi	1200	
16.	Salată proaspătă (Lactuca sativa L), cu excepția salatei menționate la pct. 17	2000	2500
17.	Salată căpățînă	2000	2500
18.	Spanac proaspăt (Spinacia oleracea)	3500	3500
19.	Legume frunzoase condimentare (țelină, păstîrnaci, măcriș, pătrunjel)	2000	2500
20.	Pepeni galbeni	90	
21.	Pepeni verzi	60	
22.	Preparate pe bază de cereale prelucrate și alimente pentru sugari și copii de vîrstă mică	200	

METODE
de prelevare a probelor pentru controlul oficial
al conținutului de nitrați în produsele alimentare
de origine vegetală

Prezentele metode creează cadrul necesar pentru aplicarea prevederilor art. 8 al Regulamentului nr. 1881/2006/CE al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 364 din 20 decembrie 2006), precum și a prevederilor Regulamentului nr. 1882/2006/CE al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a modalităților de prelevare a probelor și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrați din anumite produse alimentare (publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 364 din 20 decembrie 2006).

Capitolul I. Dispoziții generale și terminologie

1. Obiectivul procedurilor de prelevare constă în obținerea unei probe reprezentative dintr-un lot destinat analizei, pentru a verifica dacă sînt respectate limitele maxime de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală.

2. Respectarea limitelor maxime de nitrați în produsele alimentare de origine vegetală se constată pe baza conținuturilor determinate în probele de laborator.

3. Prelevarea probelor se efectuează de un specialist instruit, abilitat în acest sens, desemnat de autoritatea competentă.

4. Operatorii din businessul alimentar, persoane fizice sau juridice, vor permite agentului să preleveze probele de producție alimentară de origine vegetală în vederea controlului respectării limitelor maxime de nitrați, stabilite de prezenta hotărîre.

5. În sensul prezentelor metode, noțiunile principale utilizate semnifică următoarele:

1) agent responsabil de prelevarea probelor – specialist instruit în domeniul procedurilor de prelevare. Agentul este responsabil de respectarea procedurii de prelevare ce include: colectarea, prepararea, ambalarea și expedierea probei/probelor de laborator, furnizarea documentației complete privind probele, colaborarea cu specialiștii laboratorului care efectuează investigațiile;

2) cîmp – o suprafață de teren determinată, cu același tip de sol și aceeași practică de cultivare, conținînd un singur soi de plante, în aceeași fază de dezvoltare;

3) lot – cantitate identificabilă dintr-un produs alimentar de origine vegetală care urmează a fi recoltată în același timp sau livrată la un moment dat și pentru care agentul responsabil de prelevare stabilește că are caracteristici comune privind originea, soiul sau tipul de sol pe o suprafață de maximum 2

hectare, tipul ambalajului, ambalatorul, expeditorul sau marcajul. Lotul se determină în fiecare caz de către operator și/sau de agentul responsabil de prelevarea probelor.

4) limite maxime admise (LMA) – conținutul maxim de reziduuri de nitrați în plante și produse vegetale, stabilit în prezenta hotărâre, pe baza buneii practici agricole (BPA) și a celui mai scăzut nivel de expunere care să permită protejarea tuturor consumatorilor;

5) probă elementară sau unitate elementară – cantitate de produse alimentare de origine vegetală prelevată dintr-un singur punct al lotului sau al sublotului. În cazul prelevării, punct al lotului sau al sublotului sînt considerate o singură plantă, o cantitate suficientă de frunze tinere sau un săculeț cu frunze tăiate;

6) probă globală – cantitate de produs obținută prin combinarea și, dacă produsul permite, prin amestecarea tuturor probelor elementare prelevate dintr-un anumit lot sau sublot;

7) probă de laborator – probă destinată laboratorului;

8) sublot – parte dintr-un lot mare căreia i se aplică metoda de prelevare de probe și care a fost desemnată în acest sens. Fiecare sublot trebuie să fie identificabil și separat fizic;

9) teren protejat – o suprafață de teren determinată, acoperită de o răsadniță, de un solariu sau de o seră din plastic, polietilenă sau sticlă, conținînd un singur soi de plante, în aceeași fază de dezvoltare, recoltarea avînd loc în același timp. La prelevarea probelor, producția de pe terenul protejat este considerată lot.

Capitolul II. Domeniul de aplicare și cerințele specifice la prelevarea probelor Secțiunea 1. Prelevarea și pregătirea probelor

6. Probele destinate controlului nitraților în produsele de origine vegetală menționate în anexa nr. 1 la prezenta hotărâre se prelevează în conformitate cu metodele descrise în prezenta anexă. Probele globale astfel obținute, fie direct de pe cîmp, fie dintr-un lot, se consideră reprezentative pentru loturi.

