

**Notă informativă**  
**la proiectul Hotărîrii Guvernului cu privire la aprobarea**  
**Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și**  
**legume proaspete”**

Prezentul proiect este elaborat în conformitate cu pct. 2.4. (28) al Planului de acțiuni Uniunea Europeană – Republica Moldova privind apropierea de practicile administrative și legislative ale UE și internaționale privind standardele, reglementările tehnice și evaluarea conformității și cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică.

Conform prevederilor prezentului proiect se stabilesc cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare pentru fructe și legume proaspete, destinate livrării către consumatori în stare proaspătă.

În aceeași ordine de idei, este necesar de a menționa că prezentul proiect stabilește cerințe generale de comercializare pentru toate fructele și legumele proaspete, precum și cerințe specifice pentru un anumit grup de fructe și legume proaspete. Produsele care nu fac obiectul unor cerințe de comercializare specifice trebuie să se conformeze cerințelor generale de comercializare.

Cerințele stabilite pentru fructe și legume proaspete sînt elaborate în baza Legii nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică, Legii nr. 78 – XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Hotărîrii Guvernului nr. 1345 din 24.11.2006 cu privire la armonizarea legislației Republicii Moldova cu legislația comunitară și Hotărîrii Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj.

Odată cu intrarea în vigoare a prezentei Hotărîri, urmează a fi abrogată Hotărîrea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”.

Prezenta Reglementare tehnică este armonizată cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 5 decembrie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

Cerințele de calitate și prezentare ce vor fi stabilite în prezentul proiect pentru fructele și legumele destinate livrării către consumatori în stare proaspătă sunt necesare prin aplicarea unui sistem concret, amplu și detaliat întru realizarea exportului/importului în/din statele membre ale Uniunii Europene, ținînd cont de Regulamentul (CE) nr. 55/2008 al Consiliului din 21 ianuarie 2008 de introducerea unor preferințe comerciale autonome pentru Republica Moldova, dar și a comercializării pe piețele naționale.

Este în interesul, atât a producătorului, cât și a cumpărătorului de fructe și legume proaspete să cunoască cerințele obligatorii de calitate și comercializare stabilite pentru fiecare produs. Obiectivul enunțat poate fi realizat cel mai bine prin

aprobarea Reglementării tehnice ce descrie detaliat cerințele față de produsele respective.

Adoptarea unor condiții armonizate cu legislația europeană va duce la sporirea responsabilității producătorilor să asigure că produsele lor îndeplinesc cerințele stabilite de prezenta reglementare tehnică și astfel, se va garanta primirea de o bună calitate a fructelor și legumelor proaspete de către cumpărători.

În contextul celor expuse, considerăm necesară examinarea și aprobarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”, menționând că aplicarea ei în practică prin asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, va contribui la sporirea calității fructelor și legumelor proaspete.

**Viceministru**

**Anatolie SPIVACENCO**

# **ANALIZA PRELIMINARĂ A IMPACTULUI DE REGLEMENTARE efectuată asupra necesității elaborării Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”**

## ***I. Introducere***

Analiza preliminară a impactului de reglementare efectuată asupra necesității elaborării Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” a fost elaborată în vederea executării art. 13 „Analiza impactului de reglementare” din Legea nr. 235-XVI din 20.07.2006 cu privire la principiile de bază de reglementare a activității de întreprinzător, a art. 37 (f<sup>1</sup>) a Legii nr. 317 din 18.07.2003 privind actele normative ale Guvernului și ale altor autorități ale administrației publice centrale și locale, precum și a punctului 9 din Hotărârea Guvernului nr.1230 din 24.10.2006 cu privire la aprobarea Metodologiei de analiză a impactului de reglementare și de monitorizare a eficienței actului de reglementare.

Analiza preliminară prezentată reprezintă argumentarea necesității adoptării proiectului nominalizat a Hotărârii de Guvern, în baza evaluării impactului potențial al acestuia asupra activității de întreprinzător și a intereselor societății.

## ***II. Definirea problemei***

### **Componenta juridică**

În prezent, cerințele de calitate și comercializare a fructelor și legumelor proaspete sunt reglementate de Hotărârea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”.

Însă, Hotărârea Guvernului menționată prezintă o serie de impedimente pentru producători, fiind ineficientă. Producătorii nu respectă cerințele stabilite, implementarea acesteia fiind practic imposibilă.

Reglementarea tehnică „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare” aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 stabilește cerințe minime de calitate și siguranță alimentară pentru fructele și legumele proaspete destinate comercializării pentru consumul uman ca atare, provenite atât din producția internă, cât și din import, și se recomandă pentru fructele și legumele proaspete destinate procesării. Cerințele esențiale pentru fructele și legumele proaspete nu sunt prevăzute direct în conținutul reglementării, ci se face referință la o serie de standarde naționale de calitate aplicabile fructelor și legumelor proaspete, lista cărora este prevăzută în anexa nr. 1 la Reglementarea tehnică.

Standardele naționale de calitate stabilesc cerințele minime de calitate, de măsurare, de calibrare, de prezentare, de marcarea și toleranțele acestora pentru fructele și legumele proaspete. Unele standarde naționale de calitate aplicabile fructelor și legumelor proaspete, prevăzute în Anexa nr.1 la Reglementarea tehnică „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”, sunt armonizate cu standardele europene care însă, fie au fost abrogate, fie au fost modificate. Alte standarde în genere nu au fost armonizate la legislația UE, iar cele armonizate au fost elaborate în baza unor standarde europene din anii: 1964, 1960, 1980, etc. Comisia Europeană, la 12

noiembrie 2008 a abrogat standardele specifice de comercializare pentru 26 de tipuri de fructe și legume. Inițiativa Comisiei de a renunța la aceste standarde reprezintă un element major în eforturile sale continue de raționalizare și simplificare a normelor comunitare și de reducere a birocrăției.

Hotărîrea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 nu prevede careva excepții pentru anumiți producători, standardele fiind obligatorii pentru toate persoanele care comercializează fructe sau legume proaspete destinate consumului uman ca atare. În art. 1 și 2 al Reglementării tehnice sunt stipulate careva excepții, care însă, nu se referă la comercianți, cum ar fi:

- fructele și legumele proaspete destinate procesării;
- fructele și legumele proaspete cultivate în gospodării individuale pentru consumul propriu;
- fructele și legumele proaspete ce se află în tranzit sau care sînt depozitate temporar, ca bunuri ce tranzitează țara.

Dacă studiem atent piața Republicii Moldova la fructe și legume proaspete, observăm că foarte puțini producători respectă cerințele stabilite. Pentru unii, cum ar fi micii producători sau persoanele care comercializează fructele și legumele recoltate de pe lîngă casă, grădini este imposibilă respectarea acestor cerințe. Obligarea acestora la respectarea cerințelor duce la „îngroparea” țaranului, iar chiar dacă acesta va respecta cerințele de calitate, prețul va crește și nimeni nu-l asigură că își va putea realiza marfa.

Mai mult ca atît, nu toți consumatorii doresc achiziționarea fructelor și legumelor proaspete cu respectarea cerințelor de calibrare, marcare.

Un alt impediment pentru producătorul autohton, prevăzut de Hotărîrea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 este obligarea efectuării evaluării conformității fructelor și legumelor proaspete. La moment această procedură, de asemenea, nu este respectată, fructele și legumele proaspete fiind plasate pe piață fără declarația de conformitate.

De asemenea, pentru a intra în posesia unui standard de calitate național, este nevoie de a-l procura, standardul nefiind publicat.

Necesitatea intervenției Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare în domeniul stabilirii cerințelor de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete destinate consumului uman este impusă de actualitate, care demonstrează lipsa unui sistem legal bine încheiat, eficient, raportat la realitatea din Republica Moldova.

Reglementarea tehnică „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete” vine să ajusteze legislația din domeniul fructelor și legumelor proaspete la realitățile pieței Republicii Moldova. Cerințele stabilite vor fi mai puțin severe ca precedentele, iar respectarea acestora va fi realizabilă, producătorii vor fi mai motivați în creșterea fructelor și legumelor proaspete destinate comercializării pentru consumul uman, intervenția statului fiind astfel, justificată.

Este important de menționat că măsurile propuse în prezenta Reglementare tehnică vor realiza sarcina ce constă în armonizarea legislației naționale cu legislația și practicile UE, astfel, proiectul va stabili o serie de cerințe generale și specifice pentru fructele și legumele proaspete destinate consumului uman, în baza utilizării cerințelor prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 5 decembrie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a

Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO L 336 din 13/12/2008) ([www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)).

### ***III. Scopul statului***

Elaborarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” are drept scop primordial de a pune în aplicare cerințele de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete destinate consumului uman. Aprobarea Reglementării tehnice va asigura un cadru legal mult mai eficient decât actualul, prin modificarea cerințelor de calitate și comercializare în vigoare și aducerea lor în concordanță cu cerințele pieței.

Realizarea acestui scop s-a preconizat prin efectuarea următoarelor măsuri:

- abrogarea Hotărîrii Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”;
- stabilirea unor cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete destinate consumului uman raportate la cerințele pieței interne;
- armonizarea cu normele Uniunii Europene în domeniul fructelor și legumelor.

Reglementarea tehnică nominalizată *supra* va fi constituită din 14 capitole denumite după cum urmează:

1) Capitolul I - “Domeniul de aplicare”: stabilește sfera de reglementare a prezentului proiect (cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete), produsele exceptate de la prevederile actului normativ.

2) Capitolul II - “Terminologie”: prevede definirea termenilor utilizați în prezenta Reglementare tehnică.

3) Capitolul III - “Cerințe generale”: acest capitol conține prevederi generale care trebuie respectate la plasarea pe piață a fructelor și legumelor proaspete. De asemenea aici este inclus standardul general de comercializare pe care trebuie să îl respecte toate fructele și legumele pentru care nu există cerințe specifice.

4) Capitolul IV - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru mere”: prezentul capitol are ca obiect definirea calităților pe care trebuie să le prezinte merele.

5) Capitolul V - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru citrice”.

6) Capitolul VI - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru kiwi”.

7) Capitolul VII - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru lăptucă, cicoare creață de grădină și cicoare de grădină cu frunze întregi”.

8) Capitolul VIII - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru piersici și nectarine”.

9) Capitolul IX - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru pere”.

10) Capitolul X - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru căpșuni”.

11) Capitolul XI - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru ardei grași”.

12) Capitolul XII - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru struguri de masă”.

13) Capitolul XIII - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru tomate”.

14) Capitolul XIV - “Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru banane”.

Este important de a menționa că Reglementarea tehnică „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare” este elaborată în conformitate cu pct. 2.4. (28) al Planului de acțiuni Uniunea Europeană – Republica Moldova privind apropierea de practicile administrative și legislative ale UE și internaționale privind standardele, reglementările tehnice și evaluarea conformității, precum și cu pct. 2.4. (30) privind perfecționarea sistemului de inofensivitate alimentară pentru consumatorii din Republica Moldova și facilitarea comerțului prin reformarea și modernizarea sectoarelor sanitar și fitosanitar.

#### ***IV. Elementul analitic. Motivul apariției problemei și estimarea dimensiunii acesteia***

Din totdeauna, pomicultura și legumicultura au constituit două ramuri deosebite pentru Republica Moldova, fiind favorizată de clima temperată, solurile fertile, îndeletnicirea profesională a populației, care permit creșterea celor mai bune soiuri de fructe și legume, culturi bacifere, obținerea producției ecologic pure cu calități superioare gustative.

Pomicultura reprezintă una din ramurile de bază ale complexului agroindustrial al țării noastre și asigură circa 20% din beneficiul obținut de la comercializarea producției agricole.

Actualmente, Republica Moldova dispune de circa 114.0 mii ha de livezi, din care 100,4 mii ha suprapăra livezilor pe rod, care poate fi valorificat prin efectuarea măsurilor economico-organizatorice și tehnologice.

Producerea de fructe urmează să fie concentrată în întreprinderi agricole cu volum de producție considerabil: concerne, societăți pe acțiuni, gospodării colective, fermieri.

Suprafața livezilor pe rod în anul 2006 a constituit – 102,10 mii ha, urmînd apoi în anul 2007 cu o mică scădere de 101,2 mii ha și în 2008 cu 100,4 mii ha. În anul 2010 suprafața acestor plantații se va reduce pînă la circa 97 mii ha, urmînd a fi redusă pînă la circa 91,08 mii ha în anul 2015.

Concomitent se preconizează sporirea substanțială a producției medii la ha în funcție de potențialul genetic înalt al speciilor pomice cultivate în republică. Producția globală la fructe în anul 2006 a constituit 329,21 mii tone, în 2007 se observă o scădere – 277,2 mii tone și în 2008 se vede un rezultat mai bun ce constituie 412,19 mii tone.

Legumicultura în Republica Moldova a fost și continuă să fie una din ramurile principale menite să asigure, în sensul securității alimentare a populației, un consum rațional și un sortiment de legume adecvat, industria prelucrătoare cu materie primă și activitatea de export a legumelor în stare proaspătă și prelucrată.

Importanța economică a acestei ramuri rezultă din ponderea legumelor în alimentația populației, folosirea intensivă a terenurilor și a forței de muncă, obținerea unui volum de producție sporit, precum și a unor venituri substanțiale.

Condițiile pedoclimatice favorabile, tradițiile și experiența acumulată permit cultivarea unei game largi de specii legumicole și obținerea unor volume considerabile de legume cu calități organoleptice și tehnologice înalte.

Sursa: <http://bois.org.md/download.php?file=>

Fructele și legumele au un rol important în alimentație, constituind principala sursă de vitamina A, C, E, glucoză, celuloză, minerale ca: seleniu, zinc, magneziu, fier, numai în măsura în care sînt cumpărate proaspete și păstrate în condiții optime. O alimentație igienică și completă presupune fructe și legume întregi, viu colorate, nevestejite, pierzîndu-și din proprietăți mult mai repede, dacă sînt lovite sau strivite. Este important de menționat, că cele mai multe fructe și majoritatea legumelor conțin apă în proporții de aproximativ 80-90%, asemănătoare organismului uman. Consumul de fructe și legume proaspete ajută la îmbunătățirea vederii. Ele nu conțin colesterol, care este dăunător sănătății.

Dacă legumele sînt consumate proaspete cu precădere în perioada de vară și mai puțin în anotimpul rece, în ce privește fructele, situația e cu totul alta. Iarna vom găsi din belșug mere și pere autohtone, dar și fructe de import: banane, ananas, portocale, mandarine și alte fructe din categoria citricelor. De asemenea, consumul de legume proaspete, de primăvară, sînt bogate în vitamine, săruri metalice diferite, activatoare ale metabolismului, care ajută organismul uman să lupte și să devină mai rezistent.

În tabelul de mai jos vom vedea producerea și valorificarea producției de fructe și legume la noi în țară.

Specificarea	UM	media	2006	2007	2008
		2001-2005	BNS	BNS	MAIA
<b>1. Legume de cîmp</b>					
Suprafața	mii ha	46,30	42,40	37,7	40,4
Producția medie	tone/ha	8,34	11,08	5,69	9,41
<b>Producția globală</b>	<b>mii tone</b>	<b>376,06</b>	<b>470,41</b>	<b>216,1</b>	<b>358,72</b>
<b>Valorificarea pe direcții</b>					
a) <i>Export</i>	mii tone	17,80	29,05	9,15	10,52
<i>inclusiv: în stare proaspătă</i>	mii tone	6,72	10,35	5,3	7,82
b) <i>Materie primă pentru procesare</i>	mii tone	29,76	44,20	25,8	42,81
c) <i>Piața internă</i>	mii tone	328,50	397,16	181,2	305,39
<b>2. Cartof</b>					
Suprafața	mii ha	39,34	34,40	35,4	31,1
Producția medie	tone/ha	8,76	10,95	5,63	10,29
<b>Producția globală</b>	<b>mii tone</b>	<b>341,74</b>	<b>376,95</b>	<b>199,4</b>	<b>323,00</b>
<b>Valorificarea pe direcții</b>					
a) <i>export</i>	mii tone	0,13	0,74	0,88	0,5
b) <i>piața internă</i>	mii tone	341,61	376,21	199,3	319,5
<b>3. Fructe</b>					
Suprafața totală a livezilor	mii ha	115,50	109,20	112,2	114,0

Suprafața livezilor pe rod	mii ha	109,84	102,10	101,2	100,4
Producția medie	tone/ha	3,80	3,09	2,64	4,13
<b>Producția globală</b>	<b>mii tone</b>	<b>415,60</b>	<b>329,21</b>	<b>277,2</b>	<b>412,19</b>
<b>Valorificarea pe direcții</b>					
<i>a) Export</i>	mii tone	102,78	122,68	103,22	79,58
<i>inclusiv: în stare proaspătă</i>	mii tone	100,4	110,38	90,4	61,14
<i>din care: recolta anului 2008</i>					57,76
<i>b) Materie primă pentru procesare</i>	mii tone	182,90	104,28	170,0	101,62
<i>c) Piața internă</i>	mii tone	129,92	102,25	35,0	249,43

Din Tabelul 1. conchidem că producerea fructelor și legumelor este în progres, cu excepția anului 2007 care a suferit din cauza secetei.

Pe parcursul ultimilor decenii, cercetările științifice au demonstrat că producerea calitativă este tot atât de esențială, deoarece prestarea unor servicii necalitative afectează proprietățile psihosenzoriale (aspect, gust, miros) și fizico-chimice ale fructelor și legumelor proaspete.

În Tabelul 3. ne vom expune asupra volumului global al producției agricole estimate în prețuri comparabile cu cele ale producției de fructe și legume (Republica Moldova).

Tabelul 3

	2006 mil. lei	2007 mil. lei	2008 mil. lei
Cartofi, legume, culturi bostănoase	2081,8	1164,4	1996,6
Fructe, nuci, pomușoare	473,1	373,2	576,2
Total producția vegetală	8253,6	5494,3	9234,6
Pondere fructelor și legumelor în producția totală vegetală %	30,9	27,9	27,8

Sursa: Anuarul statistic al Republicii Moldova, 2008

Astfel, din tabelul de mai sus se observă că ponderea fructelor și legumelor reprezintă un sector important pentru agricultură și economie în ansamblu, ponderea acestora în producția vegetală fiind de 30%.

Luând în considerare încurajarea și stabilirea ca obiectiv de către Comisia Europeană a creșterii consumului de fructe și legume în UE, ponderea acestui sector pe piața europeană și internațională, de aici, și creșterea posibilității de export, precum și atenția sporită acordată de către Comisia UE perfecționării normelor de calitate a fructelor și legumelor. UE este cel mai mare importator mondial de fructe și legume,

peste 70 % din importurile sale provin din țări care beneficiază de acorduri comerciale preferențiale (Jurnal Oficial C 175, 27/07/2007 P. 0053 – 0056).

## **V. Strategia de consultanță**

### **Determinarea grupurilor de interese**

Efectul implementării Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete” vor fi resimțite într-o măsură diferită, și deseori adversă, de câteva grupuri social-economice, fiecare urmărind interesele sale bine determinate.

Primul grup, reprezintă consumatorii, care își manifestă interesul firesc în protejarea și creșterea calității vieții, prin utilizarea unor produse calitative.

Al doilea grup, este agenții economici ce activează în domeniul comercializării fructelor și legumelor, care trebuie să respecte cerințele de calitate și comercializare și să ia măsuri corective în caz de neconformare.

Al treilea grup, îl reprezintă autoritățile publice interesate care trebuie să elaboreze politici de susținere a agenților economici cu activitate în domeniul respectiv.

Al patrulea grup, este organele de control de stat.

### **Strategia de consultanță**

Strategia de consultanță a fost axată pe două metode (active) de bază:

a) cercetări în mass-media și literatura de specialitate care reflectă problematica domeniului dat; și

b) interviul, care presupune întrevederi cu persoanele direct sau tangențial implicate în domeniul dat.

Se preconizează consultarea oficială în conformitate cu legile în vigoare, sub formă de avizări ale proiectului și adoptare în cadrul ședințelor publice, cu organele de stat abilitate și cu reprezentanții sectorului privat.

La fel a fost utilizată consultarea pasivă prin expunerea/publicarea proiectului Hotărârii Guvernului cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” preconizat, într-un mediu restrâns (internet).

### **Procesul de consultare**

Au fost consultați următorii agenți economici:

1. Asociația producătorilor și exportatorilor de fructe din Moldova „Moldova-Fruct” care are în componența sa 15 membri asociați, dintre care: 12 SRL; 1 SA; 1 GȚ și 1 CAP (Cooperativă Agricolă de Producție);

2. Asociația producătorilor de legume, s. Gârboveț, r-nul Anenii Noi;

Atât producătorii de fructe, cât și producătorii de legume și-au exprimat opinia pozitivă vis-a-vis de proiectul Reglementării tehnice. Asociația producătorilor de legume, prin intermediul președintelui Serghei Calmîc, a precizat că Reglementarea tehnică este binevenită și necesară în contextul planului de acțiuni Uniunea Europeană – Republica Moldova și va servi ca o bună călăuză în lucru pentru producătorii din Moldova. Au spus că în întregime sînt de acord.

Au fost consultate următoarele autorități: Ministerul Economiei și Comerțului, Ministerul Finanțelor, Ministerul Sănătății, Academia de Științe a Republicii Moldova, Centrul pentru Combaterea Crimelor Economice și Corupției, Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară.

Proiectul actului normativ preconizat este plasat pe site-ul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare pentru dezbateri publice, care vor fi luate în considerație.

***EVALUAREA ABORDĂRILOR ALTERNATIVE***  
***Costurile majore și beneficiile anticipate ale intervenției statului***

**Opțiunile alternative**

Opțiunile alternative vor fi comparate, folosind următorul tabel sumar:

<u>Alternativa</u>	<u>Posibile avantaje</u>	<u>Posibile dezavantaje</u>
I. A nu face nimic	1.Lipsa de cheltuieli administrative pentru elaborarea reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”	1 Lipsa unor cerințe de calitate și comercializare raportate la realitatea de pe piața fructelor și legumelor din Republica Moldova. 2. Nerespectarea prevederilor legale de către comercianți, deoarece cerințele de calitate și comercializare în vigoare sunt prea dure pentru comercianții autohtoni, ceea ce face imposibilă respectarea lor. 3. La nivel național nu va fi pe deplin îndeplinit Planul de acțiuni RM-UE în ceea ce privește armonizarea legislației naționale cu cea europeană .
II. Co-reglementare în baza Hotărârii Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”.	Nu au fost identificate	Dezavantajele vor fi identice cu cele din Opțiunea „A nu face nimic”
	1. Motivarea agenților	

<p>III. Aprobarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”</p>	<p>economici din domeniul fructelor și legumelor în respectarea cerințelor legale.  2. Ajustarea legislației la realitățile pieței.  3. Fructe și legume proaspete calitative pentru consumatori.  4. Îndeplinirea Planului național de armonizare a legislației pe anul 2009.  5. Înlăturarea barierelor tehnice în calea comerțului.</p>	<p>1. Cheltuieli administrative în elaborarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.</p>
---	--	--

### **OPȚIUNEA I – „A nu face nimic”**

Situația actuală în domeniul stabilirii cerințelor de calitate pentru fructele și legumele proaspete nu este chiar atât de reușită. Cerințele de calitate în vigoare sunt destul de dure și nu reflectă situația reală a pieței din Republica Moldova. Aceasta duce la o dezechilibrare între interesele producătorilor și cele ale consumatorilor.

Dacă nu vor fi modificate cerințele pe care trebuie să le îndeplinească fructele și legumele proaspete, atunci riscăm să rămânem și în continuare la acest nivel de dezvoltare.

Un alt neajuns al neadoptării prezentului proiect este neinformarea producătorilor despre cerințele de calitate și comercializare la nivel european. În aceste circumstanțe opțiunea de „a nu face nimic” și de a continua în același mod, nu are nici un avantaj.

#### **Riscuri**

La nivel național nu va fi pe deplin îndeplinit Planul de acțiuni Republica Moldova – Uniunea Europeană în ceea ce privește armonizarea legislației naționale cu cea europeană prin aprobarea Reglementărilor tehnice. Va fi tergiversată implementarea Planului național de armonizare a legislației pentru anul 2009, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1350 din 2 decembrie 2008.

Avantaje potențiale – lipsa de cheltuieli administrative pentru elaborarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete”.

### **OPȚIUNEA II – „Co-reglementare în baza Hotărârii Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice: Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”.**

Actualmente, Reglementarea tehnică menționată stabilește cerințele de calitate și comercializare a fructelor și legumelor proaspete. Însă, cerințele respective sunt necesare de a fi modificate, deoarece stabilesc niște condiții extrem de dure pentru toți comercianții de astfel de produse. În conținutul Reglementării nu sunt stabilite careva excepții de la respectarea prevederilor din Reglementarea tehnică. Menținerea în vigoare a Hotărârii Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 constituie o barieră tehnică în calea comerțului, agenții economici fiind impuși la respectarea unor condiții prea severe în raport cu practica comercială obișnuită, ceea ce duce la cheltuieli suplimentare de mijloace și de timp pentru comercializarea produselor pe piața internă și cea externă.

Această opțiune nu va rezolva problema în sine.

**Costuri.**

Nu au fost identificate.

**Riscuri.**

La nivel național nu va fi pe deplin îndeplinit Planul de acțiuni Republica Moldova – Uniunea Europeană în ceea ce privește armonizarea legislației naționale cu cea europeană prin aprobarea Reglementărilor tehnice. Va fi tergiversată implementarea Planului național de armonizare a legislației pentru anul 2009, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1350 din 2 decembrie 2008.

**OPȚIUNEA III – Aprobarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”**

Odată cu aprobarea Reglementării tehnice, producătorii vor fi obligați să respecte aceste cerințe. Cerințele ce urmează a fi aprobate sunt în concordanță cu realitățile pieței din Republica Moldova. Astfel, comercianții se vor supune noilor condiții, acestea fiind mult mai accesibile ca precedentele.

Prin adoptarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” are loc trecerea de la standarde de calitate la reglementări tehnice, ceea ce reflectă și politica statului în domeniu.

Implementarea cerințelor de calitate va asigura cumpărătorii cu informații suficiente și va facilita comerțul.

Odată cu aprobarea proiectului nominalizat vor avea de câștigat și consumatorii care vor dispune de produse mai calitative ceea ce va duce la creșterea calității vieții.

În consecință va fi abrogată Hotărârea Guvernului nr. 957 din 21.08.2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare”.

**Costuri.**

Vor exista cheltuieli administrative pentru salarizarea persoanelor implicate în elaborarea Reglementării tehnice.

Pentru producători nu au fost identificate careva costuri, deoarece cerințele ce urmează a fi aprobate modifică cerințele deja existente, transformându-le în unele mai puțin costisitoare, comercianții avînd posibilitatea plasării pe piață a fructelor și legumelor fără prezentarea declarației de conformitate.

**Riscuri.**

Nu au fost identificate.

**Concluzii**

**Aspecte în privința implementării**

Prin intermediul proiectului preconizat se prevede ca:

a) Responsabilitatea implementării Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” se pune în sarcina Ministerului

Agriculturii și Industriei Alimentare. Implementarea acestor cerințe nu va genera costuri suplimentare semnificative pentru autoritățile publice responsabile pentru implementarea noilor reglementări. Toate autoritățile publice implicate în procesul impunerii își vor exercita atribuțiile în limitele competenței funcționale.

b) Proiectul nominalizat este preconizat de a intra în vigoare în termen de 6 luni din momentul publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și va acționa pe întreg teritoriul Republicii Moldova pe o perioadă nedeterminată de timp.

### **Recomandări**

Proiectul nominalizat nu numai că va permite armonizarea cu legislația europeană, dar și va asigura un cadru legal eficient în domeniul comercializării fructelor și legumelor proaspete.

Astfel considerăm oportună examinarea și aprobarea prezentului AIR, adică elaborarea Normei ce stabilește cerințe de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete, luând în considerație avantajele evidente pe care le poate aduce proiectul preconizat în comparație cu normele actuale ce reglementează domeniul dat.

<b>TABELUL DE SINTEZĂ</b>			
<b>a obiecțiilor, comentariilor și propunerilor înaintate pentru AIR preliminară</b>			
<i>Grupul de interes</i>	<i>Subiectul consultat</i>	<i>Obiecții/propuneri înaintate</i>	<i>Rezultatul examinării obiecțiilor/propunerilor</i>
<i>Autoritățile publice</i>	Ministerul Sănătății		
	Ministerul Finanțelor		
	Academia de Științe a Republicii Moldovei		
	CCCEC		
	Ministerul Economiei și Comerțului		
	Federația Națională a Patronatului din Agricultură și Industria Alimentară		
<i>Producători și/sau importatori</i>	Consultare impersonală (pasivă) prin expunerea proiectului preconizat pe site - <a href="http://www.maia.gov.md">www.maia.gov.md</a>		
	Asociația producătorilor și exportatorilor de fructe din Moldova „Moldova-Fruct”	Este binevenită și necesară pentru producătorii din RM	
	Asociația producătorilor de legume Anenii Noi	Și-a exprimat opinia pozitivă vis-a-vis de proiectul Reglementării tehnice.	
<i>Reprezentanții societății civile (consumatori)</i>	Consultare impersonală (pasivă) prin expunerea proiectului preconizat pe site - <a href="http://www.maia.gov.md">www.maia.gov.md</a>		
<i>Grupul de lucru din cadrul Comisiei de stat pentru reglementarea activității de întreprinzător</i>	Membrii Grupului de lucru și Secretariatul Evaluării Impactului de Reglementare		

# GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

**HOTĂRÎRE nr. \_\_\_\_\_**  
din \_\_\_\_\_ **2009**  
Chișinău

## **Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”**

În conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 36-38, art. 141) cu modificările și completările ulterioare, Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 83-87, art. 431), Legea 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, Guvernul Hotărăște:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” (se anexează).
2. Se abrogă Hotărîrea Guvernului nr. 957 din 21 august 2007 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume proaspete destinate consumului uman ca atare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 136-140, art. 997).
3. Prezenta Hotărîre intră în vigoare după 6 luni din momentul publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
4. Controlul executării prezentei Hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

**Prim-ministru**

**Zinaida GRECEANÎ**

**Contrasemnează:**

**Prim-viceprim-ministru,  
ministrul economiei și comerțului**

**Igor DODON**

**Ministrul agriculturii  
și industriei alimentare**

**Anatolie Gorodenco**

**Ministrul sănătății**

**Larisa Catrinici**

## Reglementarea tehnică

### „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”

Reglementarea tehnică „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” creează cadrul necesar aplicării Regulamentului (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 5 decembrie 2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO L 336 din 13/12/2008).

## I. Domeniul de aplicare

1. Reglementarea tehnică „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” (în continuare Reglementare tehnică) stabilește cerințe minime de calitate și comercializare pentru fructele și legumele proaspete (în continuare – Produse) destinate livrării către consumatori în stare proaspătă.

2. Prezenta Reglementare tehnică nu se aplică:

- 1) Produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu;
- 2) Produselor care sînt în tranzit sau care sînt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara;
- 3) Produselor destinate prelucrării industriale;
- 4) Produselor destinate procesării casnice, cu condiția marcării „destinat procesării casnice”.
- 5) Produselor livrate de producător către unitățile de condiționare sau spre depozitare.
- 6) Produselor livrate direct de către producător către consumatorul final sau către comercianții locali cu amănuntul;
- 7) Produselor supuse tăierii sau fasonării pentru a le face „gata de mîncare” sau „gata de consum”.

3. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe specifice de calitate și comercializare pentru următoarele grupe de produse:

Poziția tarifară, codul, conform Nomenclatorului Mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produselor
0702 00 000	Tomate în stare proaspătă

<b>Din 0705</b>	<b>Salată verde (<i>Lactuca sativa</i>) și cicoare (<i>Cichorium spp.</i>), în stare proaspătă sau refrigerate:</b>
	Salată verde:
0705 11 000	Căpățâni de salată verde:
0705 19 000	Altele
	Cicoare:
0705 29 000	Altele
<b>Din 0709</b>	<b>Alte legume în stare proaspătă sau refrigerate:</b>
0709 60	Ardei din specia <i>Capsicum</i>
0709 60 100	Ardei dulci
<b>Din 0803 00</b>	<b>Banane, inclusiv din specia <i>Musa paradisiaca</i> (<i>plantains</i>), proaspete sau uscate:</b>
	Proaspete:
0803 00 190	Altele
<b>Din 0805</b>	<b>Citrice, proaspete sau uscate:</b>
0805 10	Portocale:
0805 10 200	Portocale dulci, proaspete
0805 10 800	Altele
0805 20	Mandarine (inclusiv tangerine și satsumas); clementine, wilkins și hibrizi similari de citrice:
0805 20 100	Clementine
0805 20 300	Monreales și satsumas
0805 20 500	Mandarine și wilkings
0805 20 700	Tangerine
0805 20 900	Altele
0805 50	Lămii ( <i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i> ) și lămii mici "limes" ( <i>Citrus aurantifolia</i> , <i>Citrus latifolia</i> ):
0805 50 100	– Lămii varietatea <i>Citrus limon</i> sau <i>Citrus limonum</i>
<b>Din 0806</b>	<b>Struguri, proaspeți sau uscați (stafide):</b>
0806 10	Proaspeți:
0806 10 100	De masă
<b>Din 0808</b>	<b>Mere, pere și gutui, proaspete:</b>
0808 10	Mere
0808 20	Pere
<b>Din 0809</b>	<b>Caise, cireșe, vișine, piersici (inclusiv nectarine), prune și porumbe, proaspete:</b>
0809 30	Piersici, inclusiv nectarine:
0809 30 100	Nectarine
<b>Din 0810</b>	<b>Alte fructe, proaspete:</b>
0810 10 000	Căpșune
0810 50 000	Kiwi

4. Produsele care nu fac obiectul unor cerințe de comercializare specifice trebuie să se conformeze cerințelor generale de comercializare. Cu toate acestea, atunci când producătorul este în măsură să demonstreze că produsele sînt conforme cu oricare din standardele naționale aplicabile produsul este considerat ca fiind conform cu cerințele generale de comercializare.

## II. Terminologie

5. În sensul prezentei Reglementări tehnice termenii utilizați se definesc după cum urmează:

1) *colet* - parte individualizată a unui lot prin ambalajul și conținutul său concepută astfel încît să faciliteze manipularea și transportul unui anumit număr de unități de vînzare sau de produse în vrac sau ordonate, pentru a evita deteriorarea cauzată de manipularea fizică și de transportul acestora. Cu excepția containerelor de transport rutier, feroviar, maritim și aerian.

2) *ambalaj de desfacere* – parte individualizată a unui lot prin ambalajul și conținutul său concepută astfel, încât să constituie, la punctul de vânzare, o unitate de vânzare pentru utilizatorul final sau consumator.

3) *produs miniatural* - soi sau un cultivar de ardei grași, obținut prin mijloace de selecție a plantelor și/sau tehnici de cultură speciale, cu excepția ardeilor grași din soiurile neminiaturale care nu s-au dezvoltat complet sau care au un calibru necorespunzător.

4) *preambalaje* - reprezintă ambalaje pentru comercializare concepute în așa fel încât ambalajul să acopere în întregime sau parțial conținutul, dar astfel încât conținutul să nu poată fi modificat fără a deschide sau modifica ambalajul. Peliculele protectoare care acoperă produsele individuale nu sînt considerate preambalaje.

### III. Cerințe generale

6. Produsele, inclusiv cele importate, 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 în cazul Produselor importate cu prevederile Legii nr. 186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor.

7. La plasarea pe piață Produsele trebuie să fie avizate sanitar conform Legii nr. 10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice.

8. Ambalarea, transportarea și depozitarea Produselor se face în conformitate cu Hotărîrea Guvernului nr. 1279 din 17 noiembrie 2008 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Ambalarea, transportarea și depozitarea fructelor, legumelor și ciupercilor proaspete”.

9. În limita toleranțelor admise, Produsele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);
- 3) curate, practic fără materii străine vizibile;
- 4) fără boli;
- 5) fără deteriorări cauzate de boli care afectează pulpa;
- 6) fără umezeală externă anormală;
- 7) fără miros și/sau gust străin.

10. Dezvoltarea și starea Produselor trebuie să le permită rezistența la transport și la manipulare, precum și sosirea în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

11. Produsele trebuie să fie suficient de dezvoltate și de mature.

12. Dezvoltarea și stadiul de maturitate a Produselor trebuie să le permită continuarea procesului de maturație și atingerea gradului de maturitate adecvat.

13. Prezența în fiecare lot a produselor care nu îndeplinesc cerințele minime de calitate este permisă în limita unei toleranțe de 10 % din numărul sau greutatea Produselor, cu excepția fructelor atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum.

14. Ambalajele de desfacere a Produselor având o greutate mai mică sau egală cu 5 kilograme, pot conține amestecuri de Produse de soiuri diferite, cu condiția să fie respectate condițiile următoare:

- 1) produsele să fie calitativ omogene.
- 2) ambalajul trebuie să fie etichetat corespunzător.
- 3) amestecul să nu fie de natură să inducă în eroare cumpărătorul privind calitatea produselor.

15. Etichetarea Produselor trebuie să respecte 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 prevederile Hotărârii Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj.

16. Fiecare colet 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: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite 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) denumirea produsului în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) numele soiului (opțional).

3) originea produsului:

a) numele complet al țării de origine și eventual, zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală, această mențiune este făcută în limba țării de origine sau în orice altă limbă înțeleasă de consumatorii din țara de destinație.

#### **IV. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru mere**

##### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

17. Prezentul capitol are ca obiect definirea calităților pe care trebuie să le prezinte merele soiurile (cultivarele) provenite din *Malus domestica Borkh* după condiționare și ambalare.

18. La toate categoriile, ținând cont de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, caracteristicile minime ale merelor trebuie să fie:

- 1) întregi;

- 2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprie pentru consum;
- 3) curate, lipsite de materii străine vizibile;
- 4) practic lipsite de paraziți (dăunători);
- 5) practic lipsite de atacuri ale paraziților (dăunători);
- 6) fără boli;
- 7) să nu prezinte umiditate exterioară anormală;
- 8) să fie lipsite de mirosuri și/sau gusturi străine;
- 9) trebuie să fie culese cu grijă.

19. Dezvoltarea și starea merelor trebuie să permită continuarea procesului de maturație, pentru a putea atinge gradul de maturitate adecvat în funcție de caracteristicile soiului respectiv.

20. În scopul continuării procesului de maturație pe durata transportării, merele trebuie să prezinte:

- 1) un conținut de substanțe solubile și un grad de fermitate satisfăcătoare;
- 2) rezistența la transport și manipulare;
- 3) sosirea în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

21. Merele sînt clasificate în categoriile „Extra”, categoria I, categoria II și categoria III.

22. Merele din categoria „Extra” sînt de calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, mărimea și colorația caracteristică soiului respectiv și să aibă atașat un peduncul intact.

23. Criteriile privind colorația și ruginirea precum și o listă neexhaustivă a soiurilor de mere din categoria „Extra” trebuie să corespundă cerințelor stabilite în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

24. Pulpa merelor din categoria „Extra” trebuie să fie lipsită de orice deteriorare.

25. Merele din categoria „Extra” nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte mici alterări superficiale la nivelul epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea sa în ambalaj.

26. Merele din categoria I trebuie să fie de bună calitate, să prezinte forma, calibrul și colorația caracteristică soiului respectiv, conform anexei nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

27. Pulpa merelor din categoria I trebuie să fie lipsită de orice deteriorare, deși pot prezenta mici defecte cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea lui, calitatea de păstrare și prezentare în ambalaj. Astfel se pot admite:

- 1) ușoare defecte de formă;
- 2) ușoare defecte de dezvoltare;
- 3) ușoare defecte de colorație;
- 4) ușoare defecte la nivelul epidermei care nu pot depăși:
  - a) lungimea de 2 cm, în cazul defectelor de formă alungită;
  - b) 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul celorlalte defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), a căror suprafață totală nu poate depăși 0,25 cm<sup>2</sup>;
  - c) 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul loviturilor ușoare, caz în care epiderma nu trebuie să fie decolorată.

28. Pedunculul poate lipsi, cu condiția ca punctul de rupere să fie curat și ca epiderma din zona respectivă să nu fie deteriorată.

29. Merele din categoria II nu se încadrează în categoriile superioare, dar trebuie să corespundă caracteristicilor minime de calitate și să respecte criteriile privind colorația și înroșirea precum și lista neexhaustivă a soiurilor corespunzătoare fiecărui criteriu definit în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică.

30. Pulpa merelor din categoria II trebuie să fie lipsită de orice deteriorare, dar se admit următoarele defecte cu condiția ca merele să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, păstrarea și prezentarea:

- 1) defecte de formă;
- 2) defecte de dezvoltare;
- 3) defecte de colorație;
- 4) defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăși:
  - a) lungimea de 4 cm în cazul defectelor de formă alungită;
  - b) 2,5 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), a căror suprafață totală nu poate depăși 1 cm<sup>2</sup>;
  - c) ușoare lovituri care nu depășesc 1,5 cm<sup>2</sup> din suprafața totală, epiderma putând fi ușor decolorată.

31. Merele din categoria III sunt merele ce nu se încadrează în categoriile „Extra”, I și II dar trebuie să corespundă caracteristicilor minime de calitate.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

32. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriilor „Extra” I și II.

33. Calibrul merelor este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale sau de greutate.

34. La toate soiurile și la categoriile de mere „Extra” I și II, calibrul minim este de 60 mm, în cazul în care se determină după diametru, și de 90 g, dacă se determină după greutate. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix al produselor este mai mare sau egal cu 10,5° Brix, iar calibrul este de minim 50 mm sau 70g.

35. Omogenitatea de calibru a merelor dintr-un colet trebuie să fie:

1) pentru merele al căror calibru se stabilește în funcție de diametru, diferența de diametru dintre merele din același colet este limitată la:

a) 5 mm, pentru merele din categoria „Extra” și pentru merele din categoriile I și II prezentate pe rînduri și în straturi suprapuse. Cu toate acestea, la merele din soiurile *Bramley's Seedling* (*Bramley*, *Triomphe de Kiel*) și *Horneburger*, diferența de diametru se poate ridica pînă la 10 mm;

b) 10 mm, pentru merele din categoria I prezentate în vrac, în colet sau în ambalajul de vînzare. Cu toate acestea, la merele din soiurile *Bramley's Seedling* (*Bramley*, *Triomphe de Kiel*) și *Horneburger*, diferența de diametru se poate ridica pînă la 20 mm;

2) pentru merele măsurate în funcție de greutate, diferența de greutate dintre merele din același colet este limitată la:

a) 20 % din greutatea medie pe fruct a merelor din colet, pentru merele din categoria „Extra”, dar și pentru merele din categoria I și II prezentate pe rînduri și în straturi suprapuse;

b) 25 % din greutatea medie pe fruct a merelor din colet, pentru merele din categoria I prezentate în vrac, în colet sau în ambalaje destinate vînzării către consumatori.

36. Pentru merele din categoria II prezentate în vrac, în colet sau în ambalaje destinate vînzării către consumatori nu se impun cerințe referitoare la omogenitatea de calibru.

#### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

37. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate:

a) pentru categoria „Extra” se admite o toleranță de maximum 5 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie.

b) pentru categoria I se admite o toleranță de maximum 10 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie.

c) pentru categoria II se admite o toleranță de maximum 10 % din numărul sau din greutatea merelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția fructelor atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin

improprii pentru consum. Se admite un procent de maximum 2 % din numărul sau din greutatea fructelor care prezintă următoarele defecte:

- atacuri grave ale bolilor care dau anumitor regiuni din fructe un aspect sticlos sau de plută;

- ușoare leziuni sau fisuri necicatrizate;

- urme foarte ușoare de putregai;

- prezența unor paraziți vii în fruct și/sau alterarea pulpei din cauza paraziților.

2) toleranțe de calibru:

a) pentru toate categoriile este permisă o toleranță totală de 10 % din numărul sau din greutatea fructelor care nu îndeplinesc cerințele privind calibrul. Această toleranță nu poate fi extinsă astfel încât să includă produsele cu un calibru de:

- cel puțin 5 mm sub diametrul minim, în cazul în care calibrul este determinat pe baza diametrului;

- cel puțin 10 g sub greutatea minimă, în cazul în care calibrul este determinat pe baza greutății.

### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

38. De asemenea, pentru categoria „Extra”, se impune omogenitatea din punctul de vedere al colorației.

39. Ambalajele în care sînt puse merele pentru comercializare, avînd o greutate netă de maximum 5 kg, pot conține amestecuri de mere din diverse soiuri, cu rezerva ca acestea să fie omogene în ceea ce privește calitatea și, pentru fiecare soi prezent, originea, calibrul (dacă se impune calibrarea) și gradul de maturitate.

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

41. Merele trebuie să fie ambalate astfel încît să li se asigure o protecție adecvată. În special, ambalajele pentru comercializare care au o greutate netă de peste 3 kg trebuie să fie suficient de rigide pentru a proteja produsul în mod sigur.

42. Merele din categoria „Extra” trebuie să fie ambalate în straturi suprapuse.

43. Produsele se ambalează în ambalaje de desfacere și de transport.

44. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît produse de aceeași origine, soi sau tip comercial și să aibă aceeași calitate.

45. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

46. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

47. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

#### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

48. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „mere” și tipul comercial, chiar și în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) denumirea soiului sau soiurilor (opțional). În cazul ambalajelor pentru comercializare care conțin un amestec de soiuri diferite de mere, indicarea fiecărui soi inclus în ambalaj.

3) originea produsului:

a) țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

b) În cazul ambalajului pentru comercializare care conțin un amestec de soiuri diferite de mere de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine ale fructelor respective trebuie să fie înscrisă în imediata apropiere a soiului în cauză.

4) caracteristicile comerciale obligatorii pe care trebuie să le respecte merele:

a) categoria;

b) calibrul (în cazul în care sînt calibrate), exprimat în diametrul minim și maxim sau mențiunea „necalibrate”, după caz, iar pentru fructele prezentate în straturi suprapuse, numărul de bucăți.

5) în cazul în care identificarea are loc pe baza calibrului, aceasta este indicată:

a) pentru produsele pentru care există norme privind omogenitatea, prin diametrul minim și maxim sau prin greutatea minimă și maximă;

b) pentru produsele pentru care nu există norme privind omogenitatea, prin diametrul sau greutatea celui mai mic fruct din colet, urmate de expresiile „și peste” sau „+” sau o denumire echivalentă sau, după caz, diametrul sau greutatea celui mai mare fruct din colet.

49. Coletele ce conțin ambalaje pentru comercializarea merelor nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare cumpărătorul, trebuie să fie vizibile din exterior, iar pe ele să figureze indicațiile prevăzute în prezenta secțiune. Atunci cînd aceste colete sînt

așezate pe paleți, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

## V. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru citrice

### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

50. Prezentul capitol se aplică următoarelor fructe, clasificate ca „citrice:

- 1) lămâi din soiurile (cultivarele) provenite din specia *Citrus limon (L.) Burm. f.*;
- 2) mandarine din soiurile (cultivarele) provenite din specia *Citrus reticulata Blanco*, inclusiv cele de tip *satsuma (Citrus unshiu Marcow.)*, clementine (*Citrus clementina Hort. ex Tan.*), mandarine obișnuite (*Citrus deliciosa Ten.*) și tangerine (*Citrus tangerina Hort. ex Tan.*) cultivate din această specie și hibridii săi, denumite în continuare „mandarine”;
- 3) portocale din soiurile (cultivarele) provenite din specia *Citrus sinensis (L.)*.

51. În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, citricele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) fără zgârieturi și/sau tăieturi cicatrizate;
- 3) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);
- 4) curate, practic lipsite de orice materii străine vizibile;
- 5) fără boli;
- 6) fără deteriorări cauzate de boli;
- 7) fără semne de zbîrcire interioară;
- 8) fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț;
- 9) lipsite de umezeală externă anormală;
- 10) fără miros și/sau gust străin.

52. Citricele trebuie să fie culese cu atenție, ajunse la un grad corespunzător de dezvoltare și maturitate, luându-se în considerare criteriile specifice soiului, perioadei de culegere și zonei de cultivare.

53. Citricele care întrunesc criteriile de maturitate pot fi „desverzite”. Acest tratament este permis numai în cazul în care celelalte caracteristici naturale organoleptice nu sînt modificate.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind maturitatea*

54. Maturitatea citricelor este stabilită după conținutul minim de suc și colorație.

55. Gradul de colorație este astfel încît, ca urmare a dezvoltării normale, citricele trebuie să aibă culoarea specifică soiului la punctul lor de destinație.

56. Conținutul minim de suc în lămâile din soiurile *Verdelli* și *Primofiore* trebuie să fie de 20% și în alte lămâi de 25 %.

57. Colorația lămâilor trebuie să fie specifică soiului, totuși, fructele care au o culoare verde (dar nu verde închis) sînt permise în cazul în care îndeplinesc cerințele minime cu privire la conținutul de suc.

58. Conținutul minim de suc în mandarine trebuie să fie de 33% și în clementine de 40 %.

59. Colorația mandarinelor trebuie să fie specifică soiului și pe cel puțin o treime din suprafața fructului.

60. Colorația portocalelor trebuie să fie tipică pentru soiul respectiv. Fructele cu colorație verde deschis sînt admise, cu condiția ca aceasta să nu depășească o cincime din suprafața totală a fructului.

61. Portocalele trebuie să aibă un conținut minim de suc după cum urmează:

- 1) portocalele roșii - 30 %
- 2) portocale din grupa Navels - 33 %
- 3) alte soiuri - 35 %

62. Portocalele produse în zone unde se înregistrează temperaturi atmosferice ridicate și o umiditate ridicată în timpul perioadei de dezvoltare pot avea colorație verde pe mai mult de o cincime din suprafața totală a fructului, sub rezerva respectării conținutului minim de suc, după cum urmează:

- 1) soiurile *Mosambi*, *Sathgudi* și *Pacitan* - 33 %;
- 2) alte soiuri - 45 %.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind clasificarea*

63. Citricele sînt clasificate în trei categorii definite în cele ce urmează:

1) categoria „Extra” trebuie să fie de calitate superioară. Ca formă, aspect exterior, dezvoltare și culoare, trebuie să fie specifice soiului și/sau tipului comercial.

a) nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare alterări superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj.

2) categoria I trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului și/sau ale tipului comercial.

a) sînt permise următoarele defecte ușoare cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj:

- un ușor defect de formă;
- un ușor defect de culoare;
- defecte minore pe coajă care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi cruste albe, roșcate etc.;

- defecte minore cicatrizate produse de cauze mecanice cum ar fi deteriorări cauzate de grindină, frecare, manipulare etc.

3) categoria II include citricele care nu se califică pentru a fi incluse în categoriile superioare dar corespund cerințelor minime menționate anterior.

a) sînt permise următoarele defecte, cu condiția ca citricele să-și păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, păstrare și prezentare:

- defect de formă;
- defect de culoare;
- coajă aspră;
- defecte pe coajă care apar pe parcursul formării fructului, cum ar fi cruste albe, roșcate etc.;

- defecte cicatrizate produse de o cauză mecanică cum ar fi deteriorări cauzate de grindină, frecare, manipulare etc.;

- alterări superficiale cicatrizate ale cojii;
- desprindere ușoară și parțială a pericarpului la portocale (care este permisă pentru mandarine).

#### *Secțiunea 4. Cerințe privind calibrarea*

64. Calibrarea este obligatorie pentru toate categoriile.

65. Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale a fructului.

66. Fructele cu calibrul mai mic decît următoarele calibre minime sînt excluse:

- 1) lămîi - 45 mm;
- 2) mandarine, cu excepția clementinelor - 45 mm;
- 3) clementine -35 mm;
- 4) portocale -53 mm.

67. Scala calibrelor este următoarea:

Portocale		Lămîi		Mandarine	
Codul calibrului	Diametrul (mm)	Codul calibrului	Diametrul (mm)	Codul calibrului	Diametrul (mm)
0	92-110	0	79-90	1-XXX	78 și mai mult
1	87-100	1	72-83	1- XX	67-78
2	84-96	2	68-78	1 sau 1- X	63-74
3	81-92	3	63-72	2	58-69
4	77-88	4	58-67	3	54-64
5	73-84	5	53-62	4	50-60
6	70-80	6	48-57	5	46-56
7	67-76	7	45-52	6	43-52
8	64-73			7	41-48
9	62-70			8	39-46
10	60-68			9	37-44

11	58-66			10	35-42
12	56-63				
13	53-60				

68. Calibrele sub 45 mm se referă doar la clementine.

69. Citricele pot fi ambalate după numărul de fructe, cu condiția respectării normelor de omogenitate a calibrului prevăzut în pct. 70 , același ambalaj poate conține fructe din cadrul a două calibre consecutive.

70. Omogenitatea în calibrare corespunde scalelor calibrelor menționate în pct. 68, cu excepția următoarelor cazuri:

1) pentru fructele prezentate în straturi uniforme, în colete sau în ambalaje unitare destinate vânzării către consumatori, diferența dintre fructul cel mai mic și fructul cel mai mare din același colet nu trebuie să depășească următoarele valori maxime, în cadrul aceluiași cod de calibrare sau, în cazul citricelor ambalate după numărul fructelor, în cadrul a două calibre consecutive:

	Codul calibrului	Diferența maximă dintre fructele din același colet (în mm)
Lămâi	de la 0 la 7	7
Mandarine	1-XXX-4	9
	de la 5 la 6	8
	de la 7 la 10	7
Portocale	de la 0 la 2	11
	de la 3 la 6	9
	de la 7 la 13	7

2) pentru fructele care nu sînt aranjate în straturi uniforme, în colete sau în ambalaje unitare rigide destinate vânzării către consumatori, diferența dintre fructul cel mai mic și fructul cel mai mare din același colet nu trebuie să depășească limitele calibrului corespunzător al scalei calibrelor, sau, în cazul citricelor ambalate după numărul de fructe, diferența în mm față de unul din cele două coduri consecutive în cauză;

3) pentru fructele prezentate în vrac, în lăzi de mare capacitate și pentru fructele prezentate în ambalaje unitare care nu sînt rigide (plase, saci etc.) destinate vânzării către consumatori, diferența dintre fructul cel mai mic și fructul cel mai mare din același colet nu trebuie să depășească amplitudinea care rezultă din gruparea a trei calibre consecutive ale scalei calibrelor;

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind toleranțele*

71. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din numărul sau greutatea citricelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

b) categoria I - 10 % din numărul sau greutatea citricelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

c) categoria II - 10 % din numărul sau greutatea citricelor care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei, nici cerințele minime, exceptând produsele afectate de putrezire sau orice alte deteriorări care le fac necorespunzătoare pentru consum. În cadrul acestei toleranțe, este permis un maxim de 5 % din fructele care prezintă deteriorări superficiale minore cicatrizate ori tăieturi uscate sau din fructele moi și zbîrcite.

2) toleranțe de calibru:

a) pentru toate categoriile și tipurile de prezentare este permis 10 % din numărul sau greutatea citricelor care corespund calibrului imediat inferior și/sau superior (sau acelea, în cazul combinării a trei calibre) menționat pe colete;

b) toleranța de 10 % se aplică numai fructelor care nu sînt mai mici decît următoarele minime:

- lămîi - 43 mm
- mandarine, cu excepția clementinelor - 43 mm
- clementine - 34 mm
- portocale: - 50 mm

### *Secțiunea 6. Cerințe privind prezentarea*

72. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît citrice de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru și, în mod considerabil, cu același grad de maturitate și dezvoltare.

73. Pentru categoria „Extra”, se solicită omogenitatea de culoare.

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

75. În cazul în care fructele sînt împachetate, trebuie utilizată hîrtie subțire, uscată, nouă și fără miros.

76. Sînt interzise utilizarea oricăror substanțe care tind să modifice caracteristicile naturale ale citricelor, în special gustul sau mirosul.

77. Coletele nu trebuie să conțină materii străine. Cu toate acestea, este permisă o prezentare atunci cînd o rămurică scurtă (nu din lemn) cu cîteva frunze verzi este atașată de fruct.

78. Citricele pot fi prezentate:

- 1) aranjate în rînduri uniforme în colete;
- 2) nearanjate în rînduri uniforme în colete sau în containere mari. Această prezentare este permisă numai pentru categoriile I și II;
- 3) în colete individuale destinate vânzării directe către consumator în greutate mai mică de 5 kg fie:
  - a) ambalate pe baza numărului de fructe, fie
  - b) ambalate pe baza greutății nete a coletului.

79. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

80. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

81. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

#### *Secțiunea 7. Cerințe privind marcajul*

82. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) numele speciei dacă produsele nu sînt vizibile din exterior, cu excepția mandarinelor pentru care numele speciei sau soiului (unde este cazul) este obligatoriu;

b) numele soiului pentru portocale;

c) numele tipului:

- pentru lămîi: indicația „*Verdelli*” sau „*Primofiore*”, după caz;

- pentru clementine: indicația „clementine, fără sîmburi”, „clementine (1 pînă la 10 sîmburi)”, „clementine cu sîmburi (mai mult de 10 sîmburi), după caz”.

3) originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea unde au fost cultivate sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local. (opțional).

4) caracteristici comerciale:

- a) categoria;
  - b) codul calibrului pentru fructele prezentate în conformitate cu scala calibrelor sau limita superioară și inferioară în cazul a trei calibre consecutive ale scalei calibrelor;
  - c) codul calibrului (sau, în cazul în care fructele au fost ambalate după numărul de fructe și se încadrează în două calibre consecutive, calibrele sau diametrele minime și maxime) și număr de fructe în cazul celor aranjate în straturi uniforme;
  - d) după caz, indicarea tratamentelor de conservare sau a altor substanțe chimice utilizate în tratamentul post recoltă.
- 5) marcajul de control oficial (opțional).

83. Nu este necesar să se menționeze pe colete indicațiile prevăzute la pct. 82, subpunctul 1) atunci când coletele conțin ambalaje pentru comercializare, vizibile din exterior și pe care figurează indicațiile respective. Aceste colete nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare. Atunci când aceste colete sînt așezate pe paleți, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

## **VI. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru kiwi**

### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

84. Prezentul capitol se aplică fructelor kiwi din soiurile provenite din *Actinidia chinensis* (Planch.) și *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F. Liang și A.R. Ferguson).

85. În toate categoriile, ținînd seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, fructele kiwi trebuie să fie:

- 1) întregi (dar fără peduncul);
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);
- 3) curate, practic fără materii străine vizibile;
- 4) fără boli;
- 5) fără deteriorări cauzate de boli;
- 6) suficient de tari; nici moi, nici veștede, nici îmbibate cu apă;
- 7) bine dezvoltate, fructele duble sau multiple fiind excluse;
- 8) fără umezeală externă anormală,
- 9) fără miros și/sau gust străin.

86. Fructele kiwi trebuie să fie suficient de dezvoltate și de mature. Pentru a respecta această prevedere, fructele trebuie să fi atins un grad de maturitate de minimum 6,2° Brix sau 15 % conținut mediu de substanță uscată în etapa de ambalare în regiunea de producție și pentru livrarea următoare, efectuată de ambalator, precum și în etapele de export și import și de minimum 9,5° Brix în toate celelalte etape de comercializare.

## Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea

87. Fructele kiwi sînt clasificate în trei categorii definite în cele ce urmează:

1) categoria „Extra” - fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să fie bine dezvoltate și să prezinte toate caracteristicile și colorația tipică soiului.

a) nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte ușoare alterări superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj.

b) raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,8.

2) categoria I - fructele kiwi din această categorie trebuie să fie de calitate bună. Ele trebuie să fie caracteristice soiului respectiv.

a) trebuie să fie tari și pulpa să fie perfect sănătoasă.

b) cu toate acestea, sînt permise următoarele defecte cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj:

- un ușor defect de formă (exclusiv proeminente sau malformații);
- un ușor defect de colorație;
- defecte superficiale ale epidermei, cu condiția ca suprafața lor totală să nu depășească 1 cm<sup>2</sup>;

- o mică „marcă *Hayward*” sub forma unor linii longitudinale și fără protuberanțe.

c) raportul diametru minim/diametru maxim al fructului măsurat în secțiunea ecuatorială trebuie să fie de minimum 0,7.

3) categoria II - în această categorie intră fructele kiwi care nu pot fi clasate în categoriile superioare, dar care prezintă caracteristicile minime menționate anterior.

a) fructele trebuie să fie destul de tari și pulpa să nu prezinte defecte grave.

b) pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- defecte de formă;
- defecte de colorație;
- defecte ale epidermei, cum ar fi mici fisuri cicatrizate sau țesut zgîriat, cu condiția ca suprafața lor totală să nu depășească 2 cm<sup>2</sup>;
- mai multe „mărci *Hayward*” mai pronunțate și cu o ușoară protuberanță;
- ușoare striviri.

## Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea

88. Calibrarea este obligatorie pentru toate categoriile.

89. Calibrul este determinat de greutatea fructului.

90. Greutatea minimă este stabilită la 90 g pentru categoria „Extra”, 70 g pentru categoria I și 65 g pentru categoria II.

91. Diferența de greutate dintre fructul cel mai mare și fructul cel mai mic din fiecare colet nu trebuie să depășească:

- 1) 10 g pentru fructele cu o greutate mai mică de 85 g;
- 2) 15 g pentru fructele cu o greutate între 85 și 120 g;
- 3) 20 g pentru fructele cu o greutate între 120 și 150 g;
- 4) 40 g pentru fructele cu o greutate mai mare sau egală de 150 g.

#### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

92. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

b) categoria I - 10 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

c) categoria II - 10 % din numărul sau din greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția fructelor atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau de orice alte alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum.

2) toleranțe de calibru - pentru toate categoriile - 10 % din numărul sau greutatea fructelor kiwi care nu îndeplinesc cerințele privind greutatea minimă și/sau calibrul. Cu toate acestea, fructele trebuie să aibă un calibru imediat inferior sau superior celui indicat sau, în cazul celui mai mic calibru, fructele nu trebuie să aibă o greutate mai mică de 85 g în categoria „Extra”, 67 g în categoria I și 62 g în categoria II.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

93. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît fructe kiwi de aceeași origine, soi, calitate și calibru.

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

95. În categoria „Extra”, fructele trebuie să fie prezentate separate unele de cealaltă, așezate în ordine într-un singur strat.

96. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

97. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

98. Produsele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

99. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

#### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

100. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „fructe kiwi”, „actinidia” sau denumirea echivalentă, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) numele soiului (opțional).

3) originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea unde au fost cultivate sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (opțional).

4) caracteristici comerciale:

a) categoria;

b) calibrul exprimat prin greutatea minimă și maximă a fructelor;

c) numărul de bucăți (opțional).

5) marcajul de control oficial (opțional).

101. Nu este necesar să apară pe colete informațiile prevăzute la pct. 100, subpunctul 1) atunci când coletele conțin ambalaje pentru comercializare vizibile din exterior, iar pe fiecare ambalaj apar respectivele indicații. Aceste colete nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare. Atunci când aceste colete sînt așezate pe paleți, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

### **VII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru lăptucă, cicoare creață de grădină și cicoare de grădină cu frunze întregi**

## Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

102. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare pentru lăptuca din soiurile provenite din *Lactuca sativa L. var. capitata L.* (lăptucă, varietatea cu căpățână inclusiv lăptuca tip „crisphead” și „Iceberg”), *Lactuca sativa L. var. longifolia Lam.* (lăptucă Cos sau Romaine), *Lactuca sativa L. var. crispa L.* (lăptucă pentru frunze) și încrucișări ale acestor soiuri, pentru cicoare creată de grădină din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia L. var. crispum Lam* și pentru cicoare de grădină cu frunze întregi din soiurile (cultivarele) provenite din *Cichorium endivia L. var. latifolium Lam.*

103. Prezenta Reglementare tehnică nu se aplică produselor prezentate ca frunze individuale sau lăptucii în vase.

104. În toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, produsele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);
- 3) curate și curățate, adică practic fără pământ sau alt mediu de creștere și practic fără materii străine vizibile;
- 4) proaspete ca aspect;
- 5) turgescențe;
- 6) fără boli;
- 7) fără deteriorări cauzate de boli;
- 8) din care nu curg semințe;
- 9) fără umezeală externă anormală;
- 10) fără miros și/sau gust străin.

105. În cazul lăptucii, este permisă o decolorare roșiatică cauzată de o temperatură scăzută în timpul creșterii, cu excepția cazului în care afectează grav aspectul produsului.

106. Rădăcinile trebuie tăiate aproape de baza frunzelor exterioare și tăietura trebuie să fie dreaptă.

107. Produsul trebuie să aibă o dezvoltare normală.

## Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea

108. Produsele sînt clasificate în trei categorii definite după cum urmează:

- 1) categoria I - produsele din această categorie trebuie să fie de calitate bună și caracteristice soiului și/sau tipului comercial, în special în privința culorii.
  - a) bine formate;
  - b) tari, ținând seama de metodele de cultivare și de tipul de produs;

- c) fără daune sau deteriorări care scad caracterul comestibil;
  - d) fără daune din cauza înghețului.
  - e) lăptuca, varietatea cu căpățînă, trebuie să aibă un singur miez bine format. Cu toate acestea, în cazul lăptucii, varietatea cu căpățînă, cultivată sub protecție, miezul poate fi mic.
  - f) lăptuca Cos trebuie să aibă un miez, care poate fi mic.
  - g) la cicoarea creață de grădină și la cicoarea de grădină cu frunze întregi centrul trebuie să fie de culoare galbenă.
- 2) categoria II - include produsele care nu se califică pentru includerea în categoria I, dar satisfac cerințele minime specificate anterior. Produsele trebuie să fie:
- a) rezonabil de bine formate;
  - b) fără daune și deteriorări care pot scădea în mod serios caracterul comestibil;
  - c) următoarele defecte pot fi permise, cu condiția ca produsele să își păstreze caracteristicile esențiale în privința calității, păstrării și prezentării:
    - ușoare defecte de colorație;
    - ușoare daune cauzate de paraziți;
    - lăptuca, varietatea cu căpățînă, trebuie să aibă un miez, care poate fi mic. Cu toate acestea, în cazul lăptucii, varietatea cu căpățînă, cultivată sub protecție, este permisă absența miezului;
    - lăptuca Cos poate să nu aibă miez.
- 3) categoria III - produsele care nu se califică pentru includerea în categoria I și II, dar satisfac cerințele minime specificate anterior.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

109. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriei I și II.

110. Calibrul este determinat de greutatea unei unități.

111. Greutatea minimă pentru categoria I și II este:

- 1) lăptucă, varietatea cu căpățînă (cu excepția lăptucii tip „*Crisphead*” și „*Iceberg*”) și lăptuca *Cos* sau *Romaine* (cu excepția lăptucii tip „*Little gem*”) cultivate în aer liber este de - 150 g și cultivate sub protecție de - 100 g;
- 2) lăptucă tip „*Crisphead*” și „*Iceberg*” cultivate în aer liber este de - 300 g și cultivate sub protecție - 200 g;
- 3) lăptucă pentru frunze și lăptucă tip „*Little gem*” cultivate în aer liber - 100 g și cultivate sub protecție - 100 g;
- 4) cicoarea creață de grădină și cicoarea de grădină cu frunze întregi cultivate în aer liber - 200 g și cultivate sub protecție - 150 g.

112. Pentru lăptuci, în categoriile I și II, diferența între cele mai ușoare și cele mai grele unități în fiecare ambalaj nu poate depăși:

- 1) 40 g în cazul în care cele mai ușoare unități cîntăresc sub 150 g pe unitate;

2) 100 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 150 g și 300 g pe unitate;

3) 150 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 300 g și 450 g pe unitate;

4) 300 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc peste 450 g pe unitate.

113. Pentru cicoarea creată de grădină și cicoarea de grădină cu frunze întregi în toate categoriile, diferența între cele mai ușoare și cele mai grele unități în fiecare ambalaj nu poate depăși 300 g.

#### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

114. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate:

a) categoria I - 10 % din numărul de unități care nu satisfac cerințele categoriei, dar le satisfac pe cele ale categoriei II sau, excepțional, admise în toleranțele acestei categorii;

b) categoria II - 10 % din numărul de unități care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrefacție sau orice deteriorare care le fac inadecvate pentru consum;

2) toleranțe de calibru - În categoria I și II, 10 % din numărul de unități care nu satisfac cerințele privind calibrarea, dar cântărind cel mult 10 % sub sau peste calibrul în cauză.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

115. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît produse de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru.

116. Produsul poate fi ambalat ca un amestec de diferite tipuri de produse, cu condiția ca acestea să aibă o calitate uniformă și, pentru fiecare tip în cauză, un calibru uniform. De asemenea, tipurile trebuie să poată fi distinse clar unul de celălalt și proporția din fiecare tip în ambalaj trebuie să fie vizibilă fără deteriorarea ambalajului.

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

118. Produsele prezentate în mai mult de un strat pot fi ambalate astfel încît baza unuia să fie lîngă miezul celuilalt, cu condiția ca straturile sau căpășinile să fie protejate sau separate în mod corespunzător.

119. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

120. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

121. Produsele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

122. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

123. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele, cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „lăptucă”, „lăptucă tip „Butterhead””, „Batavia”, „lăptucă Iceberg”, „lăptucă Cos”, „lăptucă pentru frunze” (sau, de exemplu și după caz, „Frunză de stejar”, „Lollo bionda”, „Lollo rossa”, „cicoare creată de grădină” sau „cicoare de grădină cu frunze întregi” sau alte sinonime în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior);

b) lăptucă tip „Little gem”, după caz, sau alte sinonime;

c) o indicație „Cultivat sub protecție” sau altă indicație corespunzătoare, după caz;

d) numele soiului (opțional);

e) în cazul amestecului de diferite tipuri de produse, indicația „Lăptuci amestecate”, sau indicația fiecărui tip de produs și, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior, indicația numărului de bucăți din fiecare tip.

3) originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea unde au fost cultivate sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (opțional).

4. caracteristici comerciale:

a) categoria;

b) în cazul categoriei I și II, calibrul exprimat prin greutatea minimă pe unitate sau prin numărul de unități;

c) greutatea netă (opțional).

5. marcajul de control oficial (opțional).

124. Nu este necesar să se menționeze pe colete indicațiile prevăzute la pct. 123, subpunctul 1) atunci când coletele conțin ambalaje pentru comercializare, vizibile din exterior și pe care figurează indicațiile respective. Aceste colete nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare. Atunci când aceste colete sînt așezate pe paleți, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

## **Capitolul VIII „Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru piersici și nectarine”**

### *Secțiunea 1 Cerințe minime de calitate*

125. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare, pentru piersici și nectarine ce provin din soiurile „*Prunus persica Sieb. et Zucc.*”.

126. În toate categoriile, ținînd seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, produsele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase; sînt excluse produsele atinse de putregai sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum;
- 3) curate, lipsite de materii străine vizibile;
- 4) lipsite de paraziți;
- 5) fără daune produse de paraziți;
- 6) lipsite de umiditate exterioară anormală;
- 7) lipsite de mirosuri și/sau gusturi străine.

127. Pentru asigurarea executării pct. 12, indicele refractometric al pulpei, măsurat în zona mediană a pulpei fructului, și în plan ecuatorial, trebuie să fie mai mare sau egal cu 8° Brix, iar fermitatea trebuie să fie mai mică de 6,5 kilograme (kg), măsurată cu ajutorul unei tije cu diametrul de 8 milimetri (mm) (0,5 cm<sup>2</sup>) în două puncte din planul ecuatorial al fructului.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

128. Produsele sînt încadrate în patru categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” - Produsele din această categorie trebuie să fie de o calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, dezvoltarea și colorația tipică soiului, ținîndu-se seama de zona de producție.

a) acestea nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte mici alterări superficiale ale epidermei, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, conservării și prezentării sale în ambalaj.

2) categoria I - Produsele din această categorie trebuie să fie de o calitate bună. Ele trebuie să prezinte caracteristicile soiului, ținîndu-se seama de zona de producție.

- a) pulpa nu trebuie să prezinte deteriorări;
- b) Produsele care sînt deschise la punctul de prindere a pedunculului se exclud.

Cu toate acestea, ele pot să prezinte defecte ușoare ale epidermei, un defect ușor de formă, dezvoltare sau colorație cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, conservării și prezentării sale în ambalaj, în următoarele limite:

- 1 cm lungime pentru defectele de formă alungită;
- 0,5 cm<sup>2</sup> de suprafață totală pentru celelalte defecte;

3) categoria II - această categorie cuprinde Produsele care nu se pot încadra în categoriile superioare, dar care corespund caracteristicilor minime definite anterior.

- a) pulpa nu trebuie să prezinte defecte grave.
- b) fructele deschise în punctul de prindere a pedunculului nu sînt admise decît în cadrul toleranțelor de calitate;

c) produsele pot să prezinte defecte ale epidermei, cu condiția să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, de conservare și de prezentare, în următoarele limite:

- 2 cm lungime pentru defectele de formă alungită;
- 1,5 cm<sup>2</sup> din suprafața totală pentru celelalte defecte.

4) categoria III - această categorie cuprinde produsele care nu se pot încadra în categoriile „Extra”, I, și II, dar care corespund caracteristicilor minime definite anterior

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

129. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriilor „Extra” I și II.

130. Calibrul se determină în funcție de circumferință și diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

131. Calibrarea se efectuează în conformitate cu anexa nr. 2 la prezenta Reglementare tehnică.

132. Calibrul minim admis pentru categoria „Extra” este de 17,5 cm - circumferința și de 56 mm – diametrul.

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

133. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % dintre Produse, în număr sau în greutate, care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor categoriei I, sau care sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii;

b) categoria I - 10 % dintre Produse, în număr sau în greutate, care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor categoriei II, sau care sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii;

c) categoria II - 10 % dintre Produse, în număr sau în greutate, care nu corespund caracteristicilor categoriei, nici caracteristicilor minime, cu excepția fructelor atinse de putregai, cu lovituri accentuate sau cu alte alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum.

2) toleranțe de calibru:

Pentru categoriile „Extra” I și II: 10 % dintre piersici și/sau nectarine, în număr sau în greutate, care se îndepărtează de calibrul menționat pe colet, în limita de 1 cm în plus sau în minus, în cazul calibrării la circumferință, sau de 3 mm în plus sau în minus, în cazul calibrării la diametru. Cu toate acestea, pentru fructele încadrate în calibrul cel mai mic, această toleranță nu este valabilă decât pentru piersicile și/sau nectarinele al căror calibru nu este mai mic cu mai mult de 6 mm (circumferința) sau cu mai mult de 2 mm (diametrul) față de calibrele minime fixate.

### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

134. Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să nu conțină decât piersici și/sau nectarine de aceeași origine, soi, calitate, stare de maturitate sau calibru și în cazul categoriei „Extra”, de colorație uniformă.

135. Partea vizibilă a conținutului coletului trebuie să fie reprezentativă pentru ansamblul conținutului.

136. Produsele pot fi prezentate:

- 1) în ambalaje mici;
- 2) în cazul categoriei „Extra” așezate într-un singur strat; fiecare fruct din această categorie fiind izolat de celelalte;
- 3) în cazul categoriilor I și II așezate pe un strat sau două, sau pe maximum patru straturi, în cazul în care fructele sînt așezate pe suporturi alveolare rigide, concepute astfel încît să nu apese pe fructele din stratul inferior.

137. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

138. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

139. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

140. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

## Secțiunea 6 Cerințe privind marcajul

141. Fiecare colet 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: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „piersici” sau „nectarine”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) culoarea pulpei;

c) numele soiului (opțional).

3) originea produsului:

a) țara de origine și eventual, zona de producție sau denumirea națională, regională sau locală.

4) caracteristici comerciale privind categoria și calibrul:

a) categoria;

b) în cazul categoriilor „Extra” I și II, calibrul exprimat prin diametrele minime și maxime sau circumferințele minime și maxime, sau prin codul de calibrul, conform anexei 2 la prezenta Reglementare tehnică;

c) număr de bucăți (opțional);

d) conținut minim de zahăr, măsurat cu refractometrul și exprimat în valoare Brix (opțional);

e) fermitate maximă, măsurată cu penetrometrul și exprimată în kg/0,5 cm<sup>2</sup> (opțional).

6) marca oficială de control (opțional).

142. Pe colete nu este necesar să se menționeze indicațiile prevăzute la pct. 141, subpunctul 1), în cazul în care acestea conțin ambalaje pentru desfacere, vizibile din exterior și pe fiecare dintre ele apar aceste mențiuni. Aceste colete trebuie să fie lipsite de orice marcaje care ar putea induce în eroare consumatorul. În cazul în care aceste colete sînt prezentate în paleți, aceste mențiuni trebuie să apară pe o fișă poziționată vizibil pe cel puțin două din fețele paleților.

## Capitolul IX. „Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru pere”

143. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare pentru perele din soiurile provenite din *Pyrus communis* L.

### Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

144. La toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, perele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);
- 3) curate, practic fără materii străine vizibile;
- 4) fără boli;
- 5) fără deteriorări cauzate de boli;
- 6) fără umezeală externă anormală;
- 7) fără miros și/sau gust străin;
- 8) fructele trebuie să fie culese cu grijă.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

145. Perele sînt clasificate în patru categorii definite în cele ce urmează:

1) categoria „Extra” - Perele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, calibrul și colorația caracteristice soiului respectiv și să aibă atașat un peduncul intact.

a) pulpa trebuie să fie lipsită de orice deteriorare, iar epiderma nu trebuie să prezinte înroșiri și înăspiri.

b) perele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte mici alterări superficiale la nivelul epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea sa în ambalaj.

c) perele nu trebuie să fie pietroase.

2) categoria I - Perele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să prezinte forma, calibrul și colorația caracteristice soiului respectiv.

a) pulpa trebuie să fie lipsită de orice deteriorare, iar epiderma nu trebuie să prezinte înroșiri și înăspiri.

b) cu toate acestea, sînt permise următoarele defecte cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj:

- un ușor defect de formă;

- un ușor defect de dezvoltare;

- un ușor defect de colorație;

- ușoare defecte la nivelul epidermei care nu pot depăși:

- lungimea de 2 cm, în cazul defectelor de formă alungită,

- 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănelui (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), a căror suprafață totală nu trebuie să depășească 0,25 cm<sup>2</sup>;

- 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul loviturilor ușoare, caz în care epiderma nu trebuie să fie decolorată.

c) pedunculul poate fi ușor deteriorat.

d) perele nu trebuie să fie pietroase.

3) categoria II - această categorie cuprinde perele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite mai sus.

a) pulpa nu trebuie să prezinte defecte esențiale.

b) următoarele defecte sînt admise, cu condiția ca fructele să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, păstrarea și prezentarea:

- defecte de formă;
- defecte de dezvoltare;
- defecte de colorație;
- ușoare înroșiri și înăspriri;

- defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăși lungimea de 4 cm, în cazul defectelor de formă alungită, 2,5 cm<sup>2</sup> din suprafața totală în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia pirina* și *V. inaequalis*), a căror suprafață totală nu trebuie să depășească 1 cm<sup>2</sup> și ușoare lovituri care nu depășesc 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală, epiderma putînd fi ușor decolorată.

4) categoria III - această categorie cuprinde perele care nu se încadrează în categoriile „Extra”, I și II, dar corespund caracteristicilor minime definite mai sus

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

146. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriilor „Extra” I și II.

147. Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

148. Există un calibru minim pentru fiecare categorie conform tabelului 1 din anexa nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică.

149. În scopul garantării omogenității din punct de vedere al calibrului fructelor dintr-un colet, diferența de diametru între fructele din același colet este limitată la:

1) 5 mm pentru fructele din categoria „Extra” și fructele din categoriile I prezentate în straturi suprapuse,

2) 10 mm pentru fructele din categoria I prezentate în vrac în coletul sau ambalajul în care sînt comercializate.

150. Pentru fructele din categoria II prezentate în vrac în coletul sau ambalajul în care sînt comercializate, nu este prevăzut un calibru omogen.

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

151. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

b) categoria I - 10 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod

excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie. Cu toate acestea, această toleranță nu se aplică pentru perele lipsite de peduncul;

c) categoria II - 10 % din numărul sau din greutatea perelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția fructelor atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum. În cadrul acestei toleranțe, se poate admite un procent de maximum 2 % din numărul sau din greutatea fructelor care prezintă următoarele defecte:

- ușoare leziuni sau fisuri necicatrizate;
- urme foarte ușoare de putregai;
- prezența unor paraziți vii în fruct și/sau alterarea pulpei din cauza paraziților.

2) toleranțe de calibru se aplică pentru categoriile „Extra” I și II 10 % din numărul sau din greutatea fructelor care corespund calibrului imediat inferior sau superior celui menționat pe colet, înregistrând, în cazul fructelor care corespund celui mai mic calibru admis, o variație maximă de 5 mm peste valoarea minimă.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

152. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît pere de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea) și cu același grad de maturitate.

153. Pentru categoria „Extra”, se impune omogenitatea din punctul de vedere al colorației.

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

155. Fructele din categoria „Extra” trebuie ambalate în rînduri și straturi suprapuse.

156. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

157. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

158. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

159. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

#### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

160. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

- 1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;
- 2) natura produsului:
  - a) „pere”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;
  - b) denumirea soiului.
- 3) originea produsului:
  - a) țara de origine;
  - b) regiunea unde au fost cultivate sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (opțional).
- 4) caracteristici comerciale:
  - a) categoria;
  - b) calibrul sau, pentru fructele prezentate în straturi suprapuse, numărul de bucăți;
  - c) în cazul în care identificarea este efectuată pe baza calibrului, aceasta este indicată:
    - pentru fructele pentru care există norme privind omogenitatea, prin diametrul minim și maxim;
    - pentru fructele pentru care nu există norme privind omogenitatea, prin diametrul celui mai mic fruct din colet, lângă care se menționează cuvintele „și peste” sau o denumire echivalentă sau, după caz, prin diametrul celui mai mare fruct din colet.
- 5) Marcajul de control oficial (opțional).

161. Pe colete, nu este necesar să se menționeze indicațiile prevăzute la pct. 160, subpunctul 1), în cazul în care acestea conțin ambalaje pentru desfacere, vizibile din exterior și pe fiecare dintre ele apar aceste mențiuni. Aceste colete trebuie să fie lipsite de orice marcaje care ar putea induce în eroare consumatorul. În cazul în care aceste colete sînt prezentate în paleți, aceste mențiuni trebuie să apară pe o fișă poziționată vizibil pe cel puțin două din fețele paleților.

## **X. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru căpșuni**

### *Secțiunea 1. Cerințe privind calitatea*

162. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare, pentru căpșunile din soiurile provenite din genul *Fragaria L.*

163. În toate categoriile, ținînd seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, căpșunile trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);
- 3) curate, practic fără materii străine vizibile;
- 4) cu un aspect proaspăt, dar nespălate;
- 5) fără boli;
- 6) fără deteriorări cauzate de boli;
- 7) cu caliciu (cu excepția fragilor); caliciul și, atunci când este prezent, pedunculul trebuie să fie proaspete și verzi;
- 8) fără umezeală externă anormală;
- 9) fără miros și/sau gust străin.

164. Căpșunile trebuie să fie culese cu atenție și să fie suficient de dezvoltate și de mature.

### *Secțiunea 2. Cerința privind clasificarea*

165. Căpșunile sînt încadrate în patru categorii definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” - Căpșunile din această categorie trebuie să fie de calitate superioară și să fie caracteristice soiului respectiv.

a) ele trebuie să aibă un aspect sănătos, ținînd seama de caracteristicile soiului.

b) căpșunile trebuie să nu prezinte urme de pămînt.

c) căpșunile nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor foarte mici alterări superficiale la nivelul epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea sa în ambalaj.

2) categoria I - Căpșunile din această categorie trebuie să fie de bună calitate și să prezinte colorația și forma caracteristică soiului. Cu toate acestea, sînt permise următoarele defecte cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj:

a) ușor defect de formă;

b) o mică zonă albă care să nu depășească a zecea parte din suprafața fructului;

c) ușoare semne superficiale de presare;

d) trebuie să fie lipsite practic de urme de pămînt.

3) categoria II - această categorie cuprinde căpșunile care nu pot fi încadrate în categoriile superioare, dar care corespund caracteristicilor minime definite anterior. Căpșunile pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să-și păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

a) defecte de formă;

b) o zonă albă a cărei suprafață nu trebuie să depășească a cincea parte din suprafața fructului;

c) ușoare contuzii uscate care nu sînt susceptibile să se dezvolte;

d) urme ușoare de pămînt.

4) categoria III - această categorie cuprinde căpșunile care nu pot fi încadrate în categoriile „Extra”, I și II, dar care corespund caracteristicilor minime definite anterior

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

166. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriilor „Extra” I și II.

167. Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

168. Căpșunile trebuie să prezinte următoarele calibre minime:

1) categoria „Extra”: 25 mm;

2) categoria I și II : 18 mm.

169. Nu există un calibrul minim în cazul fragilor.

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

170. Se admit toleranțe de calitate și de calibrul în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din numărul sau greutatea căpșunilor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor de la categoria I sau sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii. În cadrul acestei toleranțe, fructele alterate se limitează la 2 %;

b) categoria I - 10 % din numărul sau greutatea căpșunilor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor de la categoria II sau sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii. În cadrul acestei toleranțe, fructele alterate se limitează la 2 %;

c) categoria II - 10 % în număr sau greutate din căpșunile care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția fructelor atinse de putregai, cu lovituri pronunțate sau de orice alte alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum. În cadrul acestei toleranțe, fructele alterate se limitează la 2 %.

2) toleranțe de calibrul - Pentru categoriile „Extra” I și II: 10 % în număr sau greutate din căpșunile care nu corespund calibrului minim impus.

### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

171. În categoria „Extra”, căpșunile, cu excepția fragilor, trebuie să fie deosebit de omogene și uniforme în ceea ce privește gradul de maturitate, colorația și calibrul. La categoria I, ele pot fi mai puțin omogene în ceea ce privește calibrul.

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

173. Fructele din categoria „Extra” trebuie să aibă o prezentare deosebită.

174. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

175. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

176. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

177. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

178. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele, cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „căpșuni”, în cazul în care conținutul coletului nu este vizibil din exterior;

b) denumirea soiului (opțional).

3) Originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (opțional).

4) caracteristici comerciale:

a) categoria.

5) Marcajul de control oficial (opțional).

179. Pe colete, nu este necesar să se menționeze indicațiile prevăzute la pct. 178, subpunctul 1), în cazul în care acestea conțin ambalaje pentru desfacere, vizibile din exterior și pe fiecare dintre ele apar aceste mențiuni. Aceste colete trebuie să fie lipsite de orice marcaje care ar putea induce în eroare consumatorul. În cazul în care aceste colete sînt prezentate în paleți, aceste mențiuni trebuie să apară pe o fișă poziționată vizibil pe cel puțin două din fețele paleților.

## **XI. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru ardei grași**

## *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

180. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare, pentru ardeii grași din soiurile (cultivarele) provenite din *Capsicum annuum L. var. annuum*.

181. În funcție de forma lor, se pot diferenția patru tipuri comerciale:

- 1) ardei grași alunghiți (ascuțiți);
- 2) ardei grași pătrați (țeșiți);
- 3) ardei grași de formă conică pătrată (tronconici);
- 4) ardei grași plați (gogoșari).

182. În toate categoriile, ținând cont de dispozițiile speciale pentru fiecare categorie și a toleranțelor permise, ardeii grași trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum);
- 3) curați, practic fără materii străine vizibile;
- 4) proaspeți ca aspect;
- 5) fără boli;
- 6) fără deteriorări cauzate de boli;
- 7) bine dezvoltati;
- 8) fără vătămări cauzate de îngheț;
- 9) fără leziuni nevindecate;
- 10) nearși de soare, cu excepția specificațiilor din secțiunea 2;
- 11) cu pedunculii atașați;
- 12) fără umezeală externă anormală;
- 13) fără miros și/sau gust străin.

## *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

183. Ardeii grași se clasifică în două categorii, definite în cele ce urmează:

1) categoria I - ardeii grași din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Trebuie să fie caracteristici pentru soiul și/sau tipul comercial, în ceea ce privește gradul de dezvoltare, forma și culoarea, în strânsă legătură cu gradul de maturitate.

- a) tari;
- b) practic fără pete;
- c) pedunculul poate fi ușor avariat sau tăiat, cu caliciul intact.

2) categoria II - această categorie include ardeii grași care nu se încadrează în categoria I, dar care satisfac cerințele minime specificate anterior. Următoarele defecte pot fi admise cu condiția ca ardeii să-și păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, păstrarea calității și prezentarea:

- a) defecte de formă și de dezvoltare;

b) arsuri de soare sau ușoare leziuni vindecate, cu o limită de 2 cm lungime pentru defectele ardeilor de formă alungită și 1 cm<sup>2</sup> din suprafața totală pentru alte defecte;

c) mici crăpături uscate superficiale, cu o lungime totală cumulată care să nu depășească 3 cm;

d) pot fi mai puțin tari, fără a fi veștejiți;

e) pedunculul poate fi deteriorat sau tăiat.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

184. Calibrul este determinat de diametrul (lățimea) umărului ardeilor grași. În cazul ardeilor grași plați (gogoșari), termenul „lățime” reprezintă diametrul ecuatorial maxim.

185. Pentru ardeii sortați pe baza calibrului, diferența de diametru dintre ardeiul dulce cel mai mare și cel mai mic din același colet nu trebuie să depășească 20 mm.

186. Lățimea ardeilor grași nu poate fi mai mică de:

1) ardei grași alunghiți (ascuțiți): 20 mm;

2) ardei grași pătrați (teșiți) și ardei grași de formă conică pătrată (tronconici): 40 mm;

3) ardei grași plați (gogoșari): 55 mm.

187. Calibrarea nu este obligatorie pentru categoria II.

188. Cerințele în materie de calibrare nu se aplică produselor miniaturale .

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

189. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria I - 10 % din numărul sau greutatea ardeilor grași care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

b) categoria II - 10 % din numărul sau greutatea ardeilor grași care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice altă deteriorare, care îi fac să fie improprie pentru consum.

2) toleranțe de calibru:

a) categoria I - 10 % din numărul sau greutatea ardeilor grași neconformi cu calibrele identificate în limita a  $\pm 5$  mm, incluzînd nu mai mult de 5 % din ardeii grași aflați sub calibrul minim stabilit;

b) categoria II:

- ardei grași calibrați - 10 % din numărul sau greutatea ardeilor grași neconformi cu calibrele identificate în limita a  $\pm 5$  mm, incluzînd nu mai mult de 5 % din ardeii grași aflați sub calibrul minim stabilit;

- ardei grași necalibrați - 5 % din numărul sau greutatea ardeilor grași cu pînă la 5 mm mai mici decît calibrul minim stabilit.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

190. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît ardei grași de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate, calibru (dacă se impune calibrarea) și, în cazul categoriei I, să aibă un grad de maturitate și o colorație în mare parte asemănătoare.

191. Coletele pot conține amestecuri de ardei grași de diferite culori, cu condiția ca aceștia să fie omogeni în ceea ce privește originea, calitatea, tipul comercial și calibrul (dacă se impune calibrarea).

192. Ambalajele destinate vînzării către consumatori, cu o greutate netă care nu depășește 1 kg, pot conține amestecuri de ardei grași de diferite culori și/sau tipuri comerciale, cu condiția ca aceștia să fie omogeni în ceea ce privește calitatea și, pentru fiecare culoare și/sau tip comercial în cauză, originea acestora.

193. În cazul produselor sortate după calibru, ardeii grași alungiți ar trebui să aibă o lungime suficient de omogenă.

194. Ardeii grași miniaturali trebuie să aibă un calibru cu un grad rezonabil de omogenitate. Aceștia pot fi amestecați cu alte produse miniaturale de tip și origine diferite.

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

196. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci cînd sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

197. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

198. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

199. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

## Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul

200. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele, cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior:

a) „ardei grași”;

b) culoare;

c) tip comercial („alungiți”, „pătrați teșiți”, „pătrați tronconici”, „plați”) sau numele soiului;

d) în cazul coletelor sau al ambalajelor destinate vânzării către consumatori care conțin un amestec de diferite culori și/sau diferite tipuri comerciale de ardei:

- „amestec de ardei” sau denumirea echivalentă;

- în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior, culorile și/sau tipurile comerciale ale ardeilor grași și numărul de bucăți din fiecare culoare și/sau tip comercial în cauză.

3) originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (în caz de necesitate);

c) în cazul ambalajelor destinate vânzării către consumatori care conțin un amestec de ardei grași de diferite culori și/sau tipuri comerciale de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine în cauză trebuie să figureze în imediata apropiere a numelui culorilor și/sau a tipurilor comerciale respective.

4) caracteristici comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (dacă se impune calibrarea), exprimat ca diametru minim sau maxim sau prin marca „necalibrat”, după caz;

c) după caz, „mini-ardei”, „baby-ardei” sau orice altă denumire adecvată pentru un produs miniatural. În cazul în care sînt amestecate mai multe tipuri de produse miniaturale în același ambalaj, este obligatoriu să se menționeze toate produsele din ambalaj, precum și originea acestora.

5) Marcajul de control oficial (opțional).

201. Nu este necesar să se menționeze pe colete indicațiile prevăzute la pct.200, subpunctul 1), atunci cînd coletele conțin ambalaje pentru comercializare, vizibile din exterior și pe care figurează indicațiile respective. Aceste colete nu trebuie să aibă marce care să inducă în eroare. Atunci cînd aceste colete sînt așezate pe paleți, aceste

indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

## **XII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru struguri de masă**

### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

202. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare, pentru strugurii de masă din soiurile (cultivarele) provenite din *Vitis vinifera L.*

203. La toate categoriile, ținând seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, ciorchinii și boabele trebuie să fie:

1) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);

2) curate, practic fără materii străine vizibile;

3) fără boli;

4) fără deteriorări cauzate de boli;

5) fără umezeală externă anormală;

6) fără miros și/sau gust străin;

7) boabele trebuie să fie întregi, bine formate și dezvoltate normal;

8) pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect;

9) ciorchinii trebuie să fie culeși cu grijă;

10) sucul de struguri trebuie să aibă un indice refractometric care să corespundă cel puțin cu:

a) 12° Brix pentru soiurile *Alphonse Lavallée*, *Cardinal* și *Victoria*;

b) 13° Brix pentru toate celelalte soiuri cu sîmburi;

c) 14° Brix pentru toate soiurile fără sîmburi.

11) toate soiurile trebuie să prezinte un raport zahăr-aciditate satisfăcător.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

204. Strugurii de masă fac obiectul unei clasificări în patru categorii după cum urmează:

1) categoria „Extra” - Strugurii de masă clasificați în această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ciorchinii trebuie să aibă forma, dezvoltarea și culoarea tipice soiului, ținând seama de zona de producție, și să nu aibă nici un defect. Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine, repartizate uniform pe ciorchine și practic acoperite cu pelicula de ceară;

2) categoria I - Strugurii de masă clasificați în această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ciorchinii trebuie să aibă forma, dezvoltarea și culoarea tipice soiului, ținând seama de zona de producție. Boabele trebuie să fie tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pelicula de ceară. Repartizarea boabelor pe ciorchine poate fi

totuși mai puțin uniformă decât la categoria „Extra”. Sînt permise următoarele defecte ușoare cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea acestuia în ambalaj:

- a) ușoare defecte de formă;
- b) ușoare defecte de colorație;
- c) ușoare arsuri din cauza soarelui care nu afectează decât epiderma.

3) categoria II - această categorie cuprinde strugurii de masă care nu pot fi clasificați în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite mai sus.

Ciorchinii pot prezenta ușoare defecte de formă, de dezvoltare și de culoare, cu condiția să nu fie modificate caracteristicile esențiale ale soiului, ținînd seama de zona de producție. Boabele trebuie să fie tari și bine prinse de ciorchine și, pe cît posibil, acoperite cu pelicula de ceară. Repartizarea pe ciorchine poate fi mai puțin uniformă decât la categoria I. Boabele pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să își păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, păstrarea și prezentarea:

- a) defecte de formă;
- b) defecte de colorație;
- c) ușoare arsuri pe epidermă, din cauza soarelui;
- d) striviri ușoare;
- e) ușoare defecte ale epidermei.

4) categoria III - această categorie cuprinde strugurii de masă care nu pot fi clasificați în categoriile „Extra”, I și II, dar corespund caracteristicilor minime definite mai sus

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

205. Calibrarea este determinată de greutatea ciorchinelui și este obligatorie doar pentru categoriile „Extra”, I și II.

206. Cerințele minime în materie de calibrare în cazul ciorchinilor, strugurilor de masă cultivați în seră și pentru strugurii cultivați pe cîmp, respectiv soiurile cu boabe mari sau mici sînt prevăzute în tabelul 1, anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică.

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

207. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din greutatea ciorchinilor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

b) categoria I - 10 % din greutatea ciorchinilor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau, în mod excepțional, se încadrează în toleranțele pentru acea categorie;

c) categoria II - 10 % din greutatea ciorchinilor care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția produselor atinse de putreziciune sau de orice altă alterare care le face improprii consumului.

2) toleranțe de calibru:

a) categoria „Extra” și categoria I - 10 % din greutatea ciorchinilor care nu îndeplinesc cerințele în materie de calibrare ale categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei imediat inferioare;

b) categoria II - 10 % din greutatea ciorchinilor care nu îndeplinesc cerințele în materie de calibrare ale categoriei, dar cu o greutate de cel puțin 75 g;

c) categoriile „Extra”, I și II - Fiecare ambalaj destinat vânzării către consumatori, care nu depășește greutatea netă de 1 kg poate conține un ciorchine cântărind mai puțin de 75 g pentru adaptarea greutății, cu condiția ca ciorchinele să îndeplinească toate celelalte cerințe ale categoriei indicate.

### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

208. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât ciorchini de aceeași origine, soi, calitate și grad de maturitate.

209. În cazul strugurilor ambalați în colete mici destinate vânzării către consumatori, având o greutate netă de maximum 1 kg, nu este necesară omogenitatea în ceea ce privește soiul și originea.

210. În ceea ce privește categoria „Extra”, ciorchinii trebuie să aibă o culoare și un calibru mai mult sau mai puțin identice.

211. Includerea în fiecare colet a unor ciorchini de culori diferite în scopuri decorative este permisă în cazul soiului *Chasselas*.

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

213. În cazul categoriei „Extra”, ciorchinii trebuie să fie ambalați într-un singur strat.

214. Coletele nu trebuie să conțină materii străine, cu excepția cazului când este vorba de o prezentare specială conținând un fragment de mlădiță atașată de crenguța ciorchinului și care nu depășește 5 cm în lungime.

215. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci când sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

216. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

217. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

218. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele, cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

- a) „struguri de masă”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;
- b) numele soiului sau, dacă este cazul, al soiurilor;
- c) „cultivați în seră”, după caz.

3) originea produsului:

- a) țara de origine sau,
- b) dacă este cazul, țările de origine și, eventual, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local.

4) caracteristici comerciale:

- a) categoria.

5) marcajul de control oficial (opțional).

219. Nu este necesar să se menționeze pe colete indicațiile prevăzute la pct. 218, subpunctul 1), atunci când coletele conțin ambalaje pentru comercializare, vizibile din exterior și pe care figurează indicațiile respective. Aceste colete nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare. Atunci când aceste colete sînt așezate pe paleți, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

## **XIII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru tomate**

### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

220. Prezentul capitol stabilește cerințe de calitate și comercializare după condiționare și ambalare pentru tomatele crescute din soiurile din *Lycopersicon lycopersicum* (L.) Karsten ex Farw./*Lycopersicon esculentum* Mill.

221. Ținând seama de dispozițiile speciale pentru fiecare categorie, tomatele trebuie să fie:

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud tomatele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprii pentru consum);
- 3) curate, practic fără materii străine vizibile;
- 4) proaspete ca aspect;
- 5) fără boli;
- 6) fără deteriorări cauzate de boli;
- 7) fără umezeală externă anormală;
- 8) fără miros și/sau gust străin.

222. În ceea ce privește tomatele în ciorchine, condițiile trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de orice materii străine vizibile.

### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

223. Tomatele în dependență de formă se clasifică în patru categorii comerciale:

- 1) „rotunde”;
- 2) „cu dungi”;
- 3) „prelungi” sau „alungite”;
- 4) tomate „cireșe” (inclusiv tomatele „cocktail”).

224. Tomatele în dependență de calitate se clasifică în patru categorii:

1) categoria „Extra” - tomatele clasificate în această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Acestea trebuie să aibă pulpa tare și să prezinte forma, aspectul și dezvoltarea caracteristice soiului, nu trebuie să prezinte pete verzi sau alte defecte, cu excepția unor alterări foarte ușoare, superficiale ale epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al tomatelor, calitatea sa, păstrarea și prezentarea în ambalaj;

2) categoria I - tomatele clasificate în această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie suficient de tari și să corespundă caracteristicile soiului. Trebuie să fie lipsite de crăpături și de pete verzi vizibile. Tomatele din această categorie pot să prezinte următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al tomatelor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj acestuia:

- a) un ușor defect de formă și de dezvoltare;
- b) un ușor defect de colorație;
- c) ușoare defecte ale epidermei;
- d) urme foarte ușoare de lovituri.

Pentru tomatele „cu dungi” se pot prezenta următoarele defecte:

- a) crăpături cicatrizate de maximum 1 cm lungime;
- b) protuberanțe, dar nu în număr excesiv;
- c) un mic ombilic care nu prezintă o formațiune lemnoasă;
- d) cicatrice lemnoase de formă ombilicală cu punct pistilar a căror suprafață totală nu trebuie să depășească 1 cm<sup>2</sup>;

e) fină cicatrice a pistilului de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească două treimi din diametrul maxim al fructului.

3) categoria II - această categorie cuprinde tomatele care nu pot fi clasificate în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite anterior. Trebuie să fie suficient de tari (dar pot fi mai puțin tari decât cele clasificate în categoria I) și nu trebuie să prezinte crăpături necicatrizate. Tomatele în categoria II pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să își păstreze caracteristicile esențiale de calitate, păstrare și prezentare:

- a) defecte de formă, de dezvoltare și de culoare;
- b) defecte ale epidermei sau lovituri, cu condiția să nu afecteze serios fructul;
- c) crăpături cicatrizate cu o lungime de cel mult 3 cm pentru tomatele rotunde, striate sau alungite.

Pentru tomatele "cu dungi" se pot prezenta următoarele defecte:

- a) protuberanțe mai mari în comparație cu categoria I, fără să aibă defecte;
- b) un ombilic;
- c) cicatrice lemnoase de formă ombilicală cu punct pistilar a căror suprafață totală nu trebuie să depășească 2 cm<sup>2</sup>;
- d) cicatrice fină a pistilului de formă alungită (asemănătoare unei cusături).

4) categoria III - această categorie cuprinde tomatele care nu pot fi clasificate în categoriile „Extra”, I și II, dar corespund caracteristicilor minime definite anterior

225. Tomatele în funcție de gradul de maturitate se clasifică în tomate cu grad de maturitate de patru culori: roșie, roză, verde, mată.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

226. Calibrarea este obligatorie doar în cazul categoriilor „Extra”, I și II.

227. Calibrul tomatelor este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale. Dispozițiile de mai jos nu se aplică tomatelor „cireșe”.

228. Calibrul minim al tomatelor clasificate în categoriile „Extra”, I și II este stabilit la:

- 1) 35 mm pentru tomatele „rotunde” și „cu dungi”;
- 2) 30 mm pentru tomatele „alungite”.

229. Tomatele din categoria „Extra” și I sînt clasificate pe baza următoarei scale obligatorii de calibrare:

- 1) de la 30 mm inclusiv la 35 mm exclusiv;
- 2) de la 35 mm inclusiv la 40 mm exclusiv;
- 3) de la 40 mm inclusiv la 47 mm exclusiv;
- 4) de la 47 mm inclusiv la 57 mm exclusiv;
- 5) de la 57 mm inclusiv la 67 mm exclusiv;
- 6) de la 67 mm inclusiv la 82 mm exclusiv;

7) de la 82 mm inclusiv la 102 mm exclusiv;

8) de 102 mm și mai mult.

Această scală de calibrare nu se aplică tomatelor în ciorchine.

#### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

230. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) categoria „Extra” - 5 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor de la categoria I sau sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii;

b) categoria I - 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sînt conforme caracteristicilor de la categoria II sau sînt admise în mod excepțional în toleranțele acestei categorii. În cazul tomatelor în ciorchine, 5 % din numărul sau greutatea tomatelor desprinse de pe tulpină;

c) categoria II - 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția produselor atinse de putrezire, de lovituri pronunțate sau de orice altă alterare care le fac improprie consumului. În cazul tomatelor în ciorchine, 10 % din numărul sau greutatea tomatelor desprinse de pe tulpină.

2) toleranțe de calibru - Pentru categoriile „Extra”, I și II: 10 % din numărul sau greutatea tomatelor care corespund calibrului imediat inferior sau superior calibrului specificat, cu un minim de 33 mm pentru tomatele „rotunde” și „cu dungi” și de 28 mm pentru tomatele „alungite”.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

231. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decît tomate de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

232. Tomatele clasificate în categoriile „Extra” și I trebuie să fie omogene în ceea ce privește maturitatea și colorația. În plus, pentru tomatele „alungite”, lungimea trebuie să fie suficient de uniformă.

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

234. Tomatele pot fi prezentate după cum urmează:

1) sub formă de fructe individuale, cu sau fără calyx și tulpină scurtă;

2) sub formă de tomate în ciorchine, adică tomatele sînt prezentate cu întreaga inflorescență sau cu părți de inflorescență, cu condiția ca fiecare inflorescență sau parte de inflorescență să conțină cel puțin numărul următor de fructe:

a) trei fructe (două fructe în preambalaje) sau

b) în cazul tomatelor „cireșe” în ciorchine, șase fructe (patru fructe în preambalaje).

235. Produsele se ambalează în ambalaje de desfacere și de transport.

236. Etichetele aplicate individual pe produse trebuie ca, atunci când sînt dezlipite, să nu lase urme vizibile de clei, nici defecte pe epidermă.

237. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corp străin.

238. Produsele trebuie ambalate astfel încît să se asigure o protecție adecvată a produsului.

239. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare ale produsului. Utilizarea materialelor, în special a hîrtiei sau a timbrelor care conțin specificații comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fi fost făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

#### *Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul*

240. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, imposibil de șters și vizibil din exterior:

1) identificare - ambalator și/sau expeditor: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite pentru toate ambalajele, cu excepția preambalajelor, cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente), iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „tomate” sau „tomate în ciorchine” și tipul comercial, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior; aceste indicații sînt obligatorii în toate cazurile pentru tomatele „cireșe” (sau „cocktail”), în ciorchine sau nu;

b) numele soiului (opțional).

3) originea produsului:

a) țara de origine;

b) regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local (în caz de necesitate).

4) caracteristici comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (dacă se impune calibrarea), exprimat în diametrele minime și maxime sau mențiunea „necalibrate”, după caz;

c) conținutul minim de zahăr, măsurat de refractometru și exprimat în grade Brix (opțional).

5) Marcajul de control oficial (opțional).

241. Nu este necesar să se menționeze pe colete indicațiile prevăzute la pct. 240, subpunctul 1), atunci când coletele conțin ambalaje pentru comercializare, vizibile din exterior și pe care figurează indicațiile respective. Aceste colete nu trebuie să aibă marcaje care să inducă în eroare. Atunci când aceste colete sînt așezate pe paletă, aceste indicații trebuie să figureze pe o fișă plasată vizibil cel puțin pe două din fațetele paletului.

#### **XIV. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru banane**

242. Prezentul capitol se aplică bananelor, verzi necoapte din soiurile (cultivării) *Musa (AAA) spp*, subgrupele *Cavendish* și *Gros Michel*. Bananele din soiul *Musa paradisiaca (plantains)* și bananele-smochină nu sînt incluse.

##### *Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate*

243. În toate categoriile, ținînd seama de dispozițiile speciale prevăzute pentru fiecare categorie și de toleranțele admise, bananele trebuie să fie:

- 1) verzi și necoapte;
- 2) întregi;
- 3) tari;
- 4) sănătoase. Se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprie consumului;
- 5) curate, practic fără corpuri străine vizibile;
- 6) fără paraziți;
- 7) fără deteriorări cauzate de paraziți;
- 8) cu pedunculul intact, fără îndoituri, infecție fungică sau desicare;
- 9) cu pistilurile rupte;
- 10) fără malformații sau curbura anormală a fructului;
- 11) fără lovituri;
- 12) fără deteriorări cauzate de temperaturile joase;
- 13) fără umiditate exterioară anormală;
- 14) fără miros și/sau gust străin.

244. Mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină:

- 1) o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică;
- 2) o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină.

245. Dezvoltarea și starea de maturitate a bananelor trebuie să permită rezistența la transport și manipulare și ajungerea la destinație în condiții satisfăcătoare, în vederea obținerii unui grad corespunzător de maturitate după coacere.

##### *Secțiunea 2. Cerințe privind clasificarea*

246. Produsele sînt încadrate în trei categorii, definite după cum urmează:

1) clasa „Extra” - Bananele încadrate în această clasă trebuie să fie de calitate superioară.

a) acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau tipului comercial.

b) fructele trebuie să nu prezinte defecte, cu excepția unor ușoare pete superficiale care nu acoperă mai mult de 1 cm<sup>2</sup> din suprafața fructului, cu condiția ca acestea din urmă să nu afecteze aspectul general al mănunchiului sau al ciorchinului, calitatea, capacitatea de păstrare sau prezentarea coletului;

2) clasa I - Bananele încadrate în această clasă trebuie să fie de calitate bună. Acestea trebuie să prezinte caracteristicile soiului și/sau tipului comercial.

a) Se admit următoarele defecte ușoare ale fructelor, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al mănunchiului sau ciorchinului, calitatea, capacitatea de păstrare sau prezentarea coletului:

- defecte ușoare de formă;

- defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm<sup>2</sup> din suprafața fructului.

b) aceste defecte ușoare nu pot afecta sub nici o formă pulpa fructului.

3) clasa II - Această clasă cuprinde bananele care nu pot fi încadrate în clasele superioare, dar care îndeplinesc cerințele minime menționate anterior.

a) se admit următoarele defecte ale fructelor, cu condiția ca bananele să-și păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, capacitatea de păstrare și aspect:

- defecte de formă;

- defecte ale cojii datorate zgîrierii, frecării sau altor cauze, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu acopere mai mult de 4 cm<sup>2</sup> din suprafața fructului.

b) aceste defecte nu pot afecta sub nici o formă pulpa fructului.

### *Secțiunea 3. Cerințe privind calibrarea*

247. Calibrul este determinat de:

1) lungimea pulpei comestibile a fructului, exprimată în centimetri și măsurată de-a lungul feței convexe, de la capătul cu inflorescență pînă la baza pedunculului;

2) gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală.

248. Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este:

1) fructul mijlociu pe rîndul exterior al mănunchiului,

2) fructul de lîngă tăietura care secționează mănunchiul, pe rîndul exterior al ciorchinului.

249. Lungimea minimă admisă este de 14 cm și gradul minim admis este de 27 mm, care au mai puțin de 14 cm în lungime pot fi comercializate, dar trebuie clasificate în clasa II.

### *Secțiunea 4. Cerințe privind toleranțele*

250. Se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet pentru produsele care nu sînt conforme cu cerințele categoriei indicate, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) clasa „Extra” - 5 % din numărul sau din greutatea bananelor care nu îndeplinesc cerințele clasei „Extra” dar care îndeplinesc cerințele pentru clasa I, sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această clasă;

b) clasa I - 10 % din numărul sau greutatea bananelor care nu îndeplinesc cerințele clasei I, dar care îndeplinesc cerințele clasei II sau, în mod excepțional, care se încadrează în toleranțele pentru această clasă;

c) clasa II - 10 % din numărul sau greutatea bananelor care nu îndeplinesc nici cerințele clasei II, nici cerințele minime, cu excepția produselor afectate de putrezire sau de orice alte deteriorări care le fac improprii consumului.

2) toleranțele de calibru - Pentru toate clasele, 10 % din numărul de banane care nu corespund caracteristicilor de calibrare, pînă la o limită de 1 cm, pentru lungimea minimă de 14 cm.

#### *Secțiunea 5. Cerințe privind prezentarea*

251. Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să cuprindă exclusiv banane de aceeași origine, soi și/sau tip comercial și calitate.

252. Partea vizibilă a conținutului fiecărui colet trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

253. Bananele trebuie să fie ambalate astfel încît să fie protejate în mod corespunzător.

254. Materialele folosite în interiorul ambalajului trebuie să fie noi, curate și de o asemenea natură încît să nu cauzeze deteriorarea internă sau externă a produsului. Folosirea materialelor, în special a hîrtiei de împachetat sau a etichetelor adezive indicînd specificațiile comerciale, este permisă cu condiția ca tipărirea și etichetarea să fie făcută cu cerneală sau clei netoxic.

255. Coletele nu trebuie să conțină corpuri străine.

256. Bananele trebuie să fie prezentate în mănunchiuri sau ciorchini (părți ale mănunchiului) formate din cel puțin patru fructe.

257. Ciorchinii cu cel mult două fructe lipsă sînt admiși, cu condiția ca fructele să nu fie rupte ci tăiate curat, fără deteriorarea fructelor învecinate.

258. Nu poate fi prezent pe un rînd mai mult de un ciorchine cu trei fructe cu caracteristici identice cu ale celorlalte fructe din colet.

## Secțiunea 6. Cerințe privind marcajul

259. Fiecare colet 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: denumirea și adresa, ce pot fi înlocuite cu codul unic IDNO, atribuit de organul înregistrării de stat, cu indicarea în imediata apropiere: „ambalator și/sau expeditor” (sau abrevierile echivalente) dar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător poate fi indicată în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă. În acest caz, etichetarea trebuie, de asemenea, să conțină codul care corespunde ambalatorului și/sau expeditorului;

2) natura produsului:

a) „banane” atunci când conținutul nu este vizibil din exterior;

b) denumirea soiului sau tipului comercial.

3) originea produsului:

a) țara de origine.

4) specificații comerciale:

a) clasă;

b) greutate netă;

c) calibru, exprimat ca lungimea minimă și, opțional, ca lungimea maximă.

5) Marca oficială de control (opțional).

*Anexa nr. 1  
la Reglementarea tehnică  
„Cerințe de calitate și comercializare  
pentru fructele și legumele praspete”*

### Mere

#### 1. Criterii de colorație, grupe de colorație și coduri

Tabelul 1

Grupa de colorație	A (Soiuri de colorație roșie)	B (Soiuri de diferite nuanțe de roșu)	C (Soiuri striate, ușor colorate)	D (Alte soiuri)
	Suprafața totală de colorație	Suprafața totală de colorație de diferite nuanțe	Suprafața totală de colorație ușor roșiatică, înroșită	

	roșie caracteristică ă soiului	de roșu caracteristică soiului	sau striată, caracteristică soiului	
Categoria „Extra”	3/4	1/2	1/3	Fără exigențe privind colorația roșie
Categoria I	1/2	1/3	1/10	
Categoria II	1/4	1/10	-	

## 2. Criterii de înroșire

- 1) *Grupa R*: Soiuri pentru care înroșirea este o caracteristică a epidermei și nu constituie un defect în cazul în care este în conformitate cu aspectul tipic al soiului.
- 2) Pentru soiurile enumerate în lista următoare, a căror denumire nu este urmată de litera „R”, ruginirea este admisă în următoarele limite:

Tabelul 2

	Categoria „Extra”	Categoria I	Categoria II	Toleranța pentru categoria II
1) Pete maronii	- care nu depășesc cavitatea pedunculului	- care pot depăși ușor cavitatea pedunculului sau pistilului	- care pot depăși cavitatea pedunculului sau pistilului	- fructe care nu afectează în mod considerabil aspectul și starea coletului
	- fără rugozități	- fără rugozități	- ușor rugos	
2) Ruginire		Maximul admis din suprafața fructului		
- reticulară ușoară (care nu contrastează puternic cu colorația generală a fructului)	- urme de ruginire ușoare și izolate care nu afectează aspectul general al fructului sau coletului	1/5	1/2	- fructe care nu afectează în mod considerabil aspectul și starea coletului
- puternică	- nu este admisă	1/20	1/3	- fructe care nu afectează în mod considerabil aspectul și starea coletului
- defecte cumulative	-	1/5	1/2	- fructe care nu afectează

(cu excepția petelor maronii care se exclud din cadrul acestor defecte cumulative). Atît ruginirea ușoară cît și cea puternică luate împreună nu pot depăși, în nici un caz, un maximum de:				în mod considerabil aspectul și starea coletului
---	--	--	--	--

### 3. Listă neexhaustivă de soiuri de mere clasificate în funcție de colorație și înroșire

Fructele din soiurile care nu sînt incluse în listă trebuie clasificate în funcție de caracteristicile soiurilor respective.

Tabelul 3

Soiul	Sinonime	Grupa de colorație	Înroșire
African Red		B	
Akane	Tohoku 3	B	
Alborz Seedling		C	
Aldas		B	
Alice		B	
Alkmene	Early Windsor	C	
Alwa		B	
Angold		C	
Apollo	Beauty of Blackmoor	C	
Arkcharm	Arkansas nr. 18, A 18	C	
Arlet		B	R
Aroma		C	
Soiuri mutante de colorație roșie ale soiului Aroma, de exemplu Aroma Amorosa		B	

August <sup>(3)</sup>		B	
Aurel <sup>(3)</sup>		B	
Auksis		B	
Belfort	Pella	B	
Belle de Boskoop și soiurile mutante		D	R
Belle fleur double		D	
Berlepsch	Freiherr von Berlepsch	C	
Berlepsch rouge	Red Berlepsch Roter Berlepsch	B	
Blushed Golden			
Bohemia		B	
Boskoop rouge	Red Boskoop Roter Boskoop	B	R
Braeburn		B	
Soiuri mutante de colorație roșie ale soiului Braeburn, de exemplu:  Hidala Joburn Lochbuie Red Braeburn Mahana Red Mariri Red Redfield Royal Braeburn		A	
Bramley's Seedling	Bramley Triomphe de Kiel	D	
Brettacher Sämling		D	
Calville (grupul ...)		D	
Cardinal		B	
Carola	Kalco	C	
Caudle		B	
Charden		D	
Charles Ross		D	
Civni		B	
Coredar <sup>(3)</sup>		A	
Coredana <sup>(3)</sup>		C	
Corelita <sup>(3)</sup>		B	

Coremodet <sup>(3)</sup>		B	
Coromandel Red	Corodel	A	
Cortland		B	
Cox's orange pippin și soiurile mutante	Cox Orange	C	R
Soiuri mutante de colorație roșie ale soiului Cox's Orange Pippin de exemplu:  Cherry Cox		B	R
Crimson Bramley		D	
Cripps Pink		C	
Cripps Red		C <sup>(1)</sup>	
Dalili		C	
Dalinbel		B	
Delblush		D	
Delcorf și soiurile mutante, de exemplu:  Dalili Monidel		C	
Delgollune		B	
Delicious ordinaire	Ordinary Delicious	B	
Deljeni		D	
Delikates		B	
Delor		C	
Discovery		C	
Dunn's Seedling		D	R
Dykman's Zoet		C	
Egremont Russet		D	R
Elan		D	
Elise	Red Delight	A	
Ellison's orange	Ellison	C	
Elstar și soiurile mutante, de exemplu:  Daliter Elshof Elstar Armhold Elstar Reinhardt		C	

Soiuri mutante de colorație roșie ale soiului Elstar, de exemplu:  Bel-El Daliest Goedhof Red Elstar Valstar		B	
Empire		A	
Falstaff		C	
Fiesta	Red Pippin	C	
Florina		B	
Fortune		D	R
Fuji și soiurile mutante		B	
Gala		C	
Soiuri mutante de colorație roșie ale soiului Gala, de exemplu:  Annaglo Baigent Galaxy Mitchgala Obrogala Regala Regal Prince Tenroy		A	
Garcia		D	
Generos <sup>(3)</sup>		B	
Gloster		B	
Goldbohemia		D	
Golden Delicious și soiurile mutante		D	
Golden Russet		D	R
Goldrush	Coop 38	D	
Goldstar		D	
Gradigold		D	
Granny Smith		D	
Gravenstein rouge	Red Gravenstein Roter Gravensteiner	B	
Gravensteiner	Gravenstein	D	

Greensleeves		D	
Holsteiner Cox și soiurile mutante	Holstein	D	R
Holstein rouge	Red Holstein Roter Holsteiner Cox	C	R
Honeycrisp		C	
Honeygold		D	
Horneburger		D	
Howgate Wonder	Manga	D	
Idared		B	
Ingrid Marie		B	R
Isbranica	Izbranica	C	
Jacob Fisher		D	
Jacques Lebel		D	
Jamba		C	
James Grieve și soiurile mutante		D	
James Grieve rouge	James Grieve rouge	B	
Jarka		C	
Jerseymac		B	
Jester		D	
Jonagold (²) și soiurile mutante, de exemplu:  Crowngold		C	
Daligo			
Daliguy	Jonasty		
Dalijean	Jonamel		
Jonagold 2000	Excel		
Jonabel			
Jonabres			
King Jonagold			
New Jonagold	Fukushima		
Novajo	Veulemanns		
Schneica			
Wilmuta			
Jonagored și soiurile mutante, de exemplu:  Decosta		A	

Jomured	Van de Poel		
Jonagold Boerekamp			
Jomar			
Jonagored Supra			
Jonaveld			
Primo			
Romagold	Surkijn		
Rubinstar			
Red Jonaprince			
Jonalord		C	
Jonathan		B	
Julia		B	
Jupiter		D	
Karmijn de Sonnaville		C	R
Katy	Katja	B	
Kent		D	R
Kidd's orange red		C	R
Kim		B	
Koit		C	
Krameri Tuvioun		B	
Kukikovskoje		B	
Lady Williams		B	
Lane's Prince Albert		D	
Laxton's Superb	Laxtons Superb	C	R
Ligol		B	
Lobo		B	
Lodel		A	
Lord Lambourne		C	
Maigold		B	
Mantet <sup>(3)</sup>		B	
Mantuaner <sup>(3)</sup>	Culterer Bohemer	B	
Mc Intosh		B	
Meelis		B	
Melba		B	
Melodie		B	
Melrose		C	
Meridian		C	

Moonglo		C	
Morgenduft	Imperatore	B	
Mountain Cove		D	
Mutsu		D	
Normanda		C	
Nueva Europa		C	
Nueva Orleans		B	
Odin		B	
Ontario		B	
Orlovskoje Polosatoje		C	
Ozark Gold		D	
Papirovcă <sup>(3)</sup>		D	
Paula Red		B	
Pero de Cirio		D	
Piglos		B	
Pikant		B	
Pikkolo		C	
Pilot		C	
Pimona		C	
Pinova		C	
Pioner <sup>(3)</sup>		A	
Pirella		B	
Piros		C	
Priam <sup>(3)</sup>		B	
Prima <sup>(3)</sup>		C	
Rafzubex		A	
Rafzubin		C	
Rajka		B	
Rambour d'hiver		D	
Rambour Franc		B	
Reanda		B	
Rebella		C	
Red Delicious și soiurile mutante, de exemplu:  Campsur Erovan Evasni Flatrar Fortuna Delicious		A	

Otago Red King Red Spur Red York Richared Royal Red Sandidge Shotwell Delicious Stark Delicious Starking Starkrimson Strakspur Topred Well Spur			
Red Dougherty		A	
Red Gonathan <sup>(3)</sup>	Gonared	B	
Red Rome		A	
Redkroft		A	
Regal		A	
Regina		B	
Reglindis		C	
Reine des Reinettes	Goldparmäne Gold Parmoné	C	
Reineta Encarnada		B	
Reinette Rouge du Canada		B	
Reinette d'Orléans		D	
Reinette Blanche du Canada	Reinette du Canada Canada Blanc, Kanadarenette, Renetta del Canada	D	R
Reinette de France		D	
Reinette de Landsberg		D	
Reinette grise du Canada	Graue Kanadarenette	D	R
Relinda		C	
Remo		B	
Renet Simirenco <sup>(3)</sup>		D	
Renora		B	
Resi		B	
Resista		D	
Retina		B	
Rewena		B	

Roja de Benejama	Verruga Roja del Valle Clavelina	A	
Rome Beauty	Belle de Rome Rome	B	
Rosana	Berner Rosenapfel	B	
Royal Beaut		A	
Rubin		C	
Rubinola		B	
Sciearly		A	
Scifresh		B	
Sciglo		A	
Sciray	GS48	A	
Scired		A	R
Sciros		A	
Selena		B	
Shampion		B	
Sidrunkollane Talioun		D	
Sinap Orlovskij	Orlovski Sinap	D	
Sire Prise <sup>(3)</sup>	Golden Rezistent	D	
Snygold	Earlygold	D	
Sommerregent		C	
Spartan		A	
Splendour		A	
St. Edmunds Pippin		D	R
Stark's Earliest		C	
Štaris	Štaris	A	
Sturmer Pippin		D	R
Sügisdessert		C	
Sügisjoonik		C	
Summerred		B	
Sunrise		A	
Sunset		D	R
Super Chief <sup>(3)</sup>		A	
Suntan		D	R
Sweet Caroline		C	
Talvenauding		B	
Tellisaare		B	

Tiina		B	
Topaz		B	
Tydeman's Early Worcester	Tydeman's Early	B	
Veteran		B	
Vista Bella	Bellavista	B	
Wagener <sup>(3)</sup>	Wagener Prise	C	
Wealthy		B	
Worcester Pearmain		B	
York		B	
Zarja Alatau	Zarya Alatau	D	

(<sup>1</sup>) Cu minim 20 % de colorație roșie din categoriile I și II.

(<sup>2</sup>) Cu toate acestea, pentru soiul Jonagold, se cere ca fructele clasificate în categoria II să aibă cel puțin 10 % din suprafața lor o colorație roșie cu striații.

(<sup>3</sup>) Varietățile înregistrate în Republica Moldova.

*Anexa nr. 2  
la Reglementarea tehnică  
„Cerințe de calitate și comercializare  
pentru fructele și legumele praspete”*

### **Piersici și nectarine**

#### **Cerințe privind calibrarea**

<b>Diametrul</b>	<b>Mărimea (codul)</b>	<b>Circumferința</b>
mai mare sau egal cu 90 mm	AAA	mai mare sau egală cu 28 cm
de la 80 mm inclusiv pînă la 90	AAA	de la 25 cm inclusiv pînă la 28 cm

mm exclusiv		exclusiv
de la 73 mm inclusiv pînă la 80 mm exclusiv	AA	de la 23 cm inclusiv pînă la 25 cm exclusiv
de la 67 mm inclusiv pînă la 73 mm exclusiv	A	de la 21 cm inclusiv pînă la 23 cm exclusiv
de la 61 mm inclusiv pînă la 67 mm exclusiv	B	de la 19 cm inclusiv pînă la 21 cm exclusiv
de la 56 mm inclusiv pînă la 61 mm exclusiv	C	de la 17,5 cm inclusiv pînă la 19 cm exclusiv
de la 51 mm inclusiv pînă la 56 mm exclusiv	D	de la 16 cm inclusiv pînă la 17,5 cm exclusiv

*Anexa nr. 3  
la Reglementarea tehnică  
„Cerințe de calitate și comercializare  
pentru fructele și legumele proaspete”*

### Pere

Tabelul 1

Categoria	Extra	Categoria I	Categoria II
Soiuri cu fructe mari <sup>(1)</sup>	60 mm	55 mm	55 mm
Alte soiuri	55 mm	50 mm	45 mm

<sup>(1)</sup> O listă neexhaustivă a soiurilor cu fructe mari și a soiurilor de pere de vară figurează în Tabelul 2 a prezentei anexe. Lista respectivă nu se aplică atunci cînd înroșirea este caracteristică soiului.

### **Listă neexhaustivă de soiuri de pere clasificate în funcție de colorație și înroșire**

Tabelul 2

Soi	Sinonime	Denumirea comercială	Calibrul
Abbé Fétel	Abate Fétel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L

Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexandre		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Josephine			L

Kieffer			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscatella			SP
Mramornaja	Mramornoje		L
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Taylors Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

Notă:

(<sup>1</sup>) L- Soiuri cu fructe mari, SP - Pere de vară pentru care nu este prevăzut un calibru minim pentru fructele recoltate și expediate între 10 iunie și 31 iulie în fiecare an.

(<sup>2</sup>) Soiurile cu fructe mici și alte soiuri care nu sînt menționate în listă pot fi comercializate, cu condiția respectării cerințelor în materie de calibrare pentru alte soiuri stabilite în Tabelul 1 al prezentei anexe.

(<sup>3</sup>) Unele dintre soiurile enumerate pot fi comercializate sub denumirile comerciale pentru care s-a solicitat sau s-a obținut protecția în una sau mai multe țări. Prima și a doua coloană din tabel nu sînt destinate să includă astfel de denumiri de marcă comercială. Anumite mărci cunoscute figurează în a treia coloană doar cu titlu informativ.

*Anexa nr. 4  
la Reglementarea tehnică  
„Cerințe de calitate și comercializare  
pentru fructele și legumele praspete”*

**Struguri**

Cerințele minime în materie de calibrare în cazul ciorchinilor, strugurilor de masă cultivați în seră și pentru strugurii cultivați pe câmp, respectiv soiurile cu boabe mari sau mici

Tabelul 1

	Struguri de masă cultivați în seră (dacă este menționat pe etichetă)	Struguri de masă cultivați pe câmp	
		Toate soiurile cu excepția celor cu boabe mici specificate în tabelul 2	Soiurile cu boabe mici specificate în tabelul 2
Categoria Extra	300 g	200 g	150 g
Categoria I	250 g	150 g	100 g
Categoria II	150 g	100 g	75 g

### Listă exhaustivă a soiurilor cu boabe mici

Tabelul 2

Soi	Alte nume sub care este cunoscut soiul
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuella, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	

Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Çeillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szölöskertek Kizalyneja, Szölöskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless and mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	
Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro	
Yapincak	