



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG1004/2010
din 25.10.2010

**cu privire la aprobarea Metodelor de prelevare
a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor
de pesticide de pe și din plante și produse de
origine vegetală și animală**

Publicat : 05.11.2010 în MONITORUL OFICIAL Nr. 214-220 art. 1125 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21](#)

În temeiul Legii 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, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare, Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 67, art. 183), cu modificările și completările ulterioare, Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 125-129, art. 396), cu modificările și completările ulterioare precum și în scopul efectuării controlului inofensivității produselor vegetale și animale, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

[\[Clauza de adoptare modificată prin HG13 din 27.01.21, MO51-56/19.02.21 art.47; în vigoare 19.03.21\]](#)

1. Se aprobă Metodele de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală și animală (se anexează).

2. Se stabilește că Metodele de prelevare, prevăzute în anexa la prezenta hotărîre, vor fi aplicate pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală, produse și/sau comercializate de deținătorii de terenuri agricole și agenții economici, indiferent de tipul lor de proprietate și forma juridică de organizare.

3. Prezenta Hotărîre intră în vigoare la 3 luni de la publicare în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

4. Controlul asupra executării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și Agenției Naționale pentru Sănătate Publică.

Nr. 1004. Chișinău, 25 octombrie 2010.

Aprobate

prin Hotărârea Guvernului

nr. 1004 din 25 octombrie 2010

METODE

de prelevare a probelor pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din plante și produse de origine vegetală și animală

Prezentele Metode transpun Directiva 2002/63/CE a Comisiei de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din produsele de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 79/700/CEE (Text cu relevanță SEE), publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene L 187 din 16 iulie 2002.

Capitolul I. Dispoziții generale

1. Obiectivul procedurilor de prelevare rezidă în obținerea unei probe reprezentative dintr-un lot destinat analizei, pentru a verifica dacă sînt respectate limitele maxime de reziduuri de pesticide. În cazul în care limita maximă de reziduuri (în continuare – *LMR*) pentru un anumit produs lipsește, se vor lua în considerare limitele prevăzute de Comisia Codex Alimentarius.

2. Metodele și procedurile definite includ metode și proceduri recomandate de Comisia Codex Alimentarius.

3. Probele se prelevează de către un inspector desemnat, după caz, de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și/sau de autoritatea competentă pentru supravegherea sănătății publice în scopul identificării, evaluării riscurilor pentru sănătatea umană, diminuării impactului negativ al acestora asupra stării de sănătate și argumentării *LMR* de substanțe nocive în sol, apă, aer și în produsele alimentare.

4. Producătorii și comercianții de produse agricole, persoane fizice sau juridice, vor permite inspectorului desemnat prelevarea probelor de plante și de produse vegetale proaspete, uscate, prelucrate sau incluse într-un aliment complex, precum și de produse de origine animală, destinate importului, exportului sau consumului intern.

5. *LMR* pentru o plantă, un produs de origine vegetală, un ou sau un produs lactat ține seama de nivelul maxim care poate fi prezent într-o probă compozită obținută de la mai multe unități de produs tratat și care se presupune că reprezintă nivelul mediu de reziduuri din lot. *LMR* pentru carne și păsări de curte ține seama de nivelul maxim care poate fi prezent în țesuturile animalelor sau ale păsărilor de curte tratate individual.

LMR pentru carne și păsări de curte se aplică unei probe în vrac obținute dintr-o probă primară unică, iar *LMR* pentru produsele vegetale, ouă și produse lactate se aplică unei probe compozite de

la producția în vrac, obținută dintr-un anumit număr de probe primare cuprins între 1 și 10.

Capitolul II. Terminologie

6. În sensul prezentelor Metode, noțiunile principale utilizate semnifică următoarele:

inspectorul responsabil de prelevarea probelor (inspector) – persoană instruită în efectuarea procedurilor de prelevare. Agentul este responsabil de respectarea procedurii de prelevare, inclusiv de: prepararea, ambalarea și expedierea probei/probelor de laborator, furnizarea documentației complete privind probele, colaborarea cu specialiștii laboratorului care efectuează investigațiile;

dimensiune a probei – numărul de unități sau cantitatea de produs care constituie proba;

instrument de prelevare – instrument, precum ar fi o lingură, un căuș, o sondă, un cuțit, o furculiță, utilizate pentru a preleva o unitate dintr-un produs în vrac sau din ambalaje care sînt prea mari pentru a fi utilizate ca probe primare, ori un instrument precum ar fi un divizor de probe, utilizat pentru pregătirea unei probe de laborator dintr-o proba în vrac sau pentru extragerea unei porțiuni de analizat dintr-o probă de analizat.

Instrumentele specifice de prelevare sînt descrise în standardele naționale incluse în Lista standardelor conexe la prezenta hotărîre, aprobată prin ordinul ministrului agriculturii și industriei alimentare, coordonată cu Organismul Național de Standardizare.

Pentru unele produse în vrac (frunze etc.), mîna inspectorului este folosită ca instrument de prelevare a probelor;

limita maximă de reziduuri (LMR) – concentrație maximă de reziduuri de pesticide, autorizată din sau de pe produsele alimentare sau hrana pentru animale, stabilite de legislația în vigoare, pe baza bunelor practici agricole și a celui mai scăzut nivel de expunere care să permită protejarea tuturor consumatorilor vulnerabili;

lot – cantitate de material alimentar livrat în bloc și care are, cel puțin din informația deținută de inspectorul responsabil de prelevare, caracteristici uniforme: aceeași origine, același producător, aceeași varietate, aceeași unitate de ambalare, același tip de condiționare, aceeași marcă, același expeditor etc.;

lot suspect – lot care, indiferent din ce motiv, ar putea să conțină un reziduu în cantitate excesivă;

lot nesuspect – lot pentru care nu există nici un motiv de a considera că conține reziduuri în cantitate excesivă.

În cazul în care o livrare este compusă din loturi care pot fi identificate ca provenind de la cultivatori diferiți etc., fiecare lot va fi tratat separat. O livrare poate fi constituită din unul sau mai multe loturi.

În cazul în care dimensiunea sau limitele fiecărui lot dintr-o livrare nu sînt stabilite în mod clar, fiecare unitate de transport/încărcătură (vagon, camion, cale de vapor) pot fi tratate ca lot distinct.

Un lot poate fi amestecat în procesul de fabricare sau calibrare;

prelevare – procedură utilizată pentru a extrage și a constitui o probă;

porțiune de analizat - o cantitate reprezentativă, din materialul prelevat din proba de analizat, suficient de mare, încât să permită măsurarea concentrației de reziduuri. Pentru a extrage porțiunea de analizat se poate utiliza un instrument de prelevare;

probă de analizat - materialul pregătit pentru analiză, obținut din proba de laborator prin separarea porțiunii din produsul de analizat, supusă apoi amestecării, măcinării, tăierii mărunte, tocării fine etc. a acestuia în vederea extragerii porțiunilor de analizat cu o eroare minimă de prelevare.

Prepararea probei de analizat trebuie să reflecte procedura urmată pentru stabilirea LMR și, prin urmare, porțiunea din produsul de analizat poate cuprinde părți care, în mod normal, nu sînt consumate;

probă în vrac - probă reunită, combinată și bine omogenizată, obținută din probele primare prelevate dintr-un lot.

Probele primare trebuie să conțină suficient material pentru a permite extragerea tuturor probelor de laborator din proba în vrac.

În cazul în care se prepară probe de laborator distincte în timpul prelevării probei/probelor primare, proba în vrac este suma teoretică a probelor de laborator în momentul prelevării probelor din lot;

probă de laborator - probă expediată în laborator sau primită de către acesta ce constituie o cantitate reprezentativă de material extras din proba în vrac. Proba de laborator poate fi constituită din întreaga probă în vrac sau dintr-o porțiune a acesteia. Pentru a obține proba/probele de laborator, unitățile nu vor fi tăiate sau divizate cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 4.. Se pot pregăti probe de laborator duplicat;

probă primară - una sau mai multe unități prelevate dintr-un singur punct al lotului. Punctul din lot, de unde este prelevată proba primară, 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.

