



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2022

Chișinău

Pentru aprobarea listei fructelor și legumelor proaspete supuse controlului de conformitate cu cerințele de calitate și modificarea Hotărârii Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”

În temeiul art. 1 din Legea nr. 237/ 2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete, (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 486-498, art. 813), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă lista fructelor și legumelor proaspete supuse controlului de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructe și legume proaspete (se anexează).

2. Hotărârea Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 5-7, art. 26), cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

1) Clauza de adoptare va avea următorul cuprins: „În temeiul art. 8 alin (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare și art. 11 alin (3) lit. g) din Legea nr. 237/ 2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 486-498, art. 813), Guvernul HOTĂRĂȘTE:”;

2) La Cerințele de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete,

a) pct. 3 se completează cu următoarele poziții tarifare: 0701 90, 0703 10, 0703 20, 0704 90 100, 0704 10 000, 0706, 0707 00, 0709 30 000, 0709 93 100, 0807 11 000, 0807 19 000, 0809 10 00, 0809 21 00, 0809 40 05;

b) la punctul 5 subpunctele 1), 3), 6) și 7) se abrogă”;

c) pct. 6 va avea următorul cuprins:

„6. La plasarea pe piață, fructele și legumele proaspete trebuie să corespundă cerințelor minime de calitate și comercializare și normativelor sanitare.

Atestarea corespunderii fructelor și legumelor proaspete cu cerințele de calitate și comercializare poate fi demonstrată suplimentar prin Certificatul de conformitate a calității fructelor și legumelor proaspete, eliberat conform Legii nr. 237/2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete.

Atestarea corespunderii fructelor și legumelor proaspete cu normativele sanitare se efectuează în baza încercărilor efectuate de un laborator acreditat în acest sens sau suplimentar, prin deținerea certificatului de inofensivitate eliberat conform prevederilor art. 23 din Legea nr. 119/2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și la fertilizanți.”;

la punctul 9, textul „Reglementarea de Metrologie Legală RGML 03:2008 „Sistemul Național de Metrologie. Preambalarea unor produse în funcție de masă și volum” se substituie cu textul „Regulamentul general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014”;

d) pct. 191 va avea următorul cuprins: „191. Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale, fie de greutate.”;

e) pct. 193 va avea următorul cuprins:

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

1) în cazul fructelor calibrate în funcție de diametru:

a) 5 mm pentru fructele din categoria „Extra” și fructele din categoriile I și II prezentate pe rânduri și în straturi suprapuse;

b) 10 mm pentru fructele din categoria I, prezentate în vrac în coletul sau ambalajul în care sunt comercializate;

2) în cazul fructelor calibrate în funcție de greutate diferența de greutate:

a) pentru fructele din categoria „Extra” și cele din categoriile I și II ambalate în rânduri și în straturi suprapuse:

- 15 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc sub 75-100 g pe unitate;

- 35 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 100 g și 200 g pe unitate;

- 50 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 200 g și 250 g pe unitate;

- 80 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc peste 250 g pe unitate;

b) pentru fructele din categoria I prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj:

- 50 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc sub 100-200g pe unitate;

- 35 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc mai mult 200 g pe unitate;

3) Nu există nici o limită referitoare la uniformitatea calibrului în cazul fructelor din categoria II prezentate în ambalajele de vânzare sau în vrac în ambalaj.”;

f) tabelul 1 din anexa nr. 4 va avea următorul cuprins:

„Categoría	Calibru minim în funcție de diametru		Calibru minim în funcție de greutate	
	Soiuri cu fructe mari ⁽¹⁾	Alte soiuri	Soiuri cu fructe mari	Alte soiuri
Extra	60 mm	55 mm	130 g	110 g
Categoria I	55 mm	50 mm	110 g	100 g
Categoria II	55 mm	45 mm	110 g	75 g

”;

g) Lista fructelor și legumelor proaspete conform standardelor generale de calitate și comercializare din Anexa nr. 6, va avea următorul cuprins:

Organizația Națiunilor Unite New York și Geneva Standarde generale de calitate și comercializare		
Anonas	Standard UNECE FFV-47	Ediția 2019
Anghinare	Standard UNECE FFV-03	Ediția 2017
Sparanghel	Standard UNECE FFV-04	Ediția 2017
Avocado	Standard UNECE FFV-42	Ediția 2019
Fasole	Standard UNECE FFV-06	Ediția 2017
Fructele Berry	Standard UNECE FFV-57	Ediția 2019
Ciuperci albe	Standard UNECE FFV-54	Ediția 2017
Ciuperci Chanterelles	Standard UNECE FFV-55	Ediția 2017
Ardei iuți	Standard UNECE FFV-61	Ediția 2017
Ciuperci cultivate	Standard UNECE FFV-24	Ediția 2017
Chimen dulce	Standard UNECE FFV-16	Ediția 2017
Smochine proaspete	Standard UNECE FFV-17	Ediția 2017
Legume cu frunze (măcriș, spanac, napi ș.a.)	Standard UNECE FFV-58	Ediția 2017
Praz	Standard UNECE FFV-21	Ediția 2017
Mango	Standard UNECE FFV-45	Ediția 2017
Mazăre	Standard UNECE FFV-27	Ediția 2017
Curmal japonez	Standard UNECE FFV-63	Ediția 2020
Ananas	Standard UNECE FFV-49	Ediția 2017

