

Notă informativă

la proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la aprobarea Normelor ce stabilește cerințe de comercializare pentru produsele de leguminoase proaspete și uscate

Hotărîrea Guvernului cu privire la aprobarea Normelor ce stabilesc cerințe de comercializare pentru produsele de leguminoase proaspete și uscate este elaborată în întru executarea prevederilor Planului de Acțiuni Uniunea Europeană – Republica Moldova (2.4, alin.28) privind perfecționarea sistemului de inofensivitate alimentară pentru consumatorii din Moldova și facilitarea comerțului prin reformarea și modernizarea sectoarelor sanitar și fitosanitar.

Cerințele esențiale ce reglementează etapele de, ambalare, etichetare, sînt elaborate în baza Legii nr. 78 – XV din 18.03.04 privind produsele alimentare, Legii nr.420-XVI din 22.12.2006 privind activitatea de reglementare tehnică și Hotărîrii Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj.

Prevederile prezentei norme sînt armonizate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 912/2001 al Comisiei din 10 mai 2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru fasole, cu prevederile Regulamentului 2561/1999 al Comisiei din 3 decembrie 1999 de stabilire a standardului de comercializare a mazării. Reglementarea tehnică nominalizată stabilește cerințe esențiale privind calitatea, producerea, ambalarea, etichetarea, marcarea, transportarea, mediul de conservare, ingrediente admise, cerințe fizico-chimice față de produsele de leguminoase.

Aprobarea acestei Norme are ca scop eliminarea de pe piață a produselor de calitate nesatisfăcătoare, orientarea producției spre satisfacerea cerințelor consumatorilor și facilitarea relațiilor comerciale pe baza concurenței loiale, contribuind astfel la rentabilizarea producției.

În contextul celor expuse, Ministerul consideră oportună și necesară examinarea și aprobarea proiectului în cauză care are menirea de a garanta îndeplinirea cerințelor relevante ale Comunității Europene și va avea ca rezultat favorizarea exporturilor de produse pe bază de grăsimi vegetale în țările - membre ale Uniunii Europene și alte țări ale lumii și importurile produselor de o calitate mai înaltă, precum și protecția intereselor consumatorilor.

Viceministru

Anatolie SPIVACENCO

Ex. Andrei Cravțov
Vasile Dogotari
Tel/Fax 210-610

Proiect

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÎRE

nr. „__” din _____ 2008

Chișinău

Cu privire la aprobarea normei ce stabilește cerințe de comercializare pentru produsele proaspete și uscate de leguminoase

Prezenta normă transpune Regulamentul (CE) nr. 2561/1999 al Comisiei Comunităților Europene din 3 decembrie 1999 de stabilire a standardului de comercializare a mazării publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (OJ L 310, 4.12.1999, p. 7–10) și Regulamentul (CE) nr. 912/2001 al Comisiei Comunităților Europene din 10 mai 2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru fasole publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (OJ L 129, 11.5.2001, p. 4–7).

În conformitate cu prevederile Legii nr. 420 - XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 36-38 din 16 martie, art. 141) cu modificările și completările ulterioare, ale Legii nr. 78 - XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 083 din 28 mai 2004, art. 431), ale Legii nr. 186 – XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 141 -145 din 11 iulie 2003, art. 566) cu modificările și completările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. „Se aprobă „Cerințele de comercializare pentru Produse de leguminoase proaspete și uscate”, conform anexei”.
2. Controlul executării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare și a Ministerului Sănătății.
3. Prezenta Hotărîre intră în vigoare după 6 luni din momentul publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Prim-ministru

Zinaida GRECEANÎI

Contrasemnează:

**Prim Vice-prim-ministru,
ministrul economiei
și comerțului**

Igor Dodon

**Ministrul agriculturii
și industriei alimentare**

Anatolie Gorodenco

Ministrul sănătății

Larisa Catrinici

Anexă la proiectul hotărârii Guvernului
privind aprobarea normelor ce stabilesc
cerințe de comercializare pentru produsele
de leguminoase proaspete și uscate

I. Domeniul de aplicare

1. Prezentul document stabilește cerințe de comercializare, precum și cerințe esențiale pentru toate etapele comercializării produselor de leguminoase proaspete și uscate (în continuare – produse proaspete și uscate) destinate consumului uman.

