



Proiect „UE”

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2026

Chișinău

Cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024

În temeiul art. 2 din Legea nr. 112/2014 pentru ratificarea Acordului de Asociere între Republica Moldova, pe de o parte, și Uniunea Europeană și Comunitatea Europeană a Energiei Atomice și statele membre ale acestora, pe de altă parte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 185-199, art. 442),

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta hotărâre transpune parțial Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, CELEX: 32022R2105, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 al Comisiei din 21 octombrie 2024;

1. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2024, nr. 50-53, art. 88), se modifică după cum urmează:

1.1. Clauza de armonizare va avea următorul cuprins „Prezentele Cerințe transpun Partea VIII din Anexa VII din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, CELEX: 32013R1308, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2026/1739 al Parlamentului European și al Consiliului din 8 iulie 2026; Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022,

CELEX: 32022R2104, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401 al Comisiei din 7 martie 2024; Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, CELEX: 32022R2105, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 al Comisiei din 21 octombrie 2024; CODEX STAN 210-1999 Standard pentru uleiuri vegetale denumite (amendat în 2005, 2011, 2013, 2015, 2019, 2021, 2022, 2023); CODEX STAN 19-1981 Standard pentru grăsimi și uleiuri comestibile neacoperite de standarde individuale CSX 19-1981 (amendat în 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021); CODEX STAN 33-1981 Standard privind normele codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline din prima extracție CXS 33-1981 (amendat în 2009, 2013, 2021).”

1.2. la pct.8 textul „, însoțit de încercările de laborator” se exclude;

1.3. La pct. 9 textul „contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010” se substituie cu textul „nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024”;

1.4. Se completează cu pct. 17¹ cu următorul cuprins:

„17¹ Verificarea conformității caracteristicilor de calitate și de puritate prevăzute la partea VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 se efectuează în conformitate cu normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.”

1.5. Se completează cu pct. 31¹. cu următorul cuprins:

„31¹. La etichetarea uleiurilor de măsline extravirgine și virgine indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la punctele 34 – 38, 40 și 42 este opțională.”

1.6. pct. 36. va avea următorul cuprins:

„36. Indicarea acidității maxime preconizate la data durabilității minime menționată la articolul 8 alineatul (1) litera (f) din Legea 279/2017 poate fi făcută numai dacă este însoțită de indicarea, în caractere de aceeași dimensiune și în același câmp vizual, a valorilor maxime ale indicelui de peroxid, ale conținutului de ceară și ale absorbției în ultraviolet, stabilite în normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.”

1.7. Pct. 40 va avea următorul cuprins:

„40. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros pot fi utilizate numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine și numai dacă se bazează pe o evaluare realizată conformitate cu metoda prevăzută la punctul 5 din anexa nr. 1 la anexa nr. 7. Definițiile termenilor referitori la caracteristicile organoleptice și intervalele corespunzătoare intensității acestora sunt stabilite în anexa nr. 6.”

1.8. Tabelele b. și c. de la partea VIII din anexa nr. 3 vor avea următorul cuprins:

„b. Caracteristici de calitate

Categorie	Aciditate (%) (*)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)
						Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)	
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Ulei de măsline virgin	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Ulei de măsline lampant	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5	—	—
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Ulei brut din turte de măsline	—	—	—	—	—		—	—
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Ulei din turte de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

Mediana defectelor se definește ca mediana defectului perceput cu cea mai mare intensitate.
 Atunci când mediana atributului amar și/sau a atributului picant depășește 5,0, președintele comisiei trebuie să raporteze acest lucru.
 Mediana defectelor poate fi mai mică decât sau egală cu 3,5 dacă mediana atributului fructat este egală cu 0,0.

c. Caracteristici de puritate

Categorie	Compoziția de acizi grași						Suma izomerilor trans ai acidului oleic (%)	Suma izomerilor trans ai acidului linoleic și ai acidului linolenic (%)	Stigmastadiene mg/kg	ΔECN42	Monopalmitat de 2-gliceril (%)
	Miristic (%)	Linolenic (%)	Arahidic (%)	Eicosenoic (%)	Behenic (%)	Lignoceric (%)					

1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20		≤ 0,9 dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %
												≤ 1,0 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20		≤ 0,9 dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %
												≤ 1,0 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
3. Ulei de măsline lampant	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30		≤ 0,9 dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %
												≤ 1,1 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30		≤ 0,9 dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %
												≤ 1,1 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
5. Ulei de măsline compus din ulei de	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30		≤ 0,9 dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %

măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline											≤ 1,0 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
6. Ulei brut din turte de măsline	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,60	≤ 1,4
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,4
8. Ulei din turte de măsline	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50	≤ 1,2
Conținutul de alți acizi grași (%): palmitic: 7,00-20,00; palmitoleic: 0,30-3,50; heptadecanoic: ≤ 0,40; heptadecenoic ≤ 0,60; stearic: 0,50-5,00; oleic: 55,00-85,00; linoleic: 2,50-21,00. Suma izomerilor care ar putea să fie (sau să nu fie) separați prin coloana capilară. Atunci când acidul linolenic este mai mare decât 1,00, dar mai mic decât sau egal cu 1,40, raportul dintre β-sitosterol aparent/campesterol trebuie să fie mai mare decât sau egal cu 24.											

Tabelul c. (continuare)

Categorie	Compoziția de steroli						Steroli totali mg/kg	Eritrodiol uvaol (%)	și Ceruri (mg/kg)
	Colesterol (%)	Brasicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	β-sitosterol aparent (%)	Δ-7-stigmastenol (%)			
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Ulei de măsline lampant	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300

4. Ulei de măsline rafinat	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 \leq 350$
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 \leq 350$
6. Ulei brut din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$
7. Ulei rafinat din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$
8. Ulei din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	< Camp.	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	$C40 + C42 + C44 + C46 > 350$

β -sitosterol aparent: Δ -5,23-stigmastadienol+clerosterol+ β -sitosterol+sitostanol+ Δ -5-avenasterol+ Δ -5,24-stigmastadienol.

Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $4,0 < \text{campesterol \%} \leq 4,5$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4 \%$, Δ -7-stigmastenolul $\leq 0,3 \%$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament.

Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $0,5 < \Delta$ -7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β -sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28 , $\Delta\text{ECN}42 \leq |0,10|$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament.

Un ulei de măsline lampant care prezintă $0,5 < \Delta$ -7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β -sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28 , $\Delta\text{ECN}42 \leq |0,15|$, stigmastadienele $\leq 0,30 \text{ mg/kg}$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament.

Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei de măsline lampant în cazul în care cantitatea totală de alcool alifatic este mai mică decât sau egală cu 350 mg/kg sau proporția de eritrodiol și uvaol este mai mică decât sau egală cu $3,5 \%$.

Un ulei de măsline rafinat sau un ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine care prezintă $0,5 < \Delta$ -7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β -sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28 , $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament.

Uleiurile cu un conținut de eritrodiol + uvaol cuprins între $4,5$ și 6% trebuie să aibă un conținut de eritrodiol mai mic decât sau egal cu 75 mg/kg .

Un ulei brut din turte de măsline, un ulei rafinat din turte de măsline sau un ulei din turte de măsline care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmastenol } \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4$, $\Delta\text{ECN}42 \leq |0,40|$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei brut din turte de măsline dacă conținutul total de alcool alifatic depășește 350 mg/kg și dacă conținutul de eritrodiol și uvaol depășește 3,5 %.

- a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4.
- b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentului regulament.
- c) Pentru uleiul de măsline lampant, valorile acidității și ale medianei defectelor, pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie.
- d) Pentru uleiul brut din turte de măsline, valorile-limită aplicabile conținutului de eritrodiol și uvaol și conținutului de ceruri pot fi, simultan, diferite de valorile indicate în tabel. Pentru uleiul din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, numai una dintre valorile-limită aplicabile acestor două caracteristici poate fi diferită de valoarea indicată în tabel.”

1.9. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile se completează cu anexa nr. 6 cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 6
la Cerințele de calitate
pentru uleiurile vegetale comestibile

Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline

1) La cerere, președintele comisiei de degustare instituite în conformitate cu Capitolul VIII din Anexa nr. 7 la Cerințe poate atesta faptul că uleiurile evaluate respectă definițiile și intervalele corespunzătoare exclusiv următoarelor mențiuni, în funcție de intensitatea și percepția atributelor.

2) Atributele pozitive (fructat, amar și picant) în funcție de intensitatea percepției:

a) *Robust*, atunci când mediana atributului este mai mare decât 6,0.

b) *Mediu*, atunci când mediana atributului este mai mare decât 3,0 și mai mică decât sau egală cu 6,0.

c) *Delicat*, atunci când mediana atributului este mai mică decât sau egală cu 3,0.

d) *Fructat*: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, care depind de soiul măslinelor și care provin de la fructe sănătoase și proaspete, în care nu predomină nici atributul fructat verde și nici atributul fructat copt. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

e) *Fructat verde*: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, amintind de cele ale fructelor verzi, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe verzi, sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

f) *Fructat copt*: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, amintind de cele ale fructelor coapte, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

g) *Ulei echilibrat*: un ulei care nu este dezechilibrat, adică senzația olfactivă, gustativă și tactilă generată de un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.

h) *Ulei dulce*: un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și cea a atributului picant sunt mai mici decât sau egale cu 2,0.

3) Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile medianei atributului aferente acestora sunt indicate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

**Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și
valorile medianei atributelor**

Termeni care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic	Mediana atributului
---	----------------------------

Fructat	—
Fructat copt	—
Fructat verde	—
Fructat delicat	$\leq 3,0$
Fructat mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat robust	$> 6,0$
Fructat copt delicat	$\leq 3,0$
Fructat copt mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat copt robust	$> 6,0$
Fructat verde delicat	$\leq 3,0$
Fructat verde mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat verde robust	$> 6,0$
Amar delicat	$\leq 3,0$
Amar mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Amar robust	$> 6,0$
Picant delicat	$\leq 3,0$
Picant mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Picant robust	$> 6,0$
Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.
Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.

”

1.10. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile se completează cu anexa nr. 7 cu următorul cuprins:

„Anexa nr. 7
la Cerințele de calitate
pentru uleiurile vegetale comestibile

Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline

I Dispoziții generale

1. Prezentele norme stabilesc cerințele și procedurile privind efectuarea controalelor de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline menționate la pct. 3 subpct. 25) lit. a)–c) și subpct. 28)–32) din Cerințe și metodele de analiză a caracteristicilor acestora și reglementează:

- a) efectuarea controalelor de conformitate și verificarea respectării de către operatori a standardelor de comercializare pentru uleiurile de măsline;
 - b) cooperarea și asistența pe care și-o acordă reciproc autoritățile competente în ceea ce privește controalele de conformitate menționate la litera a);
 - c) evidențele pe care trebuie să le păstreze operatorii care produc sau dețin ulei de măsline și autorizarea unităților de ambalare;
 - d) metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline.
2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – autoritatea competentă) organizează și coordonează efectuarea controalelor de conformitate prevăzute de prezentele norme.
3. Controale de conformitate pentru uleiul de măsline se efectuează cu scopul de a verifica implementarea standardelor de comercializare a uleiurilor de măsline pe baza analizei de risc menționate la Capitolul II.
4. Autoritatea competentă verifică respectarea de către operatori a obligațiilor care le revin în temeiul pct. 13.

II Frecvența controalelor de conformitate și a analizei de risc

5. În sensul prezentului capitol, „ulei de măsline comercializat” înseamnă cantitatea totală de ulei de măsline pusă la dispoziție pe piață și exportată.
6. Pentru fiecare mie de tone de ulei de măsline comercializat pe piața internă, se efectuează cel puțin un control de conformitate pe an.
7. Controalele de conformitate sunt efectuate în mod selectiv, pe baza unei analize de risc, și cu o frecvență corespunzătoare, astfel încât să se verifice că uleiul de măsline comercializat corespunde categoriei declarate.
8. Criteriile de evaluare a riscului sunt în special:
- a) categoria de ulei de măsline în sensul la pct. 3. subpct. 25) lit. a)-c) și subpct. 28) – 32) din Cerințe, perioada de producție, prețul uleiului în comparație cu alte uleiuri vegetale, operațiunile de amestecare și de ambalare, instalațiile și condițiile de depozitare, țara de origine, țara de destinație, mijloacele de transport sau volumul lotului;
 - b) poziția operatorilor în lanțul de comercializare, volumul și valoarea produselor comercializate de aceștia, gama de categorii de ulei pe care le introduc pe piață, tipul de activitate economică desfășurată, cum ar fi presarea, depozitarea, rafinarea, amestecarea, ambalarea sau vânzarea cu amănuntul;
 - c) constatările din timpul controalelor precedente, inclusiv numărul și tipul defectelor constatate, calitatea obișnuită a uleiului de măsline comercializat, performanța echipamentelor tehnice utilizate;
 - d) fiabilitatea sistemelor de asigurare a calității sau a sistemelor de autocontrol ale operatorilor legate de conformitatea cu standardele de comercializare;
 - e) locul de desfășurare a controlului de conformitate, în special dacă este vorba de primul punct de intrare în țară, de ultimul punct de ieșire din țară sau de locul în care uleiurile sunt produse, ambalate, încărcate ori vândute către consumatorul final;
 - f) oricare alte informații care ar putea indica un risc de neconformitate.

9. Autoritatea competentă stabilește în prealabil:

a) criteriile de evaluare a riscurilor de neconformitate a loturilor;
b) pe baza unei analize de risc pentru fiecare categorie de risc, numărul minim de operatori sau loturi și cantitățile minime care urmează să fie supuse controalelor de conformitate.

10. În cazul constatării unor neconformități semnificative în cadrul controalelor de conformitate, autoritatea competentă sporește frecvența controalelor, ținând seama de etapa lanțului de comercializare, categoria uleiului de măsline, originea acestuia și alte criterii relevante pentru evaluarea riscului.

III. Cooperarea cu alte state privind controalele de conformitate

11. Dacă este detectată o neconformitate, iar operatorul indicat pe etichetă este stabilit într-un alt stat, autoritatea competentă transmite autorității competente din statul respectiv o solicitare de verificare, prin mecanismele de schimb de informații aplicabile.

12. Solicitarea de verificare este însoțită de toate informațiile necesare pentru efectuarea verificării, în special:

- a) data prelevării de probe din uleiul în cauză sau data achiziționării acestuia;
- b) denumirea sau denumirea juridică și adresa operatorului de la care a fost prelevată proba sau de la care a fost achiziționat uleiul de măsline în cauză;
- c) numărul de loturi în cauză;
- d) o copie a tuturor etichetelor care apar pe ambalajul uleiului de măsline în cauză;
- e) rezultatele analizei sau ale celorlalte expertize comparative indicând metodele utilizate și numele și adresa laboratorului sau a expertului;
- f) dacă este cazul, denumirea furnizorului uleiului de măsline în cauză, astfel cum a fost declarat de către unitatea de comercializare.

13. În cazul în care o probă de ulei de măsline extravirgin nu respectă limita stabilită pentru mediana defectelor organoleptice în tabelul b., partea VIII din anexa 3 la Cerințe, autoritatea competentă notifică neconformitatea în conformitate cu mecanismul de schimb de informații aplicabil, cu excepția cazului în care aceasta suspectează acțiuni intenționate ale întreprinderilor sau ale persoanelor fizice în scopul înșelării cumpărătorilor și al obținerii unor avantaje nejustificate.

IV Obligațiile operatorilor

14. În scopul realizării controalelor de conformitate, operatorii, începând cu etapa de presare și până în etapa de îmbuteliere, țin registre de intrare și de ieșire pentru fiecare categorie de ulei de măsline pe care o dețin.

15. La solicitarea autorității competente, operatorul stabilit în Republica Moldova care figurează pe eticheta uleiului de măsline furnizează documente justificative privind respectarea cerințelor prevăzute la punctele 34-36, 39, 40 și 43 din Cerințe, pe baza unuia sau mai multora dintre următoarele elemente:

- a) elemente factuale sau fapte stabilite științific;

b) rezultate ale analizelor sau ale înregistrărilor automate pe probe reprezentative;

c) informații de ordin administrativ sau contabil.

16. În cazul în care operatorul care figurează pe etichetă este stabilit în afara Republicii Moldova, autoritatea competentă poate solicita, după caz, prin intermediul autorității competente din statul în care este stabilit operatorul, informațiile necesare pentru verificarea respectării cerințelor prevăzute la pct. 15, în conformitate cu acordurile internaționale aplicabile.

V Autorizarea unităților de ambalare

17. Unitățile de ambalare a uleiului de măsline situate pe teritoriul Republicii Moldova pot fi autorizate de autoritatea competentă, la cererea acestora, dacă îndeplinesc condițiile prevăzute la pct. 18.

18. Autoritatea competentă autorizează și atribuie un cod de identificare alfanumeric fiecărei unități de ambalare care solicită autorizarea și care îndeplinește următoarele condiții:

a) deține instalații corespunzătoare pentru ambalarea uleiului de măsline;

b) se angajează să colecteze și să păstreze documentele justificative prevăzute la pct. 13. și 14.

c) deține un sistem de depozitare care permite verificarea și controlul provenienței uleiurilor de măsline pentru care indicarea locului de origine pe etichetă este obligatorie în conformitate cu prevederile pct. 43 din Cerințe.

19. Procedura de autorizare, condițiile de menținere, suspendare și retragere a autorizației, precum și procedura de atribuire și gestionare a codului de identificare alfanumeric se stabilesc de autoritatea competentă.

VI Metode de analiză și prelevarea probelor pentru controalele de conformitate

20. Caracteristicile uleiurilor de măsline, prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, se determină în conformitate cu metodele de analiză prevăzute în anexa nr. 1.

21. Probele pentru controalele de conformitate se prelevează în conformitate cu standardele internaționale EN ISO 661 privind pregătirea probelor pentru analiză și EN ISO 5555 privind eșantionarea. În cazul loturilor de ulei de măsline ambalat, prelevarea probelor se realizează în conformitate cu anexa nr. 2. În cazul uleiurilor în vrac pentru care prelevarea probelor nu poate fi realizată în conformitate cu standardul EN ISO 5555, aceasta se efectuează în conformitate cu instrucțiunile furnizate de autoritatea competentă.

22. Fără a aduce atingere prevederilor standardului EN ISO 5555 și capitolului 6 din standardul EN ISO 661, probele prelevate se plasează cât mai curând posibil într-un loc întunecos și ferit de surse de căldură și se trimit la laborator pentru analiză cel târziu în a cincea zi lucrătoare de la data prelevării. În cazul în care acest termen nu poate fi

respectat, probele se păstrează în condiții care să prevină degradarea sau deteriorarea acestora în timpul transportului sau al depozitării, până la transmiterea lor la laborator.

VII Verificarea calității uleiurilor de măsline

23. Autoritatea competentă verifică conformitatea uleiurilor de măsline cu caracteristicile și valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe:

- a) în ordine aleatorie; sau
- b) în ordinea prevăzută în diagrama din anexa nr. 3, până la adoptarea uneia dintre deciziile prevăzute în diagramă.

24. În scopul verificării prevăzute la pct. 23, analizele pentru determinarea acidității, indicelui de peroxid, absorbției în ultraviolet la lungimile de undă K232, K268 sau K270, ΔK , esterilor etilici ai acizilor grași, cerurilor și, după caz, a caracteristicilor organoleptice, precum și eventualele probe de control, se efectuează, în cazul uleiului de măsline ambalat, înainte de data durabilității minime. În cazul probelor prelevate din uleiuri de măsline în vrac, aceste analize se efectuează în termen de șase luni de la sfârșitul lunii în care a fost prelevată proba.

25. Pentru verificarea celorlalte caracteristici ale uleiului de măsline stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe nu se aplică un termen-limită pentru efectuarea analizelor.

26. În cazul uleiului de măsline ambalat, cu excepția situației în care proba a fost prelevată cu mai puțin de 2 luni înainte de data durabilității minime, în cazul în care rezultatele analizelor nu corespund caracteristicilor categoriei de ulei de măsline declarate, autoritatea competentă informează operatorul de la care a fost prelevată proba cu cel puțin o lună înainte de data durabilității minime.

27. În scopul determinării caracteristicilor uleiului de măsline prin metodele prevăzute în anexa nr. 1, rezultatele analizelor se compară direct cu valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, luând în considerare repetabilitatea și reproductibilitatea metodelor de analiză utilizate.

28. Prevederile prezentului capitol se aplică fiecărei probe primare prelevată în conformitate cu anexa nr. 2.

VIII Comisiile de degustare

29. În scopul efectuării controalelor de conformitate, comisiile de degustare aprobate de autoritatea competentă analizează caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe și întocmesc un raport privind caracteristicile organoleptice evaluate și categoria uleiului de măsline.

30. Autoritatea competentă aprobă comisiile de degustare care îndeplinesc următoarele condiții:

- a) respectă cerințele metodei prevăzută la pct. 5 din anexa nr. 1 pentru determinarea caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline virgin;

b) președintele comisiei de degustare deține o formare recunoscută de autoritatea competentă în domeniul evaluării organoleptice a uleiului de măsline;

c) reînnoirea aprobării este condiționată de rezultatele obținute în cadrul evaluării anuale a comisiei de degustare efectuate de autoritatea competentă.

31. Autoritatea competentă ține și actualizează lista comisiilor de degustare aprobate pentru efectuarea controalelor de conformitate și asigură publicarea acestora pe pagina web oficială.

32. În cazul în care nicio comisie de degustare aprobată în Republica Moldova nu îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 30, autoritatea competentă poate utiliza serviciile unei comisii de degustare recunoscute sau aprobate de autoritatea competentă a unui alt stat, în condițiile stabilite prin acordurile sau mecanismele de cooperare aplicabile.

IX Verificarea caracteristicilor organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline

33. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline virgine prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care aceasta este confirmată de o comisie de degustare aprobată de autoritatea competentă.

34. În cazul în care comisia de degustare nu confirmă categoria declarată în ceea ce privește caracteristicile organoleptice, la cererea operatorului supus controlului, autoritatea competentă dispune, fără întârziere, efectuarea a două probe de control de către alte comisii de degustare aprobate. Caracteristicile organoleptice se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care ambele probe de control confirmă categoria declarată. În cazul în care una sau ambele probe de control nu confirmă categoria declarată, uleiul de măsline se consideră neconform cu caracteristicile organoleptice corespunzătoare categoriei declarate, iar costurile aferente efectuării probelor de control sunt suportate de operatorul supus controlului.

35. În cazul uleiului de măsline produs în afara Republicii Moldova, probele de control prevăzute la pct. 34 se efectuează de două comisii de degustare distincte de comisia care a constatat inițial neconformitatea.

36. La efectuarea probelor de control, comisiile de degustare analizează uleiul de măsline în cadrul a două sesiuni separate. Rezultatele obținute în cele două sesiuni pentru proba de control trebuie să fie omogene din punct de vedere statistic. În caz contrar, proba se reanalizează în cadrul a încă două sesiuni. Valorile raportate pentru caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline supus probei de control se calculează ca medie a valorilor obținute pentru caracteristicile respective în cele două sesiuni ale căror rezultate sunt omogene din punct de vedere statistic.

X Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri

37. Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri rezultate din extragerea uleiului de măsline se determină în conformitate cu metoda de analiză prevăzută în anexa nr. 4.

38. Conținutul de ulei prevăzut la pct. 37 se exprimă ca procent din masa uleiului raportată la masa substanței uscate.

XI Prezentarea rezultatelor controalelor de conformitate

39. Până la data de 31 mai a fiecărui an, autoritatea competentă publică pe pagina sa oficială web raportul privind punerea în aplicare a Normelor în cursul anului calendaristic anterior.

40. Raportul conține cel puțin rezultatele controalelor de conformitate efectuate în ceea ce privește uleiul de măsline, conform formularului prevăzut în anexa nr. 5.

Anexa nr. 1

Metode de analiză utilizate pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline

Metodele de analiză care se utilizează pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline sunt prezentate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

Caracteristicile uleiurilor de măsline și metodele de analiză utilizate pentru determinarea acestora

	Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată
1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (<i>Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece</i>)
2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (<i>Determinarea indicelui de peroxid</i>)
3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (<i>Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril</i>)
4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (<i>Analiză spectrofotometrică în ultraviolet</i>)
5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (<i>Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin</i>) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta
6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (<i>Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă</i>)
7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (<i>Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară</i>)
8	Total steroli, compoziție de steroli, eritriol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (<i>Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcoolii triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară</i>)
9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (<i>Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale</i>)

10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (<i>Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42</i>)
----	--------	---

Anexa nr. 2.

Prelevarea de probe de ulei de măsline livrat în ambalaje

1. Această metodă de prelevare de probe se aplică loturilor de ulei de măsline prezentat în ambalaje. Se aplică diferite metode de prelevare de probe, în funcție de volumul ambalajului (mai mic sau mai mare de 5 litri).

2. În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții:

a) *ambalaj* - înseamnă recipientul aflat în contact direct cu uleiul de măsline;
b) *lot* - înseamnă un ansamblu de ambalaje produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul de măsline conținut în fiecare dintre aceste ambalaje să fie considerat omogen din punctul de vedere al tuturor caracteristicilor analitice. Individualizarea unui lot trebuie să se efectueze în conformitate cu art. 27 din Legea 279/2017.

c) *prelevare* - înseamnă cantitatea de ulei de măsline conținută într-un ambalaj de până la 5 litri sau extrasă dintr-un ambalaj mai mare de 5 litri atunci când ambalajele sunt selectate dintr-un punct aleatoriu al lotului.

3. Conținutul unei probe primare

3.1. Probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri

3.1.1. O probă primară pentru ambalaje de până la 5 litri se constituie în conformitate cu tabelul nr.1.

Tabelul nr. 1

Dimensiunea minimă a unei probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri

În cazul în care ambalajul are o capacitate de	Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din
a) 750 ml sau mai mult	a) cel puțin 1 ambalaj;
b) mai puțin de 750 ml	b) numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml

3.1.2. Conținutul probei primare trebuie omogenizat înainte de efectuarea diferitelor evaluări și analize.

3.2. Probe primare pentru ambalaje mai mari de 5 litri

3.2.1. O „probă primară” pentru ambalaje mai mari de 5 litri se constituie din numărul total de prelevări extrase din numărul minim de ambalaje stabilit în tabelul nr. 2. Ambalajele se selectează aleatoriu din lot. Odată constituită proba primară, volumul său este suficient pentru a permite diviziunea în unități multiple.

Tabelul nr. 2

Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate aleatoriu

Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate
Până la 10	1

De la ... 11 la 150	2
De la ... 151 la 500	3
De la 501 la 1 500	4
De la 1 501 la 2 500	5
> 2 500 per 1 000 de ambalaje	1 ambalaj suplimentar

3.2.2. După omogenizarea conținutului fiecărui ambalaj, prelevarea este extrasă și turnată într-un recipient comun în vederea omogenizării prin amestecare, într-un mod care să ofere o protecție optimă împotriva aerului.

3.2.3. Conținutul probei primare trebuie turnat într-o serie de ambalaje cu o capacitate minimă de 1 litru, astfel încât fiecare dintre acestea să constituie o unitate din proba primară. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să umplută în așa fel încât să se reducă la minimum stratul superior de aer, după care este închisă și sigilată în mod corespunzător pentru a se asigura protejarea produsului împotriva falsificării. Aceste unități de ambalaj trebuie etichetate pentru a se garanta identificarea lor corectă.

4. Mărirea numărului de probe primare

4.1. Numărul de probe primare poate fi mărit de fiecare stat membru, în funcție de propriile necesități.

4.2. Atunci când controlează omogenitatea unui lot, autoritatea competentă poate majora numărul de probe primare în conformitate cu tabelul nr. 3.

Tabelul nr. 3

Numărul de probe primare stabilite în funcție de dimensiunea lotului

Dimensiunea lotului (în litri)	Numărul de probe primare
Sub 7 500	2
Între 7 500 și mai puțin de 25 000	3
Între 25 000 și mai puțin de 75 000	4
Între 75 000 și mai puțin de 125 000	5
Egal cu și mai mare de 125 000	6 + 1 pentru fiecare cantitate de 50 000 de litri suplimentară

4.3. Alcătuirea fiecărei probe primare trebuie să se realizeze în conformitate cu procedurile menționate punctele 3.1 și 3.2.

4.4. La selectarea aleatorie a ambalajelor pentru prelevări, ambalajele selectate pentru o probă primară trebuie să fie în imediata apropiere a ambalajelor selectate pentru o altă probă primară. Este necesar ca amplasarea fiecărui ambalaj selectat aleatoriu să fie reținută și să fie identificată în mod neechivoc.

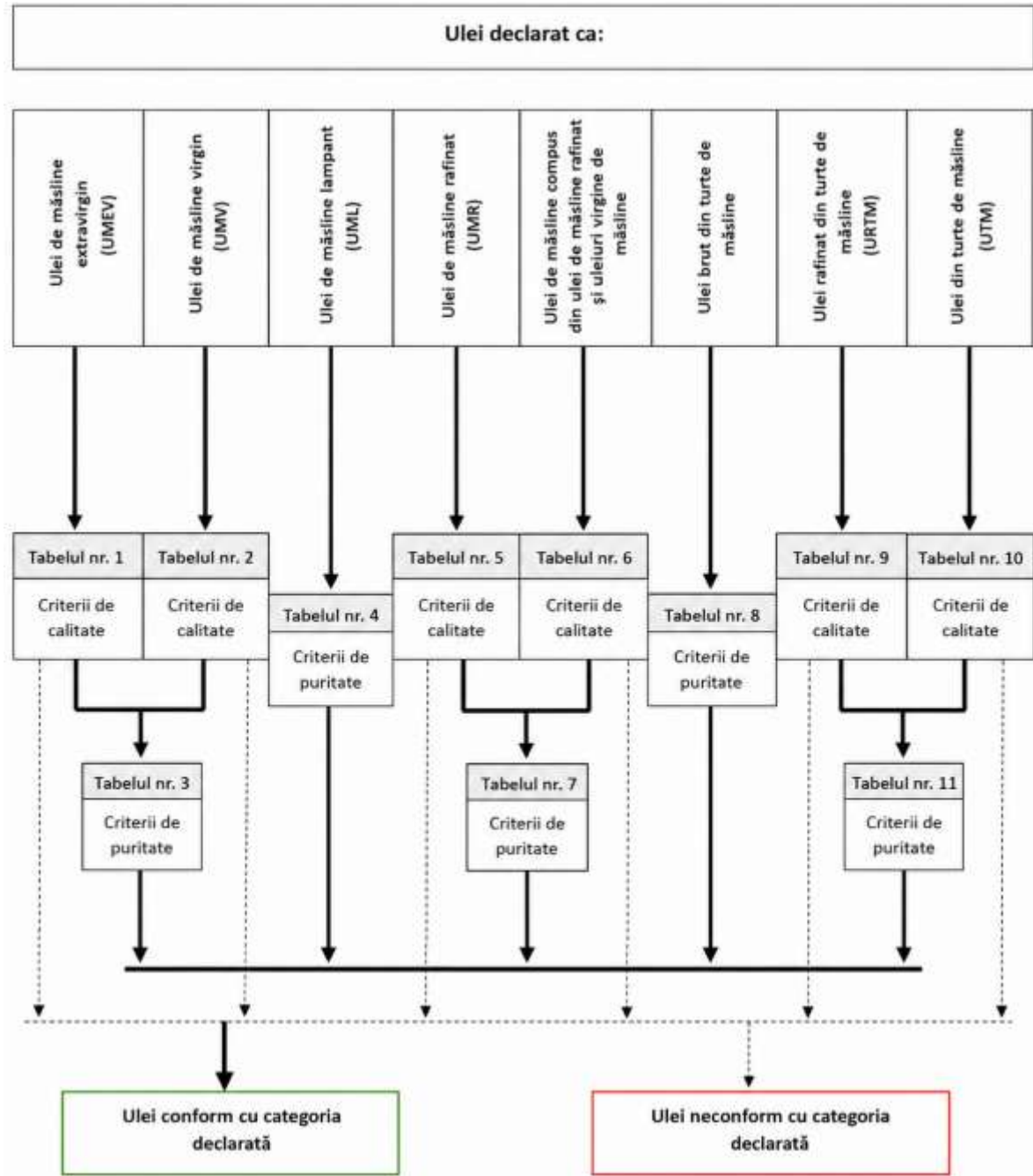
5. Analize și rezultate

5.1. Dacă toate rezultatele probelor primare sunt conforme cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot este declarat conform.

5.2. Dacă unul dintre rezultatele analizelor a cel puțin o probă primară nu este conform cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot din care se face prelevarea de probe este declarat neconform.

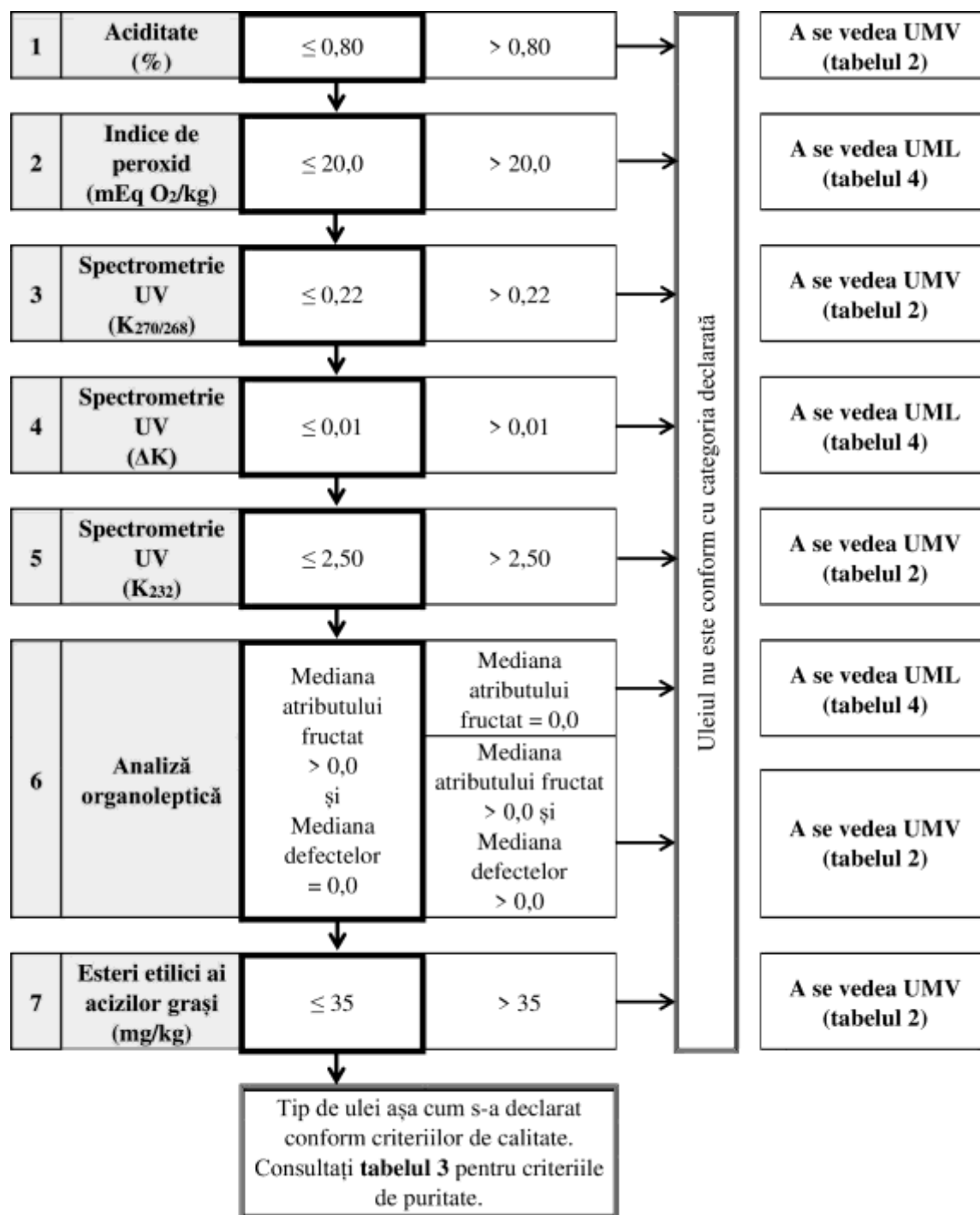
Diagramă pentru verificarea conformității unei probe de ulei de măsline cu categoria declarată

