

REGLEMENTAREA TEHNICĂ „Măslina de masă”

Reglementarea tehnică „Măslina de masă” creează cadrul necesar aplicării documentului normativ al Comisiei Codex Alimentarius: Codex Stan nr. 66, 1981, rev.1, 1987.

I. Domeniul de aplicare

1. Reglementarea tehnică „Măslina de masă” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințe minime de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructele din soiurile cultivate ale *Olea europaea sativa Hoffg, Link*, care au fost tratate sau prelucrate corespunzător și care sunt oferite pentru consumul direct ca măslina de masă (în continuare – Produse), sau care suferă o transformare, inclusiv reambalare pe teritoriul Republicii Moldova, pentru a putea garanta că acestea nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sînt prezentate corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

2. Cerințele prezentei Reglementări tehnice nu se aplică Produselor care sînt supuse unor transformări în gospodăriile individuale pentru consumul propriu și nici acelor care sînt în tranzit sau care sînt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

3. Sub incidența prezentei Reglementări tehnice cad grupele de Produse prezentate în tabelul 1:

Tabelul 1

Poziția tarifară conform Nomenclatorului Mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produselor
Din 0709	Alte legume în stare proaspătă sau refrigerate
	-- Măslina:
0709 90 310	Destinate altor utilizări decît pentru producția de ulei
Din 2001	Legume, fructe și alte părți comestibile de plante, preparate sau conservate în oțet sau acid acetic:
2001 90 650	Măslina
Din 2005	Alte legume preparate sau conservate altfel decît în oțet sau acid acetic, necongelate:
2005 70	Măslina:
2005 70 100	-- În ambalaje directe cu un conținut net care să nu depășească 5 kg

II. Definiția produsului

4. „Măslina de masă” reprezintă denumirea produsului finit, fabricat în scopul vânzării, al fructelor din soiurile cultivate ale *Olea europaea sativa Hoffg, Link*, recoltate la timpul potrivit care au fost tratate sau prelucrate prin procedee adecvate de conservare, în vederea prelungirii perioadei de valabilitate a lor pentru consumul uman.

III. Cerințe generale

5. Produsele, se plasează pe piață doar dacă sînt conforme cu prevederile prezentei Reglementări tehnice, Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor și Legii nr. 186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor.

6. La plasarea pe piață Produsele trebuie să fie însoțite de declarația de conformitate prevăzută în capitolul VI a prezentei Reglementări tehnice și trebuie să fie avizate sanitar conform Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice.

7. Ambalarea, transportarea și depozitarea materiei prime pentru Produse se face în conformitate cu prevederile Hotărîrii Guvernului nr. 1279 din 17 noiembrie 2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ambalarea, transportarea și depozitarea fructelor, legumelor și ciupercilor proaspete”.

IV. Cerințe esențiale

8. Produsele destinate consumului uman, definite și descrise în prezenta Reglementare tehnică, trebuie să fie sănătoase, salubre, preparate din materii prime sănătoase, prelucrate și ambalate în condiții de igienă impuse de normele stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

9. Materia primă utilizată definită și descrisă în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să îndeplinească cerințele minime de calitate și siguranță alimentară pentru legumele și fructele proaspete prevăzute de actele normative în vigoare.

10. Saramura, în care sînt conservate măslinile, trebuie să îndeplinească cerințele din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică și cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de normele stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

11. Ingredientele utilizate, definite și descrise în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să corespundă normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

12. Spațiile în care sînt prelucrate sau ambalate măslinile, incluzînd instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară conform normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

13. Produsele trebuie să îndeplinească cerințele minime de calitate prevăzute în anexa nr. 5 la prezenta Reglementare tehnică.

14. Prezența în produsul finit a microorganismelor, paraziților și substanțelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxim admise prevăzute de normele stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

V. Cerințe de prezentare pentru comercializare

15. Denumirea fiecărui produs trebuie să indice corect natura produsului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

1) tipul materiei prime, conform specificațiilor din anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică;

2) denumirea sortimentului de produs comercializat în mod curent, conform specificațiilor din anexa nr. 2;

3) denumirea formei sub care se prezintă măslinile: „întregi”, „fără sîmburi”, „felii”, etc., conform specificațiilor din anexa nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică, exceptînd situațiile în care măslinile sînt ambalate în recipiente transparente;

4) denumirea ingredientului vegetal care conferă produsului o caracteristică specială, conform specificațiilor din anexa nr. 4, spre exemplu „cu adaos de ...”, sau „cu ...”;

5) dimensiunea măslinelor „întregi”, „fără sîmburi”, „umplute” și „jumătăți” conform specificațiilor din pct. 2 al anexei nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică;

6) denumirea soiului de măslină.