Gutuie	Standard UNECE FFV-62	Ediția 2017
Țelina pentru pețiol	Standard UNECE FFV-12	Ediția 2017
Legume rădăcinoase și cu tuberculi	Standard UNECE FFV-59	Ediția 2019
Castane dulci	Standard UNECE FFV-39	Ediția 2017
Trufe	Standard UNECE FFV-53	Ediția 2017”;

i) se completează cu capitolele XV-XXVIII cu următorul cuprins:

**„Capitolul XV. Cerințe specifice de calitate
și comercializare pentru prune**

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

263. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru prunele ce provin din soiurile:

- 1) Prunus domestica L subsp. domestica;
- 2) Prunus domestica subsp. insititia (L.) Schneid;
- 3) Prunus domestica subsp. italica (Borkh.) Gams;
- 4) Prunus domestica subsp. syriaca (Borkh.) Janchen;
- 5) Prunus salicina Lindl;
- 6) hibrizi interspecifici derivați din prune (Prunus domestica sau Prunus salicina) și caise (Prunus armeniaca), cu caracteristici specifice prunelor.

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

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

265. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a prunelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare și
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

266. Prunele se clasifică în următoarele categorii:

- 1) categoria „Extra” – fructele din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, dezvoltarea și colorația tipică varietății lor. Ele trebuie să fie de consistență fermă, practic acoperite de pruină. Produsele nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor defecte superficiale foarte ușoare,

cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, starea de conservare și prezentarea sa în ambalaj;

2) categoria I – Prunele din această clasă trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie caracteristice varietății lor. Cu toate acestea, se admit următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general, calitatea, capacitatea de păstrare și prezentarea produsului în ambalaj:

a) defecte ușoare de formă;

b) defecte ușoare de dezvoltare;

c) defecte ușoare de colorație;

d) mărimea defectelor epidermei de o formă alungită nu trebuie să depășească lungimea de $1/3$ din diametrul maxim al fructului. În special pot fi admise fisurile cicatrizate pentru varietățile Golden Gage;

e) alte defecte ale epidermei, a căror suprafață totală nu depășește $1/16$ din suprafața totală a fructului;

3) categoria II – Această categorie include prunele care nu pot fi clasate în categoriile superioare, dar care prezintă caracteristicile minime menționate mai sus. Se admit următoarele defecte, cu condiția că prunele să își păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, capacitatea de păstrare și prezentare:

a) defecte de formă;

b) defecte de dezvoltare;

c) defecte de colorare;

d) defecte ale epidermei, a căror suprafață totală nu trebuie să depășească $1/4$ din întreaga suprafață a fructului.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

267. Calibrarea se efectuează pe diametrul maxim al secțiunii transversale (ecuatoriale).

268. Pentru categoriile de calitate „Extra” și I - calibrul minim este de:

1) 35 mm – pentru soiurile cu fructe mari;

2) 28 mm – pentru alte soiuri;

3) 20 mm – pentru prunele din soiurile *Mirabelle și Damson*.

269. Pentru categoria de calitate II – calibrul minim este de:

1) 30 mm – pentru soiurile cu fructe mari;

2) 25 mm – pentru alte soiuri;

3) 17 mm – pentru prunele din soiurile *Mirabelle și Damson*.

270. Pentru categoria „Extra”, diferența maximă între diametrele fructelor din același ambalaj nu trebuie să depășească 10mm.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

271. Pentru produsele care nu sunt conforme cu cerințele categoriei indicate, se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet, după cum urmează:

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – se admite o toleranță de maximum 5 % din numărul sau din greutatea prunelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei I sau se încadrează în toleranțele pentru acea categorie. În cadrul acestei toleranțe, se admite ca cel mult 0,5% din cantitatea totală de prune să corespundă cerințelor de calitate pentru categoria II;

b) pentru categoria I – se admite o toleranță de maximum 10 % din numărul sau din greutatea prunelor care nu îndeplinesc cerințele categoriei, dar le întrunesc pe cele ale categoriei II sau se încadrează în toleranțele pentru categoria respectivă. În cadrul acestei toleranțe, cel mult 2 % din prune pot avea fisuri sau găuri de vierme. În cadrul acestei toleranțe, se admite ca maxim 1 % din cantitatea totală de prune să nu îndeplinească nici o cerință de calitate;

c) pentru categoria II – se admite o toleranță de maximum 10 % din numărul sau din greutatea merelor ce nu îndeplinesc cerințele categoriei și nici cerințele minime, cu excepția fructelor atinse de putregai sau cu alterări, din cauza cărora devin improprie pentru consum. Se admite o cantitate de maximum 4 % din numărul sau din greutatea fructelor să prezinte fisuri sau găuri de vierme. În cadrul acestei toleranțe se admite că cel mult de 2% din cantitatea totală pot fi produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibru – pentru toate categoriile este permisă o toleranță totală de 10% din numărul sau greutatea fructelor care pot avea abateri de la dimensiunea minimă sau dimensiunea marcată pe ambalaj, abaterea nu trebuie să depășească 3 mm în plus sau în minus.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

272. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

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

274. Cu toate acestea, un amestec de prune de soiuri diferite pot fi ambalate în pachete de vânzare, cu condiția ca acestea să fie uniforme în ceea ce privește calitatea și, pentru fiecare soi prezent, originea.