Tabel general

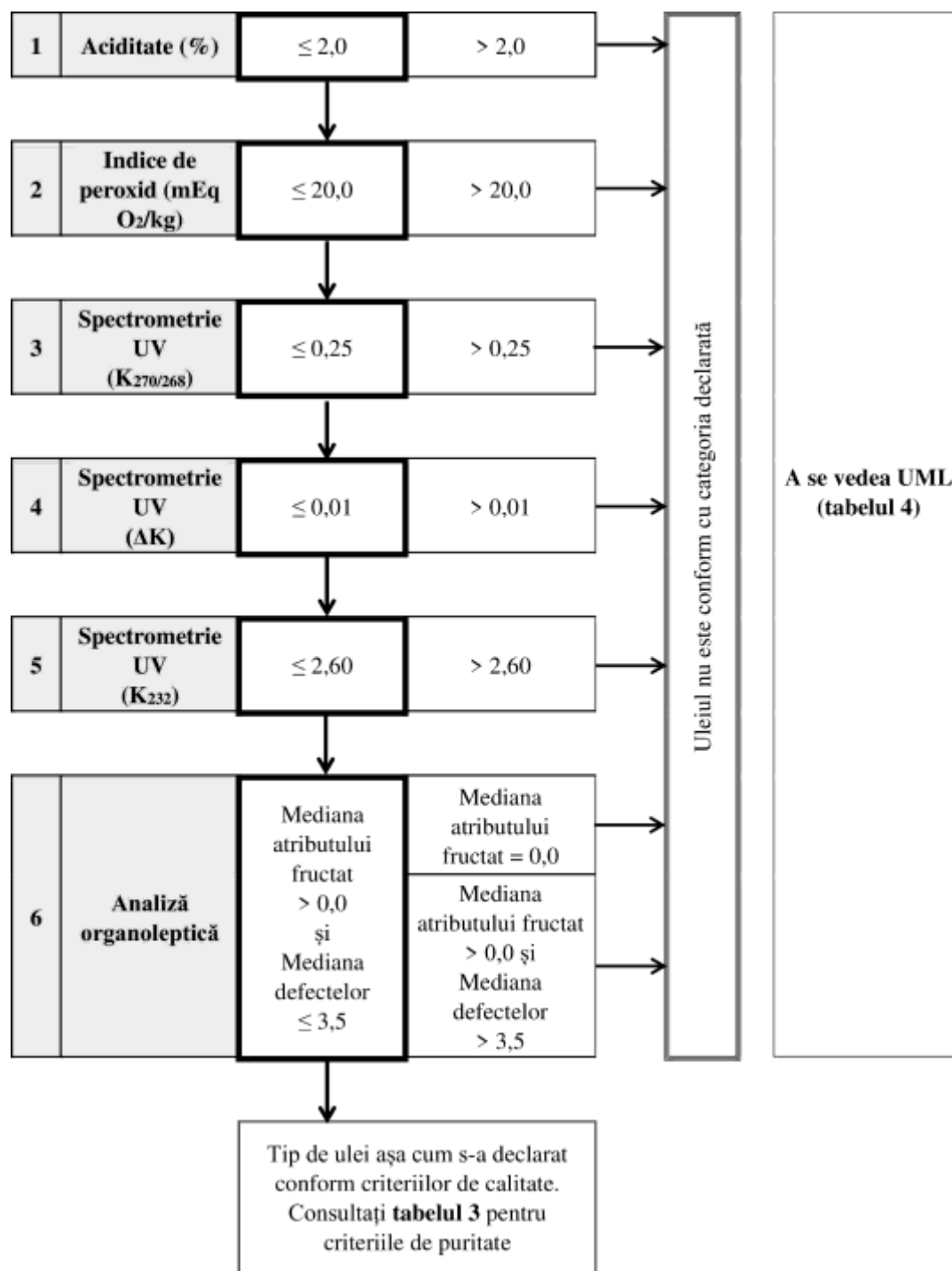


Tabelul nr. 1

Ulei de măsline extravirgin – Criterii de calitate

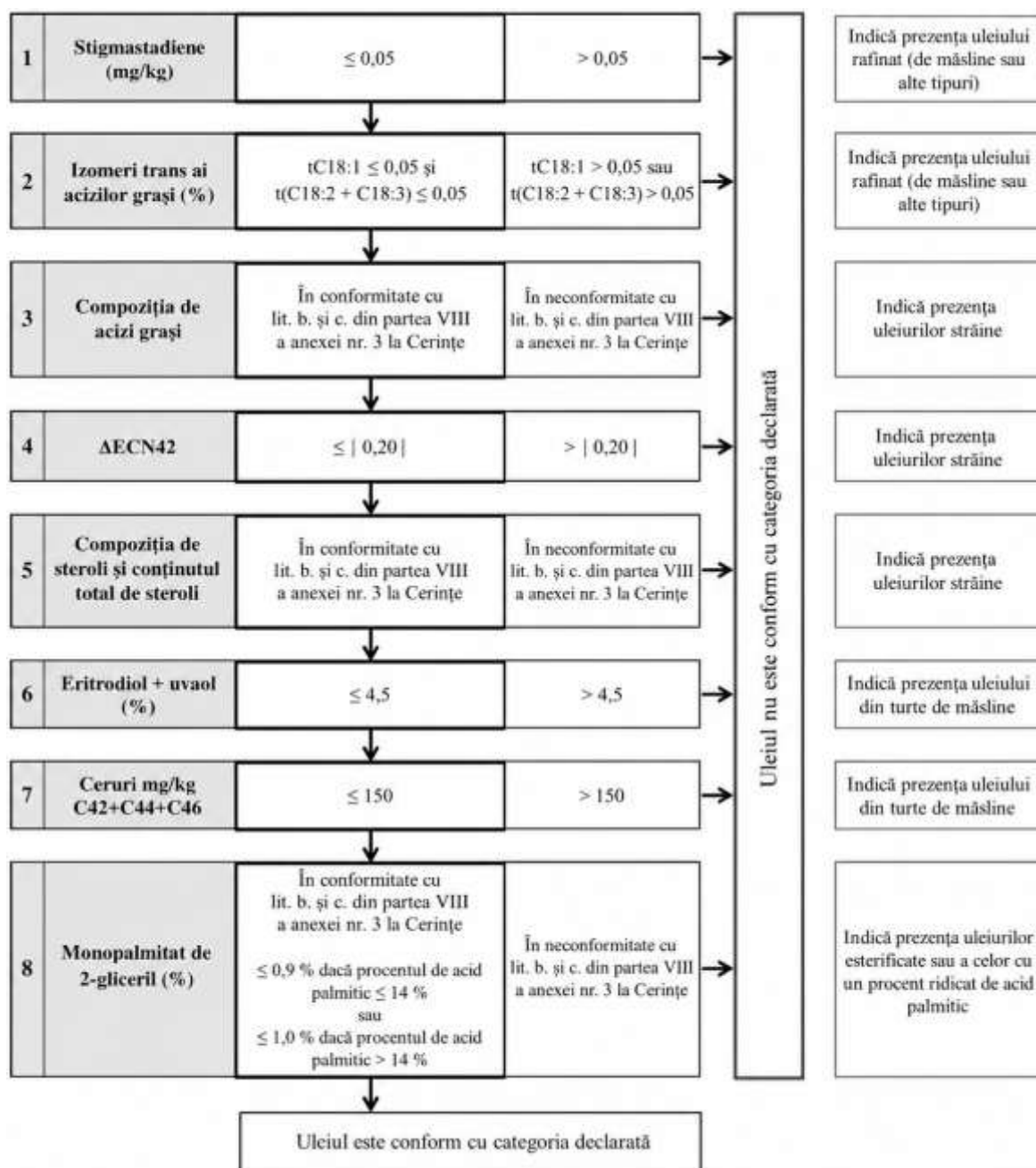


Ulei de măsline virgin – Criterii de calitate



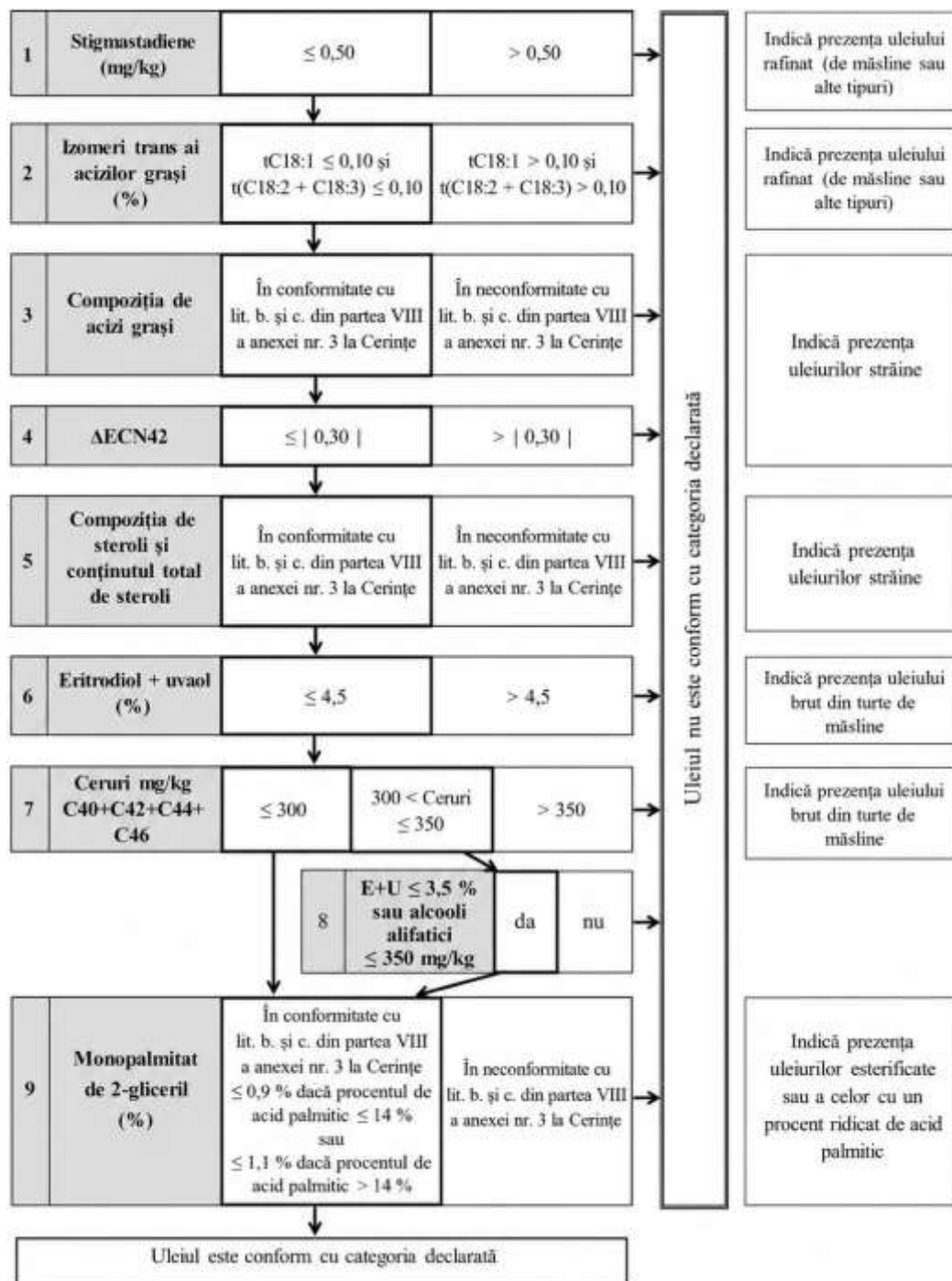
Tabelul nr. 3

Ulei de măsline extravirgin și virgin – Criterii de puritate



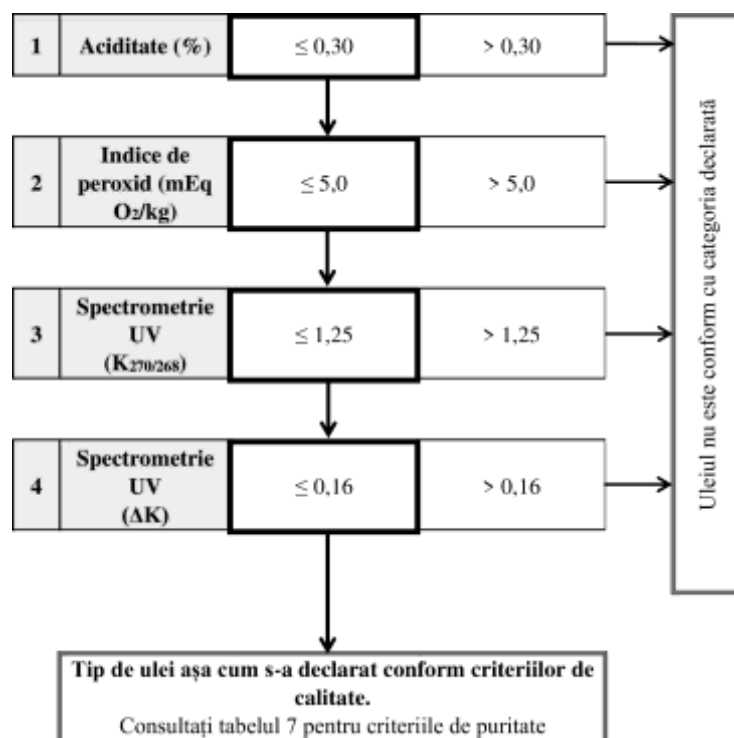
Tabelul nr. 4

Ulei de măsline lampant – Criterii de puritate



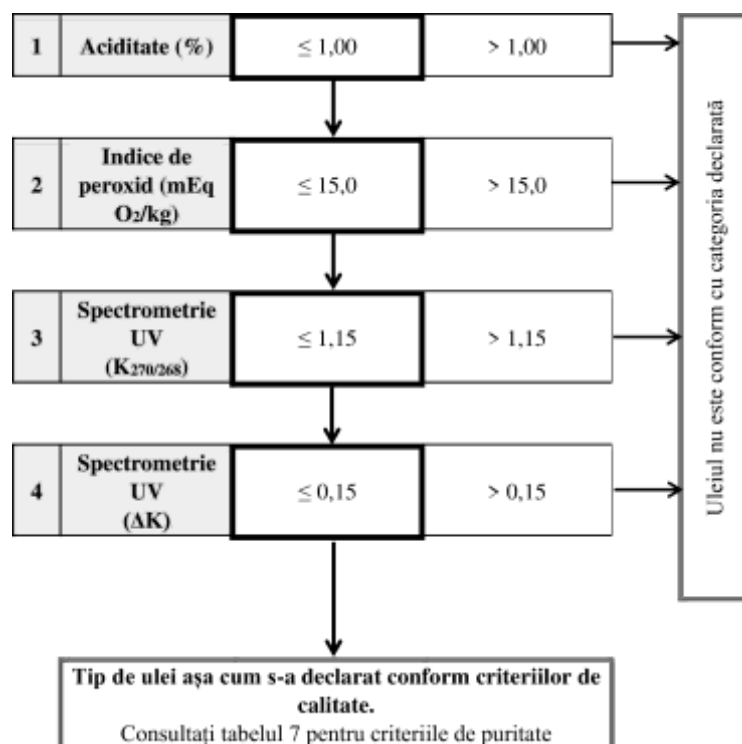
Tabelul 5

Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate



Tabelul 6

Ulei de măsline (compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline) – Criterii de calitate



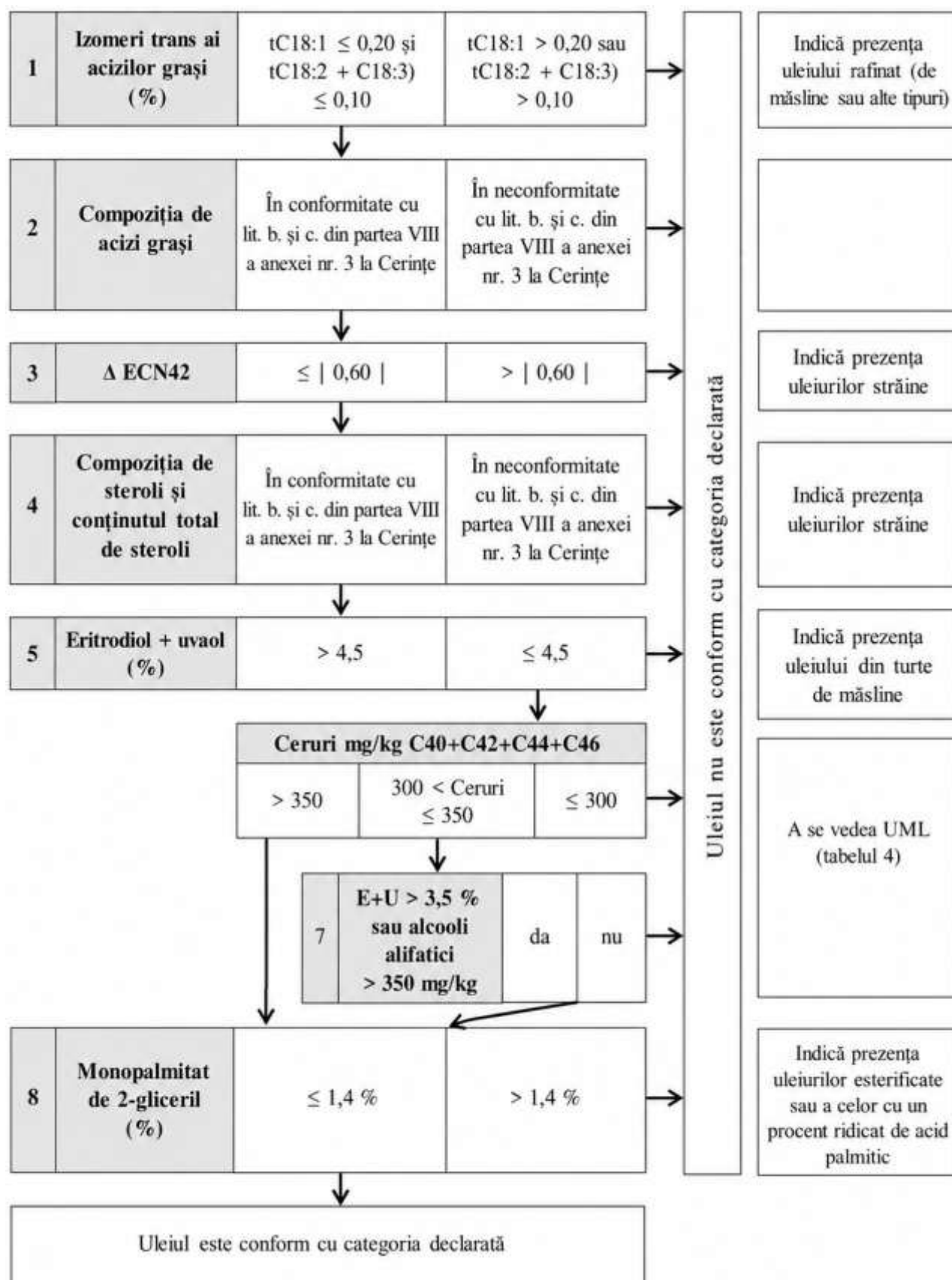
Tabelul 7

Ulei de măsline rafinat și ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri
virgine de măsline – Criterii de puritate

1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	
2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe		Indică prezența uleiurilor străine
3	$\Delta ECN42$	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $		Indică prezența uleiurilor străine
4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe		Indică prezența uleiurilor străine
5	Eritrodiol + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75 \text{ mg/kg}$	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75 \text{ mg/kg}$ sau $E+U > 6,0$		Indică prezența uleiului din turte de măsline
6	Ceruri mg/kg $C40+C42+C44+C46$	≤ 350	> 350		
7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9 \%$ dacă proporția de acid palmitic $\leq 14 \%$ sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1 \%$ (pentru UMR) sau $\leq 1,0 \%$ (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic $> 14 \%$	da	nu		Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic
Tipul de ulei este conform cu categoria declarată					

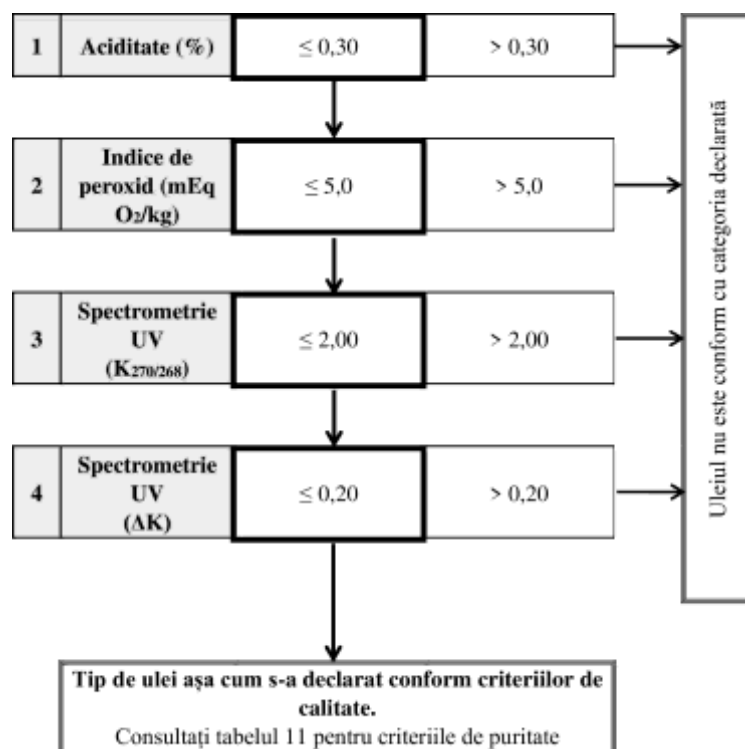
Tabelul 8

Ulei brut din turtă de măsline – Criterii de puritate



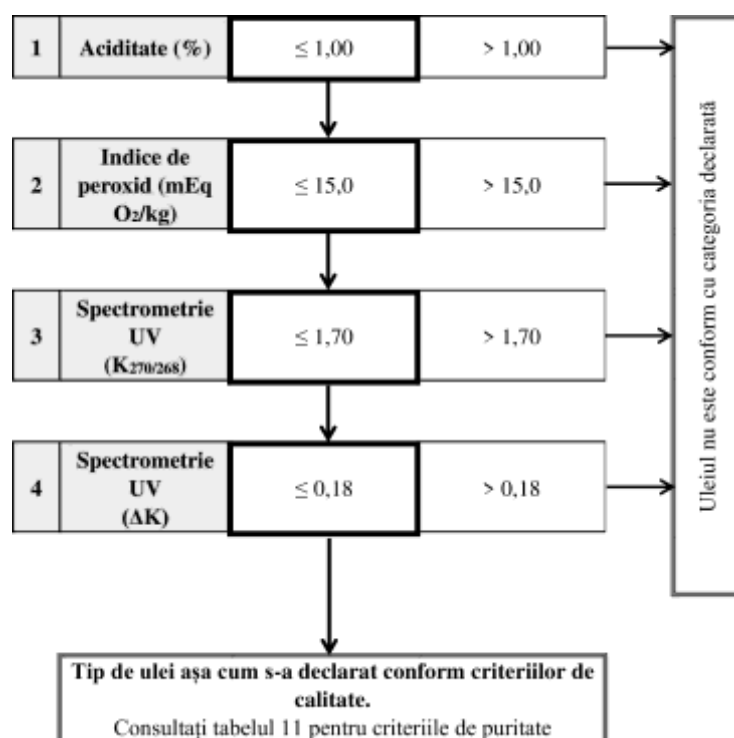
Tabelul 9

Ulei rafinat din turte de măsline – Criterii de calitate



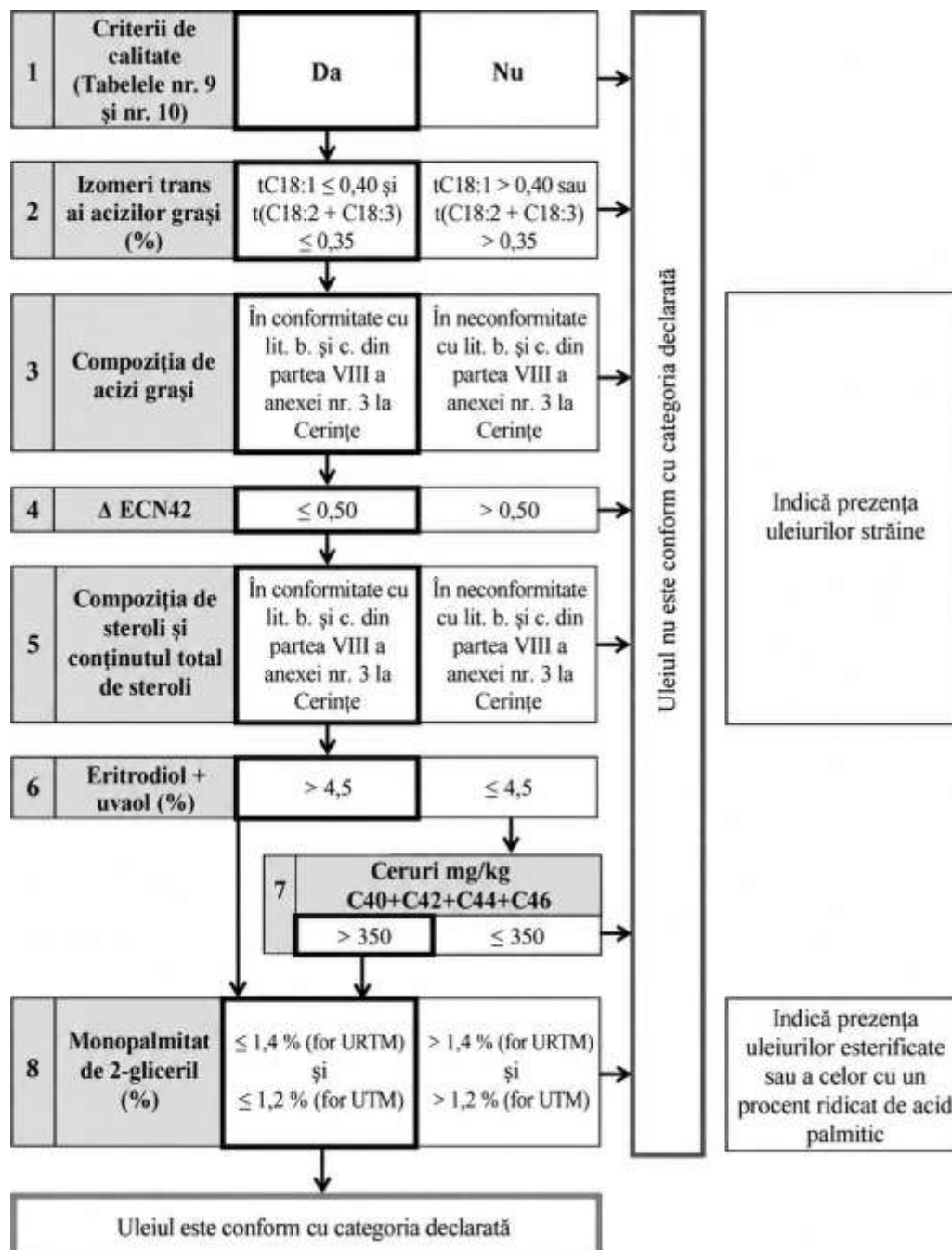
Tabelul 10

Ulei din turte de măsline – Criterii de calitate



Tabelul 11

Ulei rafinat din turte de măsline și ulei din turte de măsline – Criterii de puritate



Metodă de măsurare a conținutului de ulei din turtele și reziduurile de măslina

1. Materiale

1.1. Aparatură

1.1.1. aparat de extracție adecvat, echipat cu un balon de 200-250 ml, cu fund rotund;

1.1.2. baie cu încălzire electrică (baie de nisip, baie de apă etc.) sau placă de încălzire;

1.1.3. balanță analitică;

1.1.4. etuvă reglată la maximum 80 °C;

1.1.5. etuvă cu încălzire electrică echipată cu un dispozitiv de termoreglare reglat la 103 °C ± 2 °C, care permite realizarea unei insuflări de aer sau a unei presiuni reduse;

1.1.6. concasor mecanic ușor de curățat care permite concasarea reziduurilor de măslina fără încălzire și fără diminuarea sensibilă a conținutului lor de apă, de materii volatile sau de substanțe care se extrag cu hexan;

1.1.7. cartuș de extracție și vată hidrofilă sau hârtie de filtru, din care au fost deja extrase substanțele care se extrag cu hexan;

1.1.8. exsicator;

1.1.9. sită cu găuri cu diametru de 1 mm;

1.1.10. granule mici de piatră ponce, uscată în prealabil.

1.2. Reactiv - *n-hexan* tehnic al cărui reziduu în urma evaporării complete trebuie să fie mai mic de 0,002 g la 100 ml.

2. Procedură

2.1. Pregătirea probei pentru analiză

2.1.1. Se sfărâmă proba pentru laborator, dacă este necesar, în concasorul mecanic bine curățat în prealabil, cu scopul de a o mărunți în particule ce pot trece în totalitate prin sită.

2.1.2. Se folosește aproximativ a douăzecea parte din probă pentru a se finaliza curățarea concasorului, se aruncă proba măcinată, se macină restul, se colectează, se amestecă cu grijă și se analizează imediat.

2.2. Mostra. Se cântăresc pentru analiză, cu o precizie de 0,01 grame, după încheierea concasării, aproximativ 10 g de mostră.

2.3. Prepararea cartușului de extracție. Se plasează mostra în cartuș și se astupă cu tamponul de vată hidrofilă. Dacă se folosește hârtie de filtru, se ambalează mostra măcinată în această hârtie.

2.4. Uscarea prealabilă. Dacă reziduurile de măslina sunt foarte umede (conținutul de apă și de materii volatile este mai mare de 10 %), se efectuează o uscare prealabilă prin introducerea, pentru o perioadă de timp suficientă, a cartușului umplut (sau a hârtiei de filtru) în etuva încălzită la maximum 80 °C, pentru a se reduce conținutul de apă și de materii volatile la sub 10 %.

2.5. Prepararea balonului cu fund rotund. Se cântărește, cu o precizie de 1 mg, balonul ce conține 1 sau 2 granule de piatră ponce, uscat în prealabil în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, apoi se răcește timp de cel puțin o oră într-un exsicator.

2.6. Prima extracție

2.6.1. Se pune în aparatul de extracție cartușul (sau hârtia de filtru) ce conține mostra. Se toarnă în balon cantitatea necesară de hexan.

2.6.2. Se adaptează balonul la aparatul de extracție și se plasează totul pe baia cu încălzire electrică.

2.6.3. Încălzirea se efectuează în așa fel încât debitul refluxului să fie de cel puțin trei picături pe secundă (fierbere moderată, fără clocote).

2.6.4. După patru ore de extracție, se lasă să se răcească.

2.6.5. Se scoate cartușul din aparatul de extracție și se plasează într-un curent de aer astfel încât să se elimine cea mai mare parte a solventului impregnat.

2.7. A doua extracție

2.7.1. Se golește cartușul în microconcasor și se concasează cât mai fin posibil. Se plasează din nou totalitatea amestecului concasat în cartuș, care se pune înapoi în aparatul de extracție.

2.7.2. Se continuă extracția timp de încă două ore, folosindu-se același balon cu fundul rotund ce conține prima extracție.

2.7.3. Soluția obținută în balonul de extracție trebuie să fie limpede. În caz contrar, soluția se filtrează printr-o hârtie de filtru, spălându-se de mai multe ori primul balon și hârtia de filtru cu hexan. Se colectează filtratul și solventul de spălare în al alt balon cu fundul rotund, uscat în prealabil și tarat cu o precizie de 1 mg.

2.8. Eliminarea solventului și cântărirea extractului

2.8.1. Se înlătură, prin distilare pe baia cu încălzire electrică, cea mai mare parte a solventului. Se elimină ultimele urme de solvent prin încălzirea balonului în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ timp de 20 de minute. Se facilitează această eliminare fie prin insuflarea de aer, din când în când, sau, de preferință, a unui gaz inert, fie prin utilizarea presiunii reduse.

2.8.2. Se lasă să se răcească balonul într-un exsicator timp de cel puțin o oră și se cântărește cu o precizie de 1 mg.

2.8.3. Se încălzește din nou 10 minute în aceleași condiții, se răcește în exsicator și se cântărește din nou.

2.8.4. Diferența dintre cele două cantități cântărite nu trebuie să depășească 10 mg. În caz contrar, se încălzește din nou timp de câte 10 minute, perioade urmate de răcirii și de cântăriri până când diferența de greutate este cel mult egală cu 10 mg. Se reține valoarea înregistrată la ultima cântărire a balonului.

2.8.5. Se efectuează două determinări pe aceeași probă pentru analiză.

3. Exprimarea rezultatelor

3.1. Metodă de calcul și formulă

3.1.1. Extractul exprimat ca procent din masa produsului ca atare este egal cu:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

unde:

S — procentul din masa extractului din produsul ca atare;

m₀ — masa, în grame, a mostrei;

m₁ — masa, în grame, a extractului după uscare.

3.1.2. Se ia ca rezultat media aritmetică a celor două determinări, cu condiția să fie îndeplinite condițiile lor de repetabilitate.

3.1.3. Rezultatul se exprimă cu o singură zecimală.

3.2. Extractul este raportat la substanța uscată folosindu-se următoarea formulă:

$$S \times \frac{100}{100 - U} = \text{procentul de ulei al extractului din substanța uscată}$$

unde:

S — procentul de masă al extractului produsului ca atare, pct. 3.1.1.

U — conținutul acestuia de apă și de materii volatile.

3.3. Repetabilitate

3.3.1. Diferența dintre rezultatele celor două determinări, efectuate simultan sau rapid una după alta de către același analist, nu trebuie să fie mai mare de 0,2 g de extract cu hexan pentru 100 g de probă.

3.3.2. În caz contrar, se repetă analiza pe alte două mostre. În cazul în care și de această dată diferența depășește 0,2 grame, se reține ca rezultat media aritmetică a celor patru determinări efectuate.

Anexa nr. 5

Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline

Rezultatele controalelor de conformitate menționate la capitolul XI se prezintă conform datelor din tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline.

				Etichetare						Parametri chimici			Caracteristici organoleptice			Concluzie finală	
Probă	Categorie	Țară de origine	Locul inspecției	Denumire juridică	Locul de origine	Condiții de depozitare	Informații eronate	Lizibilitate	C/N C	Parametri în afara limitelor DA/NU	Dacă da, vă rugăm să precizați care	C/NC	Mediana defectelor	Mediana atributului fructat	C/NC	Acțiune necesară	Sanctiune
Locul inspecției - Piața internă (presă, îmbuteliatori, etapa de vânzare cu amănuntul), export, import. Dacă da, vă rugăm să precizați care - Fiecare caracteristică a uleiului de măsline indicată în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei trebuie să aibă un cod. C/NC - Conform/neconform. Caracteristici organoleptice - Necesare doar pentru uleiurile extravirgine de măsline în sensul pct. 3, subpct. 25) lit. a)-c) din Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.																	

2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea termenului de o lună de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, cu excepția subpunctului 1.10, care intră în vigoare la expirarea termenului de 24 luni de la data publicării.

Prim-ministru

VASILE TOFAN

Contrasemnează:

**Ministrul agriculturii
Și industriei Alimentare**

Eugeniu OSMOCHESCU

NOTA DE FUNDAMENTARE
la proiectul de hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru
uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024

1. Denumirea sau numele autorului și, după caz, a/al participanților la elaborarea proiectului actului normativ
Proiectul de hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024, elaborate de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare.
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului actului normativ
2.1. Temeiul legal sau, după caz, sursa proiectului actului normativ
Proiectul este elaborat în vederea realizării măsurilor prevăzute în capitolul 11 „Agricultură și dezvoltare rurală” din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025, acțiunea nr.29. Scopul proiectului este armonizarea legislației naționale cu prevederile Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, precum și a Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, ca urmare a modificării acestuia.
2.2. Descrierea situației actuale și a problemelor care impun intervenția, inclusiv a cadrului normativ aplicabil și a deficiențelor/lacunelor normative
Necesitatea intervenției normative este determinată și de procesul de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană. În anul 2025, Republica Moldova a desfășurat screening-ul bilateral cu Comisia Europeană, inclusiv în domeniile aferente agriculturii și organizării piețelor agricole. În cadrul acestui proces a fost analizat gradul de aliniere a legislației naționale la acquis-ul Uniunii Europene și au fost identificate măsurile necesare pentru continuarea procesului de armonizare legislativă. În acest context, în cadrul exercițiului de screening, experții europeni au menționat că, deși Republica Moldova nu este o țară producătoare de măsline și ulei de măsline, este necesară preluarea în cadrul normativ național a prevederilor Regulamentului (UE) 2022/2105, în vederea asigurării alinierii legislației naționale la acquis-ul Uniunii Europene. Prin urmare, intervenția propusă răspunde atât unei necesități normative concrete, generate de modificarea cadrului european și a ajustării cadrului normativ național, cât și angajamentelor asumate de Republica Moldova în procesul de aderare la Uniunea Europeană. Prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024 au fost aprobate Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile, inclusiv prevederi referitoare la uleiul de măsline, care transpun parțial prevederile Regulamentului (UE) 2022/2104. Ulterior adoptării Hotărârii Guvernului nr. 15/2024, cadrul normativ al Uniunii Europene în domeniul standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline a fost modificat. Astfel, prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401 au fost operate modificări la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, în special la anexa I privind caracteristicile uleiurilor de măsline. În acest context, este necesară actualizarea părții VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile, pentru a asigura corespunderea cerințelor naționale cu cadrul european actualizat.

Totodată, în cadrul elaborării Hotărârii Guvernului nr. 15/2024, anumite prevederi ale cadrului european referitoare la utilizarea termenilor facultativi pentru descrierea caracteristicilor organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline, nu au fost preluate.

În vederea completării cadrului normativ național, proiectul propune introducerea anexei nr. 6 „Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline”, elaborată în baza anexei II la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, în versiunea actualizată.

Introducerea acestei anexe este necesară pentru a stabili în mod clar semnificația și condițiile de utilizare a termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline, contribuind astfel la asigurarea unei informări corecte a consumatorilor și la aplicarea uniformă a cerințelor privind etichetarea produsului.

Totodată, proiectul prevede completarea Cerințelor cu anexa nr. 7 „Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline”.

Anexa nr. 7 asigură transpunerea prevederilor Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2022/2105, în versiunea modificată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 și cuprinde normele privind controalele de conformitate și metodele de analiză prevăzute de actul european.

După cum a mai fost menționat, în Republica Moldova nu se produce ulei de măsline, iar necesarul pieței este asigurat prin importuri. Prin urmare, prevederile proiectului referitoare la standardele de comercializare și controlul conformității vizează, în principal, uleiul de măsline introdus pe piața națională și comercializat consumatorilor.

În Figura 1 este prezentat importul, exprimat în tone, de ulei de măsline și fracțiunile acestuia, chiar rafinate, dar nemodificate chimic (cod NCM 1509), precum și de alte uleiuri și fracțiunile acestora, obținute exclusiv din măsline, chiar rafinate, dar nemodificate chimic, precum și amestecurile acestor uleiuri sau fracțiuni cu uleiuri ori fracțiuni de la poziția 1509 (cod NCM 1510), în perioada 2023–2025.

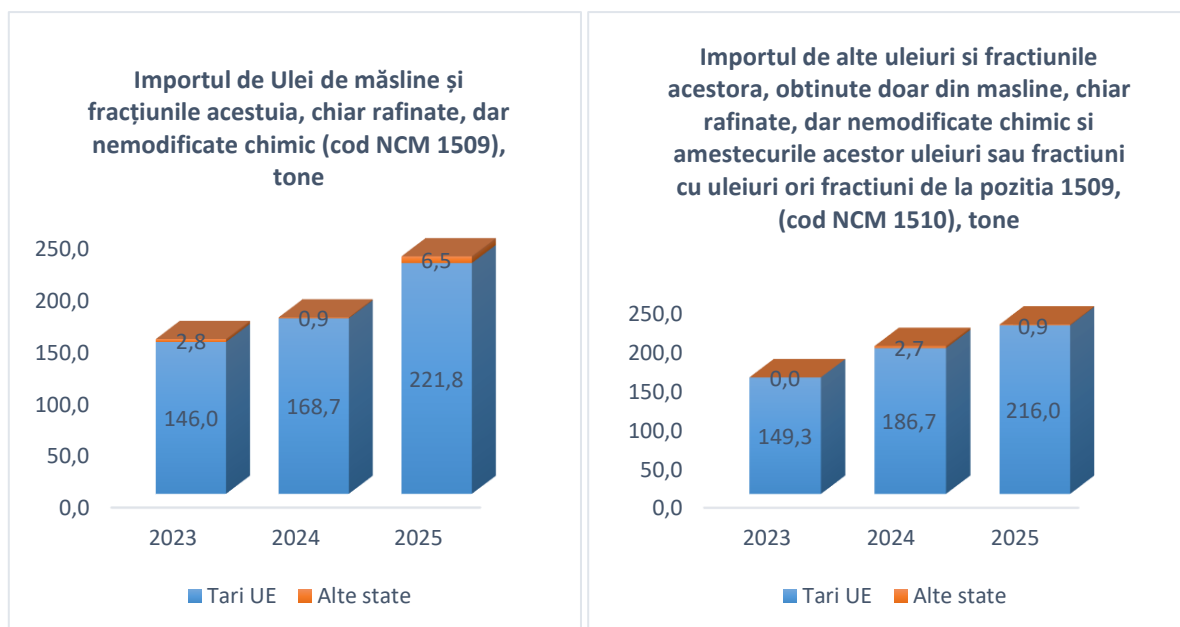


Figura 1. Importul de ulei de măsline și alte uleiuri obținute din măsline (NCM 1509 și 1510), 2023–2025 (tone).

Din Figura 1 se observă că, în perioada 2023–2025, importurile aferente codurilor NCM 1509 și 1510 au provenit în proporție majoritară din țările Uniunii Europene, ponderea acestora depășind 97% pentru codul NCM 1509 și 98% pentru codul NCM 1510 în fiecare dintre anii analizați. Importurile din Uniunea Europeană au provenit preponderent din Grecia, Italia, Spania și Portugalia, iar la categoria „Alte state”, cea mai mare cantitate a fost importată din Turcia.

În cazul uleiului de măsline importat din Uniunea Europeană, se poate avea în vedere faptul că produsul a fost supus cerințelor și mecanismelor de control aplicabile în statul de origine și pe piața Uniunii Europene. Totodată, având în vedere că pe piața Republicii Moldova sunt comercializate și produse importate din țări din afara Uniunii Europene, existența mecanismelor de control aplicabile în țara de origine nu exclude necesitatea asigurării unui cadru național pentru supravegherea și verificarea conformității produselor comercializate pe teritoriul Republicii Moldova.

În acest context, autoritatea competentă trebuie să dispună de un temei legal clar și de metode de analiză stabilite pentru situațiile în care, în cadrul controlului oficial, este necesară verificarea caracteristicilor unui produs, a categoriei declarate sau a informațiilor prezentate consumatorului.

Astfel, introducerea normelor privind controalele de conformitate nu urmărește instituirea unui sistem de dublare a controalelor efectuate în țara de origine, ci crearea instrumentelor juridice și tehnice necesare pentru supravegherea pieței naționale și efectuarea, după caz, a controalelor de conformitate în baza unei abordări proporționale și bazate pe risc.

Prevederile actului normativ vor avea impact asupra următoarelor categorii:

- importatorii de ulei de măsline;
- operatorii economici care comercializează ulei de măsline;
- Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în calitate de autoritate competentă pentru efectuarea controalelor de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline și aplicarea metodelor de analiză a caracteristicilor acestora;
- laboratoarele implicate în efectuarea analizelor de conformitate, după caz;
- consumatorii de ulei de măsline.

Prin urmare, modificările propuse vor contribui la asigurarea unui cadru normativ coerent și aplicabil pentru supravegherea pieței naționale, la protejarea intereselor consumatorilor și la continuarea procesului de armonizare a legislației naționale cu acquis-ul Uniunii Europene.

3. Obiectivele urmărite și soluțiile propuse

3.1. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi

Obiectivul general al proiectului constă în actualizarea și completarea cadrului normativ național privind uleiul de măsline, în vederea armonizării acestuia cu acquis-ul Uniunii Europene și asigurării unui cadru clar pentru comercializarea, etichetarea și verificarea conformității uleiului de măsline pe piața Republicii Moldova.

Astfel, principalele intervenții din proiect sunt:

1. Actualizarea părții VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.

Prin modificarea părții VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 sunt actualizate prevederile referitoare la caracteristicile uleiului de măsline, în conformitate cu modificările aduse Regulamentului delegat (UE) 2022/2104 prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401.

2. Completarea Cerințelor cu anexele nr. 6 și nr. 7

Anexa nr. 6 „Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline” asigură armonizarea cu prevederile anexei II la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 și stabilește definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice, precum și criteriile corespunzătoare pentru utilizarea acestora la etichetarea uleiului de măsline, contribuind astfel la asigurarea unei informări corecte și clare a consumatorilor și la prevenirea utilizării unor mențiuni care ar putea induce în eroare cu privire la caracteristicile produsului.

Anexa nr. 7 „Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline” asigură armonizarea cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105, inclusiv cu anexele I–V ale acestuia, în versiunea modificată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707.

Prin urmare, cadrul național va cuprinde atât cerințele referitoare la caracteristicile uleiului de măsline, cât și norme privind frecvența și efectuarea controalelor de conformitate, analiza de risc, prelevarea probelor, metodele de analiză, verificarea caracteristicilor organoleptice prin comisii de degustare, precum și prezentarea rezultatelor controalelor de conformitate. 3. Referința la Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, care a fost abrogată, va fi substituită cu referința la Hotărârea Guvernului nr. 724/2024 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare. 4. Totodată, având în vedere necesitatea asigurării condițiilor tehnice și instituționale necesare pentru aplicarea noilor cerințe privind controlul de conformitate al uleiului de măsline, se propune ca prevederile pct. 1.10 din prezenta hotărâre să se aplice începând cu expirarea termenului de 24 de luni de la data publicării acesteia în Monitorul Oficial al Republicii Moldova. Termenul propus va permite autorității competente să pregătească aplicarea noilor cerințe, în funcție de necesitățile identificate și de resursele disponibile.
3.2. Opțiunile alternative analizate și motivele pentru care acestea nu au fost luate în considerare
În procesul de elaborare a proiectului au fost analizate următoarele opțiuni. Opțiunea I – menținerea situației existente Menținerea prevederilor actuale ale Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 nu este oportună, deoarece nu ar permite actualizarea cerințelor naționale în raport cu modificările intervenite la nivelul Uniunii Europene și ar menține lacunele referitoare la termenii facultativi și la controlul conformității uleiului de măsline. Opțiunea II – elaborarea unui act normativ distinct Elaborarea unui act normativ separat dedicat exclusiv uleiului de măsline nu este justificată, întrucât cerințele pentru acest produs fac deja parte din cadrul general stabilit prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024. Această soluție ar putea conduce la fragmentarea cadrului normativ și la apariția unor reglementări paralele. Opțiunea III – modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 Aceasta este opțiunea propusă, întrucât permite actualizarea prevederilor existente și completarea Cerințelor cu normele necesare privind etichetarea, controlul și metodele de analiză, menținând caracterul unitar al cadrului normativ.
4. Analiza impactului de reglementare
4.1. Impactul asupra sectorului public
Implementarea proiectului nu presupune crearea unor autorități sau instituții publice noi și nici instituirea unor funcții publice suplimentare. Activitățile urmează să fie realizate în limita competențelor și resurselor disponibile ale autorității competente – Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor.
4.2. Impactul financiar și argumentarea costurilor estimative
Implementarea proiectului poate genera costuri aferente efectuării controalelor oficiale, analizelor de laborator și evaluărilor organoleptice, în special în măsura în care verificarea conformității produselor va necesita utilizarea unor metode de analiză, echipamente sau resurse specializate. Totodată, măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului se încadrează în atribuțiile existente ale Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, în calitate de autoritate competentă, și urmează a fi realizate în limita resurselor financiare aprobate.
4.3. Impactul asupra sectorului privat
Implementarea proiectului va avea un impact asupra operatorilor economici care introduc pe piață și comercializează ulei de măsline, prin aplicarea cerințelor actualizate privind conformitatea produselor și verificarea caracteristicilor acestora.

Operatorii economici vor trebui să asigure respectarea cerințelor aplicabile și, după caz, să dispună de documentele și informațiile necesare pentru demonstrarea conformității produselor comercializate. Măsurile propuse sunt necesare pentru asigurarea respectării standardelor de comercializare și pentru armonizarea cadrului normativ național cu acquis-ul Uniunii Europene.
4.4. Impactul social
Proiectul va avea un impact social pozitiv prin consolidarea protecției consumatorilor. Stabilirea unor definiții clare pentru termenii facultativi și a unor metode uniforme de analiză va contribui la reducerea riscului ca informațiile furnizate consumatorului să nu corespundă caracteristicilor reale ale produsului.
4.4.1. Impactul asupra datelor cu caracter personal
Nu este aplicabil
4.4.2. Impactul asupra echității și egalității de gen
Nu este aplicabil
4.5. Impactul asupra mediului
Nu este aplicabil
4.6. Alte impacturi și informații relevante
Nu au fost identificate
5. Compatibilitatea proiectului actului normativ cu legislația UE
5.1. Măsuri normative necesare pentru transpunerea actelor juridice ale UE în legislația națională
Proiectul asigură armonizarea legislației naționale cu prevederile următoarelor acte juridice ale Uniunii Europene: - Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și a Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401; - Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707. Hotărârea Guvernului nr. 15/2024 pentru aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile a fost armonizată parțial cu prevederile Regulamentului delegat (UE) 2022/2104. Prin prezentul proiect se urmărește completarea și actualizarea cadrului normativ național în vederea asigurării unei armonizări mai complete cu actele juridice relevante ale Uniunii Europene. Prevederile relevante ale Regulamentului delegat (UE) 2022/2104 sunt reflectate în cadrul normativ național prin modificarea anexei nr. 3 la Cerințe și introducerea anexei nr. 6. Actualizarea părții VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 la Cerințe are ca scop actualizarea prevederilor referitoare la caracteristicile uleiului de măsline, în conformitate cu modificările aduse Regulamentului delegat (UE) 2022/2104 prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401. Anexa II la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 este armonizată prin anexa nr. 6 la Cerințe, care stabilește definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline. În ceea ce privește anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, aceasta nu a fost preluată în cadrul normativ național, fiind clasificată drept „Prevederi UE neaplicabile”. În ceea ce privește Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105, prevederile acestuia, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707, sunt reflectate prin anexa nr. 7 la Cerințe.

Anexa nr. 7 cuprinde normele tehnice relevante privind controalele de conformitate și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, inclusiv prevederile relevante din anexele I–V la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105. În procesul de armonizare, anumite prevederi au fost adaptate pentru a fi corelate cu cadrul juridic și instituțional național. Adaptările vizează, în special, terminologia utilizată, denumirea autorității competente, precum și trimerile la actele normative naționale. Pentru evaluarea corespondenței dintre prevederile actelor juridice ale Uniunii Europene și proiectul național au fost elaborate două tabele de concordanță.
5.2. Măsuri normative care urmăresc crearea cadrului juridic intern necesar pentru implementarea legislației UE
Nu este necesar.
6. Avizarea și consultarea publică a proiectului actului normativ
În conformitate cu prevederile art. 9 din Legea nr.239/2008 privind transparența în procesul decizional, anunțul de inițiere a elaborării proiectului menționat a fost plasat pe pagina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare la compartimentul „Transparență decizională”, rubrica „Proiecte de documente” și pe portalul guvernamental www.particip.gov.md: (https://particip.gov.md/ro/document/stages/proiectul-hotararii-guvernului-pentru-modificarea-hotararii-guvernului-nr-152024-cu-privire-la-apr/18143).
7. Concluziile expertizelor
În temeiul art.35-37 din Legea nr.100/2017 cu privire la actele normative, proiectul de Ordin urmează a fi supus expertizei de compatibilitate cu legislația UE efectuată de către Centrul de Armonizare a Legislației, expertizei anticorupție efectuată de către Centrul Național Anticorupție și expertizei juridice efectuată de către Ministerul Justiției.
8. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ existent
Prezentul proiect de ordin nu implică elaborarea de noi acte normative sau modificarea/abrogarea celor existente.
9. Măsurile necesare pentru implementarea prevederilor proiectului actului normativ
Implementarea prevederilor proiectului va fi asigurată de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în limitele competențelor și atribuțiilor stabilite de legislația în vigoare. În perioada de 24 de luni de la data publicării prezentei hotărâri în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, autoritatea competentă va întreprinde, în funcție de necesitățile identificate și de resursele disponibile, măsurile necesare pentru asigurarea aplicării prevederilor pct. 1.10 din prezenta hotărâre. În acest scop, după caz, vor fi ajustate procedurile de control oficial, vor fi stabilite modalitățile de realizare a activităților de prelevare și analiză a probelor și de evaluare a caracteristicilor organoleptice, precum și condițiile necesare pentru realizarea acestora. În cadrul implementării, autoritatea competentă va asigura, în limitele competențelor sale, organizarea și desfășurarea activităților de control și verificare a conformității, inclusiv aplicarea abordării bazate pe risc, precum și informarea operatorilor economici cu privire la cerințele aplicabile. Implementarea măsurilor prevăzute se va realiza în limita competențelor, a mijloacelor disponibile și a resurselor financiare aprobate ale autorității competente. Implementarea proiectului nu presupune crearea unor autorități publice noi sau modificarea structurii instituționale existente, măsurile necesare urmând a fi realizate în cadrul competențelor și atribuțiilor autorității competente.

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 pentru aprobarea Cerințelor de calitate
pentru uleiurile vegetale comestibile

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
CERINȚE DE CALITATE pentru uleiurile vegetale comestibile		
	1. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2024, nr. 50-53, art. 88), se modifică după cum urmează:	
Prezentele Cerințe transpun Partea VIII din Anexa VII din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021 ; Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, CELEX: 32022R2104, publicat în Jurnalul Oficial al	1.1. Clauza de armonizare va avea următorul cuprins „Prezentele Cerințe transpun Partea VIII din Anexa VII din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2026/471 al Parlamentului European și al Consiliului din 24 februarie 2026; Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, CELEX: 32022R2104, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificat ultima dată	Prezentele Cerințe transpun Partea VIII din Anexa VII din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2026/471 al Parlamentului European și al Consiliului din 24 februarie 2026 ; Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, CELEX: 32022R2104, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401 al

Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022; CODEX STAN 210-1999 Standard pentru uleiuri vegetale denumite (amendat în 2005, 2011, 2013, 2015, 2019, 2021, 2022, 2023); CODEX STAN 19-1981 Standard pentru grăsimi și uleiuri comestibile neacoperite de standarde individuale CSX 19-1981 (amendat în 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021); CODEX STAN 33-1981 Standard privind normele codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline din prima extracție CXS 33-1981 (amendat în 2009, 2013, 2021).	prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401 al Comisiei din 7 martie 2024; Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, CELEX: 32022R2105, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 al Comisiei din 21 octombrie 2024; CODEX STAN 210-1999 Standard pentru uleiuri vegetale denumite (amendat în 2005, 2011, 2013, 2015, 2019, 2021, 2022, 2023); CODEX STAN 19-1981 Standard pentru grăsimi și uleiuri comestibile neacoperite de standarde individuale CSX 19-1981 (amendat în 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021); CODEX STAN 33-1981 Standard privind normele codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline din prima extracție CXS 33-1981 (amendat în 2009, 2013, 2021).”	Comisiei din 7 martie 2024; Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, CELEX: 32022R2105, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 al Comisiei din 21 octombrie 2024; CODEX STAN 210-1999 Standard pentru uleiuri vegetale denumite (amendat în 2005, 2011, 2013, 2015, 2019, 2021, 2022, 2023); CODEX STAN 19-1981 Standard pentru grăsimi și uleiuri comestibile neacoperite de standarde individuale CSX 19-1981 (amendat în 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021); CODEX STAN 33-1981 Standard privind normele codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline din prima extracție CXS 33-1981 (amendat în 2009, 2013, 2021).
2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.		2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.
3. În sensul prezentelor Cerințe, următoarele noțiuni semnifică: 1) ulei vegetal comestibil – amestec din gliceride ale acizilor grași și substanțe aderente (ele pot conține cantități mici de alte lipide, cum ar fi fosfatide, constituenți nesaponificabili și acizi grași liberi prezenți în mod natural în grăsime sau ulei; 2) ulei obținut prin presare – ulei virgin obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau		3. În sensul prezentelor Cerințe, următoarele noțiuni semnifică: 1) ulei vegetal comestibil – amestec din gliceride ale acizilor grași și substanțe aderente (ele pot conține cantități mici de alte lipide, cum ar fi fosfatide, constituenți nesaponificabili și acizi grași liberi prezenți în mod natural în grăsime sau ulei; 2) ulei obținut prin presare – ulei virgin obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau presare cu

presare cu utilizarea căldurii, nelimpezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare; 3) ulei obținut prin presare la rece – ulei obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau presare, fără încălzire, nelimpezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare; 4) ulei extractiv – ulei extras din materie primă oleaginoasă cu ajutorul solvenților (hexan, benzină etc.) admiși pentru utilizare în asemenea scopuri; 5) ulei vegetal nerafinat – ulei vegetal curățit de suspensii mici și mari; 6) ulei vegetal rafinat – ulei vegetal limpezit, conform ciclului deplin sau parțial al etapelor de rafinare; 7) ulei hidratat – ulei obținut la prelucrarea uleiului vegetal cu ajutorul reagenților hidratați, în scopul eliminării fosfolipidelor și a altor substanțe hidrofile; 8) ulei neutralizat – ulei eliberat parțial sau total de acizi grași liberi; 9) ulei înălbit – ulei purificat parțial sau complet de substanțe colorante; 10) ulei dezodorizat – ulei vegetal purificat de substanțele volatile gustative și aromatice caracteristice; 11) ulei rafinat dezodorizat – ulei rafinat supus procesului de deodorizare; 12) ulei în amestec – amestec de uleiuri vegetale în diferite raporturi; 13) ulei aromatizat – ulei cu adaos de substanțe gustative și aromatice;		utilizarea căldurii, nelimpezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare; 3) ulei obținut prin presare la rece – ulei obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau presare, fără încălzire, nelimpezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare; 4) ulei extractiv – ulei extras din materie primă oleaginoasă cu ajutorul solvenților (hexan, benzină etc.) admiși pentru utilizare în asemenea scopuri; 5) ulei vegetal nerafinat – ulei vegetal curățit de suspensii mici și mari; 6) ulei vegetal rafinat – ulei vegetal limpezit, conform ciclului deplin sau parțial al etapelor de rafinare; 7) ulei hidratat – ulei obținut la prelucrarea uleiului vegetal cu ajutorul reagenților hidratați, în scopul eliminării fosfolipidelor și a altor substanțe hidrofile; 8) ulei neutralizat – ulei eliberat parțial sau total de acizi grași liberi; 9) ulei înălbit – ulei purificat parțial sau complet de substanțe colorante; 10) ulei dezodorizat – ulei vegetal purificat de substanțele volatile gustative și aromatice caracteristice; 11) ulei rafinat dezodorizat – ulei rafinat supus procesului de deodorizare; 12) ulei în amestec – amestec de uleiuri vegetale în diferite raporturi; 13) ulei aromatizat – ulei cu adaos de substanțe gustative și aromatice; 14) materie primă oleaginoasă – sâmburi, semințe și fructe ale plantelor oleaginoase, utilizate pentru producerea industrială a uleiurilor alimentare;
---	--	--

14) materie primă oleaginoasă – sâmburi, semințe și fructe ale plantelor oleaginoase, utilizate pentru producerea industrială a uleiurilor alimentare; 15) ulei bogat în acizi grași omega-3 – ulei care conține cel puțin 0,6 g acid linolenic per 100 g de produs; 16) ulei cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (AGP) – ulei în care raportul omega-6/omega-3 constituie (1-13):1 și este asigurat prin conținutul de acid linoleic și linolenic al acestuia; 17) ulei de arahide – ulei obținut din semințe de alune de pământ (semințe <i>Arachis hypogaea</i> L.); 18) ulei de babassu – ulei obținut din miezul fructelor unor specii de palmier (<i>Orbignya</i> spp); 19) ulei de cocos – ulei obținut din miezul nucilor de cocos (<i>Cocos nucifera</i> L.); 20) ulei de bumbac – ulei obținut din semințe de diferite specii de bumbac cultivat (<i>Gossypium</i> spp); 21) ulei din semințe de struguri – ulei obținut din semințe de struguri (<i>Vitis vinifera</i> L.); 22) ulei de porumb – ulei obținut din germei de porumb (embryos <i>Zea</i> L.); 23) ulei de muștar – ulei obținut din semințe de muștar alb (<i>Sinapis alba</i> L. sau <i>Brassica hirta</i> Moench), cafeniu și galben (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajew și Cossen) și muștar negru (<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch); 24) ulei de măsline – ulei obținut din fructe de pom de măsline (<i>Olea europea</i> L.), cu excepția uleiurilor obținute prin solvenți sau procedee de reesterificare și a oricărui amestec cu uleiuri de alte feluri;		15) ulei bogat în acizi grași omega-3 – ulei care conține cel puțin 0,6 g acid linolenic per 100 g de produs; 16) ulei cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (AGP) – ulei în care raportul omega-6/omega-3 constituie (1-13):1 și este asigurat prin conținutul de acid linoleic și linolenic al acestuia; 17) ulei de arahide – ulei obținut din semințe de alune de pământ (semințe <i>Arachis hypogaea</i> L.); 18) ulei de babassu – ulei obținut din miezul fructelor unor specii de palmier (<i>Orbignya</i> spp); 19) ulei de cocos – ulei obținut din miezul nucilor de cocos (<i>Cocos nucifera</i> L.); 20) ulei de bumbac – ulei obținut din semințe de diferite specii de bumbac cultivat (<i>Gossypium</i> spp); 21) ulei din semințe de struguri – ulei obținut din semințe de struguri (<i>Vitis vinifera</i> L.); 22) ulei de porumb – ulei obținut din germei de porumb (embryos <i>Zea</i> L.); 23) ulei de muștar – ulei obținut din semințe de muștar alb (<i>Sinapis alba</i> L. sau <i>Brassica hirta</i> Moench), cafeniu și galben (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajew și Cossen) și muștar negru (<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch); 24) ulei de măsline – ulei obținut din fructe de pom de măsline (<i>Olea europea</i> L.), cu excepția uleiurilor obținute prin solvenți sau procedee de reesterificare și a oricărui amestec cu uleiuri de alte feluri; 25) ulei virgin de măsline – ulei obținut din fructul de măsline doar prin procedee mecanice sau alte procedee fizice, în condiții care nu conduc la alterarea uleiului, fructul nesuferind niciun alt tratament decât spălarea, decantarea, centrifugarea și filtrarea, cu excepția uleiurilor obținute cu ajutorul unor solvenți cu acțiune chimică sau biochimică ori prin procedee de reesterificare, și se clasifică în:
---	--	--

25) ulei virgin de măsline – ulei obținut din fructul de măsline doar prin procedee mecanice sau alte procedee fizice, în condiții care nu conduc la alterarea uleiului, fructul nesuferind niciun alt tratament decât spălarea, decantarea, centrifugarea și filtrarea, cu excepția uleiurilor obținute cu ajutorul unor solvenți cu acțiune chimică sau biochimică ori prin procedee de reesterificare, și se clasifică în: a) ulei de măsline extravirgin – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 de g; b) ulei de măsline virgin – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 de g; c) ulei de măsline lampant – ulei de măsline virgin a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g. Se folosește exclusiv în scopuri industriale; 26) ulei din pomaceea de măsline din prima extracție – uleiul obținut prin tratarea tescovinei de măsline cu alți solvenți decât solvenții halogenați sau prin alte tratamente fizice, cu excluderea uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare și a oricăror amestec cu uleiuri de alte feluri; 27) ulei de măsline virgin ordinar – ulei de măsline virgin cu o aciditate liberă, exprimată în acid oleic, nu mai mult de 3,3 g la 100 g; 28) ulei de măsline rafinat – uleiul de măsline obținut prin rafinarea uleiului de măsline virgin a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g;		a) ulei de măsline extravirgin – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 de g; b) ulei de măsline virgin – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 de g; c) ulei de măsline lampant – ulei de măsline virgin a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g. Se folosește exclusiv în scopuri industriale; 26) ulei din pomaceea de măsline din prima extracție – uleiul obținut prin tratarea tescovinei de măsline cu alți solvenți decât solvenții halogenați sau prin alte tratamente fizice, cu excluderea uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare și a oricăror amestec cu uleiuri de alte feluri; 27) ulei de măsline virgin ordinar – ulei de măsline virgin cu o aciditate liberă, exprimată în acid oleic, nu mai mult de 3,3 g la 100 g; 28) ulei de măsline rafinat – uleiul de măsline obținut prin rafinarea uleiului de măsline virgin a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g; 29) ulei de măsline – compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin – uleiul de măsline obținut prin amestecul de ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g; 30) ulei brut din turte de măsline – ulei obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare; 31) ulei rafinat din turte de măsline – uleiul obținut prin rafinarea uleiului brut din turte de măsline, a cărui
--	--	--

29) ulei de măsline – compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin – uleiul de măsline obținut prin amestecul de ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g; 30) ulei brut din turte de măsline – ulei obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare; 31) ulei rafinat din turte de măsline – uleiul obținut prin rafinarea uleiului brut din turte de măsline, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g; 32) ulei din turte de măsline – ulei obținut prin amestecul de ulei rafinat din turte de măsline și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g; 33) ulei din miez de nucă – ulei obținut din miez de nucă (<i>Juglans régia</i> L.); 34) ulei de cătină albă – ulei obținut din fructe de cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), pentru utilizare numai în amestec; 35) ulei de cătină albă cupajat – ulei obținut prin amestecarea uleiului de cătină albă cu ulei de floarea soarelui rafinat; 36) ulei de sâmburi de palmier – ulei obținut din sâmburii fructului de palmier (<i>Elaeis guineensis</i>); 37) oleină de sâmburi de palmier – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de sâmburi de palmier;		aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g; 32) ulei din turte de măsline – ulei obținut prin amestecul de ulei rafinat din turte de măsline și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g; 33) ulei din miez de nucă – ulei obținut din miez de nucă (<i>Juglans régia</i> L.); 34) ulei de cătină albă – ulei obținut din fructe de cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), pentru utilizare numai în amestec; 35) ulei de cătină albă cupajat – ulei obținut prin amestecarea uleiului de cătină albă cu ulei de floarea soarelui rafinat; 36) ulei de sâmburi de palmier – ulei obținut din sâmburii fructului de palmier (<i>Elaeis guineensis</i>); 37) oleină de sâmburi de palmier – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de sâmburi de palmier; 38) stearină din miez de palmier – fracțiunea solidă derivată din fracționarea uleiului de sâmburi de palmier; 39) ulei de palmier – ulei obținut din miezul fructului de palmier (<i>Elaeis guineensis</i>); 40) ulei de palmier cu un conținut mai mare de acid oleic – ulei derivat din mezocarpul cărnos al fructului hibrid de palmier (OxG) (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>), un conținut sporit de acid oleic trebuie să conțină cel puțin 48% acid oleic (ca % din totalul acizilor grași); 41) oleină de palmier – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de palmier; 42) stearină de palmier – fracțiunea cu punct de topire ridicat, derivată din fracționarea uleiului de palmier;
---	--	---

38) stearină din miez de palmier – fracțiunea solidă derivată din fracționarea uleiului de sămburi de palmier; 39) ulei de palmier – ulei obținut din miezul fructului de palmier (<i>Elaeis guineensis</i>); 40) ulei de palmier cu un conținut mai mare de acid oleic – ulei derivat din mezocarpul cărnos al fructului hibrid de palmier (OxG) (<i>Elaeis oleifera</i> x <i>Elaeis guineensis</i>), un conținut sporit de acid oleic trebuie să conțină cel puțin 48% acid oleic (ca % din totalul acizilor grași); 41) oleină de palmier – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de palmier; 42) stearină de palmier – fracțiunea cu punct de topire ridicat, derivată din fracționarea uleiului de palmier; 43) superoleina de palmier – o fracțiune lichidă derivată din uleiul de palmier, produs printr-un proces special de cristalizare controlat pentru a obține o valoare a iodului de 60 sau mai mare; 44) ulei de cacao – ulei obținut din boabe de cacao (<i>Theobroma cacao</i>); 45) ulei de rapiță – ulei obținut din semințe de rapiță (<i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. și <i>Brassica tournefortii</i> Gouan species); 46) ulei de rapiță cu conținut redus de acid erucic – ulei obținut din semințe de rapiță <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. cu conținut redus de acid erucic (maximum 2% din conținutul total de acizi grași); 47) ulei de tomate – ulei obținut din semințe de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.);		43) superoleina de palmier – o fracțiune lichidă derivată din uleiul de palmier, produs printr-un proces special de cristalizare controlat pentru a obține o valoare a iodului de 60 sau mai mare; 44) ulei de cacao – ulei obținut din boabe de cacao (<i>Theobroma cacao</i>); 45) ulei de rapiță – ulei obținut din semințe de rapiță (<i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. și <i>Brassica tournefortii</i> Gouan species); 46) ulei de rapiță cu conținut redus de acid erucic – ulei obținut din semințe de rapiță <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. cu conținut redus de acid erucic (maximum 2% din conținutul total de acizi grași); 47) ulei de tomate – ulei obținut din semințe de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.); 48) ulei de saflor – ulei obținut din semințe de sofrânel (semințe <i>Carthamus tinctorious</i> L.); 49) ulei de saflor cu un conținut sporit de acid oleic – ulei obținut din semințe oleaginoase de sofrânel din speciile <i>Carthamus tinctorious</i> L. cu un conținut sporit de acid oleic; 50) ulei de susan – ulei obținut din semințe de susan (semințe <i>Sesamum indicum</i> L.); 51) ulei de soia – ulei obținut din boabe de soia (semințe <i>Glycine max</i> (L.) Merr.); 52) ulei de floarea-soarelui – ulei obținut din semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.); 53) ulei de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.), cu conținut sporit de acid oleic; 54) ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.), cu
--	--	---

48) ulei de saflor – ulei obținut din semințe de sofrănel (semințe <i>Carthamus tinctorious</i> L.); 49) ulei de saflor cu un conținut sporit de acid oleic – ulei obținut din semințe oleaginoase de sofrănel din speciile <i>Carthamus tinctorious</i> L. cu un conținut sporit de acid oleic; 50) ulei de susan – ulei obținut din semințe de susan (semințe <i>Sesamum indicum</i> L.); 51) ulei de soia – ulei obținut din boabe de soia (semințe <i>Glycine max</i> (L.) Merr.); 52) ulei de floarea-soarelui – ulei obținut din semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.); 53) ulei de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.), cu conținut sporit de acid oleic; 54) ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe <i>Helianthus annuus</i> L.), cu conținut mediu de acid oleic (de la 43,1 până la 71,8% din conținutul total de acizi grași); 55) ulei din sâmburi de fructe (de caise, vișine, piersici și prune) – ulei obținut din miez de sâmburi de fructe (<i>Prunus armeniaca</i> L., <i>Prunus cerasus</i> L., <i>Prunus persica</i> L., <i>Prunus domestica</i> L.); 56) ulei de migdale – ulei obținut din sâmburi de migdal (<i>Amygdalus communis</i> L.); 57) ulei de orez – ulei obținut din tărațe de orez (<i>Oryza sativa</i> L.); 58) ulei de dovleac – ulei obținut din semințe de dovleac (<i>Cucurbita maxima</i> Duch, <i>Cucurbita moschata</i> L.);		conținut mediu de acid oleic (de la 43,1 până la 71,8% din conținutul total de acizi grași); 55) ulei din sâmburi de fructe (de caise, vișine, piersici și prune) – ulei obținut din miez de sâmburi de fructe (<i>Prunus armeniaca</i> L., <i>Prunus cerasus</i> L., <i>Prunus persica</i> L., <i>Prunus domestica</i> L.); 56) ulei de migdale – ulei obținut din sâmburi de migdal (<i>Amygdalus communis</i> L.); 57) ulei de orez – ulei obținut din tărațe de orez (<i>Oryza sativa</i> L.); 58) ulei de dovleac – ulei obținut din semințe de dovleac (<i>Cucurbita maxima</i> Duch, <i>Cucurbita moschata</i> L.); 59) ulei de fistic – ulei obținut din miez de fistic (<i>Pistacia vera</i> L.); 60) ulei din semințe de in – ulei obținut din semințele diferitelor specii cultivate de in (<i>Linum usitatissimum</i>); 61) ulei din alune de pădure – ulei obținut din miez de alune de pădure (<i>Corylus avellana</i> L.); 62) ulei de cânepă – ulei obținut din semințele plantei de cânepă (<i>Cannabis sativa</i>), cu conținut de tetrahidrocannabinol (THC) maximum 0,1 %; 63) ulei de armurariu – ulei obținut din semințele plantei de armurariu (<i>Silybum marianum</i>); 64) ulei de chimen negru – ulei obținut din semințele plantei de chimen negru (<i>Nigella sativa</i>); 65) rafinare – proces de eliminare din componența uleiului a impurităților ce îl însoțesc; 66) deodorare – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor odorante și volatile la temperaturi înalte; 67) înălbire – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor colorante cu ajutorul absorbentilor naturali (bentonită etc.);
---	--	---

59) ulei de fistic – ulei obținut din miez de fistic (<i>Pistacia vera</i> L.); 60) ulei din semințe de in – ulei obținut din semințele diferitelor specii cultivate de in (<i>Linum usitatissimum</i>); 61) ulei din alune de pădure – ulei obținut din miez de alune de pădure (<i>Corylus avellana</i> L.); 62) ulei de cânepă – ulei obținut din semințele plantei de cânepă (<i>Cannabis sativa</i>), cu conținut de tetrahidrocannabinol (THC) maximum 0,1 %; 63) ulei de armurariu – ulei obținut din semințele plantei de armurariu (<i>Silybum marianum</i>); 64) ulei de chimen negru – ulei obținut din semințele plantei de chimen negru (<i>Nigella sativa</i>); 65) rafinare – proces de eliminare din componența uleiului a impurităților ce îl însoțesc; 66) deodorare – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor odorante și volatile la temperaturi înalte; 67) înălbire – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor colorante cu ajutorul absorbentilor naturali (bentonită etc.); 68) densitatea relativă – raportul dintre masa uleiului la o temperatură respectivă și masa aceleiași volum de apă la temperatura de 20°C; 69) indicele de refracție la 40°C – refracția luminii monocromatice de sodiu la trecerea prin ulei la temperatura de 40°C; 70) indicele de saponificare – cantitatea de hidroxid de potasiu în mg, necesară pentru saponificarea, respectiv transformarea în săpun, a unui gram de ulei;		68) densitatea relativă – raportul dintre masa uleiului la o temperatură respectivă și masa aceleiași volum de apă la temperatura de 20°C; 69) indicele de refracție la 40°C – refracția luminii monocromatice de sodiu la trecerea prin ulei la temperatura de 40°C; 70) indicele de saponificare – cantitatea de hidroxid de potasiu în mg, necesară pentru saponificarea, respectiv transformarea în săpun, a unui gram de ulei; 71) indicele de iod – gradul de nesaturare a uleiurilor care se exprimă în grame de iod absorbit de 100 g produs; 72) indicele de peroxid – caracteristica de calitate a uleiurilor, reprezentând conținutul de peroxid și alte substanțe oxidante dintr-o cantitate anumită de ulei, care oxidează iodura de potasiu, punând în libertate iodul. Se exprimă în mmoli de oxigen activ la 1 kg de produs; 73) indicele de aciditate – mărimea fizică, egală cu masa de hidroxid de potasiu (mg), necesară pentru neutralizarea acizilor grași liberi, care se conțin în 1g de ulei. Se exprimă în mg KOH/g; 74) substanțe nesaponificabile – substanțe organice ale uleiurilor care nu reacționează cu alcalii formând săpun; 75) culoarea de iod – caracteristica de calitate a uleiurilor care se determină prin compararea cu o scară de culori a soluțiilor etalon de iod; 76) compoziția în acizi grași – procentul de acizi grași cu lungimea catenei de la 6 atomi de carbon (C6) până la 24 atomi de carbon (C24); 77) acid gras omega-6 – acid linoleic, notare convențională – C18:2; 78) acid gras omega-3 – acid linolenic, notare convențională – C18:3;
--	--	---

71) indicele de iod – gradul de nesaturare a uleiurilor care se exprimă în grame de iod absorbit de 100 g produs; 72) indicele de peroxid – caracteristica de calitate a uleiurilor, reprezentând conținutul de peroxid și alte substanțe oxidante dintr-o cantitate anumită de ulei, care oxidează iodura de potasiu, punând în libertate iodul. Se exprimă în mmoli de oxigen activ la 1 kg de produs; 73) indicele de aciditate – mărimea fizică, egală cu masa de hidroxid de potasiu (mg), necesară pentru neutralizarea acizilor grași liberi, care se conțin în 1g de ulei. Se exprimă în mg KOH/g; 74) substanțe nesaponificabile – substanțe organice ale uleiurilor care nu reacționează cu alcalii formând săpun; 75) culoarea de iod – caracteristica de calitate a uleiurilor care se determină prin compararea cu o scară de culori a soluțiilor etalon de iod; 76) compoziția în acizi grași – procentul de acizi grași cu lungimea catenei de la 6 atomi de carbon (C6) până la 24 atomi de carbon (C24); 77) acid gras omega-6 – acid linoleic, notare convențională – C18:2; 78) acid gras omega-3 – acid linolenic, notare convențională – C18:3; 79) impuritățile insolubile – impuritățile uleiurilor insolubile în eter de petrol; 80) săpun – caracteristica calității uleiurilor care indică conținutul de săpun dizolvat în uleiuri rafinate cu ajutorul alcaliilor.		79) impuritățile insolubile – impuritățile uleiurilor insolubile în eter de petrol; 80) săpun – caracteristica calității uleiurilor care indică conținutul de săpun dizolvat în uleiuri rafinate cu ajutorul alcaliilor.
Capitolul II CERINȚE GENERALE		Capitolul II CERINȚE GENERALE
4. Introducerea pe piață a uleiurilor vegetale comestibile, atât de producție autohtonă, cât și		4. Introducerea pe piață a uleiurilor vegetale comestibile, atât de producție autohtonă, cât și de

de import, se efectuează cu respectarea Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, a Hotărârii Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari și a Hotărârii Guvernului nr. 196/2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare.		import, se efectuează cu respectarea Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor, a Legii nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, a Hotărârii Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari și a Hotărârii Guvernului nr. 196/2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare.
5. Producătorii uleiurilor trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, a metodelor și a condițiilor de producție, a furnizorilor de materii prime, a echipelor de producție, a loturilor și a tipurilor de produse timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și inofensivitate alimentară.		5. Producătorii uleiurilor trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, a metodelor și a condițiilor de producție, a furnizorilor de materii prime, a echipelor de producție, a loturilor și a tipurilor de produse timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și inofensivitate alimentară.
6. Calitatea și inofensivitatea alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe parcursul întregului lanț alimentar.		6. Calitatea și inofensivitatea alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe parcursul întregului lanț alimentar.
7. Proveniența, calitatea și inofensivitatea materiei prime și a materialelor utilizate se confirmă prin documentele de însoțire.		7. Proveniența, calitatea și inofensivitatea materiei prime și a materialelor utilizate se confirmă prin documentele de însoțire.
8. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea uleiurilor se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, însoțit de încercările de laborator în condițiile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.	1.1. la pct.8 textul „, însoțit de încercările de laborator” se exclude;	8. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea uleiurilor se confirmă prin certificatul de calitate, emis de către producător, însoțit de încercările de laborator în condițiile art. 13 ¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.
9. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind	1.2. La pct. 9 textul „contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010” se substituie cu textul „nivelurile maxime	9. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind nivelurile maxime

contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.	pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024”;	pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.
10. Reziduurile de produse de uz fitosanitar din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.		10. Reziduurile de produse de uz fitosanitar din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.
Capitolul III CERINȚE MINIME DE CALITATE		Capitolul III CERINȚE MINIME DE CALITATE
11. Uleiurile care cad sub incidența prezentelor Cerințe în funcție de consistență se clasifică după cum urmează: 1) lichide: de floarea-soarelui, de măsline, de soia, de rapiță (canola), de arahide, de porumb, de bumbac, din semințe: de struguri, de muștar, de șofrănel, de susan, din sâmburi: de migdale, de caise, de vișine, de piersici, de prune, de miez de nucă, de cătină albă cupajat, de tomate, de orez, de dovleac, de fistic, de alune de pădure, de cânepă, de armurariu, de chimen negru, uleiuri în amestec și uleiuri cu conținut echilibrat de acizi grași polinesaturați; 2) solide: de cacao, de cocos, de palmier, de sâmburi de palmier, de babassu.		11. Uleiurile care cad sub incidența prezentelor Cerințe în funcție de consistență se clasifică după cum urmează: 1) lichide: de floarea-soarelui, de măsline, de soia, de rapiță (canola), de arahide, de porumb, de bumbac, din semințe: de struguri, de muștar, de șofrănel, de susan, din sâmburi: de migdale, de caise, de vișine, de piersici, de prune, de miez de nucă, de cătină albă cupajat, de tomate, de orez, de dovleac, de fistic, de alune de pădure, de cânepă, de armurariu, de chimen negru, uleiuri în amestec și uleiuri cu conținut echilibrat de acizi grași polinesaturați; 2) solide: de cacao, de cocos, de palmier, de sâmburi de palmier, de babassu.
12. Uleiurile, în funcție de materia primă utilizată, se clasifică după cum urmează: 1) uleiuri individuale – obținute dintr-un singur tip de materie primă; 2) uleiuri în amestec – obținute prin amestecarea uleiurilor din diferite tipuri de materie primă (două sau mai multe).		12. Uleiurile, în funcție de materia primă utilizată, se clasifică după cum urmează: 1) uleiuri individuale – obținute dintr-un singur tip de materie primă; 2) uleiuri în amestec – obținute prin amestecarea uleiurilor din diferite tipuri de materie primă (două sau mai multe).

13. Uleiurile, în funcție de compoziția acizilor grași, se clasifică în grupe după cum urmează: 1) oleică (de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic, de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic, de măsline, de arahide, din sâmburi: de piersici, de prune, de caise, de migdale, de șofrănel cu conținut sporit de acid oleic, de orez, de fistic, din alune de pădure); 2) linoleico-oleică (de susan, din sâmburi de vișine, de dovleac); 3) linolică (de porumb, de floarea-soarelui, de semințe de struguri, de șofrănel, de tomate, din semințe de in); 4) linoleică (de rapiță, de muștar, de soia, de cânepă); 5) palmitinică (de bumbac, de cacao, de palmier); 6) laurinică (de cocos, de sâmburi de palmier); 7) linoleico-linolenică cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (floarea-soarelui și rapiță; floarea-soarelui, rapiță și soia; floarea-soarelui, rapiță și semințe de struguri; porumb și rapiță; rapiță și porumb; porumb, rapiță și semințe de struguri; soia și rapiță).		13. Uleiurile, în funcție de compoziția acizilor grași, se clasifică în grupe după cum urmează: 1) oleică (de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic, de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic, de măsline, de arahide, din sâmburi: de piersici, de prune, de caise, de migdale, de șofrănel cu conținut sporit de acid oleic, de orez, de fistic, din alune de pădure); 2) linoleico-oleică (de susan, din sâmburi de vișine, de dovleac); 3) linolică (de porumb, de floarea-soarelui, de semințe de struguri, de șofrănel, de tomate, din semințe de in); 4) linoleică (de rapiță, de muștar, de soia, de cânepă); 5) palmitinică (de bumbac, de cacao, de palmier); 6) laurinică (de cocos, de sâmburi de palmier); 7) linoleico-linolenică cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (floarea-soarelui și rapiță; floarea-soarelui, rapiță și soia; floarea-soarelui, rapiță și semințe de struguri; porumb și rapiță; rapiță și porumb; porumb, rapiță și semințe de struguri; soia și rapiță).
14. Uleiurile se clasifică în funcție de: 1) procesul de limpezire: a) rafinate; b) nerafinate; 2) în funcție de tehnologia de obținere: a) presate; b) extractive; c) presate cu extracție ulterioară a uleiului din tescovină. Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor sunt specificate în anexa nr. 1.		14. Uleiurile se clasifică în funcție de: 1) procesul de limpezire: a) rafinate; b) nerafinate; 2) în funcție de tehnologia de obținere: a) presate; b) extractive; c) presate cu extracție ulterioară a uleiului din tescovină. Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor sunt specificate în anexa nr. 1.

15. Identificarea uleiurilor se efectuează conform caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice și compoziției acizilor grași.		15. Identificarea uleiurilor se efectuează conform caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice și compoziției acizilor grași.
16. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 2.		16. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 2.
17. Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 3.		17. Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 3.
	1.3. Se completează cu pct. 17 ¹ cu următorul cuprins: „17 ¹ . Verificarea conformității caracteristicilor de calitate și de puritate prevăzute la partea VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 se efectuează în conformitate cu normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7	17 ¹ . Verificarea conformității caracteristicilor de calitate și de puritate prevăzute la partea VIII lit. b) și c) din anexa nr. 3 se efectuează în conformitate cu normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.
18. Compoziția acizilor grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur tip de materie primă în procente, trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 4.		18. Compoziția acizilor grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur tip de materie primă în procente, trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 4.
19. Conținutul maxim rezidual al solvenților pentru uleiurile extractive: 1) propan, butan, acetonă – 0,1 mg/kg; 2) pentan, ciclohexan, eter de petrol, heptan – 1 mg/kg; 3) 1,1,2 – tricloretilenă – 2 mg/kg.		19. Conținutul maxim rezidual al solvenților pentru uleiurile extractive: 1) propan, butan, acetonă – 0,1 mg/kg; 2) pentan, ciclohexan, eter de petrol, heptan – 1 mg/kg; 3) 1,1,2 – tricloretilenă – 2 mg/kg.
20. Fabricarea uleiurilor cu utilizarea aditivilor alimentari se admite cu condiția respectării cerințelor stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari. Nu se admite		20. Fabricarea uleiurilor cu utilizarea aditivilor alimentari se admite cu condiția respectării cerințelor stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari. Nu se admite utilizarea aditivilor alimentari în uleiurile virgine și presate la rece.

utilizarea aditivilor alimentari în uleiurile virgine și presate la rece.		
21. Caracteristicile fizico-chimice pentru uleiurile comestibile nevizate de normele individuale trebuie să corespundă prevederilor specificate în anexa nr. 5.		21. Caracteristicile fizico-chimice pentru uleiurile comestibile nevizate de normele individuale trebuie să corespundă prevederilor specificate în anexa nr. 5.
22. Uleiurile de măsline care fac obiectul comercializării cu amănuntul sunt: 1) ulei de măsline extravirgin; 2) ulei de măsline virgin; 3) ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin; 4) ulei din turte de măsline.		22. Uleiurile de măsline care fac obiectul comercializării cu amănuntul sunt: 1) ulei de măsline extravirgin; 2) ulei de măsline virgin; 3) ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin; 4) ulei din turte de măsline.
23. Din amestecuri de ulei de măsline și de alte uleiuri vegetale pot face parte doar uleiurile menționate la pct. 22 și doar acestea pot fi încorporate în alte produse.		23. Din amestecuri de ulei de măsline și de alte uleiuri vegetale pot face parte doar uleiurile menționate la pct. 22 și doar acestea pot fi încorporate în alte produse.
Capitolul IV CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DEPOZITAREA ULEIURILOR		Capitolul IV CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DEPOZITAREA ULEIURILOR
24. Uleiurile livrate spre comercializare se ambalează în recipiente din materiale admise pentru contact cu produsele alimentare.		24. Uleiurile livrate spre comercializare se ambalează în recipiente din materiale admise pentru contact cu produsele alimentare.
25. Capacitatea nominală a ambalajelor de desfacere pentru uleiurile lichide preambalate și pentru uleiurile solide preambalate vândute, în funcție de masă, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.		25. Capacitatea nominală a ambalajelor de desfacere pentru uleiurile lichide preambalate și pentru uleiurile solide preambalate vândute, în funcție de masă, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.
26. Uleiurile sunt prezentate consumatorului final, la raft, în ambalaje cu o capacitate maximă de 5 litri. Aceste ambalaje sunt prevăzute cu un		26. Uleiurile sunt prezentate consumatorului final, la raft, în ambalaje cu o capacitate maximă de 5 litri. Aceste ambalaje sunt prevăzute cu un sistem de

sistem de deschidere care să nu mai poată fi resigilat după prima deschidere și sunt etichetate în conformitate cu prezentele Cerințe.		deschidere care să nu mai poată fi resigilat după prima deschidere și sunt etichetate în conformitate cu prezentele Cerințe.
27. În cazul uleiurilor menționate la pct. 22, destinate consumului în restaurante, spitale, cantine și în alte unități colective similare, se admite utilizarea ambalajelor cu o capacitate mai mare de 5 litri, în funcție de tipul de unitate respectivă.		27. În cazul uleiurilor menționate la pct. 22, destinate consumului în restaurante, spitale, cantine și în alte unități colective similare, se admite utilizarea ambalajelor cu o capacitate mai mare de 5 litri, în funcție de tipul de unitate respectivă.
28. Denumirea sub care se comercializează uleiurile trebuie să reflecte corect natura acestuia și să conțină minimum următoarea informație: 1) denumirea materiei prime; 2) procedeul de obținere a uleiului.		28. Denumirea sub care se comercializează uleiurile trebuie să reflecte corect natura acestuia și să conțină minimum următoarea informație: 1) denumirea materiei prime; 2) procedeul de obținere a uleiului.
29. Pentru uleiul de dovleac și de cătină albă cupajat, suplimentar, pe eticheta de însoțire se indică fracția masică de carotenoizi.		29. Pentru uleiul de dovleac și de cătină albă cupajat, suplimentar, pe eticheta de însoțire se indică fracția masică de carotenoizi.
30. În conformitate cu anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 196/2011, pe un produs poate fi aplicată mențiunea „bogat în acizi grași omega 3” numai dacă acesta conține cel puțin 0,6 g acid alfa-linolenic per 100 g și per 100 kcal sau cel puțin 80 mg sumă de acid eicosapentaenoic și acid docosahexaenoic per 100 g.		30. În conformitate cu anexa nr.1 la Regulamentul sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 196/2011, pe un produs poate fi aplicată mențiunea „bogat în acizi grași omega 3” numai dacă acesta conține cel puțin 0,6 g acid alfa-linolenic per 100 g și per 100 kcal sau cel puțin 80 mg sumă de acid eicosapentaenoic și acid docosahexaenoic per 100 g.
31. Uleiurile urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.		31. Uleiurile urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
	1.5. Se completează cu pct. 31 ¹ . cu următorul cuprins:	31 ¹ . La etichetarea uleiurilor de măsline extravirgine și virgine indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la punctele 34 – 38, 40 și 42 este opțională.

	„31 ¹ . La etichetarea uleiurilor de măsline extravirgine și virgine indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la punctele 34 – 38, 40 și 42 este opțională.”	
32. Nu se admite aplicarea pe etichetă a mențiunilor: „dublu rafinat”, „fără colesterol”, precum și a altor mențiuni similare ce pot induce în eroare consumatorul.		32. Nu se admite aplicarea pe etichetă a mențiunilor: „dublu rafinat”, „fără colesterol”, precum și a altor mențiuni similare ce pot induce în eroare consumatorul.
33. La etichetarea uleiurilor nu se admite atribuirea sau invocarea proprietăților de tratament, profilaxie sau vindecare a bolilor.		33. La etichetarea uleiurilor nu se admite atribuirea sau invocarea proprietăților de tratament, profilaxie sau vindecare a bolilor.
34. Indicația „prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice.		34. Indicația „prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice.
35. Indicația „extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C printr-un procedeu de percolare sau centrifugare a pastei de măsline.		35. Indicația „extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C printr-un procedeu de percolare sau centrifugare a pastei de măsline.
36. Indicația acidității sau acidității maxime poate figura numai în cazul în care este însoțită de indicația valorii peroxidice, a conținutului de ceară și a absorbției de ultraviolete.	1.6. pct. 36. va avea următorul cuprins: „36. Indicarea acidității maxime preconizate la data durabilității minime menționată la articolul 8 alineatul (1) litera (f) din Legea 279/2017 poate fi făcută numai dacă este însoțită de indicarea, în caractere de aceeași dimensiune și în același câmp vizual, a valorilor maxime ale indicelui de peroxid, ale conținutului de ceară și ale absorbției în ultraviolet, stabilite în normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.”	36. Indicarea acidității maxime preconizate la data durabilității minime menționată la articolul 8 alineatul (1) litera (f) din Legea 279/2017 poate fi făcută numai dacă este însoțită de indicarea, în caractere de aceeași dimensiune și în același câmp vizual, a valorilor maxime ale indicelui de peroxid, ale conținutului de ceară și ale absorbției în ultraviolet, stabilite în normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.