16. Produsele trebuie să fie etichetate în conformitate cu prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor, Hotărîrea Guvernului nr. 996 din 20.08.2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj, astfel încît consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

1) Cantitatea netă;

2) Cantitatea netă fără lichid;

3) Lista ingredientelor;

4) Temperatura de păstrare și termenul de valabilitate al produsului după deschiderea ambalajului;

5) Condițiile de depozitare, conform pct. 22 al prezentei Reglementări tehnice;

6) Numărul lotului;

7) Data durabilității minimale se înscrie sub forma „a se consuma de preferință înainte de ...” cu menționarea lunii și anului;

8) Denumirea sub care este comercializat produsul;

9) Țara de origine a produsului;

10) Denumirea și adresa producătorului sau ale ambalatorului, sau ale distribuitorului, sau ale importatorului produsului.

17. Pentru Produsele care se comercializează pe teritoriul Republicii Moldova informațiile de pe etichetă trebuie să fie înscrise în limba de stat, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

18. Produsele trebuie să fie ambalate și transportate în ambalaje care să păstreze calitatea și inofensivitatea produsului.

19. Ambalajele ce intră în contact direct cu Produsele, pot fi confecționate din lemn, metal, fier alb, sticlă, materiale plastice, sau din alte materiale nepericuloase capabile să asigure buna conservare și destinate scopului pentru care sînt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust străin, astfel încît să asigure păstrarea calității și siguranței.

20. Ambalajele transparente nu trebuie să ascundă aspectul de produs conținut în acesta.

21. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje pot fi confecționate din lemn, carton sau alte materiale care trebuie să corespundă normelor sanitare sau igienice în vigoare stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

22. Depozitarea Produselor se face în încăperi curate și igienice, uscate, aerisite, ferite de razele solare sau de îngheț la o temperatură de maxim 20° C și umiditate relativă a aerului de maxim 80%. Nu se admite depozitarea măslinelor de masă împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

23. Transportarea Produselor trebuie efectuată cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și menținerea calității produselor, precum și protecția contra razelor solare sau a înghețului.

VI. Evaluarea conformității

24. Conformitatea Produselor se asigură de către producător sau importator prin emiterea declarației de conformitate.

25. Producătorul, importatorul solicită unui laborator acreditat pentru activitate în domeniul dat efectuarea încercărilor parametrilor Produselor conform cerințelor prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

26. Pentru verificarea conformității Produselor cu cerințele aplicabile din prezenta Reglementare tehnică, mostrele prelevate sînt supuse încercărilor conform regulilor și metodelor prevăzute în standardele naționale aplicabile.

Lista standardelor pentru metode de încercări și prelevare a probelor se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare, cu avizul Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

27. În cazul în care Produsele nu sînt conforme cu cerințele prescrise, laboratorul de încercări acreditat, care a efectuat încercările respective, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul sau

importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

28. Producătorul sau importatorul în scopul emiterii declarației de conformitate elaborează și acumulează documentația tehnică prevăzută în pct. 31 din prezenta Reglementare tehnică și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de desfacere.

Modul de întocmire și emiterie a declarației de conformitate este conform cu regulile stabilite în cadrul Sistemului Național de Evaluare a Conformității.

29. Producătorul sau importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică pe baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate o perioadă de minimum 3 ani de la data fabricării ultimului lot de Produse și, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de supraveghere și control.

30. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității Produselor cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

31. Documentația tehnică trebuie să conțină:

1) rapoartele de încercări pentru Produse. Încercările se efectuează conform pct. 26, pentru loturile de Produse fabricate de același producător;

2) certificatul sanitar;

3) alte documente, la decizia producătorului, importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului, inclusiv acelea, care confirmă respectarea art. 21 din Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și articolul 37 (5) al legii nr. 10 din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice referitor la Sistemul de analiză a pericolului și de control al circuitului alimentar în punctele critice de control.

32. Produsele se plasează pe piață însoțite de declarația de conformitate, care atestă conformitatea acestora cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică.

33. Forma declarației de conformitate este prezentată în anexa nr. 6 la prezenta Reglementare tehnică.

Materia primă. Definiții și descriere.