Numărul de unități necesare pentru a constitui o probă primară este determinat de dimensiunea minimă și de numărul de probe de laborator solicitate. Pentru produsele de origine vegetală, ouă și produse lactate, în cazul în care sînt prelevate mai multe probe dintr-un lot, fiecare probă primară trebuie să contribuie în proporție egală la constituirea probei în vrac.

În cazurile în care unitățile sînt de dimensiuni medii sau mari și în care amestecarea probelor în vrac nu permite obținerea unor probe de laborator reprezentative, sau în cazul în care unitățile, de exemplu, ouăle, fructele cu miez moale, pot fi strivite prin amestecare, unitățile pot fi repartizate în mod aleatoriu între subprobele de laborator în momentul prelevării probei/probelor primare.

În cazul în care probele primare sînt prelevate în mai multe etape în timpul încărcării/descărcării unui lot, „punctul” de prelevare este de fapt un anumit moment din perioada în care are loc încărcarea sau descărcarea lotului. Pentru a obține proba/probele de laborator unitățile nu vor fi tăiate sau divizate cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 4;

probă - una sau mai multe unități extrase dintr-o populație de unități sau o porțiune de material extrasă dintr-o cantitate mai mare. O probă reprezentativă trebuie să reprezinte lotul, proba în vrac, animalul în ceea ce privește conținutul de reziduuri de pesticide și nu neapărat în

ceea ce privește alte caracteristici;

reziduuri de pesticide - reziduurile, inclusiv substanțele active, substanțele metabolice și/sau produsele obținute în urma degradării sau reacției substanțelor active utilizate în prezent sau trecut în produsele fitosanitare, de pe și din produsele specificate în anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produsele alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale”, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.1191 din 23 decembrie 2010, în special reziduurile a căror prezență poate fi cauzată de o utilizare a substanțelor active în scopuri fitosanitare, veterinare sau ca biocide;

unitate - cea mai mică porțiune dintr-un lot care trebuie prelevată pentru a constitui întreaga probă primară sau o parte din aceasta. Unitățile sînt definite astfel:

a) *pentru fructe și legume proaspete*: fiecare fruct sau legumă întreagă ori un grup natural din acestea (de exemplu, ciorchine de struguri) constituie o unitate, cu excepția cazurilor cînd acestea sînt de mici dimensiuni. Unitățile de produse mici, ambalate, pot fi identificate în conformitate cu litera b) din prezenta noțiune. În cazul în care utilizarea instrumentului de prelevare nu provoacă strivirea/deteriorarea materialului, acesta poate fi utilizat la constituirea unităților. Fructele sau legumele proaspete nu vor fi tăiate sau divizate pentru a obține unități;

b) *produse ambalate*: ambalajul individual cel mai mic va fi considerat o unitate. În cazul în care cele mai mici ambalaje sînt foarte voluminoase, materialul va fi prelevat ca produsele în vrac, în conformitate cu litera c) din prezenta noțiune. În cazul în care cele mai mici ambalaje sînt foarte mici, un lot de mici ambalaje poate constitui o unitate;

c) *materialele în vrac și ambalaje mari* - materiale care sînt individual prea voluminoase pentru a constitui probe primare. În acest caz, unitățile se constituie cu ajutorul unui instrument de prelevare.

d) *pentru animalele mari sau pentru părți sau organe din acestea* - o porțiune dintr-o parte sau totalitatea unei părți din organul respectiv constituie o unitate. Părțile sau organele pot fi tranșate pentru a constitui unități;

e) *animale mici sau părți sau organe din acestea* - fiecare animal întreg sau fiecare parte dintr-un organ complet poate constitui o unitate. În cazul în care sînt ambalate, unitățile pot fi identificate în conformitate cu litera b). În cazul în care utilizarea unui dispozitiv de prelevare nu afectează reziduurile, acesta poate fi utilizat la constituirea unităților.

Capitolul III. Proceduri de prelevare și reprezentarea schematic

Secțiunea 1. Măsuri de precauție

7. Din fiecare lot de producție care face obiectul controlului respectării dispozițiilor privind reziduurile de pesticide se vor preleva probe în mod separat.

8. În timpul prelevării și pregătirii probelor de laborator se întreprind măsuri pentru evitarea oricărei contaminări și deteriorări ale acestora, care ar putea afecta rezultatele analizelor.

Secțiunea 2. Colectarea probelor primare

9. Numărul minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot este stabilit în tabelul 1 și, respectiv, în tabelul 3, în cazul unui lot suspect de carne sau de păsări de curte.

10. Fiecare probă primară va fi prelevată dintr-un punct al lotului, selectat în mod aleatoriu.

11. Reprezentarea schematică a procedurilor de prelevare este expusă în anexa nr. 2 la prezentele Metode.

12. Probele primare vor fi constituite din material suficient încît să poată furniza proba/probele de laborator care trebuie prelevate din lot.

Secțiunea 3. Pregătirea probei în vrac

13. Procedurile pentru pregătirea probei în vrac sînt descrise în tabelele 2, 4 și 5. Probele primare vor fi combinate și bine amestecate, pentru a constitui proba în vrac.

14. Dacă o astfel de amestecare în scopul constituirii probei în vrac nu este posibilă, se poate utiliza următoarea procedură. În cazul în care unitățile pot fi deteriorate (la fel și reziduurile) prin operațiuni de amestecare sau de fracționare a probei în vrac sau dacă unitățile mari nu pot fi amestecate pentru o distribuire mai uniformă a reziduurilor, unitățile vor fi alocate în mod aleatoriu ca dubluri ale probelor de laborator constituite în momentul prelevării de probe primare. În acest caz, rezultatul care trebuie utilizat este media rezultatelor valabile obținute din probele de laborator analizate.

Secțiunea 4. Pregătirea probei de laborator

15. Dacă volumul probei în vrac este mai mare decît cel necesar pentru o probă de laborator, aceasta va fi fracționată pentru a obține o porțiune reprezentativă. Se va utiliza un instrument de prelevare pentru împărțirea în sferturi sau o altă metodă corespunzătoare de reducere a volumului, însă unitățile de produse vegetale în stare proaspătă și ouăle întregi nu vor fi tăiate sau fracționate.

16. După caz, în acest stadiu, se vor preleva sau prepara, conform procedurii menționate anterior, dubluri ale probelor de laborator.

17. Dimensiunile minime ale probelor de laborator sînt prezentate în tabelele 2, 4 și 5.

Secțiunea 5. Procesul-verbal de prelevare

18. Agentul responsabil de prelevare trebuie să noteze natura și originea lotului, numele proprietarului, al furnizorului sau al transportatorului, data și locul prelevării și orice altă informație considerată utilă.

19. Orice deviere de la metoda de prelevare recomandată trebuie înregistrată.

20. Pentru fiecare probă prelevată, inspectorul responsabil de prelevare va întocmi și va semna un proces-verbal în 3 exemplare identice, conform anexei nr.3 la prezentele Metode. Primul exemplar va însoți proba expediată la laborator, exemplarul al doilea se eliberează proprietarului lotului sau reprezentantului acestuia, indiferent de faptul dacă aceștia primesc sau nu o probă de laborator, exemplarul al treilea se va păstra la inspectorul care a prelevat proba.

21. În cazul în care procesele-verbale de prelevare sînt întocmite în format electronic, acestea vor fi distribuite destinatarilor menționați la pct. 20 al prezentelor Metode, cu respectarea modalității similare de înregistrare, verificabilă pentru audit.

Capitolul IV. Ambalarea și expedierea

probelor de laborator

22. Agentul va ambala proba de laborator într-un recipient curat și inert din punct de vedere chimic, care-i va asigura o protecție adecvată împotriva oricărui risc de contaminare, deteriorare sau scurgere.

23. Recipientul se va sigila și eticheta în mod corespunzător, astfel încât să devină imposibilă deschiderea acestuia și îndepărtarea etichetei fără deteriorarea sigiliului.

24. În cazul în care se va utiliza un cod de bare, se recomandă furnizarea și a informației alfanumerice.

25. Proba/probele se expediază în laborator cât mai curînd posibil. Se va evita orice deteriorare a probelor în timpul transportării. Fructele și legumele în stare proaspătă vor fi păstrate la temperatura care asigură păstrarea lor fără alterare, iar probele congelate trebuie să rămîină congelate. Probele de carne și de păsări de curte trebuie congelate înaintea expedierii, cu excepția cazului în care sînt transportate la laborator înaintea unei eventuale deteriorări.

26. Proba/probele respective vor fi însoțite de procesul-verbal de prelevare și, după caz, de Certificatul privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, în conformitate cu anexa nr.3 la Regulamentul cu privire la importul, stocarea, comercializarea și utilizarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1045 din 5 octombrie 2005, eliberat de organul de supraveghere și control fitosanitar.

27. În laborator persoana abilitată va primi mostra și va înregistra actele de însoțire în Registrul de evidență.

Capitolul V. Pregătirea probei pentru analiză

și depozitarea părții de analizat

28. Probei de laborator i se va atribui un cod de identificare unic, care va fi înscris în procesul-verbal împreună cu data recepției și greutatea probei.

29. Partea de produs care urmează a fi analizată, conform anexei nr.1 al 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, respectiv proba de analizat, trebuie separată cât de curînd posibil.

30. În cazul în care nivelul de reziduuri necesită a fi calculat astfel încât să includă părți care nu sînt analizate, se va înregistra greutatea părților separate. Sîmburii fructelor sîmburoase nu sînt analizați, însă nivelul de reziduuri se calculează presupunînd că aceștia sînt incluși în proba de analizat, dar nu conțin reziduuri.

31. Proba destinată analizei se va fracționa, după caz, și se va amesteca bine pentru a permite extragerea porțiunilor reprezentative în vederea analizei. Dimensiunea părții care face obiectul analizei se va stabili în funcție de metoda de analiză și de eficiența amestecării.

32. Metodele utilizate pentru fracționare și amestecare vor fi înregistrate și ele nu trebuie să influențeze reziduurile prezente în proba de analizat.

După caz, proba de analizat va fi prelucrată în condiții speciale, de exemplu, la temperaturi sub

zero grade, pentru a reduce la minimum efectele adverse.

33. În cazul în care prelucrarea riscă să afecteze reziduurile și nu există practici alternative, partea de analizat poate fi constituită din unități întregi sau segmente prelevate din unități întregi.

34. Dacă partea de analizat este constituită dintr-un număr mic de unități sau de segmente, este puțin probabil să fie reprezentativă pentru proba de analizat. Prin urmare, este necesară analizarea unui număr suficient de părți similare pentru a fi posibilă indicarea gradului de incertitudine al valorii medii.

35. Dacă părțile pentru analiză trebuie în prealabil depozitate, metoda și durata depozitării nu trebuie să afecteze nivelul de reziduuri prezente. În caz de necesitate, se vor preleva părți suplimentare, în scopul analizei pentru duplicare și confirmare.

Capitolul VI. Criterii de conformitate

36. Rezultatele analizei se obțin de la una sau de la mai multe probe de laborator prelevate dintr-un lot și recepționate într-o stare corespunzătoare pentru analiză.

37. Rezultatele trebuie coroborate cu informații accesibile privind controlul calității.

38. În cazul în care un reziduu depășește LMR, identitatea acestuia va fi confirmată, iar concentrația - verificată prin analiza uneia sau mai multor părți de analizat suplimentare, prelevate din proba/probele de laborator originale.

39. LMR se aplică probei în vrac.

40. Lotul respectă limitele maxime admise de reziduuri numai dacă rezultatele analitice nu depășesc valorile stabilite.

41. În cazul în care rezultatele obținute pentru proba în vrac depășesc limitele maxime admise, la adoptarea deciziei de respingere a lotului se va ține seama de rezultatele obținute de la una sau mai multe probe de laborator, după caz, și de exactitatea și precizia analizei, indicate în informația privind controlul calității.

42. Agentul va elibera fiecărui furnizor de probe de plante și/sau produse de origine vegetală și/sau animală rezultatele testărilor de laborator în scopul utilizării acestora la completarea documentelor necesare pentru plasarea produselor pe piață.

[Tabel 1](#)

[Tabel 2](#)

[Tabel 3](#)

[Tabel 4](#)

[Tabel 5](#)

[anexa nr. 2](#)

[anexa nr. 3](#)