



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG661/2007
din 13.06.2007

cu privire la aprobarea Reglementării Tehnice “Miere naturală”

Publicat : 29.06.2007 în MONITORUL OFICIAL Nr. 90-93 art. 707 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 Reglementării tehnice „Miere naturală” 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*](#)

Prevederile prezentei Reglementări tehnice sînt aduse în concordanță cu prevederile Directivei 2001/110/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind mierea (Jurnalul Oficial al UE L. 10, pag. 0047-0052 din 12.01.2002).

În temeiul Legii nr. 866-XIV din 10 martie 2000 privind barierele tehnice în calea comerțului (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2000, nr.65-67, art.462) și al Legii nr.186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.141 -145, art.566) și în scopul realizării Programului național de elaborare a reglementărilor tehnice, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.873 din 30 iulie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.132-137, art.1046), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Se aprobă Reglementarea Tehnică “Miere naturală” (se anexează).

PRIM-MINISTRU Vasile TARLEV

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Anatolie GORODENCO

Ministrul economiei și comerțului Igor DODON

Ministrul sănătății Ion ABABII

Nr. 661. Chișinău, 13 iunie 2007.

Aprobată

Reglementarea tehnică "MIERE NATURALĂ"

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Reglementarea tehnică "Miere naturală" (în continuare - *Reglementare tehnică*) stabilește cerințele minime de calitate, siguranță alimentară, prezentare și etichetare, care trebuie respectate la producerea și comercializarea mierii naturale pentru consumul uman, provenită atât din producția internă, cât și din cea de import.
2. Cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică nu se aplică mierii produse în gospodăriile individuale pentru consumul propriu.

II. TERMINOLOGIE

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

enzime - compuși proteici, biocatalizatori, substanțe organice sintetizate sau secretate de organisme vegetale și animale, care catalizează procesele biochimice ce se produc în organism, descompunând proteinele, grăsimile și hidrații de carbon în substanțe asimilabile. Enzimele din miere (invertaza, diastaza etc.) pot fi distruse prin lichefierea mierii la o temperatură de peste 40°C, deprecind astfel calitățile mierii;

extracție de miere - proces tehnologic de recoltare a mierii din faguri, efectuat cu ajutorul utilajului special;

lichefierea mierii - proces de transformare a mierii din stare cristalizată în stare lichidă;

miere - substanță naturală dulce produsă de albinele *Apis mellifera* din nectarul plantelor sau din secrețiile secțiunilor vii ale plantelor ori din excrețiile pe secțiunile vii ale plantelor, ale insectelor care se hrănesc prin sucțiune din plante și pe care albinele le colectează, le transformă, combinându-le cu substanțe proprii specifice, le depozitează, le deshidratează, le adună și le lasă în faguri pentru a se macera și a se maturiza;

miere cu bucăți de fagure - mierea care conține una sau mai multe bucăți de fagure de miere;

miere cristalizată - miere granulată sau întărită în urma unui proces fizic natural specific mierii de albine; cristalizare - trecerea din stare fluidă în stare cristalină a tuturor sorturilor de miere la 1-2 luni după extracție, cu excepția mierii de salcâm, care are o perioadă mai îndelungată de cristalizare. Fenomen natural al mierii care nu modifică cu nimic calitatea acesteia;

miere în faguri - mierea depozitată de albine în celulele fagurilor abia formate, fără puiet, se livrează în faguri întregi sau în secțiuni de astfel de faguri;

miere de flori - mierea obținută predominant din nectarul florilor;

miere de mană (miere din secreție zaharoasă) - mierea obținută din excrețiile insectelor care se hrănesc prin sucțiune din plante (Hemiptera) pe secțiunile vii ale plantelor, în special de pe frunze sau care sînt eliminate de unele insecte ce parazitează vegetația lemnoasă și cea ierboasă;

miere extrasă - mierea obținută prin centrifugarea fagurilor fără larve deschise;

miere filtrată - mierea obținută prin îndepărtarea materiilor străine organice și anorganice, ceea ce conduce la îndepărtarea, în mod semnificativ, a polenului;