Măslinile utilizate ca materie primă la fabricarea produsului „Măslina de masă” trebuie să fie sănătoase, curate, lipsite de arome sau gust atipic, cu grad de maturitate apropiat, calibrate, lipsite de defecte ce ar putea afecta comestibilitatea sau conservarea lor, lipsite de corpuri străine (ingredientele autorizate nu sînt considerate corpuri străine), fără semne de alterare, să prezinte o singură varietate în unul și același ambalaj, să posede o culoare uniformă (cu excepția măslinelor de sezon și a celor blonde) și trebuie să se încadreze în unul din următoarele tipuri:

1. **Măslina verzi:** obținute din fructe recoltate în cursul ciclului de maturare, înainte de pîrguire, în momentul în care au ajuns la dimensiunea lor normală. Culoarea acestora poate varia de la verde la galben pai;

2. **Măslina blonde:** obținute din fructe de culoare roz, roz-vineție sau brun, recoltate în momentul pîrguirii înaintea maturității complete;

3. **Măslina negre:** obținute din fructe recoltate la maturitate completă sau cu puțin timp înainte de maturitatea completă. Culoarea acestora poate varia, în funcție de zona de producere și perioada de recoltare, de la negru roșcat la castaniu închis, trecînd prin negru violaceu, violet închis și negru măsliniu (aceste caracteristici se referă atît la piele cît și la pulpa fructului).

Sortimente comercializate în mod curent

1. Măsline verzi

1) Măsline verzi tratate, în saramură. Se obțin din fructe tratate cu o soluție alcalină și apoi conservate în saramură unde suferă un proces de fermentare lactic natural, total sau parțial. Dacă fermentarea nu este completă, pentru a se realiza un pH situat în limitele prevăzute de prezenta Reglementare tehnică, conservarea va fi realizată prin:

- a) adăugare de conservanți;
- b) refrigerare;
- c) tratament cu azot sau dioxid de carbon fără saramură.

2) Măsline verzi netratate, în saramură. Se obțin din fructe plasate direct în saramură și conservate prin fermentare naturală.

2. Măsline blonde

1) Măsline blonde tratate, în saramură. Se obțin din fructe tratate cu o soluție alcalină, supuse procesului de fermentare natural și conservate:

- a) în saramură;
- b) prin tratament termic;
- c) în saramură și prin tratament termic.

2) Măsline blonde netratate, în saramură. Se obțin din fructe plasate direct în saramură și conservate prin fermentare naturală, fiind gata de consum.

3. **Măsline înnegrite prin oxidare, în saramură.** Se obțin din fructe verzi sau blonde înnegrite prin oxidare, a căror amărăciune a fost eliminată prin tratarea cu o soluție alcalină, condiționate în saramură și conservate prin tratament termic.

4. Măsline negre

1) Măsline negre în saramură. Se obțin din fructe ferme, netede, cu o piele lucioasă și în funcție de modul de preparare, pot prezenta pe suprafața lor mici depresiuni:

a) măsline negre tratate. Se obțin din fructe tratate cu o soluție alcalină, supuse procesului de fermentare natural și conservate prin unul din următoarele procedee sau prin combinarea lor:

- în saramură;
- prin adăugare de conservanți.

b) măslinae negre netratate. Se obțin din fructe plasate direct în saramură; prezintă un gust de fruct mai pronunțat comparativ cu măslinae negre tratate și au un gust ușor amarui. Aceste măslinae fermentate natural sînt conservate prin următoarele procedee:

- în saramură;
- prin adăugare de conservanți.

2) Măslinae negre zbîrcite. Se obțin din fructe recoltate chiar înainte de maturitatea completă, și care după ce sunt imersate, o scurtă perioadă de timp, într-o soluție slab alcalină, sunt conservate prin sărare în butoaie care sunt rotite zilnic, pînă se obține starea dorită a produsului.

3) Măslinae negre netratate, zbîrcite în mod natural. Se obțin din fructe recoltate după maturitatea completă, zbîrcite (în mod natural) în copac și tratate direct cu saramură.

4) Măslinae negre în sare cristalizată. Aceste măslinae prezintă un aspect zbîrcit sau încrêțit dar cu pieița intactă:

a) măslinae negre tratate, în sare cristalizată. Se obțin din fructe ferme, practic coapte care după un tratament slab alcalin, sînt conservate în straturi alternative de măslinae și sare alimentară iodată cristalizată sau prin presărarea clorurii de sodiu cristalizate peste măslinae;

b) măslinae negre netratate, în sare cristalizată. Se obțin din fructe recoltate la maturitate completă și conservate în straturi alternative de măslinae și sare alimentară iodată cristalizată sau prin presărarea clorurii de sodiu cristalizate peste măslinae. Acest tip de măslinae prezintă un gust ușor amarui și un gust de fruct mai pronunțat decît măslinae negre tratate, în sare cristalizată;

c) măslinae negre netratate, zbîrcite în mod natural, în sare cristalizată. Se obțin din fructe recoltate după maturitatea completă, zbîrcite (în mod natural) în copac și conservate în straturi alternative de măslinae și sare alimentară iodată cristalizată sau prin presărarea clorurii de sodiu cristalizate peste măslinae;

d) măslinae negre netratate cu pieița, în sare cristalizată. Se obțin din fructe recoltate la maturitate completă care după perforarea pieiței, sînt conservate în straturi alternative de măslinae și sare alimentară iodată cristalizată sau prin presărarea clorurii de sodiu cristalizate peste măslinae.