37. În cazul în care amestecul de ulei de măsline și alte uleiuri vegetale este indicat pe etichete în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul respectiv trebuie să aibă următoarea descriere comercială: „Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile exacte ale uleiurilor vegetale respective) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea proporției de ulei de măsline din amestec.		37. În cazul în care amestecul de ulei de măsline și alte uleiuri vegetale este indicat pe etichete în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul respectiv trebuie să aibă următoarea descriere comercială: „Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile exacte ale uleiurilor vegetale respective) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea proporției de ulei de măsline din amestec.
38. Prezența sintagmei „ulei de măsline” pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau a reprezentărilor grafice, numai în cazul în care proporția de ulei de măsline depășește 50% din amestecul respectiv.		38. Prezența sintagmei „ulei de măsline” pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau a reprezentărilor grafice, numai în cazul în care proporția de ulei de măsline depășește 50% din amestecul respectiv.
39. Eticheta uleiurilor de măsline cuprinde următoarele informații privind categoria de ulei: 1) pentru uleiul de măsline extravirgin: „ulei de măsline de categorie superioară obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 2) pentru uleiul de măsline virgin: „ulei de măsline obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 3) pentru uleiul de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline: „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri de măsline cărora li s-a aplicat un tratament de rafinare și de uleiuri obținute direct din măsline”; 4) pentru uleiul din turte de măsline: a) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin tratarea produsului obținut în urma extracției uleiului de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”; sau		39. Eticheta uleiurilor de măsline cuprinde următoarele informații privind categoria de ulei: 1) pentru uleiul de măsline extravirgin: „ulei de măsline de categorie superioară obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 2) pentru uleiul de măsline virgin: „ulei de măsline obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 3) pentru uleiul de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline: „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri de măsline cărora li s-a aplicat un tratament de rafinare și de uleiuri obținute direct din măsline”; 4) pentru uleiul din turte de măsline: a) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin tratarea produsului obținut în urma extracției uleiului de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”; sau

b) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin transformarea turtelor de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”.		b) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin transformarea turtelor de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”.
40. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros poate figura numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine.	1.7. Pct. 40 va avea următorul cuprins: „40. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros pot fi utilizate numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine și numai dacă se bazează pe o evaluare realizată conformitate cu metoda prevăzută la punctul 5 din anexa nr. 1 la anexa nr. 7. Definițiile termenilor referitori la caracteristicile organoleptice și intervalele corespunzătoare intensității acestora sunt stabilite în anexa nr. 6.”	40. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros pot fi utilizate numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine și numai dacă se bazează pe o evaluare realizată conformitate cu metoda prevăzută la punctul 5 din anexa nr. 1 la anexa nr. 7. Definițiile termenilor referitori la caracteristicile organoleptice și intervalele corespunzătoare intensității acestora sunt stabilite în anexa nr. 6.
41. În ceea ce privește uleiul de măsline virgin, eticheta conține, dacă este cazul, identificarea alfanumerică a unității de ambalare autorizată.		41. În ceea ce privește uleiul de măsline virgin, eticheta conține, dacă este cazul, identificarea alfanumerică a unității de ambalare autorizată.
42. Doar pe uleiul de măsline extravirgin și pe uleiul de măsline virgin poate figura indicația anului de recoltă. Anul recoltei poate fi indicat doar dacă conținutul recipientului provine în proporție de 100 % din recolta respectivă și este indicat pe etichetă fie sub forma anului de comercializare relevant, fie sub forma lunii și a anului de recoltă, în această ordine. Luna corespunde lunii de extracție a uleiului din măsline.		42. Doar pe uleiul de măsline extravirgin și pe uleiul de măsline virgin poate figura indicația anului de recoltă. Anul recoltei poate fi indicat doar dacă conținutul recipientului provine în proporție de 100 % din recolta respectivă și este indicat pe etichetă fie sub forma anului de comercializare relevant, fie sub forma lunii și a anului de recoltă, în această ordine. Luna corespunde lunii de extracție a uleiului din măsline.
43. Pentru uleiul de măsline extravirgin și uleiul de măsline virgin, locul de origine este menționat pe etichetă, însă pentru tipurile de ulei menționate la pct. 3, subpunctele 29-32, pe etichetă nu figurează niciun loc de origine.		43. Pentru uleiul de măsline extravirgin și uleiul de măsline virgin, locul de origine este menționat pe etichetă, însă pentru tipurile de ulei menționate la pct. 3, subpunctele 29-32, pe etichetă nu figurează niciun loc de origine.
44. Depozitarea uleiurilor lichide se face în încăperi curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a		44. Depozitarea uleiurilor lichide se face în încăperi curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și

aerului de maximum 75% și temperatura de la 2°C până la 25°C, pentru uleiul de cătină albă cupajat – temperatura de la 0°C până la 15°C.		temperatura de la 2°C până la 25°C, pentru uleiul de cătină albă cupajat – temperatura de la 0°C până la 15°C.
45. Depozitarea uleiurilor solide trebuie să se efectueze în condiții și la regimurile de temperaturi indicate în documentele de însoțire ale uleiurilor, asigurându-se calitatea pe durata întregii perioade de păstrare garantată.		45. Depozitarea uleiurilor solide trebuie să se efectueze în condiții și la regimurile de temperaturi indicate în documentele de însoțire ale uleiurilor, asigurându-se calitatea pe durata întregii perioade de păstrare garantată.
46. Informațiile privind condițiile speciale de depozitare a uleiurilor menționate la pct.22, și anume obligativitatea de a depozita aceste uleiuri în spații întunecoase și răcoroase, figurează pe recipientele uleiurilor sau pe etichetele aplicate pe aceste recipiente.		46. Informațiile privind condițiile speciale de depozitare a uleiurilor menționate la pct.22, și anume obligativitatea de a depozita aceste uleiuri în spații întunecoase și răcoroase, figurează pe recipientele uleiurilor sau pe etichetele aplicate pe aceste recipiente.
47. Nu se admite transportarea și depozitarea uleiurilor împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.		47. Nu se admite transportarea și depozitarea uleiurilor împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.
48. Uleiurile destinate comercializării trebuie să fie păstrate și depozitate cu respectarea cerințelor prevăzute la punctele 44-46.		48. Uleiurile destinate comercializării trebuie să fie păstrate și depozitate cu respectarea cerințelor prevăzute la punctele 44-46.
Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor		Anexa nr.1 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor
Anexa nr. 2 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă		Anexa nr. 2 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă
Anexa nr. 3 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor		Anexa nr. 3 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor

dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă

1.8. Tabelele b. și c. de la partea VIII din anexa nr. 3 vor avea următorul cuprins:

„b. Caracteristici de calitate

Categorie	Aciditate (%) (°)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)
						Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)	
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Ulei de măsline virgin	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Ulei de măsline lampant	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5	—	—
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Ulei brut din turte de măsline	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Ulei din turte de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

c. Caracteristici de puritate

Cate	Compoziția de acizi grași	Suma izo	Su	Sti	ΔECN	Mono Palmi
------	---------------------------	----------	----	-----	------	------------

1.8. Tabelele b. și c. de la partea VIII din anexa nr. 3 vor avea următorul cuprins:

„b. Caracteristici de calitate

Categorie	Aciditate (%) (°)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)
						Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)	
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Ulei de măsline virgin	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Ulei de măsline lampant	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5	—	—
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Ulei brut din turte de măsline	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Ulei din turte de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

Mediana defectelor se definește ca mediana defectului perceput cu cea mai mare intensitate. Atunci când mediana atributului amar și/sau a atributului picant depășește 5,0, președintele comisiei trebuie să raporteze acest lucru. Mediana defectelor poate fi mai mică decât sau egală cu 3,5 dacă mediana atributului fructat este egală cu 0,0.

dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă

VIII. Ulei de măsline

b. Caracteristici de calitate

Categorie	Aciditate (%) (°)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)
						Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)	
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Ulei de măsline virgin	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Ulei de măsline lampant	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5	—	—
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Ulei brut din turte de măsline	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Ulei din turte de măsline	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

Mediana defectelor se definește ca mediana defectului perceput cu cea mai mare intensitate.

Atunci când mediana atributului amar și/sau a atributului picant depășește 5,0, președintele comisiei trebuie să raporteze acest lucru.

Mediana defectelor poate fi mai mică decât sau egală cu 3,5 dacă mediana atributului fructat este egală cu 0,0.

gori e	Miri stic (%)	Lino lenic (%)	Ara hidic (%)	Eico senoi c (%)	Beh enic (%)	Li gno ceric (%)	me rilor trans ai aci du lui oleic (%)	ma izo me rilor trans ai aci du lui lino leic și ai aci du lui lino lenic (%)	gm a Sta di ene mg/ kg	42	tat de 2- glice ril (%)
1 Ulei de mă slin e extra vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 dacă pro centul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro centul de acid pal mitic total > 14,00 %
2 Ulei de mă slin e vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 Dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %

c. Caracteristici de puritate

Cat e gori e	Compoziția de acizi grași						Sum a izo me rilor trans ai aci du lui oleic (%)	Su ma izo me rilor trans ai aci du lui lino leic și ai aci du lui lino lenic (%)	Sti gma Sta di ene mg/ kg	AEC N 42	Mon o Palm i tat de 2- glice ril (%)
	Miri stic (%)	Lino lenic (%)	Ara hidic (%)	Eico senoi c (%)	Beh enic (%)	Li gno ceric (%)					
1 Ulei de mă slin e extra vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 dacă pro centul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro centul de acid pal mitic total > 14,00 %
2 Ulei de mă slin e vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 Dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %

c. Caracteristici de puritate

Cat e gori e	Compoziția de acizi grași						Sum a izo me rilor trans ai aci du lui oleic (%)	Su ma izo me rilor trans ai aci du lui lino leic și ai aci du lui lino lenic (%)	Sti gma Sta di ene mg/ kg	AEC N 42	Mon o Palm i tat de 2- glice ril (%)
	Miri stic (%)	Lino lenic (%)	Ara hidic (%)	Eico senoi c (%)	Beh enic (%)	Li gno ceric (%)					
1 Ulei de mă slin e extra vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 dacă pro centul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro centul de acid pal mitic total > 14,00 %
2 Ulei de mă slin e vir gin	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,9 Dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,0 dacă pro cen tul de acid pal mitic total ≤ 14,00 %

											tul de acid palmitic total > 14,00 %	14,00 % ≤ 1,0 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
3 Ulei de măsline lampant	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,9 Dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %	≤ 0,9 Dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %
											≤ 1,1 dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %	
4 Ulei de măsline rafinat	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,30	≤ 0,9 Dacă procentul de acid palmitic total ≤ 14,00 %	≤ 0,9 Dacă procentul de acid palmitic total > 14,00 %
											≤ 1,1 Dacă procentul de acid palmitic	≤ 1,1 Dacă

[illegible]

Tabelul c. (continuare)

Categorie	Compoziția de steroli						Steroli totali mg/kg	Eritrodiool și uvaol (%)	Cearuri (mg/kg)
	Colesterol (%)	Brassicasterol (%)	Campesterol (%)	Stigmasterol (%)	β-sitosterol aparent (%)	Δ-7-stigmasterol (%)			
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Ulei de măsline lampant	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Ulei brut din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Ulei din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

te de mă slin e											
8 Ulei din tu rte de mă slin e	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,50 	≤ 1,2
Conținutul de alți acizi grași (%): palmitic: 7,00-20,00; palmitoleic: 0,30-3,50; heptadecanoic: ≤ 0,40; heptadecenoic ≤ 0,60; stearic: 0,50-5,00; oleic: 55,00-85,00; linoleic: 2,50-21,00. Suma izomerilor care ar putea să fie (sau să nu fie) separați prin coloană capilară. Atunci când acidul linolenic este mai mare decât 1,00, dar mai mic decât sau egal cu 1,40, raportul dintre β-sitosterol aparent/campesterol trebuie să fie mai mare decât sau egal cu 24.											

Tabelul c. (continuare)

Categorie	Compoziția de steroli						Steroli totali mg/ kg	Eritrodiol și uvaol (%)	Cearuri (mg/ kg)
	Col e Sterol (%)	Brasi Caste rol (%)	Cam pe ste rol (%)	Stig ma ste rol (%)	β-sito sterol apa rent (%)	Δ-7- stig ma ste nol (%)			
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Ulei de măsline lampant	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

[illegible]

Tabelul c. (continuare)

Categorie	Compoziția de steroli						Steroli totali mg/kg	Eritrodol și uvaol (%)	Cearuri (mg/kg)
	Col este rol (%)	Brasi Caste rol (%)	Cam pe ste rol (%)	Stig ma ste rol (%)	β-sito sterol apa rent (%)	Δ-7-sig ma ste nol (%)			
1. Ulei de măsline extravirgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Ulei de măsline virgin	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Ulei de măsline lampant	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300
4. Ulei de măsline rafinat	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Cam p.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350

	<table><tr><td>5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,1$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 000$</td><td>$\leq 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350</td></tr><tr><td>6. Ulei brut din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>—</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 2\ 500$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr><tr><td>7. Ulei rafinat din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 800$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr><tr><td>8. Ulei din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 600$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr></table> β-sitosterol aparent: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+β-sitosterol+sitostanol+Δ-5-avenasterol+Δ-5,24-stigmastadienol. Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $4,0 < \text{campesterol} \% \leq 4,5$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4 \%$, Δ-7-stigmastenolul $\leq 0,3 \%$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,10]$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline lampant care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,15]$, stigmastadienele $\leq 0,30 \text{ mg/kg}$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei de măsline lampant în cazul în care cantitatea totală de alcool alifatic este mai mică decât sau egală cu 350 mg/kg sau proporția de eritrodil și uvaol este mai mică decât sau egală cu $3,5 \%$. Un ulei de măsline rafinat sau un ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de eritrodil + uvaol cuprins între $4,5$ și 6% trebuie să aibă un conținut de eritrodil mai mic decât sau egal cu 75 mg/kg. Un ulei brut din turte de măsline, un ulei rafinat din turte de măsline sau un ulei din turte de măsline care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4$, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,40]$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei brut din turte de măsline dacă conținutul total de alcool alifatic depășește 350 mg/kg și dacă conținutul de eritrodil și uvaol depășește $3,5 \%$.	5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	6. Ulei brut din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	7. Ulei rafinat din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	8. Ulei din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	<table><tr><td>5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,1$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 000$</td><td>$\leq 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350</td></tr><tr><td>6. Ulei brut din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>—</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 2\ 500$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr><tr><td>7. Ulei rafinat din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 800$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr><tr><td>8. Ulei din turte de măsline</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\leq 0,2$</td><td>$\leq 4,0$</td><td>$< \text{Cam p.}$</td><td>$\geq 93,0$</td><td>$\leq 0,5$</td><td>$\geq 1\ 600$</td><td>$> 4,5$</td><td>C40 + C42 + C44 + C46 > 350</td></tr></table> β-sitosterol aparent: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+β-sitosterol+sitostanol+Δ-5-avenasterol+Δ-5,24-stigmastadienol. Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $4,0 < \text{campesterol} \% \leq 4,5$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4 \%$, Δ-7-stigmastenolul $\leq 0,3 \%$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,10]$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline lampant care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,15]$, stigmastadienele $\leq 0,30 \text{ mg/kg}$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei de măsline lampant în cazul în care cantitatea totală de alcool alifatic este mai mică decât sau egală cu 350 mg/kg sau proporția de eritrodil și uvaol este mai mică decât sau egală cu $3,5 \%$. Un ulei de măsline rafinat sau un ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de eritrodil + uvaol cuprins între $4,5$ și 6% trebuie să aibă un conținut de eritrodil mai mic decât sau egal cu 75 mg/kg. Un ulei brut din turte de măsline, un ulei rafinat din turte de măsline sau un ulei din turte de măsline care prezintă $0,5 < \Delta$-7-stigmastenol $\% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca stigmasterolul $\leq 1,4$, $\Delta\text{ECN}42 \leq [0,40]$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei brut din turte de măsline dacă conținutul total de alcool alifatic depășește 350 mg/kg și dacă conținutul de eritrodil și uvaol depășește $3,5 \%$.	5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	6. Ulei brut din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	7. Ulei rafinat din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	8. Ulei din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350																																																																										
6. Ulei brut din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
7. Ulei rafinat din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
8. Ulei din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,1$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 000$	$\leq 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350																																																																										
6. Ulei brut din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	—	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 2\ 500$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
7. Ulei rafinat din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 800$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
8. Ulei din turte de măsline	$\leq 0,5$	$\leq 0,2$	$\leq 4,0$	$< \text{Cam p.}$	$\geq 93,0$	$\leq 0,5$	$\geq 1\ 600$	$> 4,5$	C40 + C42 + C44 + C46 > 350																																																																										
Note:	a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare	a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare																																																																																	

(a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4. (b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentelor Cerințe. (c) Pentru uleiul de măsline lampant, cele două caracteristici de calitate marcate cu un asterisc (*) pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie. (d) Dacă o caracteristică este marcată cu două asteriscuri (**) aceasta înseamnă că, pentru uleiul brut din turte de măsline, cele două limite aplicabile pot fi diferite în mod simultan de valorile indicate. Pentru uleiul din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, una dintre limitele aplicabile poate fi diferită de valorile indicate.	caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4. b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentului regulament. c) Pentru uleiul de măsline lampant, valorile acidității și ale medianei defectelor, pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie. d) Pentru uleiul brut din turte de măsline, valorile-limită aplicabile conținutului de eritrodiol și uvaol și conținutului de ceruri pot fi, simultan, diferite de valorile indicate în tabel. Pentru uleiul din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, numai una dintre valorile-limită aplicabile acestor două caracteristici poate fi diferită de valoarea indicată în tabel.”	caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4. b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentului regulament. c) Pentru uleiul de măsline lampant, valorile acidității și ale medianei defectelor, pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie. d) Pentru uleiul brut din turte de măsline, valorile-limită aplicabile conținutului de eritrodiol și uvaol și conținutului de ceruri pot fi, simultan, diferite de valorile indicate în tabel. Pentru uleiul din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, numai una dintre valorile-limită aplicabile acestor două caracteristici poate fi diferită de valoarea indicată în tabel.”
Anexa nr. 4 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Compoziția în acizi grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur tip de materie primă, în procente		Anexa nr. 4 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Compoziția în acizi grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur tip de materie primă, în procente
Anexa nr. 5 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile fizico-chimice pentru uleiurile comestibile nevizate de normele individuale		Anexa nr. 5 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Caracteristicile fizico-chimice pentru uleiurile comestibile nevizate de normele individuale

	1.9. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile se completează cu anexa nr. 6 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 6 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline 1) La cerere, președintele comisiei de degustare instituite în conformitate cu Capitolul VIII din Anexa nr. 7 la Cerințe poate atesta faptul că uleiurile evaluate respectă definițiile și intervalele corespunzătoare exclusiv următoarelor mențiuni, în funcție de intensitatea și percepția atributelor. 2) Atributele pozitive (fructat, amar și picant) în funcție de intensitatea percepției: a) Robust, atunci când mediana atributului este mai mare decât 6,0. b) Mediu, atunci când mediana atributului este mai mare decât 3,0 și mai mică decât sau egală cu 6,0. c) Delicat, atunci când mediana atributului este mai mică decât sau egală cu 3,0. d) Fructat: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, care depind de soiul măslinelor și care provin de la fructe sănătoase și proaspete, în care nu predomină nici atributul fructat verde și nici atributul fructat copt. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. e) Fructat verde: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor verzi, care depind de soiul măslinelor și provin de la	Anexa nr. 6 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline 1) La cerere, președintele comisiei de degustare instituite în conformitate cu Capitolul VIII din Anexa nr. 7 la Cerințe poate atesta faptul că uleiurile evaluate respectă definițiile și intervalele corespunzătoare exclusiv următoarelor mențiuni, în funcție de intensitatea și percepția atributelor. 2) Atributele pozitive (fructat, amar și picant) în funcție de intensitatea percepției: a) Robust, atunci când mediana atributului este mai mare decât 6,0. b) Mediu, atunci când mediana atributului este mai mare decât 3,0 și mai mică decât sau egală cu 6,0. c) Delicat, atunci când mediana atributului este mai mică decât sau egală cu 3,0. d) Fructat: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, care depind de soiul măslinelor și care provin de la fructe sănătoase și proaspete, în care nu predomină nici atributul fructat verde și nici atributul fructat copt. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. e) Fructat verde: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor verzi, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe verzi, sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. f) Fructat copt: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor
--	--	---

fructe verzi, sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

f) Fructat copt: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor coapte, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

g) Ulei echilibrat: un ulei care nu este dezechilibrat, adică senzația olfactivă, gustativă și tactilă generată de un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.

h) Ulei dulce: un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și cea a atributului picant sunt mai mici decât sau egale cu 2,0.

3) Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile mediane atributului aferente acestora sunt indicate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile mediane atributelor

Termeni care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic	Mediana atributului
Fructat	—
Fructat copt	—
Fructat verde	—
Fructat delicat	$\leq 3,0$
Fructat mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$

coapte, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

g) Ulei echilibrat: un ulei care nu este dezechilibrat, adică senzația olfactivă, gustativă și tactilă generată de un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.

h) Ulei dulce: un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și cea a atributului picant sunt mai mici decât sau egale cu 2,0.

3) Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile mediane atributului aferente acestora sunt indicate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile mediane atributelor

Termeni care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic	Mediana atributului
Fructat	—
Fructat copt	—
Fructat verde	—
Fructat delicat	$\leq 3,0$
Fructat mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat robust	$> 6,0$
Fructat copt delicat	$\leq 3,0$
Fructat copt mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat copt robust	$> 6,0$

	<table><tr><td>Fructat robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Fructat copt delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Fructat copt mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Fructat copt robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Fructat verde delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Fructat verde mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Fructat verde robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Amar delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Amar mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Amar robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Picant delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Picant mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Picant robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Ulei echilibrat</td><td>Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.</td></tr><tr><td>Ulei dulce</td><td>Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.</td></tr></table>	Fructat robust	> 6,0	Fructat copt delicat	≤ 3,0	Fructat copt mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Fructat copt robust	> 6,0	Fructat verde delicat	≤ 3,0	Fructat verde mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Fructat verde robust	> 6,0	Amar delicat	≤ 3,0	Amar mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Amar robust	> 6,0	Picant delicat	≤ 3,0	Picant mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Picant robust	> 6,0	Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.	Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.	<table><tr><td>Fructat verde delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Fructat verde mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Fructat verde robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Amar delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Amar mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Amar robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Picant delicat</td><td>≤ 3,0</td></tr><tr><td>Picant mediu</td><td>3,0 < Me ≤ 6,0</td></tr><tr><td>Picant robust</td><td>> 6,0</td></tr><tr><td>Ulei echilibrat</td><td>Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.</td></tr><tr><td>Ulei dulce</td><td>Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.</td></tr></table>	Fructat verde delicat	≤ 3,0	Fructat verde mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Fructat verde robust	> 6,0	Amar delicat	≤ 3,0	Amar mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Amar robust	> 6,0	Picant delicat	≤ 3,0	Picant mediu	3,0 < Me ≤ 6,0	Picant robust	> 6,0	Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.	Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.
Fructat robust	> 6,0																																																					
Fructat copt delicat	≤ 3,0																																																					
Fructat copt mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Fructat copt robust	> 6,0																																																					
Fructat verde delicat	≤ 3,0																																																					
Fructat verde mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Fructat verde robust	> 6,0																																																					
Amar delicat	≤ 3,0																																																					
Amar mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Amar robust	> 6,0																																																					
Picant delicat	≤ 3,0																																																					
Picant mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Picant robust	> 6,0																																																					
Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.																																																					
Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.																																																					
Fructat verde delicat	≤ 3,0																																																					
Fructat verde mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Fructat verde robust	> 6,0																																																					
Amar delicat	≤ 3,0																																																					
Amar mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Amar robust	> 6,0																																																					
Picant delicat	≤ 3,0																																																					
Picant mediu	3,0 < Me ≤ 6,0																																																					
Picant robust	> 6,0																																																					
Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.																																																					
Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.																																																					
	1.10. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile se completează cu anexa nr. 7 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 7 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile	Anexa nr. 7 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare																																																				

	Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline I Dispoziții generale 1. Prezentele norme stabilesc cerințele și procedurile privind efectuarea controalelor de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline menționate la pct. 3 subpct. 25) lit. a)–c) și subpct. 28)–32) din Cerințe și metodele de analiză a caracteristicilor acestora și reglementează: a) efectuarea controalelor de conformitate și verificarea respectării de către operatori a standardelor de comercializare pentru uleiurile de măsline; b) cooperarea și asistența pe care și-o acordă reciproc autoritățile competente în ceea ce privește controalele de conformitate menționate la litera a); c) evidențele pe care trebuie să le păstreze operatorii care produc sau dețin ulei de măsline și autorizarea unităților de ambalare; d) metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline. 2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – autoritatea competentă) organizează și coordonează efectuarea controalelor de conformitate prevăzute de prezentele norme. 3. Controale de conformitate pentru uleiul de măsline se efectuează cu scopul de a verifica implementarea standardelor de comercializare a uleiurilor de măsline pe baza analizei de risc menționate la Capitolul II.	pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline I Dispoziții generale 1. Prezentele norme stabilesc cerințele și procedurile privind efectuarea controalelor de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline menționate la pct. 3 subpct. 25) lit. a)–c) și subpct. 28)–32) din Cerințe și metodele de analiză a caracteristicilor acestora și reglementează: a) efectuarea controalelor de conformitate și verificarea respectării de către operatori a standardelor de comercializare pentru uleiurile de măsline; b) cooperarea și asistența pe care și-o acordă reciproc autoritățile competente în ceea ce privește controalele de conformitate menționate la litera a); c) evidențele pe care trebuie să le păstreze operatorii care produc sau dețin ulei de măsline și autorizarea unităților de ambalare; d) metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline. 2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – autoritatea competentă) organizează și coordonează efectuarea controalelor de conformitate prevăzute de prezentele norme. 3. Controale de conformitate pentru uleiul de măsline se efectuează cu scopul de a verifica implementarea standardelor de comercializare a uleiurilor de măsline pe baza analizei de risc menționate la Capitolul II. 4. Autoritatea competentă verifică respectarea de către operatori a obligațiilor care le revin în temeiul pct. 13.
--	--	---

	4. Autoritatea competentă verifică respectarea de către operatori a obligațiilor care le revin în temeiul pct. 13. II Frecvența controalelor de conformitate și a analizei de risc 5. În sensul prezentului capitol, „ulei de măsline comercializat” înseamnă cantitatea totală de ulei de măsline pusă la dispoziție pe piață și exportată. 6. Pentru fiecare mie de tone de ulei de măsline comercializat pe piața internă, se efectuează cel puțin un control de conformitate pe an. 7. Controalele de conformitate sunt efectuate în mod selectiv, pe baza unei analize de risc, și cu o frecvență corespunzătoare, astfel încât să se verifice că uleiul de măsline comercializat corespunde categoriei declarate. 8. Criteriile de evaluare a riscului sunt în special: a) categoria de ulei de măsline în sensul la pct. 3. subpct. 25) lit. a)-c) și subpct. 28) – 32) din Cerințe, perioada de producție, prețul uleiului în comparație cu alte uleiuri vegetale, operațiunile de amestecare și de ambalare, instalațiile și condițiile de depozitare, țara de origine, țara de destinație, mijloacele de transport sau volumul lotului; b) poziția operatorilor în lanțul de comercializare, volumul și valoarea produselor comercializate de aceștia, gama de categorii de ulei pe care le introduc pe piață, tipul de activitate economică desfășurată, cum ar fi presarea, depozitarea, rafinarea, amestecarea, ambalarea sau vânzarea cu amănuntul; c) constatările din timpul controalelor precedente, inclusiv numărul și tipul defectelor constatate, calitatea obișnuită a uleiului de măsline comercializat, performanța echipamentelor tehnice utilizate;	II Frecvența controalelor de conformitate și a analizei de risc 5. În sensul prezentului capitol, „ulei de măsline comercializat” înseamnă cantitatea totală de ulei de măsline pusă la dispoziție pe piață și exportată. 6. Pentru fiecare mie de tone de ulei de măsline comercializat pe piața internă, se efectuează cel puțin un control de conformitate pe an. 7. Controalele de conformitate sunt efectuate în mod selectiv, pe baza unei analize de risc, și cu o frecvență corespunzătoare, astfel încât să se verifice că uleiul de măsline comercializat corespunde categoriei declarate. 8. Criteriile de evaluare a riscului sunt în special: a) categoria de ulei de măsline în sensul la pct. 3. subpct. 25) lit. a)-c) și subpct. 28) – 32) din Cerințe, perioada de producție, prețul uleiului în comparație cu alte uleiuri vegetale, operațiunile de amestecare și de ambalare, instalațiile și condițiile de depozitare, țara de origine, țara de destinație, mijloacele de transport sau volumul lotului; b) poziția operatorilor în lanțul de comercializare, volumul și valoarea produselor comercializate de aceștia, gama de categorii de ulei pe care le introduc pe piață, tipul de activitate economică desfășurată, cum ar fi presarea, depozitarea, rafinarea, amestecarea, ambalarea sau vânzarea cu amănuntul; c) constatările din timpul controalelor precedente, inclusiv numărul și tipul defectelor constatate, calitatea obișnuită a uleiului de măsline comercializat, performanța echipamentelor tehnice utilizate; d) fiabilitatea sistemelor de asigurare a calității sau a sistemelor de autocontrol ale operatorilor legate de conformitatea cu standardele de comercializare;
--	--	--

	d) fiabilitatea sistemelor de asigurare a calității sau a sistemelor de autocontrol ale operatorilor legate de conformitatea cu standardele de comercializare; e) locul de desfășurare a controlului de conformitate, în special dacă este vorba de primul punct de intrare în țară, de ultimul punct de ieșire din țară sau de locul în care uleiurile sunt produse, ambalate, încărcate ori vândute către consumatorul final; f) oricare alte informații care ar putea indica un risc de neconformitate. 9. Autoritatea competentă stabilește în prealabil: a) criteriile de evaluare a riscurilor de neconformitate a loturilor; b) pe baza unei analize de risc pentru fiecare categorie de risc, numărul minim de operatori sau loturi și cantitățile minime care urmează să fie supuse controalelor de conformitate. 10. În cazul constatării unor neconformități semnificative în cadrul controalelor de conformitate, autoritatea competentă sporește frecvența controalelor, ținând seama de etapa lanțului de comercializare, categoria uleiului de măsline, originea acestuia și alte criterii relevante pentru evaluarea riscului. III. Cooperarea cu alte state privind controalele de conformitate 11. Dacă este detectată o neconformitate, iar operatorul indicat pe etichetă este stabilit într-un alt stat, autoritatea competentă transmite autorității competente din statul respectiv o solicitare de verificare, prin mecanismele de schimb de informații aplicabile.	e) locul de desfășurare a controlului de conformitate, în special dacă este vorba de primul punct de intrare în țară, de ultimul punct de ieșire din țară sau de locul în care uleiurile sunt produse, ambalate, încărcate ori vândute către consumatorul final; f) oricare alte informații care ar putea indica un risc de neconformitate. 9. Autoritatea competentă stabilește în prealabil: a) criteriile de evaluare a riscurilor de neconformitate a loturilor; b) pe baza unei analize de risc pentru fiecare categorie de risc, numărul minim de operatori sau loturi și cantitățile minime care urmează să fie supuse controalelor de conformitate. 10. În cazul constatării unor neconformități semnificative în cadrul controalelor de conformitate, autoritatea competentă sporește frecvența controalelor, ținând seama de etapa lanțului de comercializare, categoria uleiului de măsline, originea acestuia și alte criterii relevante pentru evaluarea riscului. III. Cooperarea cu alte state privind controalele de conformitate 11. Dacă este detectată o neconformitate, iar operatorul indicat pe etichetă este stabilit într-un alt stat, autoritatea competentă transmite autorității competente din statul respectiv o solicitare de verificare, prin mecanismele de schimb de informații aplicabile. 12. Solicitarea de verificare este însoțită de toate informațiile necesare pentru efectuarea verificării, în special: a) data prelevării de probe din uleiul în cauză sau data achiziționării acestuia;
--	--	--

	12. Solicitarea de verificare este însoțită de toate informațiile necesare pentru efectuarea verificării, în special: a) data prelevării de probe din uleiul în cauză sau data achiziționării acestuia; b) denumirea sau denumirea juridică și adresa operatorului de la care a fost prelevată proba sau de la care a fost achiziționat uleiul de măsline în cauză; c) numărul de loturi în cauză; d) o copie a tuturor etichetelor care apar pe ambalajul uleiului de măsline în cauză; e) rezultatele analizei sau ale celorlalte expertize comparative indicând metodele utilizate și numele și adresa laboratorului sau a expertului; f) dacă este cazul, denumirea furnizorului uleiului de măsline în cauză, astfel cum a fost declarat de către unitatea de comercializare. 13. În cazul în care o probă de ulei de măsline extravirgin nu respectă limita stabilită pentru mediana defectelor organoleptice în tabelul b., partea VIII din anexa 3 la Cerințe, autoritatea competentă notifică neconformitatea în conformitate cu mecanismul de schimb de informații aplicabil, cu excepția cazului în care aceasta suspectează acțiuni intenționate ale întreprinderilor sau ale persoanelor fizice în scopul înșelării cumpărătorilor și al obținerii unor avantaje nejustificate. IV Obligațiile operatorilor 14. În scopul realizării controalelor de conformitate, operatorii, începând cu etapa de presare și până în etapa de îmbuteliere, țin registre de intrare și de ieșire pentru fiecare categorie de ulei de măsline pe care o dețin.	b) denumirea sau denumirea juridică și adresa operatorului de la care a fost prelevată proba sau de la care a fost achiziționat uleiul de măsline în cauză; c) numărul de loturi în cauză; d) o copie a tuturor etichetelor care apar pe ambalajul uleiului de măsline în cauză; e) rezultatele analizei sau ale celorlalte expertize comparative indicând metodele utilizate și numele și adresa laboratorului sau a expertului; f) dacă este cazul, denumirea furnizorului uleiului de măsline în cauză, astfel cum a fost declarat de către unitatea de comercializare. 13. În cazul în care o probă de ulei de măsline extravirgin nu respectă limita stabilită pentru mediana defectelor organoleptice în tabelul b., partea VIII din anexa 3 la Cerințe, autoritatea competentă notifică neconformitatea în conformitate cu mecanismul de schimb de informații aplicabil, cu excepția cazului în care aceasta suspectează acțiuni intenționate ale întreprinderilor sau ale persoanelor fizice în scopul înșelării cumpărătorilor și al obținerii unor avantaje nejustificate. IV Obligațiile operatorilor 14. În scopul realizării controalelor de conformitate, operatorii, începând cu etapa de presare și până în etapa de îmbuteliere, țin registre de intrare și de ieșire pentru fiecare categorie de ulei de măsline pe care o dețin. 15. La solicitarea autorității competente, operatorul stabilit în Republica Moldova care figurează pe eticheta uleiului de măsline furnizează documente justificative privind respectarea cerințelor prevăzute la punctele 34-36, 39, 40 și 43 din Cerințe,
--	---	--

	15. La solicitarea autorității competente, operatorul stabilit în Republica Moldova care figurează pe eticheta uleiului de măsline furnizează documente justificative privind respectarea cerințelor prevăzute la punctele 34-36, 39, 40 și 43 din Cerințe, pe baza unuia sau mai multora dintre următoarele elemente: a) elemente factuale sau fapte stabilite științific; b) rezultate ale analizelor sau ale înregistrărilor automate pe probe reprezentative; c) informații de ordin administrativ sau contabil. 16. În cazul în care operatorul care figurează pe etichetă este stabilit în afara Republicii Moldova, autoritatea competentă poate solicita, după caz, prin intermediul autorității competente din statul în care este stabilit operatorul, informațiile necesare pentru verificarea respectării cerințelor prevăzute la primul alineat, în conformitate cu acordurile internaționale aplicabile. V Autorizarea unităților de ambalare 17. Unitățile de ambalare a uleiului de măsline situate pe teritoriul Republicii Moldova pot fi autorizate de autoritatea competentă, la cererea acestora, dacă îndeplinesc condițiile prevăzute la pct. 17. 18. Autoritatea competentă autorizează și atribuie un cod de identificare alfanumeric fiecărei unități de ambalare care solicită autorizarea și care îndeplinește următoarele condiții: a) deține instalații corespunzătoare pentru ambalarea uleiului de măsline; b) se angajează să colecteze și să păstreze documentele justificative prevăzute la pct. 13. și 14.	pe baza unuia sau mai multora dintre următoarele elemente: a) elemente factuale sau fapte stabilite științific; b) rezultate ale analizelor sau ale înregistrărilor automate pe probe reprezentative; c) informații de ordin administrativ sau contabil. 16. În cazul în care operatorul care figurează pe etichetă este stabilit în afara Republicii Moldova, autoritatea competentă poate solicita, după caz, prin intermediul autorității competente din statul în care este stabilit operatorul, informațiile necesare pentru verificarea respectării cerințelor prevăzute la primul alineat, în conformitate cu acordurile internaționale aplicabile. V Autorizarea unităților de ambalare 17. Unitățile de ambalare a uleiului de măsline situate pe teritoriul Republicii Moldova pot fi autorizate de autoritatea competentă, la cererea acestora, dacă îndeplinesc condițiile prevăzute la pct. 17. 18. Autoritatea competentă autorizează și atribuie un cod de identificare alfanumeric fiecărei unități de ambalare care solicită autorizarea și care îndeplinește următoarele condiții: a) deține instalații corespunzătoare pentru ambalarea uleiului de măsline; b) se angajează să colecteze și să păstreze documentele justificative prevăzute la pct. 13. și 14. c) deține un sistem de depozitare care permite verificarea și controlul provenienței uleiurilor de măsline pentru care indicarea locului de origine pe etichetă este obligatorie în conformitate cu prevederile pct. 43 din Cerințe.
--	--	--

	c) deține un sistem de depozitare care permite verificarea și controlul provenienței uleiurilor de măsline pentru care indicarea locului de origine pe etichetă este obligatorie în conformitate cu prevederile pct. 43 din Cerințe. 19. Procedura de autorizare, condițiile de menținere, suspendare și retragere a autorizației, precum și procedura de atribuire și gestionare a codului de identificare alfanumeric se stabilesc de autoritatea competentă. VI Metode de analiză și prelevarea probelor pentru controalele de conformitate 20. Caracteristicile uleiurilor de măsline, prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, se determină în conformitate cu metodele de analiză prevăzute în anexa nr. 1. 21. Probele pentru controalele de conformitate se prelevează în conformitate cu standardele internaționale EN ISO 661 privind pregătirea probelor pentru analiză și EN ISO 5555 privind eșantionarea. În cazul loturilor de ulei de măsline ambalat, prelevarea probelor se realizează în conformitate cu anexa nr. 2. În cazul uleiurilor în vrac pentru care prelevarea probelor nu poate fi realizată în conformitate cu standardul EN ISO 5555, aceasta se efectuează în conformitate cu instrucțiunile furnizate de autoritatea competentă. 22. Fără a aduce atingere prevederilor standardului EN ISO 5555 și capitolului 6 din standardul EN ISO 661, probele prelevate se plasează cât mai curând posibil într-un loc întunecos și ferit de surse de căldură și se trimit la laborator pentru analiză cel târziu în a cincea zi lucrătoare de la data prelevării. În cazul în care acest termen nu poate fi respectat,	19. Procedura de autorizare, condițiile de menținere, suspendare și retragere a autorizației, precum și procedura de atribuire și gestionare a codului de identificare alfanumeric se stabilesc de autoritatea competentă. VI Metode de analiză și prelevarea probelor pentru controalele de conformitate 20. Caracteristicile uleiurilor de măsline, prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, se determină în conformitate cu metodele de analiză prevăzute în anexa nr. 1. 21. Probele pentru controalele de conformitate se prelevează în conformitate cu standardele internaționale EN ISO 661 privind pregătirea probelor pentru analiză și EN ISO 5555 privind eșantionarea. În cazul loturilor de ulei de măsline ambalat, prelevarea probelor se realizează în conformitate cu anexa nr. 2. În cazul uleiurilor în vrac pentru care prelevarea probelor nu poate fi realizată în conformitate cu standardul EN ISO 5555, aceasta se efectuează în conformitate cu instrucțiunile furnizate de autoritatea competentă. 22. Fără a aduce atingere prevederilor standardului EN ISO 5555 și capitolului 6 din standardul EN ISO 661, probele prelevate se plasează cât mai curând posibil într-un loc întunecos și ferit de surse de căldură și se trimit la laborator pentru analiză cel târziu în a cincea zi lucrătoare de la data prelevării. În cazul în care acest termen nu poate fi respectat, probele se păstrează în condiții care să prevină degradarea sau deteriorarea acestora în timpul transportului sau al depozitării, până la transmiterea lor la laborator. VII Verificarea calității uleiurilor de măsline
--	---	---

	probele se păstrează în condiții care să prevină degradarea sau deteriorarea acestora în timpul transportului sau al depozitării, până la transmiterea lor la laborator. VII Verificarea calității uleiurilor de măsline 23. Autoritatea competentă verifică conformitatea uleiurilor de măsline cu caracteristicile și valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe: a) în ordine aleatorie; sau b) în ordinea prevăzută în diagrama din anexa nr. 3, până la adoptarea uneia dintre deciziile prevăzute în diagramă. 24. În scopul verificării prevăzute la pct. 23, analizele pentru determinarea acidității, indicelui de peroxid, absorbției în ultraviolet la lungimile de undă K232, K268 sau K270, ΔK, esterilor etilici ai acizilor grași, cerurilor și, după caz, a caracteristicilor organoleptice, precum și eventualele probe de control, se efectuează, în cazul uleiului de măsline ambalat, înainte de data durabilității minime. În cazul probelor prelevate din uleiuri de măsline în vrac, aceste analize se efectuează în termen de șase luni de la sfârșitul lunii în care a fost prelevată proba. 25. Pentru verificarea celorlalte caracteristici ale uleiului de măsline stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe nu se aplică un termen-limită pentru efectuarea analizelor. 26. În cazul uleiului de măsline ambalat, cu excepția situației în care proba a fost prelevată cu mai puțin de 2 luni înainte de data durabilității minime, în cazul în care rezultatele analizelor nu corespund caracteristicilor categoriei de ulei de măsline declarate, autoritatea competentă informează	23. Autoritatea competentă verifică conformitatea uleiurilor de măsline cu caracteristicile și valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe: a) în ordine aleatorie; sau b) în ordinea prevăzută în diagrama din anexa nr. 3, până la adoptarea uneia dintre deciziile prevăzute în diagramă. 24. În scopul verificării prevăzute la pct. 23, analizele pentru determinarea acidității, indicelui de peroxid, absorbției în ultraviolet la lungimile de undă K232, K268 sau K270, ΔK, esterilor etilici ai acizilor grași, cerurilor și, după caz, a caracteristicilor organoleptice, precum și eventualele probe de control, se efectuează, în cazul uleiului de măsline ambalat, înainte de data durabilității minime. În cazul probelor prelevate din uleiuri de măsline în vrac, aceste analize se efectuează în termen de șase luni de la sfârșitul lunii în care a fost prelevată proba. 25. Pentru verificarea celorlalte caracteristici ale uleiului de măsline stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe nu se aplică un termen-limită pentru efectuarea analizelor. 26. În cazul uleiului de măsline ambalat, cu excepția situației în care proba a fost prelevată cu mai puțin de 2 luni înainte de data durabilității minime, în cazul în care rezultatele analizelor nu corespund caracteristicilor categoriei de ulei de măsline declarate, autoritatea competentă informează operatorul de la care a fost prelevată proba cu cel puțin o lună înainte de data durabilității minime. 27. În scopul determinării caracteristicilor uleiului de măsline prin metodele prevăzute în anexa nr. 1, rezultatele analizelor se compară direct cu valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr.
--	--	--

	operatorul de la care a fost prelevată proba cu cel puțin o lună înainte de data durabilității minime. 27. În scopul determinării caracteristicilor uleiului de măsline prin metodele prevăzute în anexa nr. 1, rezultatele analizelor se compară direct cu valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, luând în considerare repetabilitatea și reproductibilitatea metodelor de analiză utilizate. 28. Prevederile prezentului capitol se aplică fiecărei probe primare prelevată în conformitate cu anexa nr. 2. VIII Comisiile de degustare 29. În scopul efectuării controalelor de conformitate, comisiile de degustare aprobate de autoritatea competentă analizează caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe și întocmesc un raport privind caracteristicile organoleptice evaluate și categoria uleiului de măsline. 30. Autoritatea competentă aprobă comisiile de degustare care îndeplinesc următoarele condiții: a) respectă cerințele metodei prevăzută la pct. 5 din anexa nr. 1 pentru determinarea caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline virgin; b) președintele comisiei de degustare deține o formare recunoscută de autoritatea competentă în domeniul evaluării organoleptice a uleiului de măsline; c) reînnoirea aprobării este condiționată de rezultatele obținute în cadrul evaluării anuale a comisiei de degustare efectuate de autoritatea competentă.	3 la Cerințe, luând în considerare repetabilitatea și reproductibilitatea metodelor de analiză utilizate. 28. Prevederile prezentului capitol se aplică fiecărei probe primare prelevată în conformitate cu anexa nr. 2. VIII Comisiile de degustare 29. În scopul efectuării controalelor de conformitate, comisiile de degustare aprobate de autoritatea competentă analizează caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe și întocmesc un raport privind caracteristicile organoleptice evaluate și categoria uleiului de măsline. 30. Autoritatea competentă aprobă comisiile de degustare care îndeplinesc următoarele condiții: a) respectă cerințele metodei prevăzută la pct. 5 din anexa nr. 1 pentru determinarea caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline virgin; b) președintele comisiei de degustare deține o formare recunoscută de autoritatea competentă în domeniul evaluării organoleptice a uleiului de măsline; c) reînnoirea aprobării este condiționată de rezultatele obținute în cadrul evaluării anuale a comisiei de degustare efectuate de autoritatea competentă. 31. Autoritatea competentă ține și actualizează lista comisiilor de degustare aprobate pentru efectuarea controalelor de conformitate și asigură publicarea acesteia pe pagina web oficială. 32. În cazul în care nicio comisie de degustare aprobată în Republica Moldova nu îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 30, autoritatea competentă
--	--	--

	31. Autoritatea competentă ține și actualizează lista comisiilor de degustare aprobate pentru efectuarea controalelor de conformitate și asigură publicarea acestora pe pagina web oficială. 32. În cazul în care nicio comisie de degustare aprobată în Republica Moldova nu îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 30, autoritatea competentă poate utiliza serviciile unei comisii de degustare recunoscute sau aprobate de autoritatea competentă a unui alt stat, în condițiile stabilite prin acordurile sau mecanismele de cooperare aplicabile. IX Verificarea caracteristicilor organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline 33. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline virgine prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care aceasta este confirmată de o comisie de degustare aprobată de autoritatea competentă. 34. În cazul în care comisia de degustare nu confirmă categoria declarată în ceea ce privește caracteristicile organoleptice, la cererea operatorului supus controlului, autoritatea competentă dispune, fără întârziere, efectuarea a două probe de control de către alte comisii de degustare aprobate. Caracteristicile organoleptice se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care ambele probe de control confirmă categoria declarată. În cazul în care una sau ambele probe de control nu confirmă categoria declarată, uleiul de măsline se consideră neconform cu caracteristicile organoleptice corespunzătoare categoriei declarate, iar costurile aferente efectuării probelor de control sunt suportate de operatorul supus controlului.	poate utiliza serviciile unei comisii de degustare recunoscute sau aprobate de autoritatea competentă a unui alt stat, în condițiile stabilite prin acordurile sau mecanismele de cooperare aplicabile. IX Verificarea caracteristicilor organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline 33. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline virgine prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care aceasta este confirmată de o comisie de degustare aprobată de autoritatea competentă. 34. În cazul în care comisia de degustare nu confirmă categoria declarată în ceea ce privește caracteristicile organoleptice, la cererea operatorului supus controlului, autoritatea competentă dispune, fără întârziere, efectuarea a două probe de control de către alte comisii de degustare aprobate. Caracteristicile organoleptice se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care ambele probe de control confirmă categoria declarată. În cazul în care una sau ambele probe de control nu confirmă categoria declarată, uleiul de măsline se consideră neconform cu caracteristicile organoleptice corespunzătoare categoriei declarate, iar costurile aferente efectuării probelor de control sunt suportate de operatorul supus controlului. 35. În cazul uleiului de măsline produs în afara Republicii Moldova, probele de control prevăzute la pct. 34 se efectuează de două comisii de degustare distincte de comisia care a constatat inițial neconformitatea. 36. La efectuarea probelor de control, comisiile de degustare analizează uleiul de măsline în cadrul a două
--	--	---

	35. În cazul uleiului de măsline produs în afara Republicii Moldova, probele de control prevăzute la pct. 34 se efectuează de două comisii de degustare distincte de comisia care a constatat inițial neconformitatea. 36. La efectuarea probelor de control, comisiile de degustare analizează uleiul de măsline în cadrul a două sesiuni separate. Rezultatele obținute în cele două sesiuni pentru proba de control trebuie să fie omogene din punct de vedere statistic. În caz contrar, proba se reanalizează în cadrul a încă două sesiuni. Valorile raportate pentru caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline supus probei de control se calculează ca medie a valorilor obținute pentru caracteristicile respective în cele două sesiuni ale căror rezultate sunt omogene din punct de vedere statistic. X Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri 37. Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri rezultate din extragerea uleiului de măsline se determină în conformitate cu metoda de analiză prevăzută în anexa nr. 4. 38. Conținutul de ulei prevăzut la pct. 37 se exprimă ca procent din masa uleiului raportată la masa substanței uscate. XI Prezentarea rezultatelor controalelor de conformitate 39. Până la data de 31 mai a fiecărui an, autoritatea competentă publică pe pagina sa oficială web raportul privind punerea în aplicare a Normelor în cursul anului calendaristic anterior.	sesiuni separate. Rezultatele obținute în cele două sesiuni pentru proba de control trebuie să fie omogene din punct de vedere statistic. În caz contrar, proba se reanalizează în cadrul a încă două sesiuni. Valorile raportate pentru caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline supus probei de control se calculează ca medie a valorilor obținute pentru caracteristicile respective în cele două sesiuni ale căror rezultate sunt omogene din punct de vedere statistic. X Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri 37. Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri rezultate din extragerea uleiului de măsline se determină în conformitate cu metoda de analiză prevăzută în anexa nr. 4. 38. Conținutul de ulei prevăzut la pct. 37 se exprimă ca procent din masa uleiului raportată la masa substanței uscate. XI Prezentarea rezultatelor controalelor de conformitate 39. Până la data de 31 mai a fiecărui an, autoritatea competentă publică pe pagina sa oficială web raportul privind punerea în aplicare a Normelor în cursul anului calendaristic anterior. 40. Raportul conține cel puțin rezultatele controalelor de conformitate efectuate în ceea ce privește uleiul de măsline, conform formularului prevăzut în anexa nr. 5.
--	---	---

	40. Raportul conține cel puțin rezultatele controalelor de conformitate efectuate în ceea ce privește uleiul de măsline, conform formularului prevăzut în anexa nr. 5.																																																																			
	Anexa nr. 1 Metode de analiză utilizate pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline Metodele de analiză care se utilizează pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline sunt prezentate în tabelul nr. 1. Tabelul nr. 1. Caracteristicile uleiurilor de măsline și metodele de analiză utilizate pentru determinarea acestora <table> <tr> <th></th><th>Caracteristicile uleiurilor de măsline</th><th>Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Aciditate</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Indice de peroxid</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)</td></tr> <tr> <td>4</td><td>K232, K268 sau K270, ΔK</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Caracteristici organoleptice</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Stigmastadiene</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)</td></tr> <tr> <td>10</td><td>ΔECN42</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)</td></tr> </table>		Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată	1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)	2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)	3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)	4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)	5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta	6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)	7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)	8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)	9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)	10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)	Anexa nr. 1 Metode de analiză utilizate pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline Metodele de analiză care se utilizează pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline sunt prezentate în tabelul nr. 1. Tabelul nr. 1. Caracteristicile uleiurilor de măsline și metodele de analiză utilizate pentru determinarea acestora <table> <tr> <th></th><th>Caracteristicile uleiurilor de măsline</th><th>Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată</th></tr> <tr> <td>1</td><td>Aciditate</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Indice de peroxid</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)</td></tr> <tr> <td>4</td><td>K232, K268 sau K270, ΔK</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Caracteristici organoleptice</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)</td></tr> <tr> <td>8</td><td>Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Stigmastadiene</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)</td></tr> <tr> <td>10</td><td>ΔECN42</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)</td></tr> </table>		Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată	1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)	2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)	3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)	4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)	5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta	6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)	7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)	8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)	9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)	10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)
	Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată																																																																		
1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)																																																																		
2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)																																																																		
3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)																																																																		
4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)																																																																		
5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta																																																																		
6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)																																																																		
7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)																																																																		
8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)																																																																		
9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)																																																																		
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)																																																																		
	Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată																																																																		
1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)																																																																		
2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)																																																																		
3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)																																																																		
4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)																																																																		
5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta																																																																		
6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)																																																																		
7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)																																																																		
8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară)																																																																		
9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale)																																																																		
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42)																																																																		

	Anexa nr. 2. Prelevarea de probe de ulei de măsline livrat în ambalaje 1. Această metodă de prelevare de probe se aplică loturilor de ulei de măsline prezentat în ambalaje. Se aplică diferite metode de prelevare de probe, în funcție de volumul ambalajului (mai mic sau mai mare de 5 litri). 2. În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții: a) <i>ambalaj</i> - înseamnă recipientul aflat în contact direct cu uleiul de măsline; b) <i>lot</i> - înseamnă un ansamblu de ambalaje produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul de măsline conținut în fiecare dintre aceste ambalaje să fie considerat omogen din punctul de vedere al tuturor caracteristicilor analitice. Individualizarea unui lot trebuie să se efectueze în conformitate cu art. 27 din Legea 279/2017. c) <i>prelevare</i> - înseamnă cantitatea de ulei de măsline conținută într-un ambalaj de până la 5 litri sau extrasă dintr-un ambalaj mai mare de 5 litri atunci când ambalajele sunt selectate dintr-un punct aleatoriu al lotului. 3. Conținutul unei probe primare 3.1. Probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri 3.1.1. O probă primară pentru ambalaje de până la 5 litri se constituie în conformitate cu tabelul nr.1. Tabelul nr. 1 Dimensiunea minimă a unei probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri	Anexa nr. 2. Prelevarea de probe de ulei de măsline livrat în ambalaje 1. Această metodă de prelevare de probe se aplică loturilor de ulei de măsline prezentat în ambalaje. Se aplică diferite metode de prelevare de probe, în funcție de volumul ambalajului (mai mic sau mai mare de 5 litri). 2. În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții: a) <i>ambalaj</i> - înseamnă recipientul aflat în contact direct cu uleiul de măsline; b) <i>lot</i> - înseamnă un ansamblu de ambalaje produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul de măsline conținut în fiecare dintre aceste ambalaje să fie considerat omogen din punctul de vedere al tuturor caracteristicilor analitice. Individualizarea unui lot trebuie să se efectueze în conformitate cu art. 27 din Legea 279/2017. c) <i>prelevare</i> - înseamnă cantitatea de ulei de măsline conținută într-un ambalaj de până la 5 litri sau extrasă dintr-un ambalaj mai mare de 5 litri atunci când ambalajele sunt selectate dintr-un punct aleatoriu al lotului. 3. Conținutul unei probe primare 3.1. Probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri 3.1.1. O probă primară pentru ambalaje de până la 5 litri se constituie în conformitate cu tabelul nr.1. Tabelul nr. 1 Dimensiunea minimă a unei probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri
--	--	--

	În cazul în care ambalajul are o capacitate de	Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din		În cazul în care ambalajul are o capacitate de	Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din
	a) 750 ml sau mai mult	a) cel puțin 1 ambalaj;		a) 750 ml sau mai mult	a) cel puțin 1 ambalaj;
	b) mai puțin de 750 ml	b) numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml		b) mai puțin de 750 ml	b) numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml
3.1.2. Conținutul probei primare trebuie omogenizat înainte de efectuarea diferitelor evaluări și analize. 3.2. Probe primare pentru ambalaje mai mari de 5 litri 3.2.1. O „probă primară” pentru ambalaje mai mari de 5 litri se constituie din numărul total de prelevări extrase din numărul minim de ambalaje stabilit în tabelul nr. 2. Ambalajele se selectează aleatoriu din lot. Odată constituită proba primară, volumul său este suficient pentru a permite diviziunea în unități multiple.			3.1.2. Conținutul probei primare trebuie omogenizat înainte de efectuarea diferitelor evaluări și analize. 3.2. Probe primare pentru ambalaje mai mari de 5 litri 3.2.1. O „probă primară” pentru ambalaje mai mari de 5 litri se constituie din numărul total de prelevări extrase din numărul minim de ambalaje stabilit în tabelul nr. 2. Ambalajele se selectează aleatoriu din lot. Odată constituită proba primară, volumul său este suficient pentru a permite diviziunea în unități multiple.		
Tabelul nr. 2 Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate aleatoriu			Tabelul nr. 2 Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate aleatoriu		
	Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate		Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate
	Până la 10	1		Până la 10	1
	De la ... 11 la 150	2		De la ... 11 la 150	2
	De la ... 151 la 500	3		De la ... 151 la 500	3
	De la 501 la 1 500	4		De la 501 la 1 500	4
	De la 1 501 la 2 500	5		De la 1 501 la 2 500	5
	> 2 500 per 1 000 de ambalaje	1 ambalaj suplimentar		> 2 500 per 1 000 de ambalaje	1 ambalaj suplimentar

3.2.2. După omogenizarea conținutului fiecărui ambalaj, prelevarea este extrasă și turnată într-un recipient comun în vederea omogenizării prin amestecare, într-un mod care să ofere o protecție optimă împotriva aerului.

3.2.3. Conținutul probei primare trebuie turnat într-o serie de ambalaje cu o capacitate minimă de 1 litru, astfel încât fiecare dintre acestea să constituie o unitate din proba primară. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să umplută în așa fel încât să se reducă la minimum stratul superior de aer, după care este închisă și sigilată în mod corespunzător pentru a se asigura protejarea produsului împotriva falsificării. Aceste unități de ambalaj trebuie etichetate pentru a se garanta identificarea lor corectă.

4. Mărirea numărului de probe primare

4.1. Numărul de probe primare poate fi mărit de fiecare stat membru, în funcție de propriile necesități.

4.2. Atunci când controlează omogenitatea unui lot, autoritatea competentă poate majora numărul de probe primare în conformitate cu tabelul nr. 3.

Tabelul nr. 3

Numărul de probe primare stabilite în funcție de dimensiunea lotului

Dimensiunea lotului (în litri)	Numărul de probe primare
Sub 7 500	2
Între 7 500 și mai puțin de 25 000	3
Între 25 000 și mai puțin de 75 000	4

3.2.2. După omogenizarea conținutului fiecărui ambalaj, prelevarea este extrasă și turnată într-un recipient comun în vederea omogenizării prin amestecare, într-un mod care să ofere o protecție optimă împotriva aerului.

3.2.3. Conținutul probei primare trebuie turnat într-o serie de ambalaje cu o capacitate minimă de 1 litru, astfel încât fiecare dintre acestea să constituie o unitate din proba primară. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să umplută în așa fel încât să se reducă la minimum stratul superior de aer, după care este închisă și sigilată în mod corespunzător pentru a se asigura protejarea produsului împotriva falsificării. Aceste unități de ambalaj trebuie etichetate pentru a se garanta identificarea lor corectă.

4. Mărirea numărului de probe primare

4.1. Numărul de probe primare poate fi mărit de fiecare stat membru, în funcție de propriile necesități.

4.2. Atunci când controlează omogenitatea unui lot, autoritatea competentă poate majora numărul de probe primare în conformitate cu tabelul nr. 3.

Tabelul nr. 3

Numărul de probe primare stabilite în funcție de dimensiunea lotului

Dimensiunea lotului (în litri)	Numărul de probe primare
Sub 7 500	2
Între 7 500 și mai puțin de 25 000	3
Între 25 000 și mai puțin de 75 000	4

	Între 75 000 și mai puțin de 125 000	5		Între 75 000 și mai puțin de 125 000	5
	Egal cu și mai mare de 125 000	6 + 1 pentru fiecare cantitate de 50 000 de litri suplimentară		Egal cu și mai mare de 125 000	6 + 1 pentru fiecare cantitate de 50 000 de litri suplimentară
4.3. Alcătuirea fiecărei probe primare trebuie să se realizeze în conformitate cu procedurile menționate punctele 3.1 și 3.2. 4.4. La selectarea aleatorie a ambalajelor pentru prelevări, ambalajele selectate pentru o probă primară trebuie să fie în imediata apropiere a ambalajelor selectate pentru o altă probă primară. Este necesar ca amplasarea fiecărui ambalaj selectat aleatoriu să fie reținută și să fie identificată în mod neechivoc. 5. Analize și rezultate 5.1. Dacă toate rezultatele probelor primare sunt conforme cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot este declarat conform. 5.2. Dacă unul dintre rezultatele analizelor a cel puțin o probă primară nu este conform cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot din care se face prelevarea de probe este declarat neconform.			4.3. Alcătuirea fiecărei probe primare trebuie să se realizeze în conformitate cu procedurile menționate punctele 3.1 și 3.2. 4.4. La selectarea aleatorie a ambalajelor pentru prelevări, ambalajele selectate pentru o probă primară trebuie să fie în imediata apropiere a ambalajelor selectate pentru o altă probă primară. Este necesar ca amplasarea fiecărui ambalaj selectat aleatoriu să fie reținută și să fie identificată în mod neechivoc. 5. Analize și rezultate 5.1. Dacă toate rezultatele probelor primare sunt conforme cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot este declarat conform. 5.2. Dacă unul dintre rezultatele analizelor a cel puțin o probă primară nu este conform cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot din care se face prelevarea de probe este declarat neconform.		
	Anexa nr. 3 Diagramă pentru verificarea conformității unei probe de ulei de măsline cu categoria declarată Tabel general			Anexa nr. 3 Diagramă pentru verificarea conformității unei probe de ulei de măsline cu categoria declarată Tabel general	

	Ulei declarat ca: Tabelul nr. 1 Ulei de măsline extravirgin – Criterii de calitate	Ulei declarat ca: Tabelul nr. 1 Ulei de măsline extravirgin – Criterii de calitate
--	--	--

	<table><tr><td>1</td><td>Aciditate (%)</td><td>$\leq 0,80$</td><td>$> 0,80$</td><td rowspan="7">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</td><td>$\leq 20,0$</td><td>$> 20,0$</td><td>A se vedea UML (tabelul 4)</td></tr><tr><td>3</td><td>Spectrometrie UV (K_{270/268})</td><td>$\leq 0,22$</td><td>$> 0,22$</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>4</td><td>Spectrometrie UV (ΔK)</td><td>$\leq 0,01$</td><td>$> 0,01$</td><td>A se vedea UML (tabelul 4)</td></tr><tr><td>5</td><td>Spectrometrie UV (K₂₃₂)</td><td>$\leq 2,50$</td><td>$> 2,50$</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">Analiză organoleptică</td><td>Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0</td><td>Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0</td><td>A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>7</td><td>Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)</td><td>≤ 35</td><td>> 35</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td>Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.</td></tr></table>	1	Aciditate (%)	$\leq 0,80$	$> 0,80$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	A se vedea UMV (tabelul 2)	2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	A se vedea UML (tabelul 4)	3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,22$	$> 0,22$	A se vedea UMV (tabelul 2)	4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	A se vedea UML (tabelul 4)	5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,50$	$> 2,50$	A se vedea UMV (tabelul 2)	6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0	Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0	A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)	7	Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)	≤ 35	> 35	A se vedea UMV (tabelul 2)						Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.	<table><tr><td>1</td><td>Aciditate (%)</td><td>$\leq 0,80$</td><td>$> 0,80$</td><td rowspan="7">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</td><td>$\leq 20,0$</td><td>$> 20,0$</td><td>A se vedea UML (tabelul 4)</td></tr><tr><td>3</td><td>Spectrometrie UV (K_{270/268})</td><td>$\leq 0,22$</td><td>$> 0,22$</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>4</td><td>Spectrometrie UV (ΔK)</td><td>$\leq 0,01$</td><td>$> 0,01$</td><td>A se vedea UML (tabelul 4)</td></tr><tr><td>5</td><td>Spectrometrie UV (K₂₃₂)</td><td>$\leq 2,50$</td><td>$> 2,50$</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>6</td><td rowspan="2">Analiză organoleptică</td><td>Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0</td><td>Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0</td><td>A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td>7</td><td>Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)</td><td>≤ 35</td><td>> 35</td><td>A se vedea UMV (tabelul 2)</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td>Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.</td></tr></table>	1	Aciditate (%)	$\leq 0,80$	$> 0,80$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	A se vedea UMV (tabelul 2)	2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	A se vedea UML (tabelul 4)	3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,22$	$> 0,22$	A se vedea UMV (tabelul 2)	4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	A se vedea UML (tabelul 4)	5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,50$	$> 2,50$	A se vedea UMV (tabelul 2)	6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0	Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0	A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)	7	Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)	≤ 35	> 35	A se vedea UMV (tabelul 2)						Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.
1	Aciditate (%)	$\leq 0,80$	$> 0,80$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$		A se vedea UML (tabelul 4)																																																																																	
3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,22$	$> 0,22$		A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$		A se vedea UML (tabelul 4)																																																																																	
5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,50$	$> 2,50$		A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0	Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0		A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
7		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)	≤ 35		> 35	A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																
					Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.																																																																																	
1	Aciditate (%)	$\leq 0,80$	$> 0,80$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$		A se vedea UML (tabelul 4)																																																																																	
3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,22$	$> 0,22$		A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$		A se vedea UML (tabelul 4)																																																																																	
5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,50$	$> 2,50$		A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor = 0,0	Mediana atributului fructat = 0,0 Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 0,0		A se vedea UML (tabelul 4) A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																	
7		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)	≤ 35		> 35	A se vedea UMV (tabelul 2)																																																																																
					Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate.																																																																																	
	Tabelul nr. 2 Ulei de măsline virgin – Criterii de calitate	Tabelul nr. 2 Ulei de măsline virgin – Criterii de calitate																																																																																				

	<table><tr><td>1</td><td>Aciditate (%)</td><td>$\leq 2,0$</td><td>$> 2,0$</td><td>→</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</td><td>$\leq 20,0$</td><td>$> 20,0$</td><td>→</td></tr><tr><td>3</td><td>Spectrometrie UV (K_{270/268})</td><td>$\leq 0,25$</td><td>$> 0,25$</td><td>→</td></tr><tr><td>4</td><td>Spectrometrie UV (ΔK)</td><td>$\leq 0,01$</td><td>$> 0,01$</td><td>→</td></tr><tr><td>5</td><td>Spectrometrie UV (K₂₃₂)</td><td>$\leq 2,60$</td><td>$> 2,60$</td><td>→</td></tr><tr><td>6</td><td>Analiză organoleptică</td><td>Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5</td><td>Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5</td><td>→</td></tr></table> Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate	1	Aciditate (%)	$\leq 2,0$	$> 2,0$	→	2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	→	3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,25$	$> 0,25$	→	4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	→	5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,60$	$> 2,60$	→	6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5	Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5	→	Uleiul nu este conform cu categoria declarată A se vedea UML (tabelul 4)
1	Aciditate (%)	$\leq 2,0$	$> 2,0$	→																												
2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	→																												
3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,25$	$> 0,25$	→																												
4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	→																												
5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,60$	$> 2,60$	→																												
6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5	Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5	→																												
	Tabelul nr. 3 Ulei de măsline extravirgin și virgin – Criterii de puritate																															

	<table><tr><td>1</td><td>Aciditate (%)</td><td>$\leq 2,0$</td><td>$> 2,0$</td><td>→</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</td><td>$\leq 20,0$</td><td>$> 20,0$</td><td>→</td></tr><tr><td>3</td><td>Spectrometrie UV (K_{270/268})</td><td>$\leq 0,25$</td><td>$> 0,25$</td><td>→</td></tr><tr><td>4</td><td>Spectrometrie UV (ΔK)</td><td>$\leq 0,01$</td><td>$> 0,01$</td><td>→</td></tr><tr><td>5</td><td>Spectrometrie UV (K₂₃₂)</td><td>$\leq 2,60$</td><td>$> 2,60$</td><td>→</td></tr><tr><td>6</td><td>Analiză organoleptică</td><td>Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5</td><td>Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5</td><td>→</td></tr></table> Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate	1	Aciditate (%)	$\leq 2,0$	$> 2,0$	→	2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	→	3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,25$	$> 0,25$	→	4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	→	5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,60$	$> 2,60$	→	6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5	Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5	→	Uleiul nu este conform cu categoria declarată A se vedea UML (tabelul 4)
1	Aciditate (%)	$\leq 2,0$	$> 2,0$	→																												
2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 20,0$	$> 20,0$	→																												
3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 0,25$	$> 0,25$	→																												
4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,01$	$> 0,01$	→																												
5	Spectrometrie UV (K ₂₃₂)	$\leq 2,60$	$> 2,60$	→																												
6	Analiză organoleptică	Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5	Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana defectelor > 3,5	→																												
	Tabelul nr. 3 Ulei de măsline extravirgin și virgin – Criterii de puritate																															

	1 Stigmastadiene (mg/kg) $\leq 0,05$ $> 0,05$ 2 Izomeri trans ai acizilor grași (%) $tC18:1 \leq 0,05$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,05$ $tC18:1 > 0,05$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,05$ 3 Compoziția de acizi grași În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 4 ΔECN42 $\leq 0,20$ $> 0,20$ 5 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 6 Eritrodiol + uvaol (%) $\leq 4,5$ $> 4,5$ 7 Ceruri mg/kg C42+C44+C46 ≤ 150 > 150 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$ În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe Uleiul nu este conform cu categoria declarată Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiului din turte de măsline Indică prezența uleiului din turte de măsline Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic Uleiul este conform cu categoria declarată	1 Stigmastadiene (mg/kg) $\leq 0,05$ $> 0,05$ 2 Izomeri trans ai acizilor grași (%) $tC18:1 \leq 0,05$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,05$ $tC18:1 > 0,05$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,05$ 3 Compoziția de acizi grași În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 4 ΔECN42 $\leq 0,20$ $> 0,20$ 5 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 6 Eritrodiol + uvaol (%) $\leq 4,5$ $> 4,5$ 7 Ceruri mg/kg C42+C44+C46 ≤ 150 > 150 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$ În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe Uleiul nu este conform cu categoria declarată Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiului din turte de măsline Indică prezența uleiului din turte de măsline Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic Uleiul este conform cu categoria declarată
	Tabelul nr. 4 Ulei de măsline lampant – Criterii de puritate	Tabelul nr. 4 Ulei de măsline lampant – Criterii de puritate

	<table><tr><td>1</td><td>Stigmastadiene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$</td><td>$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>ΔECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodinol + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 300</td><td>$300 < \text{Ceruri} \leq 350$</td><td>Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg</td><td>da</td><td>nu</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	4	ΔECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodinol + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline	8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu		9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată					Uleiul nu este conform cu categoria declarată					Tabelul 5 Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate
1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																					
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																					
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
4	ΔECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
6	Eritrodinol + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline																																																					
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline																																																					
8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu																																																						
9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																					
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																									
Uleiul nu este conform cu categoria declarată																																																									

	<table><tr><td>1</td><td>Stigmastadiene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$</td><td>$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>ΔECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodinol + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 300</td><td>$300 < \text{Ceruri} \leq 350$</td><td>Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg</td><td>da</td><td>nu</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	4	ΔECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodinol + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline	8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu		9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată					Uleiul nu este conform cu categoria declarată					Tabelul 5 Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate
1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																					
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	$tC18:1 > 0,10$ și $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																					
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
4	ΔECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																					
6	Eritrodinol + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline																																																					
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din turtă de măsline																																																					
8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu																																																						
9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																					
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																									
Uleiul nu este conform cu categoria declarată																																																									

	1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,25$ $> 1,25$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,16$ $> 0,16$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate	1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,25$ $> 1,25$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,16$ $> 0,16$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate
	Tabelul 6 Ulei de măsline (compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline) – Criterii de calitate	
	1 Aciditate (%) $\leq 1,00$ $> 1,00$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 15,0$ $> 15,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,15$ $> 1,15$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,15$ $> 0,15$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate	1 Aciditate (%) $\leq 1,00$ $> 1,00$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 15,0$ $> 15,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,15$ $> 1,15$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,15$ $> 0,15$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate
	Tabelul 7	

	Ulei de măsline rafinat și ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline – Criterii de puritate	Ulei de măsline rafinat și ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline – Criterii de puritate																																																																																																
	<table><tr><td>1</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$</td><td>$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$</td><td>→</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>3</td><td>Δ ECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Eritrodiole + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg</td><td>$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>6</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46</td><td>≤ 350</td><td>> 350</td><td>→</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %</td><td>da</td><td>nu</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="6">Tipul de ulei este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	→		2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine	3	Δ ECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	→	Indică prezența uleiurilor străine	4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine	5	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$	→	Indică prezența uleiului din turte de măsline	6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46	≤ 350	> 350	→		7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu	→	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Tipul de ulei este conform cu categoria declarată						<table><tr><td>1</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$</td><td>$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$</td><td>→</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>3</td><td>Δ ECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Eritrodiole + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg</td><td>$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>6</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46</td><td>≤ 350</td><td>> 350</td><td>→</td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %</td><td>da</td><td>nu</td><td>→</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="6">Tipul de ulei este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	→		2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine	3	Δ ECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	→	Indică prezența uleiurilor străine	4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine	5	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$	→	Indică prezența uleiului din turte de măsline	6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46	≤ 350	> 350	→		7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu	→	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Tipul de ulei este conform cu categoria declarată					
1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	→																																																																																														
2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
3	Δ ECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
5	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$	→	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																													
6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46	≤ 350	> 350	→																																																																																														
7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu	→	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																																																													
Tipul de ulei este conform cu categoria declarată																																																																																																		
1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,20$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$tC18:1 > 0,20$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	→																																																																																														
2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
3	Δ ECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	→	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																													
5	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $E < 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$	→	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																													
6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+ C46	≤ 350	> 350	→																																																																																														
7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu	→	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																																																													
Tipul de ulei este conform cu categoria declarată																																																																																																		
	Tabelul 8 Ulei brut din turte de măsline – Criterii de puritate	Tabelul 8 Ulei brut din turte de măsline – Criterii de puritate																																																																																																

	Tabelul 9 Ulei rafinat din turte de măsline – Criterii de calitate	Tabelul 9 Ulei rafinat din turte de măsline – Criterii de calitate
	Tabelul 10 Ulei din turte de măsline – Criterii de calitate	Tabelul 10 Ulei din turte de măsline – Criterii de calitate

	<table><tr><td>1</td><td>Aciditate (%)</td><td>$\leq 1,00$</td><td>$> 1,00$</td><td rowspan="4">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</td><td>$\leq 15,0$</td><td>$> 15,0$</td></tr><tr><td>3</td><td>Spectrometrie UV (K_{270/268})</td><td>$\leq 1,70$</td><td>$> 1,70$</td></tr><tr><td>4</td><td>Spectrometrie UV (ΔK)</td><td>$\leq 0,18$</td><td>$> 0,18$</td></tr><tr><td colspan="5">Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 11 pentru criteriile de puritate</td></tr></table>	1	Aciditate (%)	$\leq 1,00$	$> 1,00$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 15,0$	$> 15,0$	3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 1,70$	$> 1,70$	4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,18$	$> 0,18$	Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 11 pentru criteriile de puritate																																																															
1	Aciditate (%)	$\leq 1,00$	$> 1,00$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată																																																																														
2	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	$\leq 15,0$	$> 15,0$																																																																															
3	Spectrometrie UV (K _{270/268})	$\leq 1,70$	$> 1,70$																																																																															
4	Spectrometrie UV (ΔK)	$\leq 0,18$	$> 0,18$																																																																															
Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 11 pentru criteriile de puritate																																																																																		
	Tabelul 11 Ulei rafinat din turte de măsline și ulei din turte de măsline – Criterii de puritate	Tabelul 11 Ulei rafinat din turte de măsline și ulei din turte de măsline – Criterii de puritate																																																																																
	<table><tr><td>1</td><td>Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)</td><td>Da</td><td>Nu</td><td rowspan="8">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td rowspan="8">Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$</td><td>$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td></tr><tr><td>4</td><td>$\Delta ECN42$</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodiol + uvaol (%)</td><td>$> 4,5$</td><td>$\leq 4,5$</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>> 350</td><td>≤ 350</td></tr><tr><td>8</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)</td><td>$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)</td></tr><tr><td colspan="6">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)	Da	Nu	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$	$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	4	$\Delta ECN42$	$\leq 0,50$	$> 0,50$	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	6	Eritrodiol + uvaol (%)	$> 4,5$	$\leq 4,5$	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	> 350	≤ 350	8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)	$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)	Uleiul este conform cu categoria declarată						<table><tr><td>1</td><td>Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)</td><td>Da</td><td>Nu</td><td rowspan="8">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td rowspan="8">Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$</td><td>$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td></tr><tr><td>4</td><td>$\Delta ECN42$</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodiol + uvaol (%)</td><td>$> 4,5$</td><td>$\leq 4,5$</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>> 350</td><td>≤ 350</td></tr><tr><td>8</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)</td><td>$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)</td></tr><tr><td colspan="6">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)	Da	Nu	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$	$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	4	$\Delta ECN42$	$\leq 0,50$	$> 0,50$	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	6	Eritrodiol + uvaol (%)	$> 4,5$	$\leq 4,5$	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	> 350	≤ 350	8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)	$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)	Uleiul este conform cu categoria declarată					
1	Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)	Da	Nu	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine																																																																													
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$	$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$																																																																															
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																																																															
4	$\Delta ECN42$	$\leq 0,50$	$> 0,50$																																																																															
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																																																															
6	Eritrodiol + uvaol (%)	$> 4,5$	$\leq 4,5$																																																																															
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	> 350	≤ 350																																																																															
8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)	$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)																																																																															
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																																																		
1	Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10)	Da	Nu	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine																																																																													
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$tC18:1 \leq 0,40$ și $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$	$tC18:1 > 0,40$ sau $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$																																																																															
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																																																															
4	$\Delta ECN42$	$\leq 0,50$	$> 0,50$																																																																															
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																																																															
6	Eritrodiol + uvaol (%)	$> 4,5$	$\leq 4,5$																																																																															
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	> 350	≤ 350																																																																															
8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	$\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM)	$> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM)																																																																															
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																																																		

	Anexa nr. 4 Metodă de măsurare a conținutului de ulei din turtele și reziduurile de măsline 1. Materiale 1.1. Aparatură 1.1.1. aparat de extracție adecvat, echipat cu un balon de 200-250 ml, cu fund rotund; 1.1.2. baie cu încălzire electrică (baie de nisip, baie de apă etc.) sau placă de încălzire; 1.1.3. balanță analitică; 1.1.4. etuvă reglată la maximum 80 °C; 1.1.5. etuvă cu încălzire electrică echipată cu un dispozitiv de termoreglare reglat la 103 °C ± 2 °C, care permite realizarea unei insuflări de aer sau a unei presiuni reduse; 1.1.6. concasor mecanic ușor de curățat care permite concasarea reziduurilor de măsline fără încălzire și fără diminuarea sensibilă a conținutului lor de apă, de materii volatile sau de substanțe care se extrag cu hexan; 1.1.7. cartuș de extracție și vată hidrofilă sau hârtie de filtru, din care au fost deja extrase substanțele care se extrag cu hexan; 1.1.8. exsicator; 1.1.9. sită cu găuri cu diametru de 1 mm; 1.1.10. granule mici de piatră ponce, uscată în prealabil. 1.2. Reactiv - <i>n-hexan</i> tehnic al cărui reziduu în urma evaporării complete trebuie să fie mai mic de 0,002 g la 100 ml. 2. Procedură 2.1. Pregătirea probei pentru analiză 2.1.1. Se sfărâmă proba pentru laborator, dacă este necesar, în concasorul mecanic bine curățat în	Anexa nr. 4 Metodă de măsurare a conținutului de ulei din turtele și reziduurile de măsline 1. Materiale 1.1. Aparatură 1.1.1. aparat de extracție adecvat, echipat cu un balon de 200-250 ml, cu fund rotund; 1.1.2. baie cu încălzire electrică (baie de nisip, baie de apă etc.) sau placă de încălzire; 1.1.3. balanță analitică; 1.1.4. etuvă reglată la maximum 80 °C; 1.1.5. etuvă cu încălzire electrică echipată cu un dispozitiv de termoreglare reglat la 103 °C ± 2 °C, care permite realizarea unei insuflări de aer sau a unei presiuni reduse; 1.1.6. concasor mecanic ușor de curățat care permite concasarea reziduurilor de măsline fără încălzire și fără diminuarea sensibilă a conținutului lor de apă, de materii volatile sau de substanțe care se extrag cu hexan; 1.1.7. cartuș de extracție și vată hidrofilă sau hârtie de filtru, din care au fost deja extrase substanțele care se extrag cu hexan; 1.1.8. exsicator; 1.1.9. sită cu găuri cu diametru de 1 mm; 1.1.10. granule mici de piatră ponce, uscată în prealabil. 1.2. Reactiv - <i>n-hexan</i> tehnic al cărui reziduu în urma evaporării complete trebuie să fie mai mic de 0,002 g la 100 ml. 2. Procedură 2.1. Pregătirea probei pentru analiză 2.1.1. Se sfărâmă proba pentru laborator, dacă este necesar, în concasorul mecanic bine curățat în
--	---	---

	prealabil, cu scopul de a o mărunți în particule ce pot trece în totalitate prin sită. 2.1.2. Se folosește aproximativ a douăzecea parte din probă pentru a se finaliza curățarea concasorului, se aruncă proba măcinată, se macină restul, se colectează, se amestecă cu grijă și se analizează imediat. 2.2. Mostra. Se cântăresc pentru analiză, cu o precizie de 0,01 grame, după încheierea concasării, aproximativ 10 g de mostră. 2.3. Prepararea cartușului de extracție. Se plasează mostra în cartuș și se astupă cu tamponul de vată hidrofilă. Dacă se folosește hârtie de filtru, se ambalează mostra măcinată în această hârtie. 2.4. Uscarea prealabilă. Dacă reziduurile de măsline sunt foarte umede (conținutul de apă și de materii volatile este mai mare de 10 %), se efectuează o uscare prealabilă prin introducerea, pentru o perioadă de timp suficientă, a cartușului umplut (sau a hârtiei de filtru) în etuva încălzită la maximum 80 °C, pentru a se reduce conținutul de apă și de materii volatile la sub 10 %. 2.5. Prepararea balonului cu fund rotund. Se cântărește, cu o precizie de 1 mg, balonul ce conține 1 sau 2 granule de piatră ponce, uscat în prealabil în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, apoi se răcește timp de cel puțin o oră într-un exsicator. 2.6. Prima extracție 2.6.1. Se pune în aparatul de extracție cartușul (sau hârtia de filtru) ce conține mostra. Se toarnă în balon cantitatea necesară de hexan. 2.6.2. Se adaptează balonul la aparatul de extracție și se plasează totul pe baia cu încălzire electrică.	prealabil, cu scopul de a o mărunți în particule ce pot trece în totalitate prin sită. 2.1.2. Se folosește aproximativ a douăzecea parte din probă pentru a se finaliza curățarea concasorului, se aruncă proba măcinată, se macină restul, se colectează, se amestecă cu grijă și se analizează imediat. 2.2. Mostra. Se cântăresc pentru analiză, cu o precizie de 0,01 grame, după încheierea concasării, aproximativ 10 g de mostră. 2.3. Prepararea cartușului de extracție. Se plasează mostra în cartuș și se astupă cu tamponul de vată hidrofilă. Dacă se folosește hârtie de filtru, se ambalează mostra măcinată în această hârtie. 2.4. Uscarea prealabilă. Dacă reziduurile de măsline sunt foarte umede (conținutul de apă și de materii volatile este mai mare de 10 %), se efectuează o uscare prealabilă prin introducerea, pentru o perioadă de timp suficientă, a cartușului umplut (sau a hârtiei de filtru) în etuva încălzită la maximum 80 °C, pentru a se reduce conținutul de apă și de materii volatile la sub 10 %. 2.5. Prepararea balonului cu fund rotund. Se cântărește, cu o precizie de 1 mg, balonul ce conține 1 sau 2 granule de piatră ponce, uscat în prealabil în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, apoi se răcește timp de cel puțin o oră într-un exsicator. 2.6. Prima extracție 2.6.1. Se pune în aparatul de extracție cartușul (sau hârtia de filtru) ce conține mostra. Se toarnă în balon cantitatea necesară de hexan. 2.6.2. Se adaptează balonul la aparatul de extracție și se plasează totul pe baia cu încălzire electrică.
--	--	--

	2.6.3. Încălzirea se efectuează în așa fel încât debitul refluxului să fie de cel puțin trei picături pe secundă (fierbere moderată, fără clocote). 2.6.4. După patru ore de extracție, se lasă să se răcească. 2.6.5. Se scoate cartușul din aparatul de extracție și se plasează într-un curent de aer astfel încât să se elimine cea mai mare parte a solventului impregnat. 2.7. A doua extracție 2.7.1. Se golește cartușul în microconcasor și se concasează cât mai fin posibil. Se plasează din nou totalitatea amestecului concasat în cartuș, care se pune înapoi în aparatul de extracție. 2.7.2. Se continuă extracția timp de încă două ore, folosindu-se același balon cu fundul rotund ce conține prima extracție. 2.7.3. Soluția obținută în balonul de extracție trebuie să fie limpede. În caz contrar, soluția se filtrează printr-o hârtie de filtru, spălându-se de mai multe ori primul balon și hârtia de filtru cu hexan. Se colectează filtratul și solventul de spălare în al alt balon cu fundul rotund, uscat în prealabil și tarat cu o precizie de 1 mg. 2.8. Eliminarea solventului și cântărirea extractului 2.8.1. Se înlătură, prin distilare pe baia cu încălzire electrică, cea mai mare parte a solventului. Se elimină ultimele urme de solvent prin încălzirea balonului în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ timp de 20 de minute. Se facilitează această eliminare fie prin insuflarea de aer, din când în când, sau, de preferință, a unui gaz inert, fie prin utilizarea presiunii reduse. 2.8.2. Se lasă să se răcească balonul într-un exsicator timp de cel puțin o oră și se cântărește cu o precizie de 1 mg.	2.6.3. Încălzirea se efectuează în așa fel încât debitul refluxului să fie de cel puțin trei picături pe secundă (fierbere moderată, fără clocote). 2.6.4. După patru ore de extracție, se lasă să se răcească. 2.6.5. Se scoate cartușul din aparatul de extracție și se plasează într-un curent de aer astfel încât să se elimine cea mai mare parte a solventului impregnat. 2.7. A doua extracție 2.7.1. Se golește cartușul în microconcasor și se concasează cât mai fin posibil. Se plasează din nou totalitatea amestecului concasat în cartuș, care se pune înapoi în aparatul de extracție. 2.7.2. Se continuă extracția timp de încă două ore, folosindu-se același balon cu fundul rotund ce conține prima extracție. 2.7.3. Soluția obținută în balonul de extracție trebuie să fie limpede. În caz contrar, soluția se filtrează printr-o hârtie de filtru, spălându-se de mai multe ori primul balon și hârtia de filtru cu hexan. Se colectează filtratul și solventul de spălare în al alt balon cu fundul rotund, uscat în prealabil și tarat cu o precizie de 1 mg. 2.8. Eliminarea solventului și cântărirea extractului 2.8.1. Se înlătură, prin distilare pe baia cu încălzire electrică, cea mai mare parte a solventului. Se elimină ultimele urme de solvent prin încălzirea balonului în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ timp de 20 de minute. Se facilitează această eliminare fie prin insuflarea de aer, din când în când, sau, de preferință, a unui gaz inert, fie prin utilizarea presiunii reduse. 2.8.2. Se lasă să se răcească balonul într-un exsicator timp de cel puțin o oră și se cântărește cu o precizie de 1 mg.
--	---	---

	2.8.3. Se încălzește din nou 10 minute în aceleași condiții, se răcește în exsicator și se cântărește din nou. 2.8.4. Diferența dintre cele două cantități cântărite nu trebuie să depășească 10 mg. În caz contrar, se încălzește din nou timp de câte 10 minute, perioade urmate de răcirii și de cântăriri până când diferența de greutate este cel mult egală cu 10 mg. Se reține valoarea înregistrată la ultima cântărire a balonului. 2.8.5. Se efectuează două determinări pe aceeași probă pentru analiză. 3. Exprimarea rezultatelor 3.1. Metodă de calcul și formulă 3.1.1. Extractul exprimat ca procent din masa produsului ca atare este egal cu: $S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$ unde: S — procentul din masa extractului din produsul ca atare; m₀ — masa, în grame, a mostrei; m₁ — masa, în grame, a extractului după uscare. 3.3. Repetabilitate 3.3.1. Diferența dintre rezultatele celor două determinări, efectuate simultan sau rapid una după alta de către același analist, nu trebuie să fie mai mare de 0,2 g de extract cu hexan pentru 100 g de probă. 3.3.2. În caz contrar, se repetă analiza pe alte două mostre. În cazul în care și de această dată diferența depășește 0,2 grame, se reține ca rezultat media aritmetică a celor patru determinări efectuate.	2.8.3. Se încălzește din nou 10 minute în aceleași condiții, se răcește în exsicator și se cântărește din nou. 2.8.4. Diferența dintre cele două cantități cântărite nu trebuie să depășească 10 mg. În caz contrar, se încălzește din nou timp de câte 10 minute, perioade urmate de răcirii și de cântăriri până când diferența de greutate este cel mult egală cu 10 mg. Se reține valoarea înregistrată la ultima cântărire a balonului. 2.8.5. Se efectuează două determinări pe aceeași probă pentru analiză. 3. Exprimarea rezultatelor 3.1. Metodă de calcul și formulă 3.1.1. Extractul exprimat ca procent din masa produsului ca atare este egal cu: $S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$ unde: S — procentul din masa extractului din produsul ca atare; m₀ — masa, în grame, a mostrei; m₁ — masa, în grame, a extractului după uscare. 3.3. Repetabilitate 3.3.1. Diferența dintre rezultatele celor două determinări, efectuate simultan sau rapid una după alta de către același analist, nu trebuie să fie mai mare de 0,2 g de extract cu hexan pentru 100 g de probă. 3.3.2. În caz contrar, se repetă analiza pe alte două mostre. În cazul în care și de această dată diferența depășește 0,2 grame, se reține ca rezultat media aritmetică a celor patru determinări efectuate.
	Anexa nr. 5	Anexa nr. 5
	Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline	Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline

	Rezultatele controalelor de conformitate menționate la capitolul XI se prezintă conform datelor din tabelul nr. 1. Tabelul nr. 1. Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline.	Rezultatele controalelor de conformitate menționate la capitolul XI se prezintă conform datelor din tabelul nr. 1. Tabelul nr. 1. Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
	<table><tr><th colspan="4"></th><th colspan="4">Etichetare</th><th colspan="2">Parametri chimici</th><th colspan="3">Caracteristici organoleptice</th><th colspan="2">Concluzie finală</th></tr><tr><td>rob ă</td><td>at eg or ie</td><td>ar ă de ori gi ne</td><td>ocul insp ecți ei</td><td>en u mi re ju ri di că</td><td>Lo cul de ori gin e</td><td>on di ii de de po zit ar e</td><td>nf or m a ți e</td><td>izi bil ita te</td><td>/N C</td><td>ara met ri în afar a limi telo r A/N U</td><td>Dac ă vă rug ăm să pre ciza ți care</td><td>/NC</td><td>edia na defe ctelo r</td><td>edia na atri butu lui fruc tat</td><td>/NC</td><td>Acți une nece sară</td><td>anecți une</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><</tr></table>					Etichetare				Parametri chimici		Caracteristici organoleptice			Concluzie finală		rob ă	at eg or ie	ar ă de ori gi ne	ocul insp ecți ei	en u mi re ju ri di că	Lo cul de ori gin e	on di ii de de po zit ar e	nf or m a ți e	izi bil ita te	/N C	ara met ri în afar a limi telo r A/N U	Dac ă vă rug ăm să pre ciza ți care	/NC	edia na defe ctelo r	edia na atri butu lui fruc tat	/NC	Acți une nece sară	anecți une																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
				Etichetare				Parametri chimici		Caracteristici organoleptice			Concluzie finală																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
rob ă	at eg or ie	ar ă de ori gi ne	ocul insp ecți ei	en u mi re ju ri di că	Lo cul de ori gin e	on di ii de de po zit ar e	nf or m a ți e	izi bil ita te	/N C	ara met ri în afar a limi telo r A/N U	Dac ă vă rug ăm să pre ciza ți care	/NC	edia na defe ctelo r	edia na atri butu lui fruc tat	/NC	Acți une nece sară	anecți une																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 al Comisiei din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, CELEX: 32022R2105, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/2707 al Comisiei din 21 octombrie 2024			
2	Proiect de hotărâre de Guvern Cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024			
3	Gradul general de compatibilitate: parțial compatibil			
4	Autoritatea/Persoana Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare Maria Leahu			Responsabilă:
5	Data întocmirii/actualizării: august 2026			
Actul Uniunii Europene 6		Proiectul de act normativ național 7	Gradul de compatibilitate 8	Observații 9
REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2022/2105 AL COMISIEI din 29 iulie 2022 de stabilire a normelor privind controalele de conformitate aplicate standardelor de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline		„Anexa nr. 7 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Norme privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline	Compatibil	
Articolul 1 Domeniu de aplicare Prezentul regulament stabilește norme privind:		I Dispoziții generale 1. Prezentele norme stabilesc cerințele și procedurile privind efectuarea controalelor de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline menționate la pct. 3 subpct. 25) lit. a)–c) și subpct. 28)–32) din Cerințe și metodele de analiză a caracteristicilor acestora și reglementează:	Compatibil	
(a) controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiurile de măsline menționate la articolul 2 din Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 și implementarea lor de către operatori;		a) efectuarea controalelor de conformitate și verificarea respectării de către operatori a standardelor de comercializare pentru uleiurile de măsline;		
(b) cooperarea și asistența pe care și-o acordă reciproc autoritățile competente în ceea ce privește controalele de conformitate menționate la litera (a);		b) cooperarea și asistența pe care și-o acordă reciproc autoritățile competente în ceea ce privește controalele de conformitate menționate la litera a);	Compatibil	
(c) evidențele pe care trebuie să le păstreze operatorii care produc sau dețin ulei de măsline și autorizarea unităților de ambalare;		c) evidențele pe care trebuie să le păstreze operatorii care produc sau dețin ulei de măsline și autorizarea unităților de ambalare;	Compatibil	
(d) metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline.		d) metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline.	Compatibil	

	2. Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor (în continuare – autoritatea competentă) organizează și coordonează efectuarea controalelor de conformitate prevăzute de prezentele norme.	Compatibil	Prevederi naționale
Articolul 2 Obligațiile statelor membre în ceea ce privește controalele de conformitate (1) Statele membre efectuează controale de conformitate în ceea ce privește uleiul de măsline, în scopul de a verifica implementarea standardelor de comercializare prevăzute în Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 pe baza analizei de risc menționate la articolul 3.	3. Controale de conformitate pentru uleiul de măsline se efectuează cu scopul de a verifica implementarea standardelor de comercializare a uleiurilor de măsline pe baza analizei de risc menționate la Capitolul II.	Compatibil	
(2) Statele membre verifică respectarea de către operatori a obligațiilor care le revin în temeiul articolului 5 alineatul (1).	4. Autoritatea competentă verifică respectarea de către operatori a obligațiilor care le revin în temeiul pct. 13.	Compatibil	
(3) Fiecare stat membru notifică Comisiei, în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei (¹), numele și adresa autorității sau autorităților competente să efectueze controale de conformitate potrivit prezentului regulament. Comisia informează celelalte state membre și, la cerere, orice parte interesată în legătură cu autoritățile competente respective. Statele membre aduc la cunoștința Comisiei orice fel de modificări pe măsură ce apar.		Prevederi UE neaplicabile	
Articolul 3 Frecvența controalelor de conformitate și a analizei de risc (1) În sensul prezentului articol, „ulei de măsline comercializat” înseamnă cantitatea totală de ulei de măsline pusă la dispoziție pe piață într-un stat membru și exportată din acel stat membru.	II Frecvența controalelor de conformitate și a analizei de risc 5. În sensul prezentului capitol, „ulei de măsline comercializat” înseamnă cantitatea totală de ulei de măsline pusă la dispoziție pe piață și exportată.	Compatibil	
(2) Pentru fiecare mie de tone de ulei de măsline comercializat pe teritoriul lor, statele membre efectuează cel puțin un control de conformitate pe an.	6. Pentru fiecare mie de tone de ulei de măsline comercializat pe piața internă, se efectuează cel puțin un control de conformitate pe an.	Compatibil	
(3) Statele membre se asigură că controalele de conformitate sunt efectuate în mod selectiv, pe baza unei analize de risc, și cu o frecvență corespunzătoare, astfel încât să se verifice că uleiul de măsline comercializat corespunde categoriei declarate.	7. Controalele de conformitate sunt efectuate în mod selectiv, pe baza unei analize de risc, și cu o frecvență corespunzătoare, astfel încât să se verifice că uleiul de măsline comercializat corespunde categoriei declarate.	Compatibil	

(4) Criteriile de evaluare a riscului sunt în special: (a) categoria de ulei de măsline în sensul articolului 2 din Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, perioada de producție, prețul uleiului în comparație cu alte uleiuri vegetale, operațiunile de amestecare și de ambalare, instalațiile și condițiile de depozitare, țara de origine, țara de destinație, mijloacele de transport sau volumul lotului;	8. Criteriile de evaluare a riscului sunt în special: a) categoria de ulei de măsline în sensul la pct. 3. subpct. 25) lit. a)- c) și subpct. 28) – 32) din Cerințe, perioada de producție, prețul uleiului în comparație cu alte uleiuri vegetale, operațiunile de amestecare și de ambalare, instalațiile și condițiile de depozitare, țara de origine, țara de destinație, mijloacele de transport sau volumul lotului;	Compatibil	
(b) poziția operatorilor în lanțul de comercializare, volumul și valoarea produselor comercializate de aceștia, gama de categorii de ulei pe care le introduc pe piață, tipul de activitate economică desfășurată, cum ar fi presarea, depozitarea, rafinarea, amestecarea, ambalarea sau vânzarea cu amănuntul;	b) poziția operatorilor în lanțul de comercializare, volumul și valoarea produselor comercializate de aceștia, gama de categorii de ulei pe care le introduc pe piață, tipul de activitate economică desfășurată, cum ar fi presarea, depozitarea, rafinarea, amestecarea, ambalarea sau vânzarea cu amănuntul;	Compatibil	
(c) constatările din timpul controalelor precedente, inclusiv numărul și tipul defectelor constatate, calitatea obișnuită a uleiului de măsline comercializat, performanța echipamentelor tehnice utilizate;	c) constatările din timpul controalelor precedente, inclusiv numărul și tipul defectelor constatate, calitatea obișnuită a uleiului de măsline comercializat, performanța echipamentelor tehnice utilizate;	Compatibil	
(d) fiabilitatea sistemelor de asigurare a calității sau a sistemelor de autocontrol ale operatorilor legate de conformitatea cu standardele de comercializare;	d) fiabilitatea sistemelor de asigurare a calității sau a sistemelor de autocontrol ale operatorilor legate de conformitatea cu standardele de comercializare;	Compatibil	
(e) locul de desfășurare a controlului de conformitate, în special dacă este vorba de primul punct de intrare în Uniune, de ultimul punct de ieșire din Uniune sau de locul în care uleiurile sunt produse, ambalate, încărcate ori vândute către consumatorul final;	e) locul de desfășurare a controlului de conformitate, în special dacă este vorba de primul punct de intrare în țară, de ultimul punct de ieșire din țară sau de locul în care uleiurile sunt produse, ambalate, încărcate ori vândute către consumatorul final;	Compatibil	
(f) oricare alte informații care ar putea indica un risc de neconformitate.	f) oricare alte informații care ar putea indica un risc de neconformitate.	Compatibil	
(5) Statele membre stabilesc în prealabil:	9. Autoritatea competentă stabilește în prealabil:	Compatibil	
(a) criteriile de evaluare a riscurilor de neconformitate a loturilor;	a) criteriile de evaluare a riscurilor de neconformitate a loturilor;	Compatibil	
(b)	b) pe baza unei analize de risc pentru fiecare categorie de risc, numărul minim de operatori sau loturi și cantitățile minime care urmează să fie supuse controalelor de conformitate.	Compatibil	

pe baza unei analize de risc pentru fiecare categorie de risc, numărul minim de operatori sau loturi și cantitățile minime care vor fi supuse unui control de conformitate.			
(6) Atunci când, în urma controalelor, se constată nereguli semnificative, statele membre sporesc frecvența controalelor cu privire la etapa de comercializare, la categoria de ulei, la originea sa ori la alte criterii.	10. În cazul constatării unor neconformități semnificative în cadrul controalelor de conformitate, autoritatea competentă sporește frecvența controalelor, ținând seama de etapa lanțului de comercializare, categoria uleiului de măsline, originea acestuia și alte criterii relevante pentru evaluarea riscului.	Compatibil	
<i>Articolul 4</i> Cooperarea dintre statele membre în ceea ce privește controalele de conformitate (1) Dacă este detectată vreo neregulă, iar operatorul indicat pe etichetă este stabilit în alt stat membru, statul membru în cauză adresează o cerere de verificare în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1715 al Comisiei (²) adresată statului membru în care este stabilit operatorul care figurează pe etichetă.	III. Cooperarea cu alte state privind controalele de conformitate 11. Dacă este detectată o neconformitate, iar operatorul indicat pe etichetă este stabilit într-un alt stat, autoritatea competentă transmite autorității competente din statul respectiv o solicitare de verificare, prin mecanismele de schimb de informații aplicabile.	Compatibil	
(2)	12. Solicitarea de verificare este însoțită de toate informațiile necesare pentru efectuarea verificării, în special:	Compatibil	
Pe lângă cerințele prevăzute la articolul 16 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1715, cererea menționată la alineatul (1) din prezentul articol este însoțită de toate informațiile necesare pentru verificare, în special:			
(a)	a) data prelevării de probe din uleiul în cauză sau data achiziționării acestuia;	Compatibil	
data prelevării de probe din uleiul în cauză sau data achiziționării acestuia;			
(b)	b) denumirea sau denumirea juridică și adresa operatorului de la care a fost prelevată proba sau de la care a fost achiziționat uleiul de măsline în cauză;	Compatibil	
denumirea sau denumirea juridică și adresa operatorului de la care a fost prelevată proba sau de la care a fost achiziționat uleiul de măsline în cauză;			
(c)	c) numărul de loturi în cauză;	Compatibil	
numărul de loturi în cauză;			
(d)	d) o copie a tuturor etichetelor care apar pe ambalajul uleiului de măsline în cauză;	Compatibil	
o copie a tuturor etichetelor care apar pe ambalajul uleiului de măsline în cauză;			
(e)	e) rezultatele analizei sau ale celorlalte expertize comparative indicând metodele utilizate și numele și adresa laboratorului sau a expertului;	Compatibil	
rezultatele analizei sau ale celorlalte expertize comparative indicând metodele utilizate și numele și adresa laboratorului sau a expertului;			

(f) dacă este cazul, denumirea furnizorului uleiului de măsline în cauză, astfel cum a fost declarat de către unitatea de comercializare.	f) dacă este cazul, denumirea furnizorului uleiului de măsline în cauză, astfel cum a fost declarat de către unitatea de comercializare.	Compatibil	
(3) Pe lângă cerințele prevăzute la articolul 22 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1715, statul membru căruia îi este adresată cererea prelevă probe cel târziu înainte de sfârșitul lunii care urmează celei în care se efectuează cererea și verifică mențiunile de pe eticheta în cauză. Statul membru respectiv transmite un răspuns în termen de trei luni de la data cererii. ▼M1		Prevederi UE neaplicabile	
(4) Dacă o probă de ulei de măsline extravirgin nu respectă limita stabilită pentru mediana defectelor organoleptice în tabelul A din anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, statele membre în cauză notifică acest lucru ca neconformitate, în conformitate cu articolul 16 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1715, cu excepția cazului în care autoritățile naționale suspectează acțiuni intenționate ale întreprinderilor sau ale persoanelor fizice în scopul înșelării cumpărătorilor și al obținerii de avantaje nejustificate. ▼B	13. În cazul în care o probă de ulei de măsline extravirgin nu respectă limita stabilită pentru mediana defectelor organoleptice în tabelul b., partea VIII din anexa 3 la Cerințe, autoritatea competentă notifică neconformitatea în conformitate cu mecanismul de schimb de informații aplicabil, cu excepția cazului în care aceasta suspectează acțiuni intenționate ale întreprinderilor sau ale persoanelor fizice în scopul înșelării cumpărătorilor și al obținerii unor avantaje nejustificate.	Compatibil	
Articolul 5 Obligațiile operatorilor (1) În scopul realizării controalelor de conformitate, operatorii, începând cu etapa de presare și până în etapa de îmbuteliere, țin registre de intrare și de ieșire pentru fiecare categorie de ulei de măsline pe care o dețin.	IV Obligațiile operatorilor 14. În scopul realizării controalelor de conformitate, operatorii, începând cu etapa de presare și până în etapa de îmbuteliere, țin registre de intrare și de ieșire pentru fiecare categorie de ulei de măsline pe care o dețin.	Compatibil	
(2) La cererea statului membru în care este stabilit operatorul care figurează pe etichetă, operatorul furnizează documentația referitoare la respectarea cerințelor menționate la articolele 6, 8 și 10 din Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 bazată pe unul sau mai multe dintre elementele următoare:	15. La solicitarea autorității competente, operatorul stabilit în Republica Moldova care figurează pe eticheta uleiului de măsline furnizează documente justificative privind respectarea cerințelor prevăzute la punctele 34-36, 39, 40 și 43 din Cerințe, pe baza unuia sau mai multor dintre următoarele elemente:	Compatibil	
(a) elemente factuale sau fapte stabilite științific;	a) elemente factuale sau fapte stabilite științific;	Compatibil	
(b)	b) rezultate ale analizelor sau ale înregistrărilor automate pe probe reprezentative;	Compatibil	

rezultate ale analizelor sau ale înregistrărilor automate pe probe reprezentative;			
(c) informații de ordin administrativ sau contabil ținute în conformitate cu normele Uniunii și cu normele naționale.	c) informații de ordin administrativ sau contabil.	Compatibil	
<i>Articolul 6</i> Autorizarea opțională a unităților de ambalare la nivel național (1) Statele membre au posibilitatea de a autoriza unități de ambalare situate pe teritoriul lor.	V Autorizarea unităților de ambalare 17. Unitățile de ambalare a uleiului de măsline situate pe teritoriul Republicii Moldova pot fi autorizate de autoritatea competentă, la cererea acestora, dacă îndeplinesc condițiile prevăzute la pct. 17.	Compatibil	
(2) Atunci când decid să utilizeze alineatul (1), statele membre acordă o autorizație și atribuie o identificare alfanumerică oricărei unități de ambalare care solicită acest lucru și care îndeplinește următoarele condiții:	18. Autoritatea competentă autorizează și atribuie un cod de identificare alfanumeric fiecărei unități de ambalare care solicită autorizarea și care îndeplinește următoarele condiții:	Compatibil	
(a) deține instalații de ambalare;	a) deține instalații corespunzătoare pentru ambalarea uleiului de măsline;	Compatibil	
(b) se angajează să colecteze și să păstreze documentația menționată la articolul 5;	b) se angajează să colecteze și să păstreze documentele justificative prevăzute la pct. 13. și 14.	Compatibil	
(c) deține un sistem de depozitare care face posibilă controlarea provenienței uleiurilor de măsline pentru care etichetarea locului de origine este obligatorie în conformitate cu articolul 8 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2022/2104.	c) deține un sistem de depozitare care permite verificarea și controlul provenienței uleiurilor de măsline pentru care indicarea locului de origine pe etichetă este obligatorie în conformitate cu prevederile pct. 43 din Cerințe.	Compatibil	
(3) Atunci când decid să utilizeze alineatul (1), statele membre notifică Comisiei măsurile în cauză în conformitate cu Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾ .	19. Procedura de autorizare, condițiile de menținere, suspendare și retragere a autorizației, precum și procedura de atribuire și gestionare a codului de identificare alfanumeric se stabilesc de autoritatea competentă.	Compatibil	
<i>Articolul 7</i> Metodele de analiză utilizate pentru determinarea caracteristicilor uleiului de măsline Caracteristicile uleiurilor de măsline, prevăzute în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, se determină în conformitate cu metodele de analiză care figurează în anexa I la prezentul regulament.	VI Metode de analiză și prelevarea probelor pentru controalele de conformitate 20. Caracteristicile uleiurilor de măsline, prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, se determină în conformitate cu metodele de analiză prevăzute în anexa nr. 1.	Compatibil	

<i>Articolul 8</i> Prelevarea de probe pentru controalele de conformitate (1) Probele pentru controalele de conformitate se prelevă în conformitate cu standardele internaționale EN ISO 661 privind pregătirea probelor pentru analiză și EN ISO 5555 privind eșantionarea. În cazul loturilor de ulei de măsline ambalat, prelevarea de probe se realizează însă în conformitate cu anexa II. În cazul uleiurilor în vrac pentru care nu se poate realiza prelevarea de probe în conformitate cu standardul EN ISO 5555, prelevarea de probe se efectuează în conformitate cu instrucțiunile furnizate de autoritatea competentă a statului membru.	21. Probele pentru controalele de conformitate se prelevează în conformitate cu standardele internaționale EN ISO 661 privind pregătirea probelor pentru analiză și EN ISO 5555 privind eșantionarea. În cazul loturilor de ulei de măsline ambalat, prelevarea probelor se realizează în conformitate cu anexa nr. 2. În cazul uleiurilor în vrac pentru care prelevarea probelor nu poate fi realizată în conformitate cu standardul EN ISO 5555, aceasta se efectuează în conformitate cu instrucțiunile furnizate de autoritatea competentă.	Compatibil	
(2) Fără a aduce atingere standardului EN ISO 5555 și capitolului 6 din standardul EN ISO 661, probele prelevate se plasează cât mai repede posibil într-un loc întunecos și ferit de surse de căldură și se trimit la laborator pentru analiză cel mai târziu în a cincea zi lucrătoare de la prelevare, iar în caz contrar probele se păstrează astfel încât să nu fie degradate sau deteriorate în timpul transportului sau al depozitării, înainte de a fi trimise la laborator.	22. Fără a aduce atingere prevederilor standardului EN ISO 5555 și capitolului 6 din standardul EN ISO 661, probele prelevate se plasează cât mai curând posibil într-un loc întunecos și ferit de surse de căldură și se trimit la laborator pentru analiză cel târziu în a cincea zi lucrătoare de la data prelevării. În cazul în care acest termen nu poate fi respectat, probele se păstrează în condiții care să prevină degradarea sau deteriorarea acestora în timpul transportului sau al depozitării, până la transmiterea lor la laborator.	Compatibil	
<i>Articolul 9</i> Verificarea caracteristicilor uleiurilor de măsline (1) Statele membre verifică conformitatea uleiurilor de măsline cu caracteristicile uleiurilor de măsline stabilite în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104:	VII Verificarea calității uleiurilor de măsline 23. Autoritatea competentă verifică conformitatea uleiurilor de măsline cu caracteristicile și valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe:	Compatibil	
(a) în orice ordine sau	a) în ordine aleatorie; sau	Compatibil	
(b) urmând ordinea prevăzută în diagrama din anexa III la prezentul regulament, până ce se ajunge la una dintre deciziile din diagramă.	b) în ordinea prevăzută în diagrama din anexa nr. 3, până la adoptarea uneia dintre deciziile prevăzute în diagramă.	Compatibil	
(2) În scopul verificării prevăzute la alineatul (1), analizele pentru determinarea nivelului de aciditate, a indicelui de peroxid K232, K268 sau K270, ΔK, a esterilor etilici ai acizilor grași, a cerurilor și a caracteristicilor organoleptice, dacă este cazul, eventualele contraanalize solicitate în temeiul legislației naționale se realizează înaintea datei durabilități minime în cazul uleiului de măsline ambalat. În cazul	24. În scopul verificării prevăzute la pct. 23, analizele pentru determinarea acidității, indicelui de peroxid, absorbției în ultraviolet la lungimile de undă K232, K268 sau K270, ΔK, esterilor etilici ai acizilor grași, cerurilor și, după caz, a caracteristicilor organoleptice, precum și eventualele probe de control, se efectuează, în cazul uleiului de măsline ambalat, înainte de data durabilității minime. În cazul probelor prelevate din uleiuri de măsline în vrac, aceste analize	Compatibil	

prelevării de probe de uleiuri în vrac, aceste analize se efectuează în termen de șase luni după luna în care a fost prelevată proba.	se efectuează în termen de șase luni de la sfârșitul lunii în care a fost prelevată proba.		
(3) Nu se aplică niciun termen-limită în cazul verificării altor caracteristici ale uleiului de măsline stabilite în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104.	25. Pentru verificarea celorlalte caracteristici ale uleiului de măsline stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe nu se aplică un termen-limită pentru efectuarea analizelor.	Compatibil	
(4) În ceea ce privește uleiul de măsline ambalat, cu excepția situației în care proba a fost prelevată cu mai puțin de 2 luni înainte de data durabilității minimale, dacă rezultatele analizelor nu corespund caracteristicilor categoriei de ulei de măsline declarate, acest lucru se notifică operatorului de la care a fost preluată proba cu cel puțin o lună înainte de data durabilității minimale.	26. În cazul uleiului de măsline ambalat, cu excepția situației în care proba a fost prelevată cu mai puțin de 2 luni înainte de data durabilității minimale, în cazul în care rezultatele analizelor nu corespund caracteristicilor categoriei de ulei de măsline declarate, autoritatea competentă informează operatorul de la care a fost prelevată proba cu cel puțin o lună înainte de data durabilității minimale.	Compatibil	
(5) În scopul determinării caracteristicilor uleiului de măsline prin metodele prevăzute în anexa I la prezentul regulament, rezultatele analizelor se compară direct cu limitele stabilite în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, care țin seama de natura repetabilă și reproductibilă a metodelor de analiză utilizate.	27. În scopul determinării caracteristicilor uleiului de măsline prin metodele prevăzute în anexa nr. 1, rezultatele analizelor se compară direct cu valorile-limită stabilite la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe, luând în considerare repetabilitatea și reproductibilitatea metodelor de analiză utilizate.	Compatibil	
(6) Normele de la prezentul articol se aplică pentru fiecare probă primară prelevată în conformitate cu anexa II.	28. Prevederile prezentului capitol se aplică fiecărei probe primare prelevată în conformitate cu anexa nr. 2.	Compatibil	
<i>Articolul 10</i> Comisiile de degustare (1) În scopul realizării controalelor de conformitate, comisiile de degustare, aprobate de statele membre pe teritoriul lor, analizează caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline stabilite în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 și transmit un raport referitor la caracteristicile respective și la categorie.	VIII Comisiile de degustare 29. În scopul efectuării controalelor de conformitate, comisiile de degustare aprobate de autoritatea competentă analizează caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe și întocmesc un raport privind caracteristicile organoleptice evaluate și categoria uleiului de măsline.	Compatibil	
(2) Condițiile de aprobare a comisiilor de degustare sunt stabilite de statele membre și asigură că:	30. Autoritatea competentă aprobă comisiile de degustare care îndeplinesc următoarele condiții:	Compatibil	
(a) sunt respectate cerințele metodei menționate la punctul 5 din anexa I pentru determinarea caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline virgin;	a) respectă cerințele metodei prevăzută la pct. 5 din anexa nr. 1 pentru determinarea caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline virgin;	Compatibil	

(b) președintele comisiei beneficiază de o formare recunoscută în acest scop de statul membru;	b) președintele comisiei de degustare deține o formare recunoscută de autoritatea competentă în domeniul evaluării organoleptice a uleiului de măsline;	Compatibil	
(c) reînnoirea aprobării depinde de rezultatele obținute în cadrul unei evaluări anuale a comisiei de degustare de către statul membru.	c) reînnoirea aprobării este condiționată de rezultatele obținute în cadrul evaluării anuale a comisiei de degustare efectuate de autoritatea competentă.	Compatibil	
(3) Statele membre notifică Comisiei, în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183, lista comisiilor de degustare aprobate pe teritoriul lor și informează fără întârziere Comisia în legătură cu eventualele modificări aduse listei.	31. Autoritatea competentă ține și actualizează lista comisiilor de degustare aprobate pentru efectuarea controalelor de conformitate și asigură publicarea acestora pe pagina web oficială.	Compatibil	
(4) Dacă nicio comisie de degustare de pe teritoriul unui stat membru nu îndeplinește condițiile de aprobare menționate la alineatul (2), statul membru poate recurge la o comisie de degustare aprobată în alt stat membru.	32. În cazul în care nicio comisie de degustare aprobată în Republica Moldova nu îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 30, autoritatea competentă poate utiliza serviciile unei comisii de degustare recunoscute sau aprobate de autoritatea competentă a unui alt stat, în condițiile stabilite prin acordurile sau mecanismele de cooperare aplicabile.	Compatibil	
<i>Articolul 11</i> Verificarea caracteristicilor organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline (1) Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline, prevăzute în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, sunt considerate conforme cu categoria declarată dacă o comisie de degustare aprobată de un stat membru confirmă categoria.	IX Verificarea caracteristicilor organoleptice ale uleiurilor virgine de măsline 33. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor de măsline virgine prevăzute la lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care aceasta este confirmată de o comisie de degustare aprobată de autoritatea competentă.	Compatibil	
(2) Dacă comisia de degustare nu confirmă categoria declarată în ceea ce privește caracteristicile organoleptice, la cererea operatorului căruia i se aplică controlul, autoritățile competente dispun efectuarea fără întârziere a două contraanalize de către alte comisii de degustare aprobate. Cel puțin una dintre comisiile de degustare este o comisie aprobată de statul membru în care a fost produs uleiul de măsline. Se consideră că respectivele caracteristici sunt conforme cu caracteristicile declarate dacă cele două contraanalize confirmă categoria declarată. În caz contrar, indiferent de tipul defectelor determinate în timpul contraanalizelor, categoria declarată este declarată neconformă cu caracteristicile, iar operatorul căruia i se aplică controlul suportă costurile contraanalizelor.	34. În cazul în care comisia de degustare nu confirmă categoria declarată în ceea ce privește caracteristicile organoleptice, la cererea operatorului supus controlului, autoritatea competentă dispune, fără întârziere, efectuarea a două probe de control de către alte comisii de degustare aprobate. Caracteristicile organoleptice se consideră conforme cu categoria declarată în cazul în care ambele probe de control confirmă categoria declarată. În cazul în care una sau ambele probe de control nu confirmă categoria declarată, uleiul de măsline se consideră neconform cu caracteristicile organoleptice corespunzătoare categoriei declarate, iar costurile aferente efectuării probelor de control sunt suportate de operatorul supus controlului.	Compatibil	

(3) În cazul uleiului produs în afara Uniunii, cele două contraanalize se efectuează de către două comisii de degustare diferite de cea care a stabilit inițial neconformitatea.	35. În cazul uleiului de măsline produs în afara Republicii Moldova, probele de control prevăzute la pct. 34 se efectuează de două comisii de degustare distincte de comisia care a constatat inițial neconformitatea.	Compatibil	
(4) Atunci când realizează contraanalizele, comisiile de degustare analizează uleiul de măsline în două sesiuni separate. Rezultatele celor două sesiuni pentru uleiul de măsline care face obiectul contraanalizei trebuie să fie omogene din punct de vedere statistic. În caz contrar, proba trebuie reanalizată de încă două ori. Valorile raportate ale caracteristicilor organoleptice ale uleiului de măsline care face obiectul contraanalizei se calculează ca medie a valorilor obținute pentru caracteristicile respective în cele două sesiuni omogene din punct de vedere statistic.	36. La efectuarea probelor de control, comisiile de degustare analizează uleiul de măsline în cadrul a două sesiuni separate. Rezultatele obținute în cele două sesiuni pentru proba de control trebuie să fie omogene din punct de vedere statistic. În caz contrar, proba se reanalizează în cadrul a încă două sesiuni. Valorile raportate pentru caracteristicile organoleptice ale uleiului de măsline supus probei de control se calculează ca medie a valorilor obținute pentru caracteristicile respective în cele două sesiuni ale căror rezultate sunt omogene din punct de vedere statistic.	Compatibil	
<i>Articolul 12</i> Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri (1) Conținutul de ulei al turtei de măsline și al altor reziduuri rezultate din extragerea uleiului de măsline (codurile NC 2306 90 11 și 2306 90 19) se determină în conformitate cu metoda prezentată în anexa IV.	X Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri 37. Conținutul de ulei al turtelor de măsline și al altor reziduuri rezultate din extragerea uleiului de măsline se determină în conformitate cu metoda de analiză prevăzută în anexa nr. 4.	Compatibil	
(2) Conținutul de ulei menționat la alineatul (1) se exprimă ca procent al greutatei uleiului din greutatea substanței uscate.	38. Conținutul de ulei prevăzut la pct. 37 se exprimă ca procent din masa uleiului raportată la masa substanței uscate.	Compatibil	
<i>Articolul 13</i> Sanțiuni (1) Dacă se constată că nu sunt respectate standardele de comercializare prevăzute în Regulamentul delegat (UE) 2022/2104, statele membre aplică sancțiuni eficace, proporționale și disuasive, care se stabilesc în funcție de gravitatea neregulii detectate. (2) Până la data de 31 mai a fiecărui an, statele membre notifică Comisiei, în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183, măsurile luate în acest sens și, fără întârziere, orice fel de modificări aduse măsurilor respective.		Prevederi UE neaplicabile	
<i>Articolul 14</i> Raportare Până la data de 31 mai a fiecărui an, statele membre prezintă Comisiei, în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183, un raport privind	XI Prezentarea rezultatelor controalelor de conformitate 39. Până la data de 31 mai a fiecărui an, autoritatea competentă publică pe pagina sa oficială web raportul privind punerea în aplicare a Normelor în cursul anului calendaristic anterior.	Compatibil	

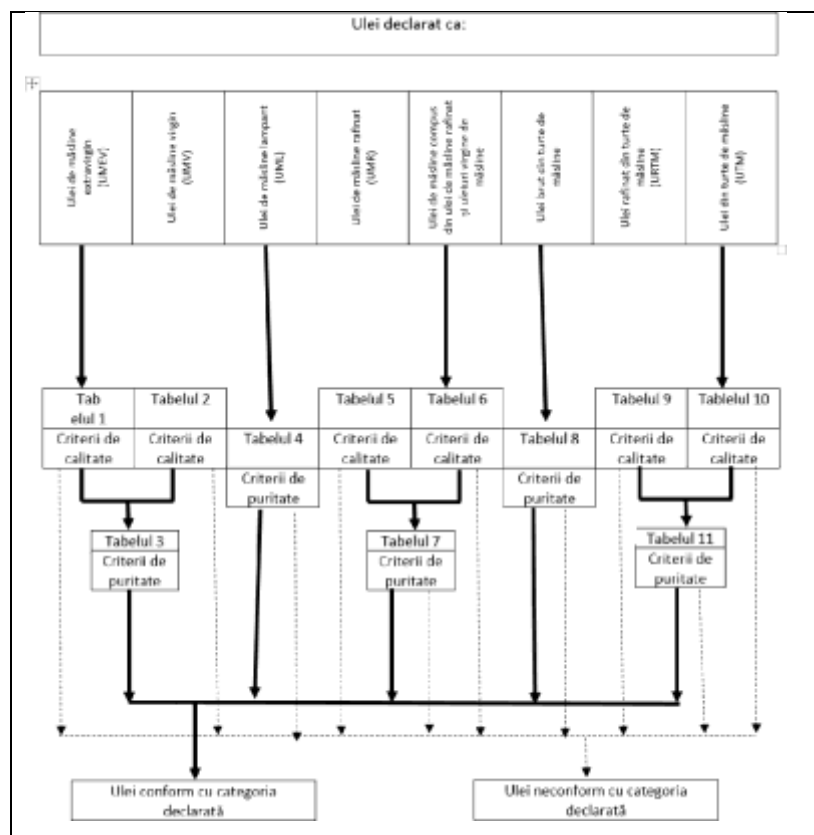
punerea în aplicare a prezentului regulament în cursul anului calendaristic anterior. Raportul trebuie să conțină cel puțin rezultatele controalelor de conformitate efectuate în ceea ce privește uleiul de măsline, în conformitate cu formularul prevăzut în anexa V la prezentul regulament.			40. Raportul conține cel puțin rezultatele controalelor de conformitate efectuate în ceea ce privește uleiul de măsline, conform formularului prevăzut în anexa nr. 5.																																											
Articolul 15 Intrare în vigoare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.				Prevederi UE neaplicabile																																										
ANEXA I METODE DE ANALIZĂ UTILIZATE PENTRU DETERMINAREA CARACTERISTICILOR ULEIURILOR DE MĂSLINE			Anexa nr. 1 Metode de analiză utilizate pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline Metodele de analiză care se utilizează pentru determinarea caracteristicilor uleiurilor de măsline sunt prezentate în tabelul nr. 1. Tabelul nr. 1. Caracteristicile uleiurilor de măsline și metodele de analiză utilizate pentru determinarea acestora	Compatibil																																										
<table><tr><td></td><td>Caracteristicile uleiurilor de măsline</td><td>Metoda IOC care trebuie utilizată</td></tr><tr><td>1</td><td>Aciditate</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)</td></tr><tr><td>3</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)</td></tr><tr><td>4</td><td>K232, K268 sau K270, ΔK</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)</td></tr><tr><td>5</td><td>Caracteristici organoleptice</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta</td></tr><tr><td>6</td><td>Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)</td></tr><tr><td>7</td><td>Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri</td><td>►M1 COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară) ◀</td></tr></table>		Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda IOC care trebuie utilizată			1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)	2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)	3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)	4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)	5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta	6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)	7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	►M1 COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară) ◀	<table><tr><td></td><td>Caracteristicile uleiurilor de măsline</td><td>Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată</td></tr><tr><td>1</td><td>Aciditate</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)</td></tr><tr><td>2</td><td>Indice de peroxid</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)</td></tr><tr><td>3</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)</td></tr><tr><td>4</td><td>K232, K268 sau K270, ΔK</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)</td></tr><tr><td>5</td><td>Caracteristici organoleptice</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta</td></tr><tr><td>6</td><td>Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)</td><td>COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)</td></tr></table>		Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată	1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)	2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)	3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)	4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)	5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta	6
	Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda IOC care trebuie utilizată																																												
1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)																																												
2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)																																												
3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)																																												
4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)																																												
5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta																																												
6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)																																												
7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	►M1 COI/T.20/Doc. Nr. 28 (Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară) ◀																																												
	Caracteristicile uleiurilor de măsline	Metoda Consiliului Oleicol Internațional (IOC) care trebuie utilizată																																												
1	Aciditate	COI/T.20/Doc. Nr. 34 (Determinarea acizilor grași liberi, metoda la rece)																																												
2	Indice de peroxid	COI/T.20/Doc. Nr. 35 (Determinarea indicelui de peroxid)																																												
3	Monopalmitat de 2-gliceril	COI/T.20/Doc. Nr. 23 (Determinarea procentului de monopalmitat de 2-gliceril)																																												
4	K232, K268 sau K270, ΔK	COI/T.20/Doc. Nr. 19 (Analiză spectrofotometrică în ultraviolet)																																												
5	Caracteristici organoleptice	COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Analiză senzorială a uleiului de măsline – Metodă pentru analiza organoleptică a uleiului de măsline virgin) – cu excepția punctelor 4.4 și 10.4 din acesta																																												
6	Compoziția de acizi grași, inclusiv izomeri trans)	COI/T.20/Doc. Nr. 33 (Determinarea esterilor metilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă)																																												

8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (<i>Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară</i>)	7	Esteri etilici ai acizilor grași, ceruri	COI/T.20/Doc. Nr. 28 (<i>Determinarea conținutului de ceruri și de esterii etilici ai acizilor grași prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară</i>)		
9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (<i>Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale</i>)	8	Total steroli, compoziție de steroli, eritrodol, uvaol și alcooli alifatici	COI/T.20/Doc. Nr. 26 (<i>Determinarea compoziției și a conținutului de steroli, de dialcooli triterpenici și de alcooli alifatici prin cromatografie în fază gazoasă cu coloană capilară</i>)		
10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (<i>Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42</i>)	9	Stigmastadiene	COI/T.20/Doc. Nr. 11 (<i>Determinarea conținutului de stigmastadiene în uleiurile vegetale</i>)		
			10	ΔECN42	COI/T.20/Doc. Nr. 20 (<i>Determinarea diferenței dintre conținutul real și conținutul teoretic de trigliceride cu NEC 42</i>)		
ANEXA II PRELEVAREA DE PROBE DE ULEI DE MĂSLINE LIVRAT ÎN AMBALAJE Această metodă de prelevare de probe se aplică loturilor de ulei de măsline prezentat în ambalaje. Se aplică diferite metode de prelevare de probe, în funcție de volumul ambalajului (mai mic sau mai mare de 5 litri).			Anexa nr. 2. Prelevarea de probe de ulei de măsline livrat în ambalaje 1. Această metodă de prelevare de probe se aplică loturilor de ulei de măsline prezentat în ambalaje. Se aplică diferite metode de prelevare de probe, în funcție de volumul ambalajului (mai mic sau mai mare de 5 litri).			Compatibil	
În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții:			2. În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții:			Compatibil	
(a) „ambalaj” înseamnă recipientul aflat în contact direct cu uleiul de măsline;			a) ambalaj - înseamnă recipientul aflat în contact direct cu uleiul de măsline;			Compatibil	
(b) „lot” înseamnă un ansamblu de ambalaje produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul de măsline conținut în fiecare dintre aceste ambalaje să fie considerat omogen din punctul de vedere al tuturor caracteristicilor analitice. Individualizarea unui lot trebuie să se efectueze în conformitate cu Directiva 2011/91/UE a Parlamentului European și a Consiliului (⁴);			b) lot - înseamnă un ansamblu de ambalaje produse, fabricate și ambalate astfel încât uleiul de măsline conținut în fiecare dintre aceste ambalaje să fie considerat omogen din punctul de vedere al tuturor caracteristicilor analitice. Individualizarea unui lot trebuie să se efectueze în conformitate cu art. 27 din Legea 279/2017.			Compatibil	
(c) „prelevare” înseamnă cantitatea de ulei de măsline conținută într-un ambalaj de până la 5 litri sau extrasă dintr-un ambalaj mai mare de 5 litri atunci când ambalajele sunt selectate dintr-un punct aleatoriu al lotului.			c) prelevare - înseamnă cantitatea de ulei de măsline conținută într-un ambalaj de până la 5 litri sau extrasă dintr-un ambalaj mai			Compatibil	

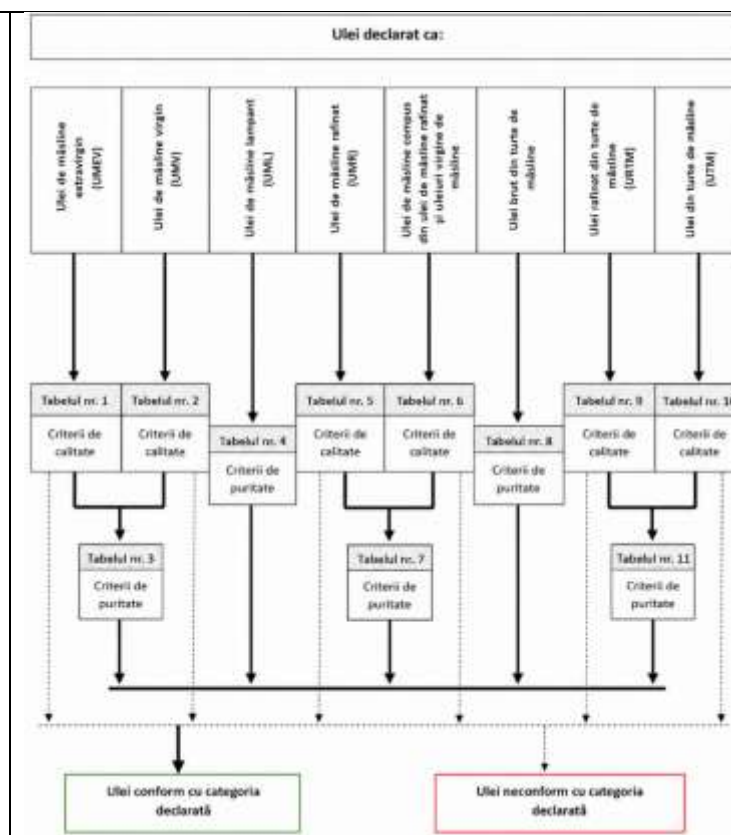
	mare de 5 litri atunci când ambalajele sunt selectate dintr-un punct aleatoriu al lotului.																									
1. CONȚINUTUL UNEI PROBE PRIMARE 1.1. Probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri	3. Conținutul unei probe primare 3.1. Probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri		Compatibil																							
O probă primară pentru ambalaje de până la 5 litri se constituie în conformitate cu tabelul 1. ▼M1	3.1.1. O probă primară pentru ambalaje de până la 5 litri se constituie în conformitate cu tabelul nr.1.		Compatibil																							
Tabelul 1 Dimensiunea minimă a unei probe primare trebuie să fie alcătuită din:	Tabelul nr. 1 Dimensiunea minimă a unei probe primare pentru ambalaje de până la 5 litri		Compatibil																							
<table><tr><td colspan="2">În cazul în care ambalajul are o capacitate de</td><td colspan="2">Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din</td></tr><tr><td>(a)</td><td>750 ml sau mai mult</td><td>(a)</td><td>cel puțin 1 ambalaj;</td></tr><tr><td>(b)</td><td>mai puțin de 750 ml</td><td>(b)</td><td>numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml</td></tr></table>	În cazul în care ambalajul are o capacitate de		Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din		(a)	750 ml sau mai mult	(a)	cel puțin 1 ambalaj;	(b)	mai puțin de 750 ml	(b)	numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml	<table><tr><td colspan="2">În cazul în care ambalajul are o capacitate de</td><td colspan="2">Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din</td></tr><tr><td>a)</td><td>750 ml sau mai mult</td><td>a)</td><td>cel puțin 1 ambalaj;</td></tr><tr><td>b)</td><td>mai puțin de 750 ml</td><td>b)</td><td>numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml</td></tr></table>		În cazul în care ambalajul are o capacitate de		Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din		a)	750 ml sau mai mult	a)	cel puțin 1 ambalaj;	b)	mai puțin de 750 ml	b)	numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml
În cazul în care ambalajul are o capacitate de		Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din																								
(a)	750 ml sau mai mult	(a)	cel puțin 1 ambalaj;																							
(b)	mai puțin de 750 ml	(b)	numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml																							
În cazul în care ambalajul are o capacitate de		Proba primară trebuie să conțină ulei de măsline din																								
a)	750 ml sau mai mult	a)	cel puțin 1 ambalaj;																							
b)	mai puțin de 750 ml	b)	numărul minim de ambalaje cu o capacitate totală de cel puțin 750 ml																							
Conținutul probei primare trebuie omogenizat înainte de efectuarea diferitelor evaluări și analize. ▼B	3.1.2. Conținutul probei primare trebuie omogenizat înainte de efectuarea diferitelor evaluări și analize.		Compatibil																							
1.2. Probe primare pentru ambalaje mai mari de 5 litri ▼M1	3.2. Probe primare pentru ambalaje mai mari de 5 litri		Compatibil																							
O „probă primară” pentru ambalaje mai mari de 5 litri se constituie din numărul total de prelevări extrase din numărul minim de ambalaje stabilit în tabelul 2. Ambalajele se selectează aleatoriu din lot. Odată constituită proba primară, volumul său este suficient pentru a permite diviziunea în unități multiple. ▼B	3.2.1. O „probă primară” pentru ambalaje mai mari de 5 litri se constituie din numărul total de prelevări extrase din numărul minim de ambalaje stabilit în tabelul nr. 2. Ambalajele se selectează aleatoriu din lot. Odată constituită proba primară, volumul său este suficient pentru a permite diviziunea în unități multiple.		Compatibil																							
Tabelul 2 Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate aleatoriu	Tabelul nr. 2 Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate aleatoriu		Compatibil																							
<table><tr><td>Numărul de ambalaje din lot</td><td>Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate</td></tr><tr><td>Până la 10</td><td>1</td></tr><tr><td>De la ... 11 la 150</td><td>2</td></tr><tr><td>De la ... 151 la 500</td><td>3</td></tr><tr><td>De la 501 la 1 500</td><td>4</td></tr></table>	Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate	Până la 10	1	De la ... 11 la 150	2	De la ... 151 la 500	3	De la 501 la 1 500	4	<table><tr><td>Numărul de ambalaje din lot</td><td>Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate</td></tr><tr><td>Până la 10</td><td>1</td></tr><tr><td>De la ... 11 la 150</td><td>2</td></tr><tr><td>De la ... 151 la 500</td><td>3</td></tr><tr><td>De la 501 la 1 500</td><td>4</td></tr><tr><td>De la 1 501 la 2 500</td><td>5</td></tr></table>		Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate	Până la 10	1	De la ... 11 la 150	2	De la ... 151 la 500	3	De la 501 la 1 500	4	De la 1 501 la 2 500	5		
Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate																									
Până la 10	1																									
De la ... 11 la 150	2																									
De la ... 151 la 500	3																									
De la 501 la 1 500	4																									
Numărul de ambalaje din lot	Numărul minim de ambalaje care trebuie selectate																									
Până la 10	1																									
De la ... 11 la 150	2																									
De la ... 151 la 500	3																									
De la 501 la 1 500	4																									
De la 1 501 la 2 500	5																									

De la 1 501 la 2 500	5	> 2 500 per 1 000 de ambalaje	1 ambalaj suplimentar		
> 2 500 per 1 000 de ambalaje	1 ambalaj suplimentar				
După omogenizarea conținutului fiecărui ambalaj, prelevarea este extrasă și turnată într-un recipient comun în vederea omogenizării prin amestecare, într-un mod care să ofere o protecție optimă împotriva aerului.		3.2.2. După omogenizarea conținutului fiecărui ambalaj, prelevarea este extrasă și turnată într-un recipient comun în vederea omogenizării prin amestecare, într-un mod care să ofere o protecție optimă împotriva aerului.		Compatibil	
Conținutul probei primare trebuie turnat într-o serie de ambalaje cu o capacitate minimă de 1 litru, astfel încât fiecare dintre acestea să constituie o unitate din proba primară. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să umplută în așa fel încât să se reducă la minimum stratul superior de aer, după care este închisă și sigilată în mod corespunzător pentru a se asigura protejarea produsului împotriva falsificării. Aceste unități de ambalaj trebuie etichetate pentru a se garanta identificarea lor corectă.		3.2.3. Conținutul probei primare trebuie turnat într-o serie de ambalaje cu o capacitate minimă de 1 litru, astfel încât fiecare dintre acestea să constituie o unitate din proba primară. Fiecare unitate de ambalaj trebuie să umplută în așa fel încât să se reducă la minimum stratul superior de aer, după care este închisă și sigilată în mod corespunzător pentru a se asigura protejarea produsului împotriva falsificării. Aceste unități de ambalaj trebuie etichetate pentru a se garanta identificarea lor corectă.		Compatibil	
2. MĂRIREA NUMĂRULUI DE PROBE PRIMARE ▼M1		4. Mărirea numărului de probe primare		Compatibil	
2.1. Numărul de probe primare poate fi mărit de fiecare stat membru, în funcție de propriile necesități.		4.1. Numărul de probe primare poate fi mărit de fiecare stat membru, în funcție de propriile necesități.		Compatibil	
▼B 2.2. ►M1 Atunci când controlează omogenitatea unui lot, autoritatea competentă poate majora numărul de probe primare în conformitate cu următorul tabel: ◀		4.2. Atunci când controlează omogenitatea unui lot, autoritatea competentă poate majora numărul de probe primare în conformitate cu tabelul nr. 3.		Compatibil	
Tabelul 3 Numărul de probe primare stabilite în funcție de dimensiunea lotului		Tabelul nr. 3 Numărul de probe primare stabilite în funcție de dimensiunea lotului		Compatibil	
Dimensiunea lotului (în litri)	Numărul de probe primare	Dimensiunea lotului (în litri)	Numărul de probe primare		
Sub 7 500	2	Sub 7 500	2		
Între 7 500 și mai puțin de 25 000	3	Între 7 500 și mai puțin de 25 000	3		
Între 25 000 și mai puțin de 75 000	4	Între 25 000 și mai puțin de 75 000	4		
Între 75 000 și mai puțin de 125 000	5	Între 75 000 și mai puțin de 125 000	5		
Egal cu și mai mare de 125 000	6 + 1 pentru fiecare cantitate de 50 000 de litri suplimentară	Egal cu și mai mare de 125 000	6 + 1 pentru fiecare cantitate de 50 000 de litri suplimentară		
2.3. Alcătuirea fiecărei probe primare trebuie să se realizeze în conformitate cu procedurile menționate punctele 1.1 și 1.2.		4.3. Alcătuirea fiecărei probe primare trebuie să se realizeze în conformitate cu procedurile menționate punctele 3.1 și 3.2.		Compatibil	

2.4. La selectarea aleatorie a ambalajelor pentru prelevări, ambalajele selectate pentru o probă primară trebuie să fie în imediata apropiere a ambalajelor selectate pentru o altă probă primară. Este necesar ca amplasarea fiecărui ambalaj selectat aleatoriu să fie reținută și să fie identificată în mod neechivoc.	4.4. La selectarea aleatorie a ambalajelor pentru prelevări, ambalajele selectate pentru o probă primară trebuie să fie în imediata apropiere a ambalajelor selectate pentru o altă probă primară. Este necesar ca amplasarea fiecărui ambalaj selectat aleatoriu să fie reținută și să fie identificată în mod neechivoc.	Compatibil	
3. ANALIZE ȘI REZULTATE	5. Analize și rezultate	Compatibil	
3.1. Dacă toate rezultatele probelor primare sunt conforme cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot este declarat conform.	5.1. Dacă toate rezultatele probelor primare sunt conforme cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot este declarat conform.	Compatibil	
3.2. Dacă unul dintre rezultatele analizelor a cel puțin o probă primară nu este conform cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot din care se face prelevarea de probe este declarat neconform.	5.2. Dacă unul dintre rezultatele analizelor a cel puțin o probă primară nu este conform cu caracteristicile categoriei de ulei de măsline declarate, întregul lot din care se face prelevarea de probe este declarat neconform.	Compatibil	
ANEXA III DIAGRAMĂ PENTRU VERIFICAREA CONFORMITĂȚII UNEI PROBE DE ULEI DE MĂSLINE CU CATEGORIA DECLARATĂ Tabel general	Anexa nr. 3 Diagramă pentru verificarea conformității unei probe de ulei de măsline cu categoria declarată Tabel general	Compatibil	



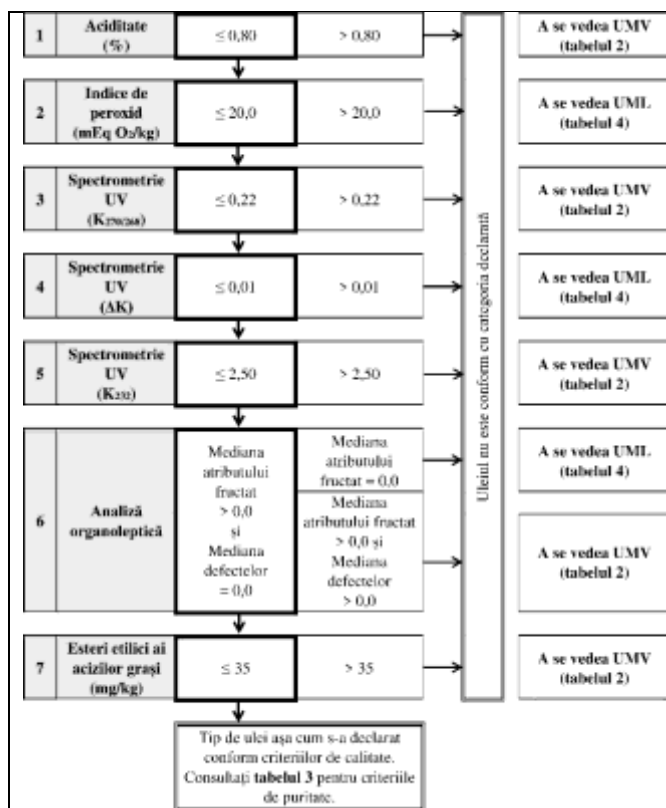
Tabelul 1
Ulei de măsline extravirgin – Criterii de calitate



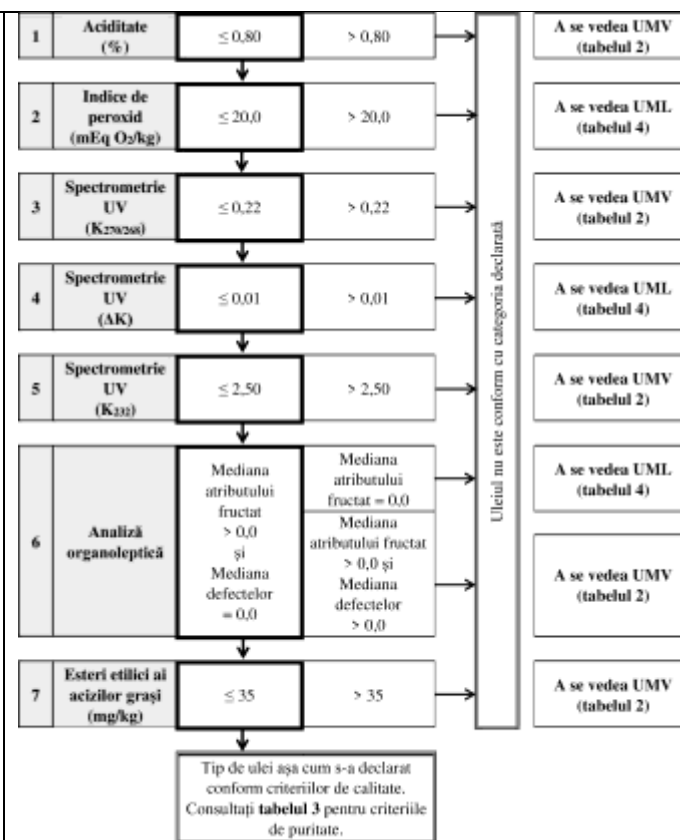
Tabelul nr. 1
Ulei de măsline extravirgin – Criterii de calitate

Compatibil

Compatibil



Tabelul 2
Ulei de măsline virgin – Criterii de calitate



Tabelul nr. 2
Ulei de măsline virgin – Criterii de calitate

Compatibil

1 Aciditate (%) ≤ 2,0 > 2,0 ↓ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) ≤ 20,0 > 20,0 ↓ 3 Spectrometrie UV (K_{270/288}) ≤ 0,25 > 0,25 ↓ 4 Spectrometrie UV (AK) ≤ 0,01 > 0,01 ↓ 5 Spectrometrie UV (K₂₃₂) ≤ 2,60 > 2,60 ↓ 6 Analiză organoleptică Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5 Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 3,5 ↓ Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate Uleiul nu este conform cu categoria declarată A se vedea UML (tabelul 4) <td> 1 Aciditate (%) ≤ 2,0 > 2,0 ↓ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) ≤ 20,0 > 20,0 ↓ 3 Spectrometrie UV (K_{270/288}) ≤ 0,25 > 0,25 ↓ 4 Spectrometrie UV (AK) ≤ 0,01 > 0,01 ↓ 5 Spectrometrie UV (K₂₃₂) ≤ 2,60 > 2,60 ↓ 6 Analiză organoleptică Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5 Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 3,5 ↓ Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate Uleiul nu este conform cu categoria declarată A se vedea UML (tabelul 4) <td>Compatibil</td> </td>	1 Aciditate (%) ≤ 2,0 > 2,0 ↓ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) ≤ 20,0 > 20,0 ↓ 3 Spectrometrie UV (K_{270/288}) ≤ 0,25 > 0,25 ↓ 4 Spectrometrie UV (AK) ≤ 0,01 > 0,01 ↓ 5 Spectrometrie UV (K₂₃₂) ≤ 2,60 > 2,60 ↓ 6 Analiză organoleptică Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor ≤ 3,5 Mediana atributului fructat = 0,0 și Mediana atributului fructat > 0,0 și Mediana defectelor > 3,5 ↓ Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 3 pentru criteriile de puritate Uleiul nu este conform cu categoria declarată A se vedea UML (tabelul 4) <td>Compatibil</td>	Compatibil
Tabelul 3 Ulei de măsline extravirgin și virgin – Criterii de puritate	Tabelul nr. 3 Ulei de măsline extravirgin și virgin – Criterii de puritate	Compatibil

<table><tr><td>1</td><td>Stigmatodifene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,05$</td><td>$> 0,05$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$</td><td>$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu anexa I la ¹⁹Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>În neconformitate cu anexa I la ²⁰Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>AECN42</td><td>$\leq 0,20$</td><td>$> 0,20$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu anexa I la ¹⁹Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>În neconformitate cu anexa I la ²⁰Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodiole + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C42+C44+C46</td><td>≤ 150</td><td>> 150</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu anexa I la ¹⁹Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$</td><td>În neconformitate cu anexa I la ²⁰Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmatodifene (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$	$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor străine	4	AECN42	$\leq 0,20 $	$> 0,20 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului din turte de măsline	7	Ceruri mg/kg C42+C44+C46	≤ 150	> 150	Indică prezența uleiului din turte de măsline	8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată					<table><tr><td>1</td><td>Stigmatodifene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,05$</td><td>$> 0,05$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$</td><td>$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>AECN42</td><td>$\leq 0,20$</td><td>$> 0,20$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodiole + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C42+C44+C46</td><td>≤ 150</td><td>> 150</td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$</td><td>În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmatodifene (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$	$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	4	AECN42	$\leq 0,20 $	$> 0,20 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului din turte de măsline	7	Ceruri mg/kg C42+C44+C46	≤ 150	> 150	Indică prezența uleiului din turte de măsline	8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată					Compatibil
1	Stigmatodifene (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																																																								
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$	$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																																																								
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
4	AECN42	$\leq 0,20 $	$> 0,20 $	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
6	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																								
7	Ceruri mg/kg C42+C44+C46	≤ 150	> 150	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																								
8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$	În neconformitate cu anexa I la ²⁰ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																																																								
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																																																												
1	Stigmatodifene (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																																																								
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{HC18:1} \leq 0,05$ și $\text{HC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,05$	$\text{HC18:1} > 0,05$ sau $\text{HC18:2} + \text{C18:3} > 0,05$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																																																								
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
4	AECN42	$\leq 0,20 $	$> 0,20 $	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine																																																																																								
6	Eritrodiole + uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																								
7	Ceruri mg/kg C42+C44+C46	≤ 150	> 150	Indică prezența uleiului din turte de măsline																																																																																								
8	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9\%$ dacă procentul de acid palmitic $\leq 14\%$ sau $\leq 1,0\%$ dacă procentul de acid palmitic $> 14\%$	În neconformitate cu lit. b, și c, din parca VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																																																								
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																																																												
Tabelul 4 Ulei de măsline lampant – Criterii de puritate	Tabelul nr. 4 Ulei de măsline lampant – Criterii de puritate	Compatibil																																																																																										

<table><tr><td>1</td><td>Stigmastadiene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td><td rowspan="9">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$</td><td>$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •</td><td>În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>AECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •</td><td>În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodinol + avacol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului brut din tute de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 300</td><td>$300 < \text{Ceruri} \leq 350$</td><td>Indică prezența uleiului brut din tute de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg</td><td>da</td><td>nu</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei • $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %</td><td>În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$	$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	Indică prezența uleiurilor străine	4	AECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodinol + avacol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din tute de măsline	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din tute de măsline	8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu		9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei • $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată						Compatibil		
1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată		Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																	
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$	$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$			Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																	
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •			Indică prezența uleiurilor străine																																																	
4	AECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $			Indică prezența uleiurilor străine																																																	
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •			Indică prezența uleiurilor străine																																																	
6	Eritrodinol + avacol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$			Indică prezența uleiului brut din tute de măsline																																																	
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$			Indică prezența uleiului brut din tute de măsline																																																	
8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu																																																				
9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei • $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu anexa I la ^{4a} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei •		Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																		
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																							
Tabelul 5 Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate	<table><tr><td>1</td><td>Stigmastadiene (mg/kg)</td><td>$\leq 0,50$</td><td>$> 0,50$</td><td rowspan="9">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>2</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$</td><td>$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$</td><td>Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)</td></tr><tr><td>3</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>4</td><td>AECN42</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>5</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>6</td><td>Eritrodinol + avacol (%)</td><td>$\leq 4,5$</td><td>$> 4,5$</td><td>Indică prezența uleiului brut din tute de măsline</td></tr><tr><td>7</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 300</td><td>$300 < \text{Ceruri} \leq 350$</td><td>Indică prezența uleiului brut din tute de măsline</td></tr><tr><td>8</td><td>E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg</td><td>da</td><td>nu</td><td></td></tr><tr><td>9</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril (%)</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="5">Uleiul este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$	$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)	3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	4	AECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $	Indică prezența uleiurilor străine	5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor străine	6	Eritrodinol + avacol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$	Indică prezența uleiului brut din tute de măsline	7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$	Indică prezența uleiului brut din tute de măsline	8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu		9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Uleiul este conform cu categoria declarată						Compatibil	
1	Stigmastadiene (mg/kg)	$\leq 0,50$	$> 0,50$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																		
2	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\text{tC18:1} \leq 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} \leq 0,10$	$\text{tC18:1} > 0,10$ și $\text{tC18:2} + \text{C18:3} > 0,10$		Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri)																																																		
3	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe		Indică prezența uleiurilor străine																																																		
4	AECN42	$\leq 0,30 $	$> 0,30 $		Indică prezența uleiurilor străine																																																		
5	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe		Indică prezența uleiurilor străine																																																		
6	Eritrodinol + avacol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$		Indică prezența uleiului brut din tute de măsline																																																		
7	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Ceruri} \leq 350$		Indică prezența uleiului brut din tute de măsline																																																		
8	E+U $\leq 3,5$ % sau alcooli alifatici ≤ 350 mg/kg	da	nu																																																				
9	Monopalmitat de 2-gliceril (%)	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe $\leq 0,9$ % dacă procentul de acid palmitic ≤ 14 % sau $\leq 1,1$ % dacă procentul de acid palmitic > 14 %	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe		Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																																		
Uleiul este conform cu categoria declarată																																																							
Tabelul 5 Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate	Tabelul 5 Ulei de măsline rafinat – Criterii de calitate	Compatibil																																																					

1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,25$ $> 1,25$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,16$ $> 0,16$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate.	1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 1,25$ $> 1,25$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,16$ $> 0,16$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 7 pentru criteriile de puritate.	Compatibil	
Tabelul 6 Ulei de măsline (compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline) – Criterii de calitate	Tabelul 6 Ulei de măsline (compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline) – Criterii de calitate	Compatibil	

		Compatibil	
Tabelul 7 Ulei de măsline rafinat și ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline – Criterii de puritate	Tabelul 7 Ulei de măsline rafinat și ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri virgine de măsline – Criterii de puritate	Compatibil	

<table><tr><td>1</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$</td><td>$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$</td><td>$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$</td><td rowspan="7">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td rowspan="7">Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>2</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>ΔECN_{42}</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td>În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>Eritrodol + uvaol 1 (%)</td><td>$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg</td><td>$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 350</td><td>> 350</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %</td><td>da</td><td>nu</td><td></td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="6">Tipul de ulei este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine	2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei			3	ΔECN_{42}	$\leq 0,30$	$> 0,30$			4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei			5	Eritrodol + uvaol 1 (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$			6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 350	> 350			7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu		Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Tipul de ulei este conform cu categoria declarată						Compatibil
1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată			Indică prezența uleiurilor străine																																										
2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei																																															
3	ΔECN_{42}	$\leq 0,30$	$> 0,30$																																															
4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu anexa I la ^{a)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei	În neconformitate cu anexa I la ^{b)} Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei																																															
5	Eritrodol + uvaol 1 (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$																																															
6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 350	> 350																																															
7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu			Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																												
Tipul de ulei este conform cu categoria declarată																																																		
Tabelul 8 Ulei brut din turte de măsline – Criterii de puritate	<table><tr><td>1</td><td>Izomeri trans ai acizilor grași (%)</td><td>$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$</td><td>$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$ sau $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$</td><td rowspan="7">Uleiul nu este conform cu categoria declarată</td><td rowspan="7">Indică prezența uleiurilor străine</td></tr><tr><td>2</td><td>Compoziția de acizi grași</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>ΔECN_{42}</td><td>$\leq 0,30$</td><td>$> 0,30$</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>Compoziția de steroli și conținutul total de steroli</td><td>În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td>În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>Eritrodol + uvaol (%)</td><td>$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg</td><td>$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$</td><td></td><td>Indică prezența uleiului din turte de măsline</td></tr><tr><td>6</td><td>Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46</td><td>≤ 350</td><td>> 350</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7</td><td>Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %</td><td>da</td><td>nu</td><td></td><td>Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic</td></tr><tr><td colspan="4">Tipul de ulei este conform cu categoria declarată</td></tr></table>	1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$ sau $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine	2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe			3	ΔECN_{42}	$\leq 0,30$	$> 0,30$			4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe			5	Eritrodol + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$		Indică prezența uleiului din turte de măsline	6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 350	> 350			7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu		Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Tipul de ulei este conform cu categoria declarată				Compatibil		
1	Izomeri trans ai acizilor grași (%)	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,20$ și $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} \leq 0,30$	$\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,20$ sau $\frac{C18:1}{C18:2 + C18:3} > 0,30$	Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Indică prezența uleiurilor străine																																													
2	Compoziția de acizi grași	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																															
3	ΔECN_{42}	$\leq 0,30$	$> 0,30$																																															
4	Compoziția de steroli și conținutul total de steroli	În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe	În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe																																															
5	Eritrodol + uvaol (%)	$\leq 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ sau pentru UMR: dacă $E+U > 4,5$ și $< 6,0$ și $E > 75$ mg/kg sau $E+U > 6,0$						Indică prezența uleiului din turte de măsline																																									
6	Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46	≤ 350	> 350																																															
7	Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 0,9$ % dacă proporția de acid palmitic ≤ 14 % sau Monopalmitat de 2-gliceril $\leq 1,1$ % (pentru UMR) sau $\leq 1,0$ % (pentru UM) dacă proporția de acid palmitic > 14 %	da	nu				Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic																																											
Tipul de ulei este conform cu categoria declarată																																																		

1 Isomeri trans ai acizilor grași (%) αC18:1 < 0,20 și αC18:2 + C18:3 < 0,10 αC18:1 > 0,20 sau αC18:2 + C18:3 > 0,10 Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) 2 Compoziția de acizi grași În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei În neconformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei Indică prezența uleiurilor străine 3 ΔECN42 $\leq 0,60$ $> 0,60$ Indică prezența uleiurilor străine 4 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei În neconformitate cu anexa I la ¹⁹ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei Indică prezența uleiurilor străine 5 Eritrodol + uraol (%) $> 4,5$ $\leq 4,5$ Indică prezența uleiului din turte de măsline 6 Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46 > 350 $300 < \text{Ceruri} \leq 350$ ≤ 300 A se vedea UML (tabelul 4) 7 E+U > 3,5 % sau alcooli alifatici > 350 mg/kg da nu Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmic 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) $\leq 1,4 \%$ $> 1,4 \%$ Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmic Uleiul este conform cu categoria declarată Uleiul nu este conform cu categoria declarată	1 Isomeri trans ai acizilor grași (%) αC18:1 $\leq$ 0,20 și αC18:2 + C18:3 $\leq$ 0,10 αC18:1 > 0,20 sau αC18:2 + C18:3 > 0,10 Indică prezența uleiului rafinat (de măsline sau alte tipuri) 2 Compoziția de acizi grași În conformitate cu lit. b, și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b, și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe Indică prezența uleiurilor străine 3 ΔECN42 $\leq 0,60$ $> 0,60$ Indică prezența uleiurilor străine 4 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu lit. b, și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b, și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe Indică prezența uleiurilor străine 5 Eritrodol + uraol (%) $> 4,5$ $\leq 4,5$ Indică prezența uleiului din turte de măsline 6 Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46 > 350 $300 < \text{Ceruri} \leq 350$ ≤ 300 A se vedea UML (tabelul 4) 7 E+U > 3,5 % sau alcooli alifatici > 350 mg/kg ? da nu Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmic 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) $\leq 1,4 \%$ $> 1,4 \%$ Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmic Uleiul este conform cu categoria declarată Uleiul nu este conform cu categoria declarată	Compatibil
Tabelul 9 Ulei rafinat din turte de măsline – Criterii de calitate	Tabelul 9 Ulei rafinat din turte de măsline – Criterii de calitate	Compatibil

1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 2,00$ $> 2,00$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,20$ $> 0,20$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 11 pentru criteriile de puritate	1 Aciditate (%) $\leq 0,30$ $> 0,30$ 2 Indice de peroxid (mEq O₂/kg) $\leq 5,0$ $> 5,0$ 3 Spectrometrie UV (K_{270/268}) $\leq 2,00$ $> 2,00$ 4 Spectrometrie UV (ΔK) $\leq 0,20$ $> 0,20$ Uleiul nu este conform cu categoria declarată Tip de ulei așa cum s-a declarat conform criteriilor de calitate. Consultați tabelul 11 pentru criteriile de puritate	Compatibil	
Tabelul 10 Ulei din turte de măsline – Criterii de calitate	Tabelul 10 Ulei din turte de măsline – Criterii de calitate	Compatibil	

		Compatibil	
Tabelul 11 Ulei rafinat din turte de măsline și ulei din turte de măsline – Criterii de puritate	Tabelul 11 Ulei rafinat din turte de măsline și ulei din turte de măsline – Criterii de puritate	Compatibil	

1 Criterii de calitate (Tabelele 9 și 10) Da Nu 2 Izomeri trans ai acizilor grași (%) $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} \leq 0,40$ și $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} \leq 0,35$ $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} > 0,40$ sau $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} > 0,35$ 3 Compoziția de acizi grași În conformitate cu anexa I la ¹⁸ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei În neconformitate cu anexa I la ¹⁸ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei 4 ΔECN42 $\leq 0,50$ $> 0,50$ 5 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu anexa I la ¹⁸ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei În neconformitate cu anexa I la ¹⁸ Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei 6 Eritrodiole + uvaol (%) $> 4,5$ $\leq 4,5$ 7 Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46 > 350 ≤ 350 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) $\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM) $> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM) Uleiul este conform cu categoria declarată Uleiul nu este conform cu categoria declarată Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	1 Criterii de calitate (Tabelele nr. 9 și nr. 10) Da Nu 2 Izomeri trans ai acizilor grași (%) $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} \leq 0,40$ și $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} \leq 0,35$ $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} > 0,40$ sau $\frac{nC18:1}{nC18:2 + C18:3} > 0,35$ 3 Compoziția de acizi grași În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 4 ΔECN42 $\leq 0,50$ $> 0,50$ 5 Compoziția de steroli și conținutul total de steroli În conformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe În neconformitate cu lit. b. și c. din partea VIII a anexei nr. 3 la Cerințe 6 Eritrodiole + uvaol (%) $> 4,5$ $\leq 4,5$ 7 Ceruri mg/kg C40+C42+C44+C46 > 350 ≤ 350 8 Monopalmitat de 2-gliceril (%) $\leq 1,4$ % (for URTM) și $\leq 1,2$ % (for UTM) $> 1,4$ % (for URTM) și $> 1,2$ % (for UTM) Uleiul este conform cu categoria declarată Uleiul nu este conform cu categoria declarată Indică prezența uleiurilor străine Indică prezența uleiurilor esterificate sau a celor cu un procent ridicat de acid palmitic	Compatibil	
ANEXA IV Metodă de măsurare a conținutului de ulei din turtele și reziduurile de măsline 1. MATERIALE 1.1. Aparatură — aparat de extracție adecvat, echipat cu un balon de 200-250 ml, cu fund rotund; — baie cu încălzire electrică (baie de nisip, baie de apă etc.) sau placă de încălzire; — balanță analitică; — etuvă reglată la maximum 80 °C; — etuvă cu încălzire electrică echipată cu un dispozitiv de termoreglare reglat la 103 °C ± 2 °C, care permite realizarea unei insuflări de aer sau a unei presiuni reduse;	Anexa nr. 4 Metodă de măsurare a conținutului de ulei din turtele și reziduurile de măsline 1. Materiale 1.1. Aparatură 1.1.1. aparat de extracție adecvat, echipat cu un balon de 200-250 ml, cu fund rotund; 1.1.2. baie cu încălzire electrică (baie de nisip, baie de apă etc.) sau placă de încălzire; 1.1.3. balanță analitică; 1.1.4. etuvă reglată la maximum 80 °C; 1.1.5. etuvă cu încălzire electrică echipată cu un dispozitiv de termoreglare reglat la 103 °C ± 2 °C, care permite realizarea unei insuflări de aer sau a unei presiuni reduse;	Compatibil	

— concasor mecanic ușor de curățat care permite concasarea reziduurilor de măsline fără încălzire și fără diminuarea sensibilă a conținutului lor de apă, de materii volatile sau de substanțe care se extrag cu hexan; — cartuș de extracție și vată hidrofilă sau hârtie de filtru, din care au fost deja extrase substanțele care se extrag cu hexan; — exsicator; — sită cu găuri cu diametru de 1 mm; — granule mici de piatră ponce, uscată în prealabil.	1.1.6. concasor mecanic ușor de curățat care permite concasarea reziduurilor de măsline fără încălzire și fără diminuarea sensibilă a conținutului lor de apă, de materii volatile sau de substanțe care se extrag cu hexan; 1.1.7. cartuș de extracție și vată hidrofilă sau hârtie de filtru, din care au fost deja extrase substanțele care se extrag cu hexan; 1.1.8. exsicator; 1.1.9. sită cu găuri cu diametru de 1 mm; 1.1.10. granule mici de piatră ponce, uscată în prealabil.		
1.2. Reactiv n-hexan tehnic al cărui reziduu în urma evaporării complete trebuie să fie mai mic de 0,002 g la 100 ml.	1.2. Reactiv - n-hexan tehnic al cărui reziduu în urma evaporării complete trebuie să fie mai mic de 0,002 g la 100 ml.	Compatibil	
2. PROCEDURĂ 2.1. Pregătirea probei pentru analiză Se sfărâmă proba pentru laborator, dacă este necesar, în concasorul mecanic bine curățat în prealabil, cu scopul de a o mărunți în particule ce pot trece în totalitate prin sită.	2. Procedură 2.1. Pregătirea probei pentru analiză 2.1.1. Se sfărâmă proba pentru laborator, dacă este necesar, în concasorul mecanic bine curățat în prealabil, cu scopul de a o mărunți în particule ce pot trece în totalitate prin sită.	Compatibil	
Se folosește aproximativ a douăzecea parte din probă pentru a se finaliza curățarea concasorului, se aruncă proba măcinată, se macină restul, se colectează, se amestecă cu grijă și se analizează imediat.	2.1.2. Se folosește aproximativ a douăzecea parte din probă pentru a se finaliza curățarea concasorului, se aruncă proba măcinată, se macină restul, se colectează, se amestecă cu grijă și se analizează imediat.	Compatibil	
2.2. Mostra Se cântăresc pentru analiză, cu o precizie de 0,01 grame, după încheierea concasării, aproximativ 10 g de mostră.	2.2. Mostra. Se cântăresc pentru analiză, cu o precizie de 0,01 grame, după încheierea concasării, aproximativ 10 g de mostră.	Compatibil	
2.3. Prepararea cartușului de extracție Se plasează mostra în cartuș și se astupă cu tamponul de vată hidrofilă. Dacă se folosește hârtie de filtru, se ambalează mostra măcinată în această hârtie.	2.3. Prepararea cartușului de extracție. Se plasează mostra în cartuș și se astupă cu tamponul de vată hidrofilă. Dacă se folosește hârtie de filtru, se ambalează mostra măcinată în această hârtie.	Compatibil	
2.4. Uscarea prealabilă Dacă reziduurile de măsline sunt foarte umede (conținutul de apă și de materii volatile este mai mare de 10 %), se efectuează o uscare prealabilă prin introducerea, pentru o perioadă de timp suficientă, a cartușului umplut (sau a hârtiei de filtru) în etuva încălzită la maximum 80 °C, pentru a se reduce conținutul de apă și de materii volatile la sub 10 %.	2.4. Uscarea prealabilă. Dacă reziduurile de măsline sunt foarte umede (conținutul de apă și de materii volatile este mai mare de 10 %), se efectuează o uscare prealabilă prin introducerea, pentru o perioadă de timp suficientă, a cartușului umplut (sau a hârtiei de filtru) în etuva încălzită la maximum 80 °C, pentru a se reduce conținutul de apă și de materii volatile la sub 10 %.	Compatibil	
2.5. Prepararea balonului cu fund rotund Se cântărește, cu o precizie de 1 mg, balonul ce conține 1 sau 2 granule de piatră ponce, uscat în prealabil în etuvă la 103 °C ± 2 °C, apoi se răcește timp de cel puțin o oră într-un exsicator.	2.5. Prepararea balonului cu fund rotund. Se cântărește, cu o precizie de 1 mg, balonul ce conține 1 sau 2 granule de piatră ponce, uscat în prealabil în etuvă la 103 °C ± 2 °C, apoi se răcește timp de cel puțin o oră într-un exsicator.	Compatibil	

2.6. Prima extracție Se pune în aparatul de extracție cartușul (sau hârtia de filtru) ce conține mostra. Se toarnă în balon cantitatea necesară de hexan. Se adaptează balonul la aparatul de extracție și se plasează totul pe baia cu încălzire electrică. Încălzirea se efectuează în așa fel încât debitul refluxului să fie de cel puțin trei picături pe secundă (fierbere moderată, fără clocote). După patru ore de extracție, se lasă să se răcească. Se scoate cartușul din aparatul de extracție și se plasează într-un curent de aer astfel încât să se elimine cea mai mare parte a solventului impregnat.	2.6. Prima extracție 2.6.1. Se pune în aparatul de extracție cartușul (sau hârtia de filtru) ce conține mostra. Se toarnă în balon cantitatea necesară de hexan. 2.6.2. Se adaptează balonul la aparatul de extracție și se plasează totul pe baia cu încălzire electrică. 2.6.3. Încălzirea se efectuează în așa fel încât debitul refluxului să fie de cel puțin trei picături pe secundă (fierbere moderată, fără clocote). 2.6.4. După patru ore de extracție, se lasă să se răcească. 2.6.5. Se scoate cartușul din aparatul de extracție și se plasează într-un curent de aer astfel încât să se elimine cea mai mare parte a solventului impregnat.	Compatibil	
2.7. A doua extracție Se golește cartușul în microconcasor și se concasează cât mai fin posibil. Se plasează din nou totalitatea amestecului concasat în cartuș, care se pune înapoi în aparatul de extracție.	2.7. A doua extracție 2.7.1. Se golește cartușul în microconcasor și se concasează cât mai fin posibil. Se plasează din nou totalitatea amestecului concasat în cartuș, care se pune înapoi în aparatul de extracție.	Compatibil	
Se continuă extracția timp de încă două ore, folosindu-se același balon cu fundul rotund ce conține prima extracție.	2.7.2. Se continuă extracția timp de încă două ore, folosindu-se același balon cu fundul rotund ce conține prima extracție.	Compatibil	
Soluția obținută în balonul de extracție trebuie să fie limpede. În caz contrar, soluția se filtrează printr-o hârtie de filtru, spălându-se de mai multe ori primul balon și hârtia de filtru cu hexan. Se colectează filtratul și solventul de spălare în al alt balon cu fundul rotund, uscat în prealabil și tarat cu o precizie de 1 mg.	2.7.3. Soluția obținută în balonul de extracție trebuie să fie limpede. În caz contrar, soluția se filtrează printr-o hârtie de filtru, spălându-se de mai multe ori primul balon și hârtia de filtru cu hexan. Se colectează filtratul și solventul de spălare în al alt balon cu fundul rotund, uscat în prealabil și tarat cu o precizie de 1 mg.	Compatibil	
2.8. Eliminarea solventului și cântărirea extractului Se înlătură, prin distilare pe baia cu încălzire electrică, cea mai mare parte a solventului. Se elimină ultimele urme de solvent prin încălzirea balonului în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ timp de 20 de minute. Se facilitează această eliminare fie prin insuflarea de aer, din când în când, sau, de preferință, a unui gaz inert, fie prin utilizarea presiunii reduse.	2.8. Eliminarea solventului și cântărirea extractului 2.8.1. Se înlătură, prin distilare pe baia cu încălzire electrică, cea mai mare parte a solventului. Se elimină ultimele urme de solvent prin încălzirea balonului în etuvă la $103\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ timp de 20 de minute. Se facilitează această eliminare fie prin insuflarea de aer, din când în când, sau, de preferință, a unui gaz inert, fie prin utilizarea presiunii reduse.	Compatibil	
Se lasă să se răcească balonul într-un exsicator timp de cel puțin o oră și se cântărește cu o precizie de 1 mg.	2.8.2. Se lasă să se răcească balonul într-un exsicator timp de cel puțin o oră și se cântărește cu o precizie de 1 mg.	Compatibil	
Se încălzește din nou 10 minute în aceleași condiții, se răcește în exsicator și se cântărește din nou.	2.8.3. Se încălzește din nou 10 minute în aceleași condiții, se răcește în exsicator și se cântărește din nou.	Compatibil	
Diferența dintre cele două cantități cântărite nu trebuie să depășească 10 mg. În caz contrar, se încălzește din nou timp de câte 10 minute, perioade urmate de răcirii și de cântăriri până când diferența de greutate este cel mult	2.8.4. Diferența dintre cele două cantități cântărite nu trebuie să depășească 10 mg. În caz contrar, se încălzește din nou timp de câte 10 minute, perioade urmate de răcirii și de cântăriri până când	Compatibil	

egală cu 10 mg. Se reține valoarea înregistrată la ultima cântărire a balonului.	diferența de greutate este cel mult egală cu 10 mg. Se reține valoarea înregistrată la ultima cântărire a balonului.		
Se efectuează două determinări pe aceeași probă pentru analiză.	2.8.5. Se efectuează două determinări pe aceeași probă pentru analiză.	Compatibil	
3. EXPRIMAREA REZULTATELOR 3.1. Metodă de calcul și formulă (a) Extractul exprimat ca procent din masa produsului ca atare este egal cu: $S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$	3. Exprimarea rezultatelor 3.1. Metodă de calcul și formulă 3.1.1. Extractul exprimat ca procent din masa produsului ca atare este egal cu: $S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$	Compatibil	
unde: S = procentul din masa extractului din produsul ca atare; m ₀ = masa, în grame, a mostrei; m ₁ = masa, în grame, a extractului după uscare. Se ia ca rezultat media aritmetică a celor două determinări, cu condiția să fie îndeplinite condițiile lor de repetabilitate. Rezultatul se exprimă cu o singură zecimală.	unde: S – procentul din masa extractului din produsul ca atare; m ₀ – masa, în grame, a mostrei; m ₁ – masa, în grame, a extractului după uscare. 3.1.2. Se ia ca rezultat media aritmetică a celor două determinări, cu condiția să fie îndeplinite condițiile lor de repetabilitate. 3.1.3. Rezultatul se exprimă cu o singură zecimală.	Compatibil	
(b) Extractul este raportat la substanța uscată folosindu-se următoarea formulă: $S \times \frac{100}{100 - U} = \text{procentul de ulei al extractului din substanța uscată}$	3.2. Extractul este raportat la substanța uscată folosindu-se următoarea formulă: $S \times \frac{100}{100 - U} = \text{procentul de ulei al extractului din substanța uscată}$	Compatibil	
unde: S=procentul de masă al extractului produsului ca atare [a se vedea litera (a)], U = conținutul acestuia de apă și de materii volatile.	unde: S –procentul de masă al extractului produsului ca atare, pct. 3.1.1. U –conținutul acestuia de apă și de materii volatile.	Compatibil	
3.2. Repetabilitate Diferența dintre rezultatele celor două determinări, efectuate simultan sau rapid una după alta de către același analist, nu trebuie să fie mai mare de 0,2 g de extract cu hexan pentru 100 g de probă.	3.3. Repetabilitate 3.3.1. Diferența dintre rezultatele celor două determinări, efectuate simultan sau rapid una după alta de către același analist, nu trebuie să fie mai mare de 0,2 g de extract cu hexan pentru 100 g de probă.	Compatibil	
În caz contrar, se repetă analiza pe alte două mostre. În cazul în care și de această dată diferența depășește 0,2 grame, se reține ca rezultat media aritmetică a celor patru determinări efectuate.	3.3.2. În caz contrar, se repetă analiza pe alte două mostre. În cazul în care și de această dată diferența depășește 0,2 grame, se reține ca rezultat media aritmetică a celor patru determinări efectuate.	Compatibil	

ANEXA V

Formular pentru raportarea rezultatelor controalelor de conformitate menționate la articolul 14, în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei

				Etichetare						Parametri chimici			Caracteristici organoleptice ⁽⁴⁾			Concluzie finală	
Problema	Categorie	Țară de origine	Locul inspecției ⁽¹⁾	Denunțant juridic	Locul de origine	Condiții de depozitare	Informații eronate	Lizibilitate	C/NC ⁽²⁾	Parametri în afara limitelor DA/NU	Dacă da, vă rugăm să precizați care ⁽²⁾	C/NC ⁽³⁾	Mediana defectelor	Mediana atributului fructat	C/NC ⁽³⁾	Acțiune necesară	Sancțiune

⁽¹⁾
Piața internă (presă, îmbuteliatori, etapa de vânzare cu amănuntul), export, import.