7. Se prelevează probe separate din fiecare lot de produse care fac obiectul controlului. Loturile mari (loturile cu o greutate de peste 30 tone sau cultivate pe o suprafață mai mare de 3 hectare) sînt divizate în subloturi, din care se prelevează probe separat.

8. În timpul prelevării și pregătirii probelor de laborator se iau măsuri de precauție pentru evitarea oricărei modificări ce ar putea afecta:

1) conținutul de nitrați, analiza sau reprezentativitatea probei globale, spre exemplu prezența urmelor (bulgări) de sol în producție, în timpul pregătirii probei;

2) siguranța alimentelor sau integritatea loturilor din care se prelevează probe.

9. Suplimentar celor menționate, se întreprind măsurile necesare pentru garantarea siguranței persoanelor care efectuează prelevarea probelor.

10. Probele elementare, în măsura în care este posibil, se prelevează în mod aleatoriu, din diferite puncte distribuite în întregul lot sau sublot. Orice derogare de la această procedură se înregistrează în procesul-verbal prevăzut în anexa nr.1 la prezentele metode.

11. Proba globală se obține prin reunirea probelor elementare.

12. Probele identice pregătite în scopuri de executare, de apărare și arbitraj se prelevează din proba globală omogenizată, cu condiția ca această procedură să nu contravină legislației în vigoare care reglementează drepturile operatorilor din sectorul alimentar.

Secțiunea 2. Ambalarea și expedierea probelor de laborator

13. Agentul de prelevare va ambala fiecare probă într-un recipient opac din plastic, inert, curat și închis ermetic, pentru a preveni pierderea umidității și a oferi o protecție adecvată împotriva oricărui risc de contaminare sau deteriorare.

14. Proba/probele se expediază în laborator în primele 24 de ore de la prelevare. În timpul transportării proba/probele vor fi păstrate la temperatura care asigură păstrarea lor fără alterare.

15. În cazul în care acest lucru nu este posibil, proba/probele se congelează în primele 24 de ore și se păstrează congelate (nu mai mult de șase săptămâni).

16. Se întreprind măsuri suplimentare de precauție pentru evitarea modificării compoziției probei, care ar putea să apară în timpul transportării sau depozitării.

Secțiunea 3. Sigilarea și etichetarea probelor

17. Fiecare probă prelevată pentru controlul oficial se sigilează la locul prelevării. Recipientul se va sigila și se va eticheta în mod corespunzător, astfel încât să devină imposibilă deschiderea și îndepărtarea etichetei fără deteriorarea sigiliului.

18. Agentul responsabil de prelevare trebuie să noteze natura și originea lotului, soiul, data și locul prelevării, numele operatorului din businessul alimentar, metoda de producție.

19. Pentru fiecare probă prelevată, agentul responsabil de prelevare va întocmi și va semna procesul-verbal în 3 exemplare identice, conform modelului din anexa la prezentele metode. Primul exemplar va însoți proba expedită la laborator, exemplarul doi se eliberează proprietarului lotului sau reprezentantului acestuia. Indiferent dacă aceștia primesc sau nu o probă de laborator, exemplarul trei se va păstra la agentul care a prelevat proba.

20. În cazul în care procesele-verbale de prelevare sînt elaborate în format electronic, acestea vor fi distribuite destinatarilor menționați la pct. 19.

Secțiunea 4. Diverse tipuri de loturi

21. Produsele alimentare de origine vegetală se pot comercializa în vrac sau în containere, inclusiv în saci, pungii sau lăzi, sau în ambalaje individuale pentru vânzarea cu amănuntul.

22. Prezentele metode de prelevare a probelor se aplică pentru toate formele de plasare pe piață a produselor alimentare vegetale.

Capitolul III. Metoda de prelevare a probelor în câmp sau în teren protejat

23. În cazul în care organul de control consideră necesar să se preleveze probe de produse vegetale direct din câmp sau dintr-un teren protejat, prelevarea probelor se va efectua după cum urmează.

24. Nu se admite prelevarea probelor elementare din zonele care nu sînt reprezentative pentru câmpul deschis sau terenul protejat. Zonele cu diferite tipuri de soluri, care au făcut obiectul unor practici de cultivare diferite sau, care conțin soiuri diferite de salată, spanac, varză căpățîină, pepeni verzi etc., sau în cazul în care recoltarea s-a efectuat, sau se va efectua în termene diferite, vor fi tratate ca două loturi sau câmpuri diferite. În cazul în care câmpul depășește suprafața de 3 ha, acesta se împarte în subloturi a cîte 2 ha, iar prelevările de probe se efectuează separat, pentru fiecare sublot. Prelevarea probelor în câmp se efectuează dimineața, între orele 7:00 și 11.00. Se interzice prelevarea probelor cînd persistă roua, pe timp de ploaie, de irigare sau imediat după acestea.

25. Prelevarea probelor elementare se efectuează pe un traseu în formă de „W” sau „X” pe suprafața câmpului. Prelevarea de probe din parcele înguste sau din terenuri protejate se efectuează pe un traseu în formă de „W” sau „X” în cuprinsul mai multor parcele, iar probele se cumulează pentru formarea probei globale.

26. Pentru legumele ale căror frunze se utilizează în alimentație, plantele vor fi tăiate la nivelul solului.

27. Proba trebuie să conțină cel puțin 10 plante, iar proba globală alcătuită din 10 plante trebuie să cîntărească cel puțin 1,0 kg.

28. Se prelevează probe doar din produsul care a atins mărimea necesară comercializării. Urmele (bulgării) de pămînt, frunzele exterioare necomestibile și deteriorate sînt îndepărtate de pe fiecare unitate.

29. Prezentele metode de prelevare a probelor se aplică pentru toate formele de plasare pe piață a producției de origine vegetală.

Capitolul IV. Prelevarea de probe din loturile de spanac, de salată, de alimente pentru copii și de preparate pe bază de cereale destinate sugarilor și copiilor de vîrstă mică, plasate pe piață

30. Metoda de prelevare a probelor se aplică loturilor cu o greutate mai mică sau egală cu 25,0 tone.

31. În cazul loturilor cu dimensiuni mari (lotul > 30 tone), lotul se împarte în subloturi cu o greutate de 25 tone, cu condiția ca subloturile să poată fi separate fizic. Avînd în vedere că greutatea lotului nu este permanent un indice exact de 25 tone, greutatea sublotului poate fi cu maximum 20 % mai mare decît greutatea specificată. Prin urmare, sublotul poate avea o greutate cuprinsă între 15 și 30 tone. În cazul în care lotul nu este separat sau nu poate fi separat fizic în subloturi, proba se prelevează din lot.

32. Proba globală trebuie să cîntărească cel puțin 1 kg, cu excepția cazului în care acest lucru nu este posibil, spre exemplu în cazul în care se prelevează probe dintr-o singură căpățîină sau dintr-un singur ambalaj.

33. Numărul minim de probe elementare care trebuie prelevate dintr-un lot este indicat în tabelul 1.

Tabelul 1

Numărul minim de probe elementare care trebuie prelevate dintr-un lot

Greutatea lotului (kg)	Numărul minim de probe elementare care trebuie prelevate	Greutatea minimă a probei globale (kg)
<50	3	1
50-500	5	1
>500	10	1

34. În cazul în care lotul este format din ambalaje individuale, numărul de ambalaje care trebuie prelevat în scopul formării probei globale este indicat în tabelul 2.

Tabelul 2

Numărul de ambalaje (unitate elementară) care trebuie prelevate pentru a forma proba globală, în cazul în care lotul este format din ambalaje individuale

Numărul de ambalaje sau de unități din lot	Numărul de ambalaje sau de unități care trebuie prelevate	Greutatea minimă a probei globale (kg)
1-25	1 ambalaj sau o unitate	1
26-100	aproximativ 5 %, cel puțin 2 ambalaje sau unități	1
> 100	aproximativ 5 %, maximum 10 ambalaje sau unități	1

35. Fiecare lot sau sublot care urmează a fi supus controlului de conformitate trebuie să facă obiectul unei prelevări de probe separate.

36. În cazul în care metoda de prelevare de probe menționată în pct. 34 poate crea consecințe comerciale inacceptabile ca urmare a deteriorării lotului (din cauza formatului de ambalare, al mijlocului de transport etc.), se poate utiliza o altă metodă de prelevare, cu condiția garantării că proba globală este suficient de reprezentativă pentru lotul din care se prelevează probele și că face obiectul unei descrieri și documentări complete.

37. Punctul din lot, de unde este prelevată proba elementară, trebuie selectat în mod aleatoriu. În cazul în care acest lucru este imposibil din punct de

vedere fizic, punctul de prelevare trebuie ales în mod aleatoriu din părțile accesibile ale lotului.

Capitolul V. Prelevarea probelor în etapa de vânzare cu amănuntul

38. Prelevarea probelor din produsele alimentare de origine vegetală la etapa de vânzare cu amănuntul se efectuează în conformitate cu dispozițiile referitoare la prelevarea de probe menționate în capitolul IV.

39. În cazul în care acest lucru nu este posibil, se poate utiliza o altă metodă de prelevare a probelor în această etapă, cu condiția ca această să garanteze că proba globală este suficient de reprezentativă pentru lotul din care se prelevează probe și că face obiectul unei descrieri și documentări complete.

40. În cazul în care porțiunea din care trebuie prelevate probe este atât de mică încât este imposibilă obținerea unei probe globale de 1,0 kg, se admite o greutate a probei mai mică de 1,0 kg. În cazul prelevării de probe din preparatele pe bază de cereale și alimentele destinate sugarilor și copiilor de vîrstă mică, greutatea probei globale poate fi de 0,5 kg.

Capitolul VI. Pregătirea probei

41. În cazul în care se prelevează probe din producția în stare proaspătă, pregătirea probelor se va efectua în primele 24 ore de la prelevare. În cazul în care nu este posibil, proba va fi păstrată în stare congelată (nu mai mult de șase săptămîni).

42. Urmele de pămînt, frunzele cu urme de pămînt, frunzele exterioare necomestibile și deteriorate se îndepărtează de pe fiecare unitate elementară prelevată. Pentru evitarea modificării caracteristicilor probei/probelor, nu se admite spălarea probelor.

43. Proba în întregime va fi omogenizată (adăugarea unei cantități determinate de apă este opțională). În funcție de mărimea malaxorului/aparatului de mărunțit/cuțitului de tranșat utilizat, pot fi combinate una sau mai multe unități în vederea accelerării omogenizării. Congelarea și tranșarea unităților elementare înainte de omogenizare pot facilita procesul de amestecare. Este necesar să se demonstreze că procesul de omogenizare utilizat asigură o omogenizare completă, esențială pentru ca extracția și recuperarea nitraților să fie maxime. În această privință, probele vor fi tratate în mod identic, indiferent dacă au fost obținute din cîmp sau în locurile de comercializare cu amănuntul.

44. Se prelevează una sau mai multe probe de laborator din suspensiile combinate în vederea efectuării analizei.

Anexă
la Metodele de prelevare a probelor
pentru controlul oficial al conținutului
de nitrați în produsele alimentare
de origine vegetală

PROCES-VERBAL nr. _____ din _____ 20____

de prelevare a probelor din produse alimentare de origine vegetală în vederea controlului oficial al conținutului de nitrați

Акт отбора проб продукции растительного происхождения для официального контроля уровня нитратов

Raionul _____ **Satul/comuna** _____

Район _____ Село/коммуна _____

Operatorul _____ **Furnizorul (țara, firma)** _____

Оператор _____ (denumirea și adresa instituției, наименование и адрес организации) Поставщик (страна, фирма)

Nr. probei № пробы	Denumirea produselor Наименование продукции	Amplasarea lotului (cîmp, sere, depozit, loc de distribuție etc.) Расположение партии (поле, теплица, склад, место выдачи и т.п.)	Suprafața (ha), mărimea lotului (tone) Площадь (га), вес партии (тонн)	Probe prelevate data, ora Отобранные пробы дата, время		Cauza probabilă de poluare Причина вероятного загрязнения
				Unități штук	Greutatea вес	
1	2	3	4	5		6

Agentul responsabil de prelevare _____

Агент, ответственный за отбор проб (numele, prenumele, funcția, denumirea instituției, semnătura фамилия, имя, должность, наименование организации, подпись)

Probele se prelevează în prezența _____

Отбор проб проведен в присутствии _____ (numele, prenumele, funcția reprezentantului, semnătura фамилия, имя, должность представителя, подпись)

Proba a fost sigilată _____

Проба опломбирована _____ (semnătura подпись)

Solicitantul _____

Заявитель _____ (numele, prenumele, denumirea și adresa instituției, semnătura фамилия, имя, наименование и адрес организации, подпись)

Locul și condițiile de păstrare a produselor _____

Место и условия хранения продукции

Starea ambalajului _____

Состояние упаковки

Investigațiile se vor efectua în laboratorul _____

Исследования будут проводиться в лаборатории:

Data primirii probelor în laborator, semnătura persoanei care a primit proba _____

Дата поступления проб в лабораторию, подпись ответственного лица

Informații suplimentare _____

Дополнительные сведения