5) Măslinae negre deshidratate. Se obțin din fructe coapte, care după opărire sînt parțial deshidratate prin adăugare de sare alimentară iodată și încălzire foarte slabă.

5. **Măslinae sparte.** Se obțin din fructe întregi, proaspete sau în prealabil tratate cu saramură și supuse unei operații în care pulpa este spartă, sîmburele rămînînd intact în interiorul fructelor. Aceste măslinae

pot fi tratate cu o soluție slab alcalină și sînt conservate în saramură, eventual aromatizată, cu sau fără adaos de oțet. Există 4 tipuri de măsline sparte:

- 1) Măsline verzi sparte, netratate în saramură;
- 2) Măsline verzi sparte, murate, netratate;
- 3) Măsline verzi sparte, tratate;
- 4) Măsline blonde sparte.

6. **Măsline crestate.** Se obțin din măsline verzi, blonde sau negre crestate longitudinal, prin tăierea pieliței și a unei părți a pulpei, conservate în saramură cu sau fără oțet; se pot adăuga ulei de măsline sau substanțe aromatice. Există 2 tipuri de măsline crestate:

- 1) Tratate, atunci cînd sînt crestate după ce au fost supuse unui tratament alcalin;
- 2) Netratate.

7. **Specialități.** Se obțin prin diferite moduri de preparare a măslinelor. Aceste „Specialități” păstrează denumirea de „măsline” atît timp cît fructele utilizate se supun definițiilor generale din prezenta Reglementare tehnică. Denumirile utilizate în acest caz trebuie să fie suficient de explicite, pentru a nu genera confuzii privind originea și natura produsului și trebuie să respecte cerințele prezentei Reglementări tehnice.

Forme de prezentare. Calibrare

1. Forme de prezentare:

1) Întregi - măslina în forma lor naturală, cu sîmburi, cu sau fără peduncul;

2) Fără sîmburi - măslina în forma lor naturală, cărora li s-au extras sîmburii;

3) Umplute - măslina fără sîmburi umplute cu unul sau mai multe ingrediente specifice (ardei roșu, ceapă, migdale, țelină, hamsie, măslina, coji de lămîie sau portocală, alune, capere sau paste preparate din acestea);

4) Jumătăți - măslina fără sîmburi sau măslina umplute, tăiate în două părți aproximativ egale;

5) Sferturi - măslina fără sîmburi, tăiate în patru părți aproximativ egale pe direcția axei mari a fructului;

6) Secțiuni - măslina fără sîmburi, tăiate longitudinal în mai mult de patru părți, aproximativ egale;

7) Felii rotunde - măslina fără sîmburi sau măslina umplute, tăiate în felii paralele, de grosime aproape uniformă;

8) Tocată - măslina fără sîmburi, tăiate în bucăți mici de dimensiuni și forme neregulate, ce conțin în proporție de maxim 5% unități ce pot fi identificate;

9) Sparte - măslina sparte accidental în timpul îndepărtării sîmburilor sau introducerii umpluturii. Aceste măslina pot conține fragmente de umplură;

10) Salată de măslina - măslina sparte sau amestec de măslina sparte și măslina fără sîmburi, cu sau fără adaos de capere și cu fragmente de umplură (în acest amestec, măslinale sînt cele care predomină);

11) Măslina cu capere - măslina întregi sau fără sîmburi, în general de dimensiuni mici, cu capere și cu sau fără adaos de umplură (în acest amestec, măslinale sînt cele care predomină);

12) Alte moduri de prezentare - orice alt mod de prezentare este permis, cu condiția ca acesta să îndeplinească următoarele cerințe:

a) să fie suficient de distinct de modurile de prezentare enumerate în prezenta Reglementare tehnică;

b) să răspundă la toate specificațiile relevante din prezenta Reglementare tehnică, inclusiv cele legate de toleranța defectelor admise, masa netă și orice altă specificație din această Reglementare tehnică care este aplicabilă modului de prezentare asemănător cu cel sub care se prezintă produsul;

c) să fie corect prezentată pe etichetă pentru a nu induce în eroare consumatorul.