2. Grupa produselor proaspete și uscate include:

1) produse proaspete:

a) fasolea proaspătă păstăi, *Phaseolus vulgaris L.* și *Phaseolus coccineus L.*;

b) În funcție de tipul de consum, mazărea este clasificată în două grupe:

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

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

2) produse uscate:

a) fasole, boabe, *Phaseolus spp*, *Phaseolus mungo L.*, *Phaseolus coccineus L.*,

b) fasole Vigna , boabe, *Vigna unguiculataL.*,

c) fasole de Lima, boabe *Phaseolus lunatus L.*,

d) mazăre, boabe, *Pisum sativum L.*,

e) năut, boabe, *Cicer arietinum L.*,

f) bob obișnuit, boabe, *Faba bona Medikus L.*,

j) linte plată, boabe, *Lens culinaris Medikus L.*

3. Cerințele prezentei norme nu se aplică produselor proaspete și uscate fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu și nici produselor care sînt în tranzit sau care sînt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara.

4. Sub incidența prezentelor Norme cad grupele de Produse prezentate în tabelul nr.1:

Tabelul nr.1

Poziția tarifară	Denumirea produselor
0708	Leguminoase în păstăi sau decorticate, proaspete sau refrigerate
0713	gume uscate cu păstăi , curățate de păstăi, chiar de decorticate sau sfărmate
0713 10	Mazăre (Pisum sativum L.)
0713 10 900	Altele
0713 20 00	Năut (Garbanzos)
	Fasole (Vigna spp, Phaseolus spp)
713 31 00	Fasole din speciile Vigna mungo (L.)Hepper sau Vigna radiata
0713 32 000	Fasole (Udzuki) așa-zisa „mica roșie” (Phaseolus sau Vigna vulgarus)
0713 33	Fasole grasă, inclusiv fasole albă (Phaseolus vulgaris)
0713 40 000	Linte
0713 50 000	Bob de gradină (Vicia faba var. Major, Vicia faba vareqina, Vicia faba var minor)

II. Cerințe esențiale

5. Produsele proaspete și uscate, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piață internă doar dacă sînt conforme cerințelor esențiale prescrise în prezenta Reglementare.

6. Conformitatea Leguminoaselor proaspete și uscate se asigură de către producător.

7. Producătorii trebuie să asigure respectarea și conformarea la cerințele prescrise pe întreg ciclul de producție, de la materia primă pînă la consumator.

8. Producătorii trebuie să asigure păstrarea înregistrărilor pe parcursul a 3 ani, ce permit asigurarea trasabilității pentru identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materie primă, loturilor și tipurilor de produse.

9. Originea, calitatea și inofensivitatea materiei prime și materialelor utilizate se confirmă prin documente de însoțire pe suport de hîrtie.

10. Produsele proaspete și uscate trebuie să fie lipsite de mirosuri și gusturi străine, de impurități de origine animală, insecte, de paraziți, microorganisme și substanțe derivate din acestea într-o cantitate ce ar prezenta un risc pentru consumul uman.

11. Conformitatea cu prevederile prezentei Hotărîri poate fi asigurată prin utilizarea standardelor naționale voluntare – standardelor conexe. Producătorul sau importatorul, pentru a beneficia de prezumția conformității, este în drept să indice în documentele de însoțire, că proprietățile acestora sunt conforme cu unul sau mai multe standarde de produse conexe la prezenta Hotărîre.

12. Produsele proaspete și uscate nu trebuie să conțină următoarele semințe toxice și otrăvitoare: *Crotalaria spp.*, *Agrostema githago L.*, *Ricinus communis L.*, *Datura spp.*.

13. Produsele proaspete și uscate trebuie să se păstreze separat pe tipuri și se depozitează în spații, care trebuie să asigure respectarea condițiilor de depozitare, recepția, păstrarea și livrarea, în vederea comercializării și/sau procesării, respectând cerințele sanitare.

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

15. Transportarea produselor proaspete și uscate trebuie efectuată numai cu mijloace autorizate sanitar de către organul central în domeniul ocrotirii sănătății, care să asigure pe toată perioada transportării păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de degradare și contaminare.

16. Conținutul de elemente toxice, micotoxine și microorganisme patogene, inclusiv Salmonella se determină în conformitate cu SaN PiN 2.3.2.560-96 “Cerințe igienice privind calitatea și inofensivitatea materiei prime alimentare și produselor alimentare, aprobate de Comitetul Sanitaro-epidemiologic de Stat al Federației Ruse din 24.10.96 cu nr. 27 și ratificate de Ministerul Sănătății al Republicii Moldova cu ordinul nr. 03-00 din 06.08.2001.

17. În contextul evaluării conformității produselor leguminoase proaspete și uscate, pentru verificarea cerințelor esențiale și minime de calitate, mostrele prelevate sînt supuse încercărilor conform regulilor și metodelor stabilite în standardele conexe, utilizarea cărora poate asigura conformitatea cu prevederile prezentei norme.

18. Mazărea sub formă de păstăi se comercializează fără capete.

19. Produsele uscate trebuie să fie întregi, decojite și despicate.

20. Produse uscate trebuie să respecte clasificarea și cerințele stabilite în anexa nr. 1 la prezenta Hotărîre.

III. Ambalarea și etichetarea

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

consumatorilor. Sub incidența prezentului capitol nu cade fasolea pentru decorticare sau prelucrare industrială.

Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea

28. În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor permise, fasolea trebuie să fie:

- 1) intactă ;
- 2) sănătoasă; produsul afectat de putrefacție sau o deteriorare care îl face inadecvat pentru consum este exclus;
- 3) curată, practic fără materii străine vizibile;
- 4) cu aspect proaspăt;
- 5) fără pergament (endoderm dur);
- 6) practic fără paraziți;
- 7) practic fără daune produse de paraziți;
- 8) fără umiditate externă anormală;
- 9) fără miros și/sau gust străin;
- 10) dezvoltarea și condiția fasolei trebuie să fie de așa natură încât:
 - a) să reziste transportului și manipulării;
 - b) să sosească într-o stare satisfăcătoare la locul de destinație;

29. Fasolea este clasificată în trei categorii definite mai jos:

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 trebuie să fie:

- a) turgescentă, plesnind ușor;
 - b) foarte fragedă;
 - c) practic dreaptă;
 - d) fără ațe.
 - e) semințele, dacă sînt prezente, trebuie să fie mici și moi. Fasolea aciculară trebuie să fie fără semințe.
 - f) nu trebuie să conțină defecte, cu excepția unor foarte mici defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de conservare și prezentarea în ambalaj.
- 2) Categoria „I” - fasolea din această categorie trebuie să fie de calitate bună. Forma, dezvoltarea și culoarea trebuie să fie caracteristice soiului și/sau tipului comercial și trebuie să întrunească următoarele condiții:
- a) turgescentă;
 - b) tînă și fragedă;
 - c) practic fără ațe, cu excepția fasolei pentru tăiere.
 - d) semințele, dacă sînt prezente, trebuie să fie mici și moi.

e) 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 sa în ambalaj.

3) Categoria II - această categorie include fasolea care nu se califică în categoriile superioare, dar satisface cerințele minime specificare anterior și trebuie să întrunească următoarele condiții:

a) rezonabil de fragedă;

b) fără pete de rugină în cazul fasolei aciculare.

c) dacă sînt prezente semințe, acestea trebuie să fie nu prea mari și rezonabil de moi.