miere monofloră - mierea care provine în cea mai mare parte din nectarul unei singure

specii de plante, cum ar fi: salcâm, tei, floarea-soarelui, mentă, zmeură etc.;

miere presată - mierea obținută prin presarea fagurilor fără puiet, cu/sau fără aplicarea încălzirii moderate la o temperatură de maximum 45°C;

miere procesată - mierea supusă unor procese de filtrare, omogenizare, lichefiere, turnare etc.;

miere polifloră - mierea care provine din nectarul de la mai multe specii de plante, fără ca vreuna din ele să predomine;

nectar - lichid dulce secretat de glandele nectarifere ale plantelor, care se prezintă sub forma unei substanțe glucidice de concentrație diferită;

polen - pulbere provenită din staminele plantelor cu flori, în care se găsesc celulele sexuale masculine. Este un aliment primordial pentru larve și pentru albine;

norme Codex Alimentarius - set de documente și recomandări referitor la produsele alimentare uniform prezentate și aprobate pe plan internațional, care au scopul de a proteja sănătatea consumatorului și de a asigura o practică onestă în comercializarea alimentelor;

miere cu fagure - mierea depozitată de albine în celulele fagurilor fără larve, nou-construite, sau pe pereții subțiri ai structurii fagurelui, obținută numai din ceară de albine și vîndută în faguri întregi sigilați sau în secțiuni de astfel de faguri;

miere destinată industriei alimentare - mierea adecvată pentru utilizare industrială sau ca ingredient în alte alimente care sînt ulterior prelucrate și care poate să prezinte un gust sau miros diferit ori să fi început să fermenteze, ori să fie fermentată, ori să fi fost supraîncălzită;

miere drenată - mierea obținută prin drenarea fagurilor fără larve deschise.

III. PRODUSELE DIN DOMENIUL REGLEMENTAT

4. Prezenta Reglementare tehnică își extinde acțiunea asupra procesului de producere și a produselor stipulate în tabelul de mai jos.

Poziția tarifară
040900000

Denumirea produsului
Miere naturală

IV. CERINȚE ESENȚIALE

5. Producătorii de miere naturală sînt obligați să asigure utilizarea bunelor practici, să întreprindă măsuri performante pentru realizarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conforme normelor Codex Alimentarius.

6. Calitatea și siguranța alimentară a mierii presupune asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe durata procesului de producție, de la materia primă pînă la consumator.

7. Calitatea și siguranța alimentară trebuie obținute și monitorizate prin sisteme de management al calității producției și prin metode, care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potențiale și să prezinte informații, care permit trasabilitatea pentru identificarea întreprinderii, echipei de producție, data fabricării, lotul de produs, cantitatea și calitatea produsului.

8. Producătorii de miere trebuie să asigure menținerea în pașaportul stupinei a înregistrărilor cu privire la executarea lucrărilor de întreținere a familiilor de albine și combatere a bolilor și a dăunătorilor, a preparatelor utilizate, care permit trasabilitatea pentru identificarea produsului pînă la obținerea confirmării calității și, după caz, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și siguranță alimentară prescrise în

prezenta Reglementare tehnică, conform prevederilor Regulamentului privind monitorizarea zoonozelor și a agenților zoonotici, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 264 din 12 aprilie 2011 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 59-62, art. 301) și prevederilor Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 298 din 27 aprilie 2011 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 87-90, art. 426).

9. Clădirile destinate pentru iernarea și pentru fazele de repaus ale albinelor, pentru extracție, și/sau condiționare a mierii trebuie să fie amplasate în zone distanțate de surse de mirosuri nocive, ferme de creștere a animalelor și alte locuri poluate, care pot afecta albinele și produsele rezultate din activitatea acestora.

10. Clădirile și anexele unităților de întreținere a albinelor trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic în așa mod încât să asigure practicile de bună igienă pe durata procesului tehnologic.