13) În funcție de modul de așezare în ambalaj, măslinile pot fi prezentate după cum urmează:

a) ordonat - măslinile sînt așezate în recipiente rigide, transparente, în mod ordonat, fie simetric, fie urmînd forme geometrice;

b) neordonat - măslinile nu sînt așezate în mod ordonat în recipiente.

2. Calibrarea

1) Măslinile de masă sînt calibrate după numărul fructelor conținute într-un kilogram sau într-un hectogram.

Scala calibrelor, în cazul în care unitatea de măsură este kilogramul, este dată în tabelul 2:

Tabelul 2

Scala calibrelor, în cazul în care unitatea de măsură este kilogramul

60/70	121/140	201/230
71/80	141/160	231/260
81/90	161/180	261/290
91/100	181/200	291/320
101/110		321/350
111/120		351/380
		381/410

Pentru valori mai mari de 410, diferența între cele două numere întregi ce definesc calibrul va fi de 50 măslinile.

Pentru măslinile umplute, în mod excepțional, începînd cu calibrul 201/220 și pînă la calibrul 401/420, diferența între cele două numere întregi ce definesc calibrul va fi de 20 măslinile.

2) Calibrarea este obligatorie pentru măslinile „întregi” (se includ aici măslinile „sparte” și cele „crestate”), „fără sîmburi”, „umplute” și „jumătăți”.

3) În cadrul fiecărui calibru, se impune ca într-un eșantion de 100 măslinile, după îndepărtarea măslinelor cu diametrul ecuatorial cel mai mare și respectiv cel mai mic, diferența între diametrele ecuatoriale ale măslinelor rămase să nu depășească 4 mm.

4) În cazul măslinelor fără sîmburi, calibrul indicat se referă la măslinile întregi din care acestea provin. În cadrul operației de calibrare, numărul de măslini fără sîmburi conținute într-un kg trebuie să fie multiplicat cu un coeficient stabilit de fiecare țară producătoare. Numărul astfel obținut trebuie să fie cuprins în intervalul determinat de cele două cifre, ce exprimă calibrul măslinelor întregi (cu sîmburi) din care au fost obținute măslinile fără sîmburi (se admite o toleranță de o unitate).

5) În cadrul fiecărui calibru, la un eșantion de 100 măslini, după îndepărtarea măslinelor cu diametrul ecuatorial cel mai mare și respectiv cel mai mic, toleranța maximă admisă este:

a) 10%, în cazul în care diferența între cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 10 fructe;

b) 5%, în cazul în care diferența între cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 20 fructe;

c) 2%, în cazul în care diferența între cele două numere întregi ce definesc calibrul este de 30 fructe sau mai mare.

Ingrediente. Limite admise

Utilizarea următoarelor ingrediente este admisă în limitele specificate:

1. Apă, sare alimentară iodată, oțet, ulei de măsline, zaharuri, în cantități stabilite prin tehnologia de fabricație.

2. Orice produs comestibil simplu sau în combinație cu altele, utilizate ca umplutură, de exemplu: ardei roșu, ceapă, migdale, țelină, hamsie, capere utilizate simple sau în amestec sub formă de paste, în cantități stabilite prin tehnologia de fabricație.

3. Condimente și extracte ale acestora, plante aromatice, în cantități stabilite prin tehnologia de fabricație.

4. Lichidul de conservare. Se obține prin dizolvarea sării alimentare iodată în apă potabilă, cu sau fără ingrediente auxiliare admise, cu sau fără aromatizarea cu variate condimente sau plante și trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

1) Saramura trebuie să fie curată, să nu prezinte gust și miros străin și să nu conțină corpuri străine; în cazul măslinelor ambalate în recipiente din sticlă, saramura trebuie să fie limpede.

2) Conținutul minim de sare alimentară iodată și pH-ul saramurii pentru diferite produse este dat în tabelul 3:

Tabelul 3

Conținutul minim de sare alimentară iodată și pH-ul saramurii

Tip comercial și mod de preparare	Conținutul minim de sare alimentară iodată	Limita maximă a pH
Măsline verzi în saramură tratate și netratate:		
- în recipiente ermetic închise	5%	4
- în recipiente neermetic închise	6%	4,5
Măsline verzi condimentate:		

- în recipiente ermetic închise	4%	4
- în recipiente neermetic închise	6%	4,5
Măslina blonde:		
- toate tratamentele	6%	-
Măslina negre:		
- în saramură	7%	-
- cu sare alimentară iodată cristalizată	10%	-

3) În cazul măslinelor negre, conținutul în sare alimentară iodată al saramurii poate fi redus la 5%, dar limita maximă a pH-ului trebuie să fie 5,5.

4) În cazul măslinelor verzi conservate prin fermentație lactic naturală, aciditatea minimă a saramurii trebuie să fie de 0,4%, exprimat în acid lactic.

Cerințe minime de calitate

1. Gradul de umplere pentru un recipient cu Produs este minim 90%, calculat ca procent din volumul de apă distilat conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C.

Greutatea produsului conținut în fiecare ambalaj trebuie să corespundă cantității maxime permise de metoda de procesare, fără a fi prejudiciată calitatea conținutului.

2. Produsele trebuie să se înscrie în limitele maxime de toleranță a defectelor specificate în tabelul 4, pentru a fi acceptate din punct de vedere calitativ.

3. Defectele ale căror limite de toleranță sînt specificate în tabelul 4, se definesc după cum urmează:

1) Corpuri străine inofensive - orice materie vegetală (frunze, pedunculii detașați, etc.) care nu reprezintă un risc pentru sănătate și care nu afectează aspectul produsului exceptînd ingredientele autorizate în prezenta reglementare;

2) Defecte care nu afectează pulpa - semne superficiale care afectează epicarpul (vîntăi, lovituri, pete provocate de atingerea ușoară a crengilor), dar care nu penetrează în mezocarp și nu sînt consecința unei boli;

3) Defecte care afectează pulpa - imperfecțiuni sau leziuni ale mezocarpului, care pot să fie sau nu, asociate cu semne superficiale. În cazul măslinelor „întregi fără sîmburi” - măslina deteriorată prin distrugerea mezocarpului în așa mod încît cavitatea sîmburelui sau o parte largă a mezocarpului este vizibilă.

4) Fructe zbîrcite – măslina din sortimentele de „măslina întregi”, „întregi umplute”, „întregi fără sîmburi”, „jumătăți” sau „sferturi” (excepție fac „măslina zbîrcite” în mod natural), care sînt astfel zbîrcite, încît afectează semnificativ aspectul de fructe;

5) Fructe moi sau fibroase - măslina care sînt excesiv sau anormal de moi sau fibroase, în raport cu tipul comercial în care se încadrează;

6) Fructe care prezintă culoare anormală - măslina a căror culoare diferă în mod semnificativ de culoarea caracteristică produsului respectiv și de a majorității fructelor conținute în recipient;

7) Fructe atacate de boli criptogamice și mucegai - fructe mate și care prezintă pete negre produse de miceliul unor fungi (*Macrophoma*, *Gloesporium*, etc.) ce se dezvoltă fie în interior, determinând astfel deshidratarea țesuturilor, fie pe suprafața măslinelor, afectând astfel culoarea acestora;

8) Fructe atacate de insecte (altele decât *Dacus oleae*) cu orificii la suprafață - fructe deformate ce prezintă pete anormale sau au un aspect anormal al mezocarpului;

9) Defecte produse prin tehnici de cultură anormale - fructe ale căror epicarp a fost, în mod accidental ars;

10) Fructe atacate de *Dacus oleae* - fructe deteriorate de *Dacus oleae*, cu orificiu de ieșire al acestuia;

11) Pedunculi - măslina ce prezintă pedunculi cu lungime mai mare de 3 mm (fac excepție fructele întregi în al căror mod de prezentare sînt acceptați și pedunculii);

12) Defecte ale umpluturii (în cazul măslinelor umplute) - consistență necorespunzătoare sau culoarea anormală a umpluturii ce afectează aspectul produsului; măslina ce nu conține umplutură sau au fost incomplet umplute; măslina ce au fost umplute altfel decât prin centrul lor de-a lungul liniei axei mari a fructului pînă la baza acestora;

13) Sîmburi și fragmente de sîmburi (fac excepție măslinile întregi) - sîmbure întreg sau fragmente de sîmbure ce cîntăresc cel puțin 5 mg.