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

Secțiunea 2. Cerințe privind calibrarea

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

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

1) foarte fină - lățimea păstăii de cel mult 6 mm;

2) fină - lățimea păstăii de cel mult 9 mm;

3) medie - lățimea păstăii de cel mult 12 mm.

32. Fasolea aciculară medie nu poate fi clasată în categoria "Extra".

Secțiunea 3. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate

a) pentru categoria „Extra” - 5 % din numărul sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei I sau, excepțional, admisă în toleranțele acestei categorii.

b) pentru Categoria I - 10 % din numărul sau greutatea fasolei care nu satisface cerințele categoriei, dar le satisface pe cele ale categoriei II sau, excepțional, admisă în toleranțele acestei categorii. În această toleranță, un număr maxim de 5 % din număr sau greutate poate avea ațe în cazul unui soi și/sau tip comercial care trebuie să fie fără ațe. Cel mult 15 % din numărul sau greutatea fasolei (excluzînd fasolea aciculară) poate avea tija și un mic fragment din extremitatea pedunculară lipsă, cu condiția ca aceste păstăi să rămîină închise, uscate și nedecolorate.

c) pentru categoria II - 10 % din numărul sau greutatea fasolei care nu satisface nici cerințele categoriei, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de *Colletotrichum lindemuthianum* (antracnoză), putrefacție sau orice deteriorare care le fac inadecvate pentru consum. Cel mult 30% 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.

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

Secțiunea 4. Cerințe privind prezentarea

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

35. Partea vizibilă a conținutului pachetului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

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

37. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau timbrelor ce poartă specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxic.

38. Ambalajele nu trebuie să conțină materii străine.

Secțiunea 5. Cerințe privind marcarea

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

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: numele și adresa, ce poate fi înlocuit cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: "ambalator și/sau expeditor" (sau abrevierile echivalente).

2) natura produsului:

a) "Fasole" și/sau tipul comercial dacă conținutul nu este vizibil din exterior.

b) numele soiului (opțional).

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

4) specificații comerciale privind categoria și calibrul:

a) pentru fasolea aciculară indicată de cuvintele "foarte fină", "fină" sau "medie";

b) pentru celelalte tipuri de fasole (dacă este calibrată) indicată prin lățimea minimă și maximă a fasolei.

40. În etapele ulterioare expedierii, produsele pot prezenta, în raport cu prezentele cerințe:

- 1) o ușoară pierdere a prospețimii și turgescenței și
- 2) pentru produsele clasate în alte categorii decât "Extra", o ușoară deteriorare datorită dezvoltării lor și caracterului perisabil.

V. Cerințe de calitate și prezentare pentru mazăre proaspătă

41. Prevederile prezentului capitol se aplică soiurilor de mazăre păstăi pentru boabe (cultivari) derivate din *Pisum sativum L.*, mazării pentru consum sub formă de păstăi sau mazăre timpurie (mazăre păstăi) derivate din *Pisum sativum L. var. Macrocarpon* și mazării dulci derivate din *Pisum sativum L. var. Saccharatum*, furnizate consumatorului în stare proaspătă, mazărea destinată prelucrării industriale fiind exclusă.

Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea

42. erințele stabilite în prezentul capitol au ca scop definirea cerințelor calitative ale mazării, după prelucrare și ambalare.

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

- 1) păstăile trebuie să fie:
 - a) intacte, se admite mazărea păstăi și mazărea dulce fără capete;
 - b) sănătoase; se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac impropriei consumului uman;
 - c) curate, practic fără materii străine vizibile (inclusiv părți din flori);
 - d) fără fire tari sau pelicule, în cazul mazării păstăi și mazării dulci;
 - e) practic fără dăunători;
 - f) practic fără daune cauzate de dăunători;
 - g) fără umezeală externă anormală;
 - h) fără miros și/sau gust străin;
- 2) boabele trebuie să fie:
 - a) proaspete;
 - b) sănătoase: se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac impropriei consumului uman;
 - c) practic fără dăunători;
 - d) practic fără daune cauzate de dăunători;
 - e) fără miros și/sau gust străin;
 - f) dezvoltate normal, în cazul mazării boabe.

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

44. Mazărea se clasifică în două clase definite:

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

- a) proaspete și turgescente;
- b) cu pedunculii atașați;
- c) fără deteriorări cauzate de grindină;
- d) fără daune cauzate de secetă;

2) Clasa II - mazărea din această clasă nu se încadrează în clasa I, dar satisface cerințele minime specificate la punctul 41.

45. La mazărea boabe din clasa I:

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

2) boabele trebuie să fie:

- a) bine formate;
- b) fragede;
- c) succulente și suficient de tari, de exemplu, atunci când sînt strivite între două degete, să se turtească fără a se dezintegra;
- d) dezvoltate cel puțin pînă la jumătate din mărimea normală, dar nu dezvoltate complet;
- e) nefăinoase;
- f) nedeteriorate, cu pielița fără crăpături;

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:

- a) defecte foarte mici ale pieliței, leziuni, vătămări;
- b) defecte foarte mici ale formei;
- c) defecte foarte mici ale coloritului.

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

- 1) boabele trebuie să fie mici și nedezvoltate;
- 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:
- 3) foarte mici defecte ale pieliței, zgîrieturi, leziuni;
- 4) foarte mici defecte de formă;
- 5) foarte mici defecte de culoare.

47. La mazărea boabe din clasa II:

- 1) păstăile trebuie să conțină cel puțin trei boabe;
- 2) poate fi mai coaptă decît cea din clasa I, dar se exclude mazărea prea coaptă;

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

a) defecte ale păstăilor;

b) defecte ale pielei, leziuni și vătămări, sub rezerva ca acestea să nu fie evolutive, și fără riscul afectării boabelor;

c) defecte de formă;

d) defecte de culoare;

e) o oarecare pierdere a prospețimii, cu toate că păstăile ofilite sînt excluse;

f) defecte ale boabelor:

g) mici defecte ale formei;

h) mici defecte ale coloritului;

i) boabele pot fi puțin mai tari;

j) boabele pot fi ușor deteriorate.

48. La mazărea păstăi și mazărea dulce din clasa II:

1) în cazul în care există, boabele pot fi ușor mai dezvoltate decît cele din clasa I;

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:

a) mici defecte ale pielei, leziuni, vătămări;

b) mici defecte ale formei, inclusiv cele datorate formării boabelor;

c) mici defecte ale coloritului;

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

Secțiunea 2. Cerințe privind toleranțele

49. Toleranțele calitative sînt permise în fiecare pachet, în cazul produselor care nu satisfac cerințele clasei indicate:

1) Clasa I - 10 % din greutatea mazărei care nu satisface cerințele clasei, dar le îndeplinește pe cele ale clasei II sau care se încadrează, în mod excepțional, în toleranțele pentru clasa respectivă.

2) Clasa II - 10 % din greutatea mazărei 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 3. Cerințe privind prezentarea

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

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

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

52. Materialele utilizate în interiorul pachetului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să evite vătămarea externă sau internă a produsului. Utilizarea materialelor, în special hârtie sau timbre, imprimate cu specificații comerciale, este permisă sub rezerva ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adezivi netoxici.

53. Pachetele nu trebuie să conțină materii străine.

54. În cazul mazărei sortarea după mărime nu este obligatorie.

Secțiunea 3. Cerințe privind marcarea

55. Fiecare pachet trebuie să cuprindă următoarele informații, în litere grupate de aceeași parte, și marcate lizibil, indelebil și vizibile din exterior:

1) identificare - ambalatorul și/sau expeditorul: numele și adresa, ce poate fi înlocuit cu codul unic de identificare de stat (IDNO), atribuit de organul înregistrării de stat. Cu toate acestea, în cazul în care se utilizează un cod de identificare, în imediata apropiere a acestuia trebuie să se menționeze referința "ambalator și/sau expeditor" (sau abrevierile echivalente);

2) natura produsului:

a) "mazăre boabe", "mazăre păstăi", "mazăre dulce" sau denumirile echivalente, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) "curățată", "cu vîrfurile 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.

3) Originea produsului - țara de origine și, facultativ, zona de producție sau denumirea localității sau regiunea.

4) Specificații comerciale - clasa.

Tipurile și subtipurile fasolei alimentare (inclusiv fasole de Limă, Vigna)

Tabelul nr. 2

Numărul și denumirea tipului	Numărul și denumirea subtipului	Caracteristica semințelor		Conținutul altor tipuri, subtipuri și netipice semințe de fasole, % max
		<i>după formă</i>	<i>după dimensiuni</i>	
I Fasolea albă	1. Bombă	Rotungită sau alungită	Măscată, max.9 mm, grosimea max.6 mm	Subtipul I tip – 10. Tipurile II și III nu se admite
	2. Arpacăș	Rotungită, alungită sau ovală	Măruntă, lungimea min.9 mm	Subtipul I tip – 10. Tipurile II și III nu se admite
	3. Alb oval	Ovală	Lungimea min.9 mm, grosimea min. 6mm	Subtipul I tip – 10. Tipurile II și III nu se admite
	4. Șerpișor	Alungită, cilindrică, deseori puțin încoroiată cu extremități rotunjite	Aproximativ 16mm în lungime; lățimea – 6,5mm	Subtipul I tip – 10. Tipurile II și III nu se admite
	5. Răcușori	Reniform plat	Lungimea medie min.14mm	Subtipurile I-lui tip și semințele netipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit.
	6. Lopățică	Reniform plat	Măscată, lungimea min. 14 mm	Subtipurile I-lui tip și semințele netipice tipului I – 10. Tipurile II și III nu se admit.
II Fasole omogen colorată	1. verde (variate nuanțe)	Oval-rotungită	Aproximativ cu lungimea 10mm; lățimea 6,5mm	Tipurile I și III și alte subtipuri tipului II-5
	2. Cafenie sau galbenă (variate nuanțe)	Alungită-cilindrică	Aproximativ cu lungimea 13mm, grosimea 5,5 mm	Tipurile I și III și alte subtipuri tipului II-5

	3. Roșie (variate nuanțe)		Aproximativ cu lungimea 10-12mm; grosimea 5mm	Tipurile I și III și alte subtipuri tipului II-5
	4. Și alte cu colorație omogenă		Lungimea aproximativ 6mm	Tipurile I și III și alte subtipuri tipului II-5
III Fasole colorată pestrie	1. Pestriu deschisă.	Pe fon deschis desen închis	De dimensiuni mari, aproximativ cu lungime de 15 mm, grosimea 6,5mm, medii aproximativ cu lungimea mm, grosimea 6mm	Tipurile I și II-5. Alt subtip, III tip – 20
	2. Pestriu închis	Pe fon închis desen deschis	De mărimi mari, lungimea aproximativ 15mm, grosimea 6,5mm. Medii aproximativ cu lungimea aproximativ cu lungimea 11mm, grosimea 6,0 mm	Tipurile I și II-5. Alt subtip, III tip – 20

Numărul și denumirea		Formă și dimensiuni	Culoare	Frația masică a semințelor, %, max	
tipului	subtipului			Altora tipuri	Altora subtipuri
I semințe mășcate	1. De culoare deschisă	Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea – 15mm și mai mare Predomină semințele lățite sau oval-lățite. Lungimea – 15mm și mai mare	Alb și galben de variate nuanțe, astfel și de culoare verde deschis, cafeniu deschis Negre, cafenii, violete și roșii de variate nuanțe	10,0	10,0
	2. De culoare închisă			10,0	10,0
II semințe mărunte	1. De culoare deschisă	Predomină semințele de formă ovală. Lungimea semințelor 10-15mm	Alb și galben de variate nuanțe, de culoare verde deschisă, violet deschisă	10,0	10,0
		Predomină semințele de	Negru, violet, cafeniu		

	2. De culoare închisă	formă ovală. Lungimea semințelor 10-15mm	și roșu de variate nuanțe	10,0	10,0
--	-----------------------	--	---------------------------	------	------

Tipurile de mază alimentare

Tabelul nr. 2

Numărul și denumirea tipului	Numărul subtipului	Culoarea semințelor	Impuritățile semințelor de alt tip și subtip, %
Alimentar	1	Galben de variate nuanțe (cu cojiță transparentă a cotiledoanelor)	În total 10,0
	2	Verde de variate nuanțe(cu cojiță transparentă a cotiledoanelor)	În total 10,0

Tipurile și subtipurile năutului alimentar

Tabelul nr. 3

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor	Conținutul semințelor altor tipuri, % max
Alimentar	De la alb pînă la galben-roz. Se admite năut alimentar cu boabe de culoare verde	5

Tipurile bobului obișnuit

Tabelul nr. 4

Tipurile și subtipurile linteii alimentare

Tabelul nr. 5

Numărul și denumirea tipului	Culoarea semințelor ce caracterizează tipul
I – Verde-închis	În masă – culoare verde omogenă cu nuanțe închise. Se admit amestecuri neînsemnate verde-deschis, de marmoră și, parțial, sau total roșietice, astfel și semințe întunecate de linte în cantitate, ne perturbînd conform masei nuanțele închise a culorii verzi.
II – Verde-deschis	În masă – culoare verde omogenă de nuanțe deschise. Se admit semințe de culoarea marmorei, amestecuri neînsemnate verde-închis, parțial sau în întregime roșii, întunecate, astfel și semințele linteii brune în cantitate, ne perturbînd conform masei culoare verde de nuanțe deschise.
III – Neomogenă	În masă – neomogenă, pestrii după culoare cu conținutul nelimitată a cantității semințelor de culoarea marmorei, roșii, verzui-deschis, verde-închis, brune, astfel și cele ce și-au pierdut nuanțe naturală a semințelor de linte.

Indicii organoleptici a leguminoaselor

Tabelul nr. 6

Indicele	Caracteristica
1. Culoare	Caracteristic anumitului tip sau subtip de boabe
2. Gust	Normal, corespunzător boabelor de leguminoase, fără mirosuri străine, nu acre, nu amare, stare neîncălzită ce corespunde semințelor sănătoase.
3. Miros	Mirosuri străine – rînced, de sold de mucegai – nu se admit.

Cerințe tehnice a leguminoaselor uscate de tip alimentar

Tabelul nr. 7

N / o	Denumirea indicilor	Normele leguminoaselor						
		fasole	vigna	Fasole Limscaia	mazăre	năut	bob	lin te
1	Umiditatea, %, max.	18,0	15,0	18,0	14,0	14,0	15,0	1 5 , 0
2	Gradul de impuritate, %, max	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0 , 5
3	Inclusiv impurități minerale	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
4	Impurități nocive	-		-	Nu admit se	0,2	Nu admit se	Nu se ad mit
5	Impurități minerale:prundiș, zgură, minereu	Nu admit se	Nu admit se	Nu admit se	Nu admit se	Nu admit se	Nu admit se	Nu se ad mit
6	Inclusiv impurități trichodesme, fructe pubescente heliotropice	-	-	-	-	Nu admit se	Nu admit se	Nu se ad mit
7	Conținutul impurităților cerealire	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	

									3,5
8	Inclusiv impuritățile semințelor cerealiere, defectate de insecte	0,5	0,5	0,5	0,5	-	0,5	0,5	0,5
9	Inclusiv semințele defectate de gândaci vii sau de larvele lor	-	Nu se admit	-	Nu se admit	-	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit
10	Infectarea dăunătorilor rezervelor cerealiere	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit	Nu se admit