⁽²⁾
Fiecare caracteristică a uleiului de măsline indicată în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei trebuie să aibă un cod.

⁽³⁾
Conform/neconform.

⁽⁴⁾
Necesare doar pentru uleiurile extravirgine de măsline în sensul părții VIII punctul 1 din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Anexa nr. 5

Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline

Rezultatele controalelor de conformitate menționate la capitolul XI se prezintă conform datelor din tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

Rezultatele controalelor de conformitate privind uleiul de măsline.

				Etichetare					Parametri chimici		Caracteristici organoleptice			Concluzii finale			
Proba	Categorie	Țară de origine	Locul inspecției	Denunțant juridic	Locul de origine	Condiții de depozitare	Informații eronate	Lizibilitate	C/N/C	Parametri în afara limitelor A/N/U	Dacă da, vă rugăm să precizați care	C/N/C	Mediana defectelor	Mediana atributului fructat	C/N/C	Acțiune necesară	Sancțiune

Locul inspecției - Piața internă (presă, îmbuteliatori, etapa de vânzare cu amănuntul), export, import.

Dacă da, vă rugăm să precizați care - Fiecare caracteristică a uleiului de măsline indicată în anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei trebuie să aibă un cod.

C/NC - Conform/neconform.

Caracteristici organoleptice - Necesare doar pentru uleiurile extravirgine de măsline în sensul pct. 3, subpct. 25) lit. a)-c) din Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.

Compatibil

Compatibil

TABEL DE CONCORDANȚĂ

1	Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei, CELEX: 32022R2104, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 284 din 4 noiembrie 2022, așa cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2024/1401 al Comisiei din 7 martie 2024		
2	Proiect de hotărâre de Guvern Cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024		
3	Gradul general de compatibilitate: parțial compatibil		
4	Autoritatea/Persoana Responsabilă: Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare Maria Leahu		
5	Data întocmirii/actualizării: august 2026		
Actul Uniunii Europene 6	Proiectul de act normativ național 7	Gradul de compatibilitate 8	Observații 9
<i>Articolul 1</i> Obiect Prezentul regulament stabilește norme privind: (a) caracteristicile uleiurilor de măsline menționate la punctele 1-6 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (b) standardele de comercializare specifice uleiurilor de măsline menționate la punctul 1 literele (a) și (b) și la punctele 3 și 6 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, atunci când acestea sunt vândute consumatorului final, prezentate în stare naturală sau într-un produs alimentar.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru uleiuri vegetale comestibile (se anexează). CERINȚE DE CALITATE pentru uleiurile vegetale comestibile Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE 1. Cerințele de calitate pentru „Uleiuri vegetale comestibile” (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele minime de calitate la comercializarea uleiurilor vegetale alimentare, specificate conform pozițiilor tarifare: 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515 și 1804 00 000 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția internă, cât și din import. Capitolul III CERINȚE MINIME DE CALITATE 22. Uleiurile de măsline care fac obiectul comercializării cu amănuntul sunt: 1) ulei de măsline extravirgin; 2) ulei de măsline virgin; 3) ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin; 4) ulei din turte de măsline.

Articolul 2 Categorii de ulei de măsline (1) Uleiuri de măsline care dețin caracteristicile stabilite: (a) la punctul 1 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei de măsline extravirgin în sensul punctului 1 litera (a) din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (b) la punctul 2 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei de măsline virgin în sensul punctul 1 litera (b) din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (c) la punctul 3 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei de măsline lampant în sensul punctului 1 litera (c) din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (d) la punctul 4 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei de măsline rafinat în sensul punctului 2 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (e) la punctul 5 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și din uleiuri virgine de măsline în sensul punctul 3 din		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul I DISPOZIȚII GENERALE 3. În sensul prezentelor Cerințe uleiurile vegetale comestibile pot fi introduse pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice: 25) <i>ulei virgin de măsline</i> – ulei obținut din fructul de măslin doar prin procedee mecanice sau alte procedee fizice, în condiții care nu conduc la alterarea uleiului, fructul nesuferind niciun alt tratament decât spălarea, decantarea, centrifugarea și filtrarea, cu excepția uleiurilor obținute cu ajutorul unor solvenți cu acțiune chimică sau biochimică ori prin procedee de reesterificare, și se clasifică în: a) <i>ulei de măsline extravirgin</i> – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 de g; b) <i>ulei de măsline virgin</i> – ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 de g; c) <i>ulei de măsline lampant</i> – ulei de măsline virgin a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g. Se folosește exclusiv în scopuri industriale; 28) <i>ulei de măsline rafinat</i> – uleiul de măsline obținut prin rafinarea uleiului de măsline virgin a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g; 29) <i>ulei de măsline</i> – compus din ulei de măsline rafinat și din ulei de măsline virgin – uleiul de măsline obținut prin amestecul de ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în
---	--	-------------------	---

partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (f) la punctul 6 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei brut din turte de măsline în sensul punctului 4 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (g) la punctul 7 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei rafinat din turte de măsline în sensul punctului 5 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013; (h) la punctul 8 din tabelele A și B din anexa I la prezentul regulament sunt considerate ulei din turte de măsline în sensul punctului 6 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.			conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g; 30) <i>ulei brut din turte de măsline</i> – ulei obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare; 31) <i>ulei rafinat din turte de măsline</i> – uleiul obținut prin rafinarea uleiului brut din turte de măsline, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g; 32) <i>ulei din turte de măsline</i> – ulei obținut prin amestecul de ulei rafinat din turte de măsline și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g;
(2) Caracteristicile uleiurilor de măsline prevăzute în anexa I se stabilesc în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 17. Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr. 3.
<i>Articolul 3</i> Amestecuri și ulei de măsline în alte produse alimentare (1) Din amestecuri de ulei de măsline și de alte uleiuri vegetale pot face parte doar uleiurile menționate la articolul 1 litera (b). (2) În alte produse alimentare pot fi încorporate doar uleiurile menționate la articolul 1 litera (b).		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul III CERINȚE MINIME DE CALITATE 23. Din amestecuri de ulei de măsline și de alte uleiuri vegetale pot face parte doar uleiurile menționate la pct. 22 și doar acestea pot fi încorporate în alte produse.
(3) Statele membre pot interzice producerea, pe teritoriul lor, a amestecurilor de ulei de măsline și de alte uleiuri vegetale menționate la alineatul (1) destinate consumului intern. Statele membre nu pot însă interzice comercializarea, pe teritoriul lor, a amestecurilor respective provenite din alte țări și nu pot interzice producerea, pe teritoriul lor, a		Prevederi UE neaplicabile	

amestecurilor respective destinate comercializării în alt stat membru sau destinate exportului.			
<i>Articolul 4</i> Ambalaj (1) Uleiurile menționate la articolul 1 litera (b) sunt prezentate consumatorului final în ambalaje cu o capacitate maximă de cinci litri. Aceste ambalaje sunt prevăzute cu un sistem de deschidere care să nu mai poată fi resigilat după prima deschidere și sunt etichetate în conformitate cu prezentul regulament. (2) În cazul uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b), destinate consumului în restaurante, spitale, cantine și în alte unități colective similare, statele membre pot stabili o capacitate maximă a ambalajelor mai mare de cinci litri, în funcție de tipul de unitate în cauză.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Capitolul IV CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DEPOZITAREA ULEIURILOR 26. Uleiurile sunt prezentate consumatorului final, la raft, în ambalaje cu o capacitate maximă de 5 litri. Aceste ambalaje sunt prevăzute cu un sistem de deschidere care să nu mai poată fi resigilat după prima deschidere și sunt etichetate în conformitate cu prezentele Cerințe. 27. În cazul uleiurilor menționate la pct. 22, destinate consumului în restaurante, spitale, cantine și în alte unități colective similare, se admite utilizarea ambalajelor cu o capacitate mai mare de 5 litri, în funcție de tipul de unitate respectivă.
<i>Articolul 5</i> Etichetare (1) Este obligatorie indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la articolele 6-9. (2) Denumirea legală menționată la articolul 6 alineatul (1) și, dacă este cazul, locul de origine menționat la articolul 8 alineatul (1) sunt grupate împreună în câmpul vizual principal, astfel cum este definit la articolul 2 alineatul (2) litera (l) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011, fie pe aceeași etichetă sau pe mai multe etichete aplicate pe același recipient, fie direct pe același recipient. Mențiunile respective figurează în întregime și într-un corp de text omogen.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Capitolul IV CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI DEPOZITAREA ULEIURILOR 31. Uleiurile urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
(3) Indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la articolele 10, 11 și 12 este opțională.	1.5. Se completează cu pct. 31 ¹ . cu următorul cuprins:	Compatibil	

	31 ¹ . La etichetarea uleiurilor de măsline extravirgine și virgine indicarea pe etichetă a mențiunilor prevăzute la punctele 34 – 38, 40 și 42 este opțională.		
<i>Articolul 6</i> Denumirea legală și indicarea pe etichetă a categoriei de uleiuri (1) Descrierea uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b) este considerată denumirea lor legală în sensul articolului 2 alineatul (2) litera (n) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011. (2) Eticheta uleiurilor respective include, în mod clar și indelebil, în plus față de descrierea menționată la alineatul (1), dar nu neapărat în apropierea sa, următoarele informații privind categoria de ulei: (a) pentru uleiul de măsline extravirgin: „ulei de măsline de categorie superioară obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; (b) pentru uleiul de măsline virgin: „ulei de măsline obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; (c) pentru uleiul de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline: „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri de măsline cărora li s-a aplicat un tratament de rafinare și de uleiuri obținute direct din măsline”; (d) pentru uleiul din turte de măsline: (i) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin tratarea produsului obținut în urma extracției uleiului de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”; sau (ii) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin transformarea turtelor de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 39. Eticheta uleiurilor de măsline cuprinde următoarele informații privind categoria de ulei: 1) pentru uleiul de măsline extravirgin: „ulei de măsline de categorie superioară obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 2) pentru uleiul de măsline virgin: „ulei de măsline obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”; 3) pentru uleiul de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline: „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri de măsline cărora li s-a aplicat un tratament de rafinare și de uleiuri obținute direct din măsline”; 4) pentru uleiul din turte de măsline: a) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin tratarea produsului obținut în urma extracției uleiului de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”; sau b) „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin transformarea turtelor de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”.

<i>Articolul 7</i> Condiții speciale de depozitare Informațiile privind condițiile speciale de depozitare a uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b), și anume obligativitatea de a depozita aceste uleiuri în spații întunecoase și răcoroase, figurează pe recipientele uleiurilor sau pe etichetele aplicate pe aceste recipiente.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Cerințe privind ambalarea, etichetarea și depozitarea uleiurilor 46. Informațiile privind condițiile speciale de depozitare a uleiurilor menționate la pct.22, și anume obligativitatea de a depozita aceste uleiuri în spații întunecoase și răcoroase, figurează pe recipientele uleiurilor sau pe etichetele aplicate pe aceste recipiente.
<i>Articolul 8</i> Locul de origine (1) În ceea ce privește uleiul de măsline extravirgin și uleiul de măsline virgin, menționate la punctul 1 literele (a) și (b) din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, locul de origine figurează pe etichetă. (2) În ceea ce privește uleiurile menționate la punctele 3-6 din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, pe etichetă nu figurează niciun loc de origine.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Cerințe privind ambalarea, etichetarea și depozitarea uleiurilor 43. Pentru uleiul de măsline extravirgin și uleiul de măsline virgin, locul de origine este menționat pe etichetă, însă pentru tipurile de ulei menționate la pct. 3, subpunctele 29-32, pe etichetă nu figurează niciun loc de origine.
(3) Locul de origine menționat la alineatul (1) constă doar în: (a) în cazul uleiurilor de măsline originare, în conformitate cu dispozițiile alineatelor (6) și (7), dintr-un stat membru sau dintr-o țară terță, o referire la statul membru respectiv, la Uniune sau la țara terță, după caz sau (b) în cazul amestecurilor de uleiuri de măsline originare, în conformitate cu dispozițiile alineatelor (6) și (7), din mai multe state membre sau țări terțe, una dintre următoarele mențiuni, după caz: (i) „amestec de uleiuri de măsline originare din Uniunea Europeană” sau o referire la Uniune; (ii)		Prevederi UE neaplicabile	

„amestec de uleiuri de măsline originare din afara Uniunii Europene” sau o referire la originea din afara Uniunii; (iii) „amestec de uleiuri de măsline originare din Uniunea Europeană și din afara Uniunii Europene” sau o referire la originea din Uniune și la originea din afara acesteia; sau (c) o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.			
(4) Denumirile mărcilor sau ale firmelor pentru care a fost depusă o cerere de înregistrare până la 31 decembrie 1998 în conformitate cu Directiva 89/104/CEE sau până la 31 mai 2002 în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 40/94 nu sunt considerate loc de origine reglementat de prezentul regulament. (5) În cazul importului dintr-o țară terță, locul de origine este stabilit în conformitate cu articolele 59-63 din Regulamentul (UE) nr. 952/2013. (6) Locul de origine care menționează un stat membru sau Uniunea corespunde zonei geografice în care au fost recoltate măslinele și în care se situează presa unde a fost extras uleiul din măsline. (7) Dacă măslinele au fost recoltate în alt stat membru sau în altă țară terță decât cele în care se situează presa unde a fost extras uleiul din măsline, locul de origine cuprinde următoarea mențiune: „ulei de măsline (extra)virgin obținut în (Uniune sau denumirea statului membru sau a țării terțe în cauză) din măsline recoltate în (Uniune sau denumirea statului membru sau a țării terțe în cauză)”.		Prevederi UE neaplicabile	
Articolul 9 Numărul unității de ambalare În ceea ce privește uleiurile menționate la articolul 1 litera (b), eticheta conține, dacă este cazul,		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Cerințe privind ambalarea, etichetarea și depozitarea uleiurilor

identificarea alfanumerică a unității de ambalare autorizată în conformitate cu articolul 6 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105.			41. În ceea ce privește uleiul de măsline virgin, eticheta conține, dacă este cazul, identificarea alfanumerică a unității de ambalare autorizată.
<i>Articolul 10</i> Mențiuni rezervate facultative Următoarele condiții se aplică utilizării mențiunilor rezervate facultative în sensul anexei IX la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, care pot apărea pe eticheta uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b) din prezentul regulament: (a) indicația „prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile extravirgine sau virgine de măsline obținute la o temperatură mai mică de 27 °C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice; (b) indicația „extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile extravirgine sau virgine de măsline obținute la o temperatură mai mică de 27 °C printr-un procedeu de percolare sau de centrifugare a pastei de măsline;		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 Capitolul IV Cerințe privind ambalarea, etichetarea și depozitarea uleiurilor 34. Indicația „prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice. 35. Indicația „extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C printr-un procedeu de percolare sau centrifugare a pastei de măsline.
(c) indicațiile referitoare la caracteristicile organoleptice legate de gust sau miros pot figura doar pentru uleiurile extravirgine și virgine de măsline. Doar caracteristicile organoleptice definite în anexa IX la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 pot figura pe etichetă și numai dacă se bazează pe o evaluare realizată conform metodei menționate la punctul 5 din anexa I la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105. Definițiile și intervalele rezultatelor, care fac posibilă indicarea acestor caracteristici organoleptice, sunt stabilite în anexa II la prezentul regulament;	1.7. Pct. 40 va avea următorul cuprins: „40. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros pot fi utilizate numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine și numai dacă se bazează pe o evaluare realizată conformitate cu metoda prevăzută la punctul 5 din anexa nr. 1 la anexa nr. 7. Definițiile termenilor referitori la caracteristicile organoleptice și intervalele corespunzătoare intensității acestora sunt stabilite în anexa nr. 6.”	Compatibil	
(d) indicarea acidității maxime preconizate la data durabilității minimale menționată la articolul 9 alineatul (1) litera (f) din Regulamentul (UE)	1.6. pct. 36. va avea următorul cuprins: „36. Indicarea acidității maxime preconizate la data durabilității minimale menționată la articolul 8 alineatul (1) litera (f) din Legea 279/2017 poate fi	Compatibil	

nr. 1169/2011 poate apărea numai dacă este însoțită de o indicație, înscrisă cu caractere de aceeași dimensiune și în același câmp vizual, a valorilor maxime ale indicelui de peroxid, ale conținutului de ceară și ale absorbției ultravioletoare, stabilite în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105, preconizate la aceeași dată.	făcută numai dacă este însoțită de indicarea, în caractere de aceeași dimensiune și în același câmp vizual, a valorilor maxime ale indicelui de peroxid, ale conținutului de ceară și ale absorbției în ultraviolet, stabilite în normele privind controalele de conformitate cu standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și metodele de analiză a caracteristicilor uleiului de măsline, prevăzute în anexa nr. 7.”		
<i>Articolul 11</i> Indicarea anului de recoltă (1) Doar pe uleiul de măsline extravirgin și pe uleiul de măsline virgin, menționate la punctul 1 literele (a) și (b) din partea VIII din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, poate figura indicația anului de recoltă. (2) Anul recoltei poate fi indicat doar dacă conținutul recipientului provine în proporție de 100 % din recolta respectivă și este indicat pe etichetă fie sub forma anului de comercializare relevant în conformitate cu articolul 6 litera (f) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, fie sub forma lunii și a anului de recoltă, în această ordine. Luna corespunde lunii de extracție a uleiului din măsline.		Compatibil	Cerințele de calitate aprobate prin HG nr. 15/2024 42. Doar pe uleiul de măsline extravirgin și pe uleiul de măsline virgin poate figura indicația anului de recoltă. Anul recoltei poate fi indicat doar dacă conținutul recipientului provine în proporție de 100 % din recolta respectivă și este indicat pe etichetă fie sub forma anului de comercializare relevant, fie sub forma lunii și a anului de recoltă, în această ordine. Luna corespunde lunii de extracție a uleiului din măsline.
(3) Statele membre pot decide ca anul recoltei menționat la alineatul (1) să fie indicat pe eticheta uleiurilor de măsline menționate la alineatul respectiv, din producția lor internă, obținute din măsline recoltate pe teritoriul lor și destinate numai piețelor lor naționale. (4) Decizia menționată la alineatul (3) nu împiedică comercializarea până la epuizarea stocurilor a uleiurilor de măsline etichetate înainte de data la care decizia respectivă produce efecte. (5) Statele membre notifică Comisiei decizia menționată la alineatul (3) în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183.		Prevederi UE neaplicabile	

<i>Articolul 12</i> Indicarea prezenței uleiului de măsline în afara listei de ingrediente în amestecuri și produse alimentare (1) Dacă prezența uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b) într-un amestec cu alte uleiuri vegetale este evidențiată pe etichetă în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul în cauză trebuie să cuprindă următoarea descriere comercială: „Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile specifice ale uleiurilor vegetale în cauză) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea procentului din uleiurile respective în amestec.	37. În cazul în care amestecul de ulei de măsline și alte uleiuri vegetale este indicat pe etichete în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul respectiv trebuie să aibă următoarea descriere comercială: „Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile exacte ale uleiurilor vegetale respective) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea proporției de ulei de măsline din amestec.	Compatibil	
(2) Prezența uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b) poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau al reprezentărilor grafice pe eticheta unui amestec menționat la alineatul (1) numai dacă proporția lor depășește 50 % din amestecul în cauză.	38. Prezența sintagmei „ulei de măsline” pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau a reprezentărilor grafice, numai în cazul în care proporția de ulei de măsline depășește 50% din amestecul respectiv.	Compatibil	
(3) Cu excepția produselor alimentare în stare solidă conservate numai în ulei de măsline, în special produsele menționate în Regulamentele (CEE) nr. 2136/89 ⁽¹⁾ și (CEE) nr. 1536/92 ⁽²⁾ ale Consiliului și în cazul în care prezența uleiurilor menționate la articolul 1 litera (b) din prezentul regulament este indicată pe etichetă în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, denumirea produsului alimentar este urmată imediat de procentul de ulei din greutatea netă totală a produsului alimentar. (4) Procentul de uleiuri adăugate, menționate la articolul 1 litera (b), în raport cu greutatea netă totală a produsului alimentar menționat la alineatul (3) din prezentul articol poate fi înlocuit cu procentul de ulei adăugat în raport cu greutatea totală a grăsimilor, prin adăugarea textului „proporție de grăsimi”. (5)		Prevederi UE neaplicabile	

Pe etichetele produselor menționate la alineatele (1) și (3) din prezentul articol, descrierile menționate la articolul 6 alineatul (1) se pot înlocui cu textul „ulei de măsline”. Cu toate acestea, în cazul prezenței uleiului din turte de măsline, textul „ulei de măsline” se înlocuiește cu textul „ulei din turte de măsline”. (6) Atunci când în uleiurile menționate la articolul 1 litera (b) se adaugă alte produse alimentare, produsul alimentar rezultat nu poartă niciuna dintre denumirile legale menționate la articolul 6.																																
<i>Articolul 13</i> Abrogări Regulamentul (CEE) nr. 2568/91 și Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 se abrogă. Trimiterile la regulamentele abrogate se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament și la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105 și se citesc în conformitate cu tabelul de corespondență din anexa III la prezentul regulament.		Prevederi UE neaplicabile																														
<i>Articolul 14</i> Intrare în vigoare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i>. Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.		Prevederi UE neaplicabile																														
<i>ANEXA I</i> CARACTERISTICILE ULEIULUI DE MĂSLINE A. Caracteristici de calitate <table><tr><th rowspan="2">Categorie</th><th rowspan="2">Aciditate (%) (*)</th><th rowspan="2">Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</th><th rowspan="2">K₂₃₂</th><th rowspan="2">K₂₆₈ sau K₂₇₀</th><th rowspan="2">ΔK</th><th colspan="2">Caracteristici organoleptice</th><th rowspan="2">Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)</th></tr><tr><th>Mediana defectelor (Md) (*) (Δ)</th><th>Mediana atributului fructat (Mf) (Δ)</th></tr></table>	Categorie	Aciditate (%) (*)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)	Mediana defectelor (Md) (*) (Δ)	Mediana atributului fructat (Mf) (Δ)	1.8. Tabelele b. și c. de la partea VIII din anexa nr. 3 vor avea următorul cuprins: b. Caracteristici de calitate <table><tr><th>Categorie</th><th>Aciditate (%) (*)</th><th>Indice de peroxid (mEq O₂/kg)</th><th>K₂₃₂</th><th>K₂₆₈ sau K₂₇₀</th><th>ΔK</th><th colspan="2">Caracteristici organoleptice</th><th>Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><th>Mediana defectelor (Md)</th><th>Mediana atributului fructat (Mf)</th><td></td></tr></table>	Categorie	Aciditate (%) (*)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)							Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)			
Categorie							Aciditate (%) (*)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)		K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)																	
	Mediana defectelor (Md) (*) (Δ)	Mediana atributului fructat (Mf) (Δ)																														
Categorie	Aciditate (%) (*)	Indice de peroxid (mEq O ₂ /kg)	K ₂₃₂	K ₂₆₈ sau K ₂₇₀	ΔK	Caracteristici organoleptice		Esteri etilici ai acizilor grași (mg/kg)																								
						Mediana defectelor (Md)	Mediana atributului fructat (Mf)																									

							(%)	eic și ai acid ului linol enic (%)						(%)	eic și ai acid ului linol enic (%)											
1. U lei de măsl ine extra virgi n	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$ (3)	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,20$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$	$\leq 1,0$ dacă procentul de acid palmitic total $> 14,00\%$		1. U lei de măsl ine extra virgi n	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,20$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$	$\leq 1,0$ dacă procentul de acid palmitic total $> 14,00\%$	
2. U lei de măsl ine virgi n	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$ (3)	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,20$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$	$\leq 1,0$ dacă procentul de acid palmitic total $> 14,00\%$		2. U lei de măsl ine virgi n	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,05$	$\leq 0,05$	$\leq 0,20$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$	$\leq 1,0$ dacă procentul de acid palmitic total $> 14,00\%$	
3. U lei de măsl ine lamp ant	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,10$	$\leq 0,50$	$\leq 0,30$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$			3. U lei de măsl ine lamp ant	$\leq 0,03$	$\leq 1,00$	$\leq 0,60$	$\leq 0,50$	$\leq 0,20$	$\leq 0,20$	$\leq 0,10$	$\leq 0,10$	$\leq 0,50$	$\leq 0,9$ dacă procentul de acid palmitic total $\leq 14,00\%$	$\leq 1,1$ dacă procentul de acid palmitic total	

[illegible]

e rafinat									44 + C46 ≤ 350	lam pant											
5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinate și uleiuri virginale de măsline	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽¹⁾	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350	4. Ulei de măsline rafinate	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350		
6. Ulei brut din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽¹⁾	≥ 2 500	> 4,5 ⁽²⁾	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 ⁽³⁾	5. Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinate și uleiuri virgine de măsline	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350		
7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽¹⁾	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	6. Ulei brut din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350		
8. Ulei din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5 ⁽¹⁾	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350	7. Ulei rafinat din turte de măsline	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350		
⁽¹⁾ β-sitosterol aparent: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+β-sitosterol+sitostanol+Δ-5-avenasterol+Δ-5,24-stigmastadienol. ⁽²⁾ Un ulei de măslin extravirgin sau virgin care prezintă 4,0 < campesterol % ≤ 4,5 este autentic cu condiția ca stigmasterolul ≤ 1,4 %, Δ-7-stigmasteronol ≤ 0,3 % și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. ⁽³⁾ Un ulei de măslin extravirgin sau virgin care prezintă 0,5 < Δ-7-stigmasteronol % ≤ 0,8 este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, ΔECN42 ≤ 0,10 și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. ⁽⁴⁾ Un ulei de măslin lampant care prezintă 0,5 < Δ-7-stigmasteronol % ≤ 0,8 este autentic cu condiția ca β-sitosterolul aparent/campesterolul ≥ 28, ΔECN42 ≤ 0,15 , stigmastadienele ≤ 0,30 mg/kg și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament.										β-sitosterol aparent: Δ-5,23-stigmastadienol+clerosterol+β-sitosterol+sitostanol+Δ-5-avenasterol+Δ-5,24-stigmastadienol. Un ulei de măslin extravirgin sau virgin care prezintă 4,0 < campesterol % ≤ 4,5 este autentic cu condiția ca stigmasterolul ≤ 1,4 %, Δ-7-											
⁽⁵⁾																					

Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei de măsline lampant în cazul în care cantitatea totală de alcool alifatic este mai mică decât sau egală cu 350 mg/kg sau proporția de eritrodiol și uvaol este mai mică decât sau egală cu 3,5 %. ⁽⁶⁾ Un ulei de măsline rafinat sau un ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\beta\text{-sitosterolul aparent/campesterolul} \geq 28$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. ⁽⁷⁾ Uleiurile cu un conținut de eritrodiol + uvaol cuprins între 4,5 și 6 % trebuie să aibă un conținut de eritrodiol mai mic decât sau egal cu 75 mg/kg. ⁽⁸⁾ Un ulei brut din turte de măsline, un ulei rafinat din turte de măsline sau un ulei din turte de măsline care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\text{stigmasterolul} \leq 1,4$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,40$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. ⁽⁹⁾ Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei brut din turte de măsline dacă conținutul total de alcool alifatic depășește 350 mg/kg și dacă conținutul de eritrodiol și uvaol depășește 3,5 %.	stigmasterolul $\leq 0,3 \%$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline extravirgin sau virgin care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\beta\text{-sitosterolul aparent/campesterolul} \geq 28$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,10$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Un ulei de măsline lampant care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\beta\text{-sitosterolul aparent/campesterolul} \geq 28$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$, $\text{stigmastadienele} \leq 0,30 \text{ mg/kg}$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei de măsline lampant în cazul în care cantitatea totală de alcool alifatic este mai mică decât sau egală cu 350 mg/kg sau proporția de eritrodiol și uvaol este mai mică decât sau egală cu 3,5 %. Un ulei de măsline rafinat sau un ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\beta\text{-sitosterolul aparent/campesterolul} \geq 28$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,15$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de eritrodiol + uvaol cuprins între 4,5 și 6 % trebuie să aibă un conținut de eritrodiol mai mic decât sau egal cu 75 mg/kg. Un ulei brut din turte de măsline, un ulei rafinat din turte de măsline sau un ulei din turte de măsline care prezintă $0,5 < \Delta\text{-7-stigmasterol} \% \leq 0,8$ este autentic cu condiția ca $\text{stigmasterolul} \leq 1,4$, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,40$ și toți ceilalți parametri să se încadreze în limitele stabilite în prezentul regulament. Uleiurile cu un conținut de ceară cuprins între 300 mg/kg și 350 mg/kg sunt considerate ulei brut din turte de măsline dacă conținutul total de alcool alifatic depășește 350 mg/kg și dacă conținutul de eritrodiol și uvaol depășește 3,5 %.		
Note: (a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4. (b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentului regulament. (c) Pentru uleiul de măsline lampant, cele două caracteristici de calitate marcate cu un asterisc (*) pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie. (d) Dacă o caracteristică este marcată cu două asteriscuri (**) aceasta înseamnă că, pentru uleiul brut din turte de măsline, cele două limite aplicabile pot fi diferite în mod simultan de valorile indicate. Pentru uleiul	a) Rezultatele analizelor trebuie exprimate cu același număr de zecimale ca cele indicate pentru fiecare caracteristică. Ultima cifră trebuie mărită cu o unitate în cazul în care cifra următoare este mai mare de 4. b) Este de ajuns ca o singură caracteristică să nu fie conformă cu valorile indicate pentru ca uleiul să fie încadrat într-o altă categorie sau să fie declarat neconform, în sensul prezentului regulament. c) Pentru uleiul de măsline lampant, valorile acidității și ale medianei defectelor, pot fi diferite în mod simultan de limitele stabilite pentru această categorie. d) Pentru uleiul brut din turte de măsline, valorile-limită aplicabile conținutului de eritrodiol și uvaol și conținutului de ceruri pot fi, simultan, diferite de valorile indicate în tabel. Pentru uleiul din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, numai una dintre valorile-limită aplicabile acestor două caracteristici poate fi diferită de valoarea indicată în tabel.		

din turte de măsline și uleiul rafinat din turte de măsline, una dintre limitele aplicabile poate fi diferită de valorile indicate. ▼M2 _____ ▼B			
ANEXA II Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice în scopul etichetării La cerere, președintele comisiei de degustare instituite în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2105. poate atesta faptul că uleiurile evaluate respectă definițiile și intervalele care corespund doar mențiunilor următoare, în funcție de intensitatea și de percepția atributelor. Atributele pozitive (fructat, amar și picant) în funcție de intensitatea percepției: <i>Robust</i>, atunci când mediana atributului este mai mare decât 6,0. <i>Mediu</i>, atunci când mediana atributului este mai mare decât 3,0 și mai mică decât sau egală cu 6,0. <i>Delicat</i>, atunci când mediana atributului este mai mică decât sau egală cu 3,0. <i>Fructat</i>: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, care depind de soiul măslinelor și care provin de la fructe sănătoase și proaspete, în care nu predomină nici atributul fructat verde și nici atributul fructat copt. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. <i>Fructat verde</i>: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor verzi, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe verzi, sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. <i>Fructat copt</i>: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor coapte, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal. <i>Ulei echilibrat</i>: un ulei care nu este dezzechilibrat, adică senzația olfactivă, gustativă și tactilă generată de un ulei în cazul căruia mediana atributului amar	1.9. Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile se completează cu anexa nr. 6 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 6 la Cerințele de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile Definițiile termenilor facultativi referitori la caracteristicile organoleptice pentru etichetarea uleiului de măsline 1) La cerere, președintele comisiei de degustare instituite în conformitate cu Capitolul VIII din Anexa nr. 7 la Cerințe poate atesta faptul că uleiurile evaluate respectă definițiile și intervalele corespunzătoare exclusiv următoarelor mențiuni, în funcție de intensitatea și percepția atributelor. 2) Atributele pozitive (fructat, amar și picant) în funcție de intensitatea percepției: a) <i>Robust</i>, atunci când mediana atributului este mai mare decât 6,0. b) <i>Mediu</i>, atunci când mediana atributului este mai mare decât 3,0 și mai mică decât sau egală cu 6,0. c) <i>Delicat</i>, atunci când mediana atributului este mai mică decât sau egală cu 3,0. d) <i>Fructat</i>: ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice ale uleiului, care depind de soiul măslinelor și care provin de la fructe sănătoase și proaspete, în care nu predomină nici atributul fructat verde și nici atributul fructat copt. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.		

și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.
Ulei dulce: un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și cea a atributului picant sunt mai mici decât sau egale cu 2,0.

Termeni care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic	Mediana atributului
Fructat	—
Fructat copt	—
Fructat verde	—
Fructat delicat	$\leq 3,0$
Fructat mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat robust	$> 6,0$
Fructat copt delicat	$\leq 3,0$
Fructat copt mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat copt robust	$> 6,0$
Fructat verde delicat	$\leq 3,0$
Fructat verde mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat verde robust	$> 6,0$
Amar delicat	$\leq 3,0$
Amar mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Amar robust	$> 6,0$
Picant delicat	$\leq 3,0$
Picant mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Picant robust	$> 6,0$
Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.
Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.

▼ M2

e) *Fructat verde:* ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor verzi, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe verzi, sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

f) *Fructat copt:* ansamblul senzațiilor olfactive caracteristice uleiului, amintind de cele ale fructelor coapte, care depind de soiul măslinelor și provin de la fructe sănătoase și proaspete. Senzațiile sunt percepute direct și/sau retronazal.

g) *Ulei echilibrat:* un ulei care nu este dezechilibrat, adică senzația olfactivă, gustativă și tactilă generată de un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.

h) *Ulei dulce:* un ulei în cazul căruia mediana atributului amar și cea a atributului picant sunt mai mici decât sau egale cu 2,0.

3) Termenii care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic și valorile medianei atributului aferente acestora sunt indicate în tabelul nr. 1.

Tabelul nr. 1.

**Termenii care fac obiectul prezentării
unui certificat de test organoleptic și
valorile medianei atributelor**

Termeni care fac obiectul prezentării unui certificat de test organoleptic	Mediana atributului
Fructat	—
Fructat copt	—
Fructat verde	—
Fructat delicat	$\leq 3,0$
Fructat mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$
Fructat robust	$> 6,0$
Fructat copt delicat	$\leq 3,0$

	Fructat copt mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$		
	Fructat copt robust	$> 6,0$		
	Fructat verde delicat	$\leq 3,0$		
	Fructat verde mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$		
	Fructat verde robust	$> 6,0$		
	Amar delicat	$\leq 3,0$		
	Amar mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$		
	Amar robust	$> 6,0$		
	Picant delicat	$\leq 3,0$		
	Picant mediu	$3,0 < Me \leq 6,0$		
	Picant robust	$> 6,0$		
	Ulei echilibrat	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu depășesc cu mai mult de 2,0 puncte mediana atributului fructat.		
	Ulei dulce	Mediana atributului amar și mediana atributului picant nu sunt mai mari de 2,0.		
ANEXA III TABEL DE CORESPONDENȚĂ			Prevederi UE neaplicabile	



MD-2004, mun. Chișinău, bd. Ștefan cel Mare și Sfânt, 162
Tel.: 022-204-512; e-mail: cancelaria@maia.gov.md; WEB: www.maia.gov.md

Nr. 16-02/35/2531 din data aplicării semnăturii electronice

Cancelaria de Stat

CERERE

**privind înregistrarea de către Cancelaria de Stat
a proiectului de hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru
uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024**

Nr. crt.	Criterii de înregistrare	Nota autorului
1.	Categoria și denumirea proiectului	Proiectul de hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.
2.	Autoritatea care a elaborat proiectul	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
3.	Justificarea depunerii cererii	Proiectul urmărește armonizarea legislației naționale cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 2022/2105, precum și a Regulamentului 2022/2104, ca urmare a modificării acestuia.
4.	Referința la documentul de planificare care prevede elaborarea proiectului (PNA, PND, PNR, alte documente de planificare sectoriale)	Proiectul este elaborat în vederea realizării măsurilor prevăzute în capitolului 11 „Agricultură și dezvoltare rurală” din Programul național de aderare a Republicii Moldova la Uniunea Europeană pentru anii 2025-2029, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.306/2025 (acțiunea nr.29).
5.	Lista autorităților și instituțiilor a căror avizare este necesară	Ministerul Finanțelor Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării Ministerul Sănătății Agenția Națională pentru Sănătate Publică Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor Consiliul Concurenței
6.	Termenul-limită pentru depunerea avizelor/expertizelor	10 zile lucrătoare
7.	Persoana responsabilă de promovarea proiectului	Maria Leahu, Consultant principal, Direcția industrie alimentară, e-mail: maria.leahu@maia.gov.md Tel.: 022-204-540

8.	Anexe	Proiectul hotărâre de Guvern cu privire la modificarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 15/2024; Nota de fundamentare la proiectul hotărârii de Guvern; Tabelele de concordanță; Tabelul comparativ.
9.	Data și ora depunerii cererii	
10.	Semnătura	

Secretar de Stat

Andrian DIGOLEAN