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

276. Prunele trebuie să fie ambalate astfel încât să li se asigure o protecție adecvată.

277. Materialele folosite în interiorul coletului trebuie să fie noi, curate și de o calitate care să nu producă deteriorări exterioare sau interioare produsului. Utilizarea materialelor, în special a hârtiei sau a timbrelor ce conțin specificații

comerciale, este permisă cu condiția ca imprimarea sau etichetarea să fie făcută cu cerneală sau adeziv netoxice.

278. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

279. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

280. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă.

2) natura produsului:

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

b) denumirea soiului sau soiurilor (opțional). În cazul ambalajelor pentru comercializare ce conțin un amestec de soiuri diferite de prune – indicarea fiecărui soi inclus în ambalaj;

3) originea produsului:

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

b) în cazul ambalajului pentru comercializare ce conține un amestec de soiuri diferite de prune de origini diferite, indicarea fiecăreia dintre țările de origine ale fructelor respective trebuie să fie înscrisă în imediata apropiere a soiului în cauză;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (în cazul în care sunt calibrate), exprimat în diametrul minim și maxim;

c) greutatea netă (opțional);

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XVI. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru caise

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

281. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru caisele ce provin din soiurile *Prunus armeniaca* L. și descendenți hibridi obținuți din hibridi obținuși din caise (*Prunus armeniaca* și prune (*Prunus domestica* sau *Prunus salicina*) cu caracteristici specifice caiselor.

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoase; sunt excluse produsele atinse de putregai sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum;
- 3) curate, lipsite de materii străine vizibile;
- 4) fără dăunători;
- 5) fără deteriorări cauzate de dăunător;
- 6) lipsite de umiditate exterioară anormală;
- 7) lipsite de mirosuri sau gusturi străine.

283. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a caiselor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare și
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

284. Dezvoltarea și starea de maturitate a caiselor trebuie să fie astfel încât să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător. Valoarea specifică soiului, care diferă de culoarea de fundal al soiului trebuie să fie prezentă pe cel puțin 30% pe suprafața celui mai puțin fruct maturat.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

285. Caisele se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Caisele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, dezvoltarea și colorația caracteristice soiului respectiv, ținând seama de zona de producție. Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor mici defecte superficiale la nivelul epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea sa în ambalaj;

2) categoria I – Caisele din această clasă trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să prezinte caracteristicile soiului, ținând seama de zona de producție. Pulpa trebuie să fie lipsită de orice deteriorare. Cu toate acestea, se admit următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general, calitatea, capacitatea de păstrare și prezentarea produsului în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de dezvoltare;
- c) defecte ușoare de colorație;
- d) ușoare arsuri;
- e) ușoare lovituri;
- f) ușoare semne de presare, nu mai mult de 1 cm² din suprafața totală;
- g) mici defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăși:
 - 1 cm în cazul defectelor de formă alungită;
 - 0,5 cm² din suprafața totală în cazul altor defecte;
 - 10% din suprafața totală a fructelor afectată de rugozitate;

3) categoria II – Această categorie cuprinde caisele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite în cele ce urmează. Ele pot prezenta defecte ale epidermei, cu condiția să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, conservarea și prezentarea:

- a) defecte de formă;
- b) defecte de dezvoltare, inclusiv sâmburi despicați, cu condiția că fructele sunt închise, pulpa sănătoasă și fără modificări de culoare;
- c) vătămări ce nu pot depăși 1 cm² din suprafața totală;
- d) defecte la nivelul epidermei, care include crăpături ușor vindecate, care nu pot depăși:
 - 2 cm în cazul defectelor de formă alungită;
 - 1,0 cm² din suprafața totală în cazul altor defecte;
 - 15 % din suprafața totală a fructelor afectată de rugozitate.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

286. Calibrarea se efectuează pe diametrul maxim al secțiunii transversale (ecuatoriale) și este obligatorie pentru categoriile „Extra” și I.

287. Diametrul minim al fructelor trebuie să fie de 30 mm.

288. Diferența maximă între fructele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

- 1) 5 mm pentru categoria „Extra”;
- 2) 10 mm pentru categoriile I și II (dacă se impune calibrarea).