Tabelul 4

Limitele maxime de toleranță a defectelor

Denumirea defectului	Toleranța maximă, (exprimată ca procente din măslina)		
	Măslina verzi	Măslina blonde și măslina înnegrite prin oxidare	Măslina negre
Corpuri străine inofensive	o unitate/kg	o unitate/kg	o unitate/kg
1. Defecte ce nu afectează pulpa	7	10	12
2. Defecte ce afectează pulpa	5	5	8
3. Fructe zbîrcite	5	5	10
4. Fructe moi			

sau fibroase	10	12	12
5.Fruce ce prezintă culoare anormală	10	10	10
6.Fruce atacate de boli criptogamice și mucegai	10	10	10
7.Fruce atacate de insecte	10	10	12
8.Defecte provocate de tehnici de cultură anormale	Lipsă	Lipsă	Lipsă
9.Fruce atacate de Dacus Oleae	6	7	10
10.Pedunculi	5	5	5
Defecte ale umpluturii:			
11.Măsline fără umplură			
- ordonate	5	-	-
- neordonate	10	-	-
12.Măsline umplute necorespunzător	10	-	-
Sîmburi:			
13.Măsline fără sîmburi și umplute	2	2	2
14.Măsline tocate, sparte și salată de măslina (raportat la 300 g)	2	2	2
Fragmente de sîmburi:			
15.Măsline fără sîmburi și umplute	2	2	2
16.Măsline, tocate, sparte și salată de măslina (raportat la 300 g)	2	2	2
Sîmburi spărți:			
17.Măsline sparte	6	6	-
18.Suma toleranțelor			

nu trebuie să fie mai mare de:	17%	17%	17%
--------------------------------	-----	-----	-----

Toleranțele stabilite pentru sîmburi și fragmente de sîmburi nu sînt incluse în tabelul toleranțelor de mai sus.

4. Măslinile de masă se produc în trei categorii, admise în comerțul internațional:

1) Categoria „**Extra**”, în care se încadrează măslinile de calitate superioară, avînd caracteristicile specifice soiului căruia aparțin, care pot prezenta defecte foarte mici de culoare, formă sau fermitate a pulpei, respectiv epidermei, care nu afectează aspectul în ansamblu al acestora și caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct în parte. În această categorie pot fi încadrate doar măslinile „întregi”, „sparte”, „crestate”, „fără sîmburi” și „umplute”, aparținînd celor mai bune soiuri și avînd un calibru mai mare de 351/380;

2) Categoria „**Întîi**”, în care se încadrează măslinile de calitate bună, cu grad de maturitate uniformă, avînd caracteristicile specifice soiului căruia îi aparțin și care pot prezenta defecte mici de culoare, de formă, ale epidermei sau de fermitate ale pulpei, ce nu afectează aspectul în ansamblu al acestora și caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct în parte. În această categorie pot fi încadrate toate sortimentele descrise în prezenta reglementare, cu excepția celor „tocate”, „sparte” și „paste de măslină”;

3) Categoria „**A doua**” sau „**Standard**”, în care se încadrează măslinile ce îndeplinesc criteriile minime de calitate, prezentate în prezenta anexă.

5. Cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească măslinile de masă pentru a putea fi încadrate în categoriile definite și descrise la pct. 4 din prezenta anexă, sînt specificate în tabelele 5, 6 și 7 din prezentul punct, după cum urmează:

Tabelul 5

Categoriile pentru măslină verzi

Denumirea defectelor	Toleranțe maxime (exprimate ca procente din măslină)		
	Extra	Întîi	A doua sau Standard
Corpuri străine inofensive	o unitate/kg	o unitate/kg	o unitate/kg
1. Defecte ale epidermei, fără afectarea			

pulpei	3	5	7
2.Defecte ale epidermei, cu afectarea pulpei	2	3	5
3.Fruite zbîrcite	1	2	5
4.Fruite moi sau fibroase	2	4	10
5.Fruite ce prezintă culoare anormală	2	4	10
6.Fruite atacate de boli criptogamice	2	4	10
7.Fruite atacate de insecte	3	5	10
8.Defecte provocate prin tehnici de cultură anormale	lipsă	lipsă	lipsă
9.Fruite atacate de Dacus Oleae (cu orificiu de ieşire)	2	3	6
10.Pedunculi (cu excepția celor prezentate „cu pedunculi”)	1	2	5
Defecte ale umpluturii:			
11.Măsline fără umplură:			
- ordonate	1	2	5
- neordonate	1	4	10
12.Măsline umplute necorespunzător	3	5	10

Sîmburi: 13.Măsline fără sîmburi și umplute	lipsă	1	2
14.Măsline sparte și salată de măsline (raportat la 300 g)	-	1	2
Fragmente de sîmburi: 15.Măsline fără sîmburi și umplute	2	2	2
16.Măsline sparte și salată de măsline (raportat la 300 g)	-	2	2
Sîmburi spărți: 17.Măsline sparte	3	4	6

1) Suma toleranțelor nu trebuie să depășească în nici un caz pentru fiecare categorie comercială, valorile următoare:

a) „Extra”: 7 la 100;

b) „Întîi”: 12 la 100;

c) „A doua sau standard”: 17 la 100.

2) Toleranțele stabilite pentru sîmburi și fragmentele de sîmburi nu sînt incluse în suma toleranțelor de mai sus pentru nici o categorie comercială.

Tabelul 6

Categoriile pentru măsline blonde și măsline înnegrite prin oxidare

Denumirea defectelor	Toleranțe maxime (exprimate ca procente din măsline)		
	Extra	Întîi	A doua sau standard
Corpuri străine	o unitate/kg	o unitate/kg	o unitate/kg

inofensive			
1.Defecte ale epidermei, fără afectarea pulpei	3	6	10
2.Defecte ale epidermei, cu afectarea pulpei	2	3	5
3.Fructe zbîrcite	1	2	5
4.Fructe moi sau fibroase	3	6	12
5.Fructe ce prezintă culoare anormală	2	4	10
6.Fructe atacate de boli criptogamice	2	4	10
7.Fructe atacate de insecte	3	5	10
8.Defecte provocate prin tehnici de cultură anormale	lipsă	lipsă	lipsă
9.Fructe atacate de Dacus Oleae (cu orificiu de ieșire)	3	5	7
10.Pedunculi (cu excepția celor prezentate „cu pedunculi”)	1	2	5
Sîmburi:			
11.Măslina fără sîmburi și umplute	lipsă	1	2
12.Măslina sparte și			

salată de măslină (raportat la 300 g)	-	1	2
Fragmente de sîmburi:			
13.Măslină fără sîmburi și umplute	2	2	2
14.Măslină sparte și salată de măslină (raportat la 300 g)	-	2	2
Sîmburi sparti:			
15.Măslină sparte	3	4	6

1) Suma toleranțelor nu trebuie să depășească în nici un caz, pentru fiecare categorie comercială, valorile următoare:

a) „Extra”: 7 la 100;

b) „Întîi”: 12 la 100;

c) „A doua” sau „standard”: 17 la 100.

2) Toleranțele stabilite pentru sîmburi și fragmentele de sîmburi nu sînt incluse în suma toleranțelor de mai sus pentru nici o categorie comercială.

Tabelul 7

Categoriile pentru măslină neagră

Denumirea defectelor	Toleranțe maxime (exprimate ca procente din măslină)		
	Extra	Întîi	A doua sau standard
Corpuri străine inofensive	o unitate/kg	o unitate/kg	o unitate/kg
1.Defecte ale epidermei, fără afectarea pulpei	4	7	12
2.Defecte ale epidermei, cu afectarea			

pulpei	4	6	8
3.Fructe zbîrcite	4	6	10
4.Fructe moi sau fibroase	3	6	12
5.Fructe ce prezintă culoare anormală	2	4	10
6.Fructe atacate de boli criptogamice	2	4	10
7.Fructe atacate de insecte	3	6	12
8.Defecte provocate prin tehnici de cultură anormale	lipsă	lipsă	lipsă
9.Fructe atacate de Dacus Oleae (cu orificiu de ieșire)	5	8	10
10.Pedunculi (cu excepția celor „cu pedunculi”)	1	2	5
Sîmburi:			
11.Măslina fără sîmburi și umplute	lipsă	1	2
12.Măslina sparte și salată de măslina (raportat la 300 g)	-	1	2
Fragmente de sîmburi:			
13.Măslina fără			

sîmburi și umplute	2	2	2
14.Măsline sparte și salată de măsline (raportat la 300 g)	-	2	2

1) Suma toleranțelor nu trebuie să depășească în nici un caz pentru fiecare categorie comercială, valorile următoare:

- a) „Extra”: 7 la 100;
- b) „Întîi”: 12 la 100;
- c) „A doua” sau „standard”: 17 la 100.

2) Toleranțele stabilite pentru sîmburi și fragmentele de sîmburi nu sînt incluse în suma toleranțelor de mai sus pentru nici o categorie comercială.

Model

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

nr. _____ din _____

Valabilă pînă la _____

(denumirea producătorului, adresa, telefonul, fax-ul)

în persoana

(funcția, numele, prenumele, conducătorului)

declară pe propria răspundere că produsul _____
(denumirea, tipul, marca, codul produsului,

informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea
lotului,

numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele
/facturii, contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării etc.))

la care se referă această declarație, nu produce impact asupra mediului și
este conformă cu următoarele reglementări tehnice sau standarde:

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu menționarea punctelor acestor
documente normative ce stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită pe baza _____

(informația despre documentele pe baza cărora a fost întocmită declarația de
conformitate)

Informație suplimentară _____

Conducătorul organizației

(semnătura)
prenumele)

(numele,

L.Ș.