11. Practicile de bună igienă trebuie utilizate pentru a evita crearea unui mediu favorabil bolilor și dăunătorilor: curățenia exemplară minimizează probabilitatea infectării și astfel se va limita necesitatea utilizării materialelor de combatere specifice, conform prevederilor Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 60) și Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 85-86, art.499).

12. Stupii, echipamentul și recipientele, care vin în contact cu mierea și alte produse apicole, trebuie să fie executate în conformitate cu cerințele actelor normative și legislative în vigoare.

13. Pe durata colectării mierii, stupina trebuie să fie amplasată în așa mod, încât să asigure cantități suficiente de nectar, polen, mană, precum și acces la sursele de apă sigure.

14. Personalul din unitățile de întreținere a albinelor, care vine în contact direct cu produsele apicole, trebuie să respecte regulile stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

15. Mierea naturală destinată consumului uman, trebuie să corespundă cerințelor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare, depozitare, transport și de informare a consumatorului prescrise de prezenta Reglementare tehnică.

16. Mierea naturală, în funcție de origine, se clasifică în:

a) miere de flori;

b) miere de mană.

17. Mierea de flori, în funcție de numărul speciilor de plante de la care predominant a fost colectat nectarul, se clasifică în:

a) miere monofloră;

b) miere polifloră.

18. Mierea, în funcție de destinație, se clasifică în:

a) miere destinată direct consumului uman;

b) miere destinată industriei alimentare.

Mierea de albine trebuie să întrunească caracteristicile specificate în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică, în special:

a) să conțină diferite tipuri de zaharuri, în special fructoză și glucoză, și alte substanțe precum acizi organici, enzime și particule solide provenite în timpul colectării mierii;

- b) să aibă o culoare care variază după tipul de miere, de la aproape incoloră pînă la maro-închis, iar mierea de mană – pînă la neagră;
- c) să aibă o consistență care variază de la fluidă pînă la vîscoasă sau parțial ori integral cristalizată;
- d) să aibă gustul și mirosul care variază în funcție de planta și/sau plantele de origine de la care provin;
- e) să conțină polen și elementele constitutive ale mierii, cu excepția mierii filtrate și cazului în care înlăturarea acestora nu poate fi evitată în momentul îndepărtării materiilor organice sau anorganice străine.

Mierea destinată industriei alimentare poate să aibă un gust ori miros străin sau semne de fermentație ori supraîncălzire și trebuie să fie adecvată pentru utilizare în industria alimentară ca ingredient în alte alimente care sînt ulterior procesate.

19. Denumirea sub care se comercializează mierea naturală trebuie să corespundă definițiilor menționate mai sus, sau unuia din denumirile enumerate:

- a) miere în faguri;
- b) miere cu bucăți de fagure;
- c) miere scursă;
- d) miere extrasă;
- e) miere presată.

20. Mierea naturală nu trebuie să conțină alte adaosuri, inclusiv aditivi alimentari, corpuri organice sau neorganice străine compoziției sale, cum ar fi: mușegai, insecte, fragmente de insecte, puiet sau impurități.

21. Mierea nu trebuie să fie modificată artificial sau să fie încălzită la o temperatură înaltă, încît enzimele sale naturale să fie distruse sau inactivate, și nu trebuie să fie adusă la condiții de fermentație sau fierbere.

22. Condițiile privind calitatea și indicii organoleptici ai mierii de albine trebuie să corespundă valorilor specificate în anexă nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

23. Pentru mierea destinată industriei alimentare indicii organoleptici pot avea abateri neînsemnate, care se prevăd în contractul de achiziționare.

24. Mierea naturală nu trebuie să conțină reziduuri de substanțe medicamentoase și elemente toxice peste limitele valorilor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, conform prevederilor Normei sanitar-veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanțe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor, precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 298 din 27 aprilie 2011 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr.87-90, art.426) și ale Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.1191 din 23 decembrie 2010 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr.5-14, art.3).

25. Condițiile privind compoziția și indicii fizico-chimici ai mierii naturale trebuie să corespundă valorilor specificate în anexa nr. 2 la prezenta Reglementare tehnică.

26. Pentru mierea destinată industriei alimentare indicii fizico-chimici pot avea unele abateri neînsemnate, care se specifică în contractul de achiziționare.

27. Depozitarea mierii trebuie efectuată în condiții ambientale, compatibile calității și siguranței alimentare, în încăperi uscate și curate, răcoroase (la temperatura de 0 - 25°C) și întunecate.

28. Depozitarea mierii se va face în încăperi lipsite de mirosuri străine care pot afecta mirosul natural al mierii și siguranța alimentară.
29. Mierea naturală se depozitează în ambalaje de inox sau din alte materiale, conform prevederilor actelor normative, stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
30. Ambalajele de păstrare a mierii trebuie să fie închise etanș.
31. Termenul de valabilitate a mierii naturale în ambalaje de peste 2 kg se stabilește de producător, în baza cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
32. Termenul de valabilitate a mierii de albine în ambalaje din sticlă sau din polimeri închise ermetic se stabilește de producător, în baza cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, însă nu poate depăși 2 ani de la data îmbutelierii mierii.
33. Termenul de valabilitate a mierii de albine în ambalaje de desfacere din hârtie parafinată se stabilește de către producător, în baza cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
34. Transportarea mierii se efectuează în conformitate cu cerințele stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.
35. Mierea destinată pentru consum uman trebuie să fie ambalată în ambalaje de desfacere, marcate în conformitate cu cerințele actelor legislative și normative în vigoare, să conțină informații depline și corecte, necesare consumatorului la momentul cumpărării acestuia.
36. Verificarea indicilor de calitate, a siguranței alimentare, a formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de către producător, inclusiv:
- a) indicii organoleptici se determină pentru fiecare lot;
 - b) indicii fizico-chimici se determină pentru fiecare lot.
37. Mierea naturală neconformă cerințelor prezentei Reglementări tehnice nu poate fi comercializată pe piață în scopul consumului uman.

V. EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR

38. Mierea naturală, inclusiv din import, poate fi plasată pe piața internă doar dacă este conformă cerințelor esențiale prescrise în prezenta Reglementare tehnică.
39. Conformitatea mierii naturale se asigură de către producător sau importator.
40. Producătorul sau importatorul, după certificarea sanitar-veterinară efectuată de către autoritatea sanitar-veterinară competentă, solicită unui organ de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv, efectuarea certificării mierii naturale, cu evaluarea procesului de producție.
41. Procedura de certificare se aprobă de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, de comun acord cu Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.
42. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea evaluării periodice asupra mierii naturale la intervale de timp aleatorii.
43. În contextul evaluării mierii naturale, pentru verificarea menținerii conformității cu cerințele aplicabile din prezenta Reglementare tehnică, o mostră din produsul finit, prelevată de la locul de producere sau din partida de comercializare, este supusă încercărilor necesare, conforme regulilor și metodelor aprobate în modul stabilit, sau metodelor cu efect echivalent.

În cazul neconformității constatate, producătorul, importatorul și organele de supraveghere a pieței vor lua, după caz, în limitele atribuțiilor și competențelor legale, măsurile corective corespunzătoare de neadmitere a plasării pe piață și de retragere de pe piață a mierii neconforme.

45. Producătorul sau importatorul elaborează documentația tehnică, care enunță caracteristicile mierii naturale, prevăzută în punctul 48 din prezenta Reglementare tehnică.

46. Producătorul sau importatorul păstrează documentația tehnică o perioadă de minimum 5 ani de la data extragerii mierii naturale și, în caz de necesitate, o pune la dispoziție organelor de supraveghere și control.

47. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produsului cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

48. Documentația tehnică trebuie să conțină în principal:

a) descrierea generală a produsului;

b) certificatul de conformitate, eliberat conform schemelor care prevăd evaluarea procesului de producere;

c) rapoartele de încercări;

d) certificatele și alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

49. Producătorul sau importatorul, în baza documentației tehnice, întocmește o declarație de conformitate conform anexei nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de miere. Modalitatea de întocmire și emitere a declarației de conformitate se efectuează, conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

50. Mierea naturală plasată pe piață trebuie să fie însoțită de declarația de conformitate, care atestă conformitatea acesteia cu cerințele stabilite în prezenta Reglementare tehnică. Producătorul sau importatorul trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identificare al organismului de certificare desemnat, care a efectuat certificările respective.

51. Producătorul sau importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică, în baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate.

52. Producătorul va include în documentația tehnică toate măsurile necesare pentru ca procesul de producere să asigure conformitatea mierii naturale cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

53. Desemnarea organismului de certificare se face, la propunerea Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (autoritatea de reglementare), de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor.

54. Lista organismelor de certificare desemnate se publică de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și se actualizează, în caz de necesitate.

55. Pentru mierea naturală, produsă în alte țări, la documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, suplimentar, se prezintă autorizația de import, emisă, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare, transportare, comercializare etc., de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

56. Conformitatea mierii naturale cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi asigurată și prin utilizarea standardelor naționale voluntare - standarde conexe prezentei Reglementări tehnice. Producătorul sau importatorul, pentru a beneficia de prezumția

conformității este în drept să indice în documentele de însoțire că proprietățile mierii expuse spre comercializare sînt conforme cu unul sau mai multe standarde de produs conexe prezentei Reglementări tehnice.

57. Lista standardelor conexe se aprobă de Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (autoritatea de reglementare), cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și Buletinul de standardizare - ediție oficială a Organismului Național de Standardizare.

VI. ETICHETAREA MIERII DE ALBINE

57¹. Mierea destinată comercializării se etichetează și se ambalează în conformitate cu prevederile Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54).

57². Denumirea simplă „miere” se aplică produsului la comercializare, fără a influența asupra prevederilor referitoare la informațiile obligatorii de pe ambalaje, recipiente sau etichete.

57³. Fără a aduce atingere prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare etichetele trebuie să conțină informația privind data ambalării și anul recoltării produsului.

57⁴. Denumirea completă a produsului aplicată la comercializare:

a) trebuie să includă informații privind tipul, originea, modul de producere și/sau prezentare;

b) poate fi înlocuită cu denumirea simplă „miere”, cu excepția mierii filtrate, a mierii cu fagure, a mierii cu bucăți de fagure sau a fagurelui cu miere și a mierii destinate industriei alimentare.

57⁵. În cazul mierii destinate industriei alimentare, pe etichetă, aproape de denumirea simplă a produsului, trebuie să fie scrise cuvintele „pentru gătit (pentru panificație)”.

57⁶. Pe lângă denumirea produsului, cu excepția mierii filtrate și a mierii destinate industriei alimentare, se mai pot adăuga informații cu privire la:

a) originea florală sau vegetală, dacă produsul provine integral sau în principal din sursa indicată și prezintă caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microscopice ale sursei;

b) originea regională, teritorială sau topografică, dacă produsul provine integral din sursa indicată;

c) criteriile calitative specifice.

În cazul mierii filtrate și mierii destinate industriei alimentare, recipientele pentru mierea în vrac, ambalajele și documentele comerciale urmează să indice denumirea integrală a produsului (tipurile de miere).

57⁷. În cazul utilizării mierii destinate industriei alimentare în calitate de ingredient pentru producerea unui produs alimentar mixt, în denumirea produsului alimentar mixt se poate folosi termenul „miere”, cu indicarea denumirii complete a mierii în lista ingredientelor utilizate.

57⁸. Informația despre mierea în ambalaje sau recipiente cu o greutate netă egală sau mai mare de 10 kg se include în documentele de însoțire.

VII. DISPOZIȚII FINALE

58. De la data intrării în vigoare a prezentei Reglementări tehnice utilizarea standardelor naționale care reglementează caracteristicile mierii naturale devine voluntară.

[Anexa nr. 1](#)

[Anexa nr. 2](#)

[Anexa nr. 3](#)