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

- 1) toleranțe de calitate pentru:
 - a) pentru categoria „Extra” – 5 % din numărul sau din greutatea caiselor care nu corespund caracteristicilor categoriei respective, dar sunt în conformitate cu caracteristicile categoriei I sau sunt admise, în mod excepțional, în toleranțele pentru această categorie. Se admite cel mult de 0,5 % produse care îndeplinesc cerințele categoriei II;
 - b) pentru categoria I – 10 % din numărul sau din greutatea caiselor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt în conformitate cu caracteristicile categoriei II sau sunt admise, în mod excepțional, în toleranțele pentru această categorie. Se admite cel mult 1% produse care nu îndeplinesc nici cerințele categoriei II și nici cerințele minime;
 - c) pentru categoria II – 10 % din numărul sau din greutatea caiselor care nu corespund caracteristicilor categoriei și nici caracteristicilor minime. Se admite cel mult 2% produse care nu îndeplinesc cerințele minime. În cadrul acestei toleranțe

sunt permise produse despicate în cavitatea pistilară sau fructe cu sâmburi despicați;

2) toleranțe de calibru – pentru toate categoriile (dacă sunt calibrate) se permit 10 % din numărul sau din greutatea caiselor ce nu corespund cerințelor privind calibrarea.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

290. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât caise de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

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

292. Caisele trebuie să fie ambalate astfel încât să li se asigure o protecție adecvată.

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

294. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

295. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

296. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

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

b) denumirea soiului soiului pentru categoriile „Extra” și I;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (în cazul în care sunt calibrate), exprimat în diametrul minim și maxim;

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XVII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru cireșe și vișine

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

297. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru cireșele și vișinele ce provin din soiurile cultivate, derivate din *Prunus avium L.*, *Prunus cerasus L.* sau din hibrizi ai acestora.

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

- 1) întregi, absența pețiolilor nu este considerată un defect, cu condiția ca epiderma să fie intactă;
- 2) sănătoase; sunt excluse produsele atinse de putregai sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum;
- 3) curate, practic, fără materii străine vizibile;
- 4) proaspete ca aspect;
- 5) cu un grad de fermitate satisfăcătoare (în funcție de soi);
- 6) fără dăunători;
- 7) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 8) fără umezeală externă anormală;
- 9) fără miros sau gust străin;

299. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cireșelor/vișinelor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

300. Dezvoltarea și starea de maturitate a cireșelor și vișinelor trebuie să fie astfel încât să le permită continuarea procesului de coacere și atingerea unui grad de coacere satisfăcător.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

301. Cireșele și vișinele se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Cireșele și vișinele din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Ele trebuie să prezinte forma, dezvoltarea și colorația caracteristice soiului respectiv, ținând seama de zona de producție. Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor mici defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea sa în ambalaj.

2) categoria I – Cireșele și vișinele din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să fie caracteristice soiului lor. Cu toate acestea, ele pot prezenta următoarele mici defecte, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservarea și prezentarea în ambalaj a acestuia:

- a) mici defecte de formă;

b) mici defecte de colorație;

3) categoria II – Această categorie cuprinde cireșele și vișinele care nu se încadrează în categoriile superioare, dar corespund caracteristicilor minime definite în cele ce urmează. Ele pot prezenta defecte ale epidermei, cu condiția să păstreze caracteristicile esențiale în ceea ce privește calitatea, conservarea și prezentarea:

a) defecte de formă;

b) defecte de colorare;

c) mici defecte epidermice cicatrizate, care nu pot dăuna semnificativ aspectului sau conservării lor.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

302. Calibrarea se efectuează pe diametrul maxim al secțiunii transversale (ecuatoriale).

303. Calibrul minim al fructelor trebuie să fie de:

1) 20 mm for cireșe tip „Picota” pentru categoria „Extra”;

2) 22 mm pentru alte varietăți din categoria „Extra”;

3) 17 mm pentru categoria I și II.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – 5 % din numărul sau din greutatea cireșelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt în conformitate cu cerințele categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, nu mai mult de 0,5 % din total pot fi produse care satisfac cerințele categoriei II iar fructele zdrobite sau viermănoase sunt limitate la 2 %;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul sau greutatea cireșelor care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar sunt conforme cu cerințele categoriei II. În cadrul acestei toleranțe, nu mai mult de 1,0 % din total pot fi produse care nu satisfac nici cerințele categoriei II nici cele minime, iar fructele zdrobite sau viermănoase sunt limitate la 4 %;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul sau greutatea cireșelor care nu corespund caracteristicilor categoriei sau caracteristicilor minime. În cadrul acestei toleranțe fructele zdrobite sau viermănoase sau afectate de degradare sunt limitate la 4 %;

2) toleranțe de calibru – pentru toate categoriile (dacă sunt calibrate) se permit 10 % din numărul sau din greutatea fructelor ce nu corespund mărimilor minime prevăzute.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

305. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât cireșe sau vișine de aceeași origine, soi, calitate și calibrul (dacă se impune calibrarea).

306. Pentru categoria „Extra”, vișinele și cireșele trebuie să prezinte o colorație și maturitate uniforme.

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

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

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

310. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

311. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

312. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

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

b) „cireșe acre”, după caz;

c) cireșe fără peduncul „picota” (sau denumirea echivalentă), după caz;

d) denumirea soiului (opțional);

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale: categoria de calitate;

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XVIII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru pepeni verzi

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

313. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru pepenii verzi din soiurile provenite din *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum și Nakai.

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) curați, fără materii străine vizibile;
- 4) lipsiți de dăunători;
- 5) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 6) fără umezeală externă anormală;
- 7) fără miros sau gust străin.

315. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

316. Pepenii verzi trebuie să fie suficient de dezvoltați și de copti. Indicele refractometric al miezului, măsurat în zona mediană a pulpei fructului și în plan ecuatorial, trebuie să fie mai mare sau egal cu 8⁰ Brix.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

317. Pepenii verzi se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Pepenii verzi din această categorie trebuie să fie de calitate superioară și să prezinte caracteristicile soiului. Pedunculul trebuie să aibă o lungime de maxim 5 cm. Nu trebuie să prezinte defecte cu excepția unor defecte ușoare care nu aduc atingere aspectului general al produsului, calității, conservării și prezentării sale în ambalaj. o colorație deschisă a pepenelui verde în locul în care fructul a atins pământul în timpul perioadei de dezvoltare nu este considerată defect;

2) categoria I – Pepenii verzi din această categorie trebuie să fie de o calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului. Pedunculul pepenelui verde trebuie să fie de maxim 5 cm. Se permit defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, conservării și prezentării sale în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație a cojii, o colorație deschisă a pepenelui verde în locul în care fructul a atins pământul în perioada de dezvoltare nu este considerată defect;
- c) mici fisuri superficiale cicatrizate;
- d) defecte superficiale ale cojii, datorate frecării și manipulării, suprafața totală a părții afectate nu trebuie să depășească o șaisprezecime din fruct.

3) categoria II – Această categorie cuprinde pepenii verzi care nu pot fi încadrați în categoria I, dar care corespund caracteristicilor minime prezentate anterior. Pepenii verzi pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să-și păstreze caracteristicile esențiale referitoare la calitate, conservare și prezentare:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație a cojii; o colorație deschisă a pepenelui verde în locul în care a atins pământul în timpul perioadei de dezvoltare nu se consideră defect de colorație a cojii;
- c) crăpături superficiale cicatrizate;
- d) lovituri ușoare;
- e) defecte superficiale ale cojii, datorate frecării sau manipulării sau atacurilor dăunătorilor. Suprafața totală a părții afectate nu trebuie să depășească o șaisprezecime din fruct.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

318. Calibrul este determinat de greutatea unitară.

319. Diferența de greutate dintre pepenii din același ambalaj nu trebuie să depășească 2 kg sau 3,5 kg în cazul în care, pepenele cel mai ușor cântărește cel puțin 6 kg. Respectarea acestei omogenități a greutății nu este obligatorie pentru pepenii verzi prezentați în vrac.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

- 1) toleranțe de calitate pentru:
 - a) pentru categoria „Extra” – 5 % în număr sau în greutate din pepenii verzi care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sunt conformi cu cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe sunt permise 0,5 % produse care sunt conforme categoriei II;
 - b) pentru categoria I – 10 % în număr sau în greutate din pepenii verzi care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sunt conformi cu cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe se permite maximum 1 % de produse care nu satisfac nici cerințele categoriei II nici cerințele minime sau produse afectate de degradare;
 - c) pentru categoria II – 10 % în număr sau în greutate din produse care nu corespund nici caracteristicilor categoriei, nici caracteristicilor minime. În cadrul acestei toleranțe se permite maximum 2 % de produse afectate de degradare;
- 2) toleranțe de calibru – pentru toate categoriile: 10 % dintre pepenii verzi, în număr sau în greutate, care nu corespund calibrului indicat.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

321. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pepeni verzi de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

322. Pentru categoriile „Extra” și I, se impune omogenitatea din punctul de vedere al colorației.

323. Partea vizibilă a conținutului coletului sau lotului (în cazul produselor livrate în vrac) trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

324. Pepenii verzi trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

326. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale cojii.

327. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

328. Pepenii verzi transportați în vrac, într-un vehicul de transport, trebuie să fie separați de podeaua și pereții vehiculului folosind un material de protecție adecvat, care trebuie să fie curat și să nu produselor miros sau gust streine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

329. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „*Ambalat pentru*” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „pepeni verzi”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) numele soiului (opțional);

c) culoarea miezului, în cazul în care nu este roșu;

d) „fără sâmburi”, după caz (pepenii verzi fără sâmburi pot conține sâmburi subdezvoltați și, ocazional, sâmburi dezvoltați);

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul exprimat în greutate minimă și maximă (dacă sunt calibrați);

- c) numărul de unități (opțional);
- 5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XIX. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru pepeni galbeni

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

330. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru pepenii galbeni din soiurile provenite din *Cucumis melo L.*

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) proaspeți ca aspect;
- 4) curați, fără materii străine vizibile;
- 5) lipsiți de dăunători;
- 6) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 7) tari;
- 8) fără umezeală externă anormală;
- 9) fără miros sau gust străin.

332. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

333. Pepenii galbeni trebuie să fie suficient de dezvoltați și de maturi. Indicele refractometric al miezului, măsurat în zona mediană a pulpei fructului și la secțiunea ecuatorială, trebuie să fie mai mare sau egal cu 10° Brix pentru pepenii galbeni din tipul Charentais și 8° Brix pentru alte tipuri de pepeni galbeni.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

334. Pepenii galbeni se clasifică în două categorii, definite după cum urmează:

1) categoria I – pepenii galbeni din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Aceștia trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Se permit defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, conservării și prezentării sale în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație a cojii. O colorație deschisă a pepenelui galben în locul în care fructul a atins pământul în perioada de dezvoltare nu este considerată defect;

c) defecte superficiale ale epidermei, datorate frecării și manipulării;
 d) fisuri superficiale cicatrizate în jurul pedunculului, care nu ating miezul fructului și care nu depășesc 2 cm în lungime.

e) lungimea pedunculului, dacă există, trebuie să fie mai mică de 2 cm.

2) categoria II – Această categorie cuprinde pepenii galbeni care nu pot fi încadrați în categoria I, dar care corespund caracteristicilor minime. Pepenii galbeni pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să-și păstreze caracteristicile esențiale referitoare la calitate, conservare și prezentare:

a) defecte ușoare de formă;

b) defecte ușoare de colorație a cojii; o colorație deschisă a pepenului verde în locul în care a atins pământul în timpul perioadei de dezvoltare nu se consideră defect de colorație a cojii;

c) crăpături superficiale sau zgârieturi cicatrizate, care nu afectează miezul fructului;

d) lovituri ușoare;

e) defecte superficiale ale epidermei, datorate frecării sau manipulării.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

335. Calibrul este determinat de greutatea unitară sau de diametrul secțiunii ecuatoriale.

336. Calibrul minim este de:

1) 250 g sau 7,5 cm pentru tipurile *Charentais*, *Galia* și *Ogen*

2) 300 g sau 8 cm pentru alte tipuri de pepeni galbeni.

337. Pentru a se asigura omogenitatea calibrelor, diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

1) în cazul calibrării în funcție de diametru: 20% din diametrul celui mai mic pepene galben, iar pentru pepenii din tipul *Charentais* – 10%.

2) în cazul calibrării în funcție de greutate: 50% din greutatea celui mai mic pepene galben, iar pentru pepenii din tipul *Charentais* – 30%.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria I – 10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni care nu corespund caracteristicilor categoriei, dar care sunt conformi cu cele ale categoriei II. În cadrul acestei toleranțe se permite maximum 1 % de produse care nu satisfac nici cerințele categoriei II nici cerințele minime sau produse afectate de degradare;

b) 10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni care nu corespund nici caracteristicilor categoriei, nici caracteristicilor minime. În cadrul acestei toleranțe se permite maximum 2 % de produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate categoriile: 10 % în număr sau în greutate din pepenii galbeni care nu îndeplinesc cerințele privind calibrarea.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

339. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pepeni galbeni de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate, calibru (dacă se impune calibrarea), același grad de dezvoltare și maturitate, precum și aceeași colorație.

340. Se permite ambalarea împreună într-un colet a unui amestec de pepeni de soiuri diferite și / sau tipuri comerciale, cu condiția ca acestea să fie uniforme ca calitate și, pentru fiecare soi sau tip comercial în cauză, ca origine. În cazul acestor amestecuri, uniformitatea după dimensiunea nu este necesară.

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

342. Pepenii galbeni trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

344. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

345. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

346. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) Pepeni galbeni;

b) Denumirea tipului comercial;

c) Denumirea soiului (opțional);

d) „Amestec din pepeni-galbeni” în cazul amestecului de diferite varietăți sau tipuri comerciale de produse. În cazul în care conținutul coletului nu este

vizibil din exterior, indicația numărului de bucăți din fiecare tip comercial/soi trebuie indicată;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul exprimat în greutate minimă și maximă sau diametru minim și maxim;

c) numărul de unități (opțional);

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XX. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru morcovi

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

347. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru morcovii din soiurile provenite din *Daucus carota L.*

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

1) întregi;

2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);

3) curați, fără materii străine vizibile;

a) practic liberi de materii străine vizibile, în cazul în care sunt spălați;

b) practic fără murdărie și impurități în exces, în cazul în care nu sunt spălați;

4) lipsiți de dăunători;

5) fără deteriorări cauzate de dăunători;

6) tari;

7) neramificați, fără rădăcini secundare;

8) nelemnoși;

9) fără tendință de încolțire;

10) fără umezeală externă anormală;

11) fără miros sau gust străin;

12) Frunzele trebuie să fie egalate sau tăiate la partea superioară a morcovului fără deteriorarea rădăcinii.

349. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

1) să reziste la transport și manipulare;

2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

350. Morcovii se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Morcovii din această clasă trebuie să fie de calitate superioară și spălați. Trebuie să fie caracteristici soiului. Nu trebuie să aibă defecte, cu excepția unor defecte superficiale foarte mici, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea calității și prezentarea în ambalaj. Rădăcinile trebuie să fie:

- a) netede;
- b) cu aspect proaspăt;
- c) de formă regulată;
- d) fără fisuri;
- e) fără striviri și crăpături;
- f) fără vătămări datorate înghețului.
- g) fără vârfuri verzi sau nuanțe de mov;
- h) în cazul prezenței frunzelor, ele trebuie să fi proaspete ca aspect.

2) categoria I – morcovii din această categorie trebuie să fie de bună calitate. Aceștia trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Rădăcinile trebuie să aibă un aspect proaspăt, iar în cazul prezenței frunzelor ele trebuie să fie proaspete ca aspect. Se permit defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității și prezentarea în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație a cojii;
- c) fisuri superficiale cicatrizate;
- d) fisuri sau crăpături manipularii sau spălării;
- e) se admit vârfuri verzi sau cu nuanțe de mov cu dimensiunea de :
 - până la 1 cm, pentru morcovii a căror lungime nu depășește 10 cm;
 - până la 2 cm, pentru ceilalți morcovi;

3) categoria II – Această categorie cuprinde morcovii care nu pot fi încadrați în categoria I, dar care corespund caracteristicilor minime. Morcovii pot prezenta următoarele defecte, cu condiția să-și păstreze caracteristicile esențiale referitoare la calitate, păstrarea calității și prezentarea în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație a cojii;
- c) crăpături cicatrizate care nu afectează miezul;
- d) defecte sau fisuri datorate manipularii sau spălării;
- e) se admit vârfuri verzi sau cu nuanțe de mov cu dimensiunea de :
 - până la 2 cm, pentru morcovii a căror lungime nu depășește 10 cm;
 - până la 3 cm, pentru ceilalți morcovi.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

351. Calibrul este determinat fie de diametrul maxim, fie de greutate.

1) Calibrul minim este de:

a) 10 mm la calibrarea după diametru și 8 g la calibrarea după greutate, pentru morcovii timpurii și varietățile cu rădăcină mică;

b) 20 mm la calibrarea după diametru și 50 g la calibrarea după greutate, pentru morcovii din culturile principale și varietăți cu rădăcină mare;

2) Calibrul maxim este de:

a) 40 mm la calibrarea după diametru și 150 g la calibrarea după greutate, pentru morcovii timpurii și varietățile cu rădăcină mică;

b) 45 mm la calibrarea după diametru și 200 g la calibrarea după greutate, pentru morcovii din culturile principale și varietăți cu rădăcină mare, categoria „Extra”;

3) Pentru a se asigura omogenitatea calibrelor, diferențele de calibrul între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească:

a) 20 mm sau 150 g pentru categoria superioară;

b) 30 mm sau 200 g pentru categoria I.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) 5 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria I. În carul acestei toleranțe se permit maximum 0,5 % de produse care satisfac cerințele categoriei II. Se permite și 5 % din greutatea morcovilor care au un ușor colorit verde sau nuanțe de mov la vârf;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În carul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare. În plus, se permite cel mult 10 % din greutatea morcovilor rupți sau fără vârf;

c) 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare. În plus, se permite cel mult 25 % din greutatea morcovilor rupți;

2) toleranțe de calibrul – Pentru toate categoriile (dacă sunt calibrate): 10 % -din numărul produselor care nu îndeplinesc cerințele de calibrul.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

353. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă numai produse de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate, calibrul (dacă se impune calibrarea).

354. Se permite ambalarea împreună într-un colet a unui amestec de morcovi de soiuri diferite sau tipuri comerciale, cu condiția ca acestea să fie

uniforme în ce privește calitatea și, pentru fiecare soi, tip comercial sau culoare, ca origine. În cazul acestor amestecuri, uniformitatea după dimensiune nu este necesară.

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

356. Morcovii trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

358. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

359. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „*Ambalat pentru*” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „*morcovi la legătură*” sau „*morcovi*”;

b) „*morcovi timpurii*” sau „*morcovi tardivi*”;

c) amestec de „*morcovi*” sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de morcovi de tipuri comerciale sau culori diferite. Dacă produsele nu sânt vizibile din exterior, trebuie indicate tipurile comerciale sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (dacă sunt calibrate) exprimat în greutate minimă și maximă sau diametru minim și maxim;

c) numărul de legături (pentru morcovii la legătură);

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXI. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru castraveți

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

360. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru castraveții din soiurile provenite din *Cucumis sativus L.*

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) proaspeți ca aspect;
- 4) curați, fără materii străine vizibile;
- 5) lipsiți de dăunători;
- 6) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 7) fără gust amar (sub rezerva dispozițiilor speciale pentru categoria de la Secțiunea „Toleranțe”);
- 8) fără umezeală externă anormală;
- 9) fără miros sau gust străin.

362. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

363. Castraveții se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Castraveții din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Aceștia trebuie să prezinte toate caracteristicile soiului. Aceștia trebuie:

- a) să fie bine dezvoltați;
- b) să fie bine formați și practic dreți (înălțimea maximă a arcului nu trebuie să depășească 10 mm pe 10 cm din lungimea castravetelui);
- c) să fie fără defecte, inclusiv toate deformările și în special cele cauzate de formarea semințelor, cu excepția unor defecte foarte ușoare cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora;

2) categoria I – Castraveții din această categorie trebuie să fie de o calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului. Castraveții trebuie să fie bine dezvoltați, bine formați și practic dreți (înălțimea maximă a arcului nu trebuie să depășească 10 mm pe 10 cm lungime de castravete). Se permit defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, păstrării și prezentării în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă, excepție sunt defectele cauzate de dezvoltarea puternică a semințelor, castraveți ușor curbați cu o înălțime maximă a arcului interior de 20 mm pe 10 cm lungime de castravete;

b) defecte ușoare de colorație, o culoare deschisă a castravetelui în locul în care a atins pământul în perioada de dezvoltare nu este considerată defect;

c) defecte ușoare ale cojii;

3) categoria II – Această categorie cuprinde castraveții care nu pot fi încadrați în categoriile superioare, dar care corespund caracteristicilor minime prezentate anterior. Castraveții pot prezenta următoarele defecte, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj:

a) defecte de formă, excepție sunt defectele cauzate de formarea semințelor;

b) defecte de culoare până la o treime din suprafață, o colorație deschisă a castravetelui care a fost în contact cu solul în timpul creșterii, nu se consideră defect de colorare;

c) defecte ușoare ale cojii;

d) castraveții curbați cu o înălțime a arcului interior care depășește 20 mm pe 10 cm lungime se admit, cu condiția să aibă doar ușoare defecte de culoare și să nu prezinte alte defecte sau alte deformări decât curbura, cu toate acestea, aceștia se ambaleză separat.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

364. Calibrul este determinat fie de diametru și lungime, fie de greutatea unitară.

365. Pentru Categoriile „Extra” și categoria I, calibrarea este obligatorie.

366. Omogenitatea de calibru al castraveților în colet trebuie să fie:

1) la calibrarea după greutate, diferența de greutate a produselor dintr-un ambalaj nu trebuie să depășească:

a) 150 g, dacă cel mai mic castravete cântărește 400 g sau mai mult;

b) 100 g, dacă greutatea celui mai mic castravete este de la 180 g la 400 g;

c) Castraveții cu o greutate mai mică de 180 g trebuie să aibă dimensiuni aproximativ uniforme;

2) la calibrarea după diametru și lungime - diferența dintre produsul cel mai lung și produsul cel mai scurt nu trebuie să depășească 5 cm. Cu toate acestea castraveții trebuie să fie aproape uniformi după diametru.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – 5 % din numărul castraveților care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria I. În cazul

acestei toleranțe se permit maximum 0,5 % de castraveți care satisfac cerințele categoriei II;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul castraveților care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În carul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul castraveților care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare sau cu gust amar;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate categoriile: 10 % din numărul castraveților care nu îndeplinesc cerințele de calibru. Această toleranță se aplică numai castraveților, care, prin mărimea și greutatea lor, se abat cu cel mult 10% de la valorile limită stabilite.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

368. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă doar castraveți de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

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

370. Castraveții trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

372. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale cojii (epidermei).

373. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

374. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) Castraveți”, în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

- b) „Castraveți curbați”, după caz;
- 3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;
- 4) caracteristicile comerciale:
 - a) categoria;
 - b) calibrul exprimat în greutate minimă și maximă (dacă sunt calibrați);
 - c) numărul de unități (opțional);
- 5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru dovlecei

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

375. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru dovleceii recoltați devreme, când sunt fragezi și înainte de formarea semințelor, obținuți din soiurile provenite din *Cucurbita pepo* L. Zucchini Group.

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) proaspeți ca aspect;
- 4) curați, fără materii străine vizibile;
- 5) lipsiți de dăunători;
- 6) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 7) fără umezeală externă anormală;
- 8) fără miros sau gust străin;
- 9) În plus, fructele trebuie să fie:
 - a) tari;
 - b) fără adâncituri;
 - c) fără fisuri;
 - d) suficient de dezvoltati, dar fără semințe prea coapte.

377. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

378. Dovleceii se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – dovleceii din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Aceștia trebuie să prezinte toate caracteristicile soiului. Aceștia trebuie:

- a) să fie bine dezvoltati;
- b) să fie bine formați;
- c) cu peduncul bine tăiat sau cu o lungime maximă de 3 cm;
- d) să fie fără defecte, cu excepția unor defecte foarte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj;

2) categoria I – dovleceii din această categorie trebuie să fie de o calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. Lungimea pedunculului trebuie să fie de maxim 3 cm. Cu toate acestea, se permit defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu aducă atingere aspectului general al produsului, calității, păstrării și prezentării în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorație;
- c) defecte ușoare ale epidermei;
- d) defecte superficiale ale epidermei, cauzate de boli, care nu afectează pulpa;

3) categoria II – Această categorie cuprinde dovleceii care nu pot fi încadrați în categoriile superioare, dar care corespund caracteristicilor minime prezentate anterior. Dovleceii pot prezenta următoarele defecte, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj:

- a) defecte de formă;
- b) defecte de culoare;
- c) arsuri solare minore;
- d) defecte neînsemnate ale epidermei;
- e) defecte ușoare ale epidermei, cauzate de boli, care nu afectează pulpa.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

379. Calibrul este determinat în funcție de lungimea dovlecelului sau de greutatea unitară.

380. Omogenitatea de calibru dovleceilor în colet trebuie să fie:

1) la calibrarea în funcție de lungime a produselor dintr-un ambalaj, lungimea minimă a dovleceilor este de 7 cm;

2) Pentru a asigura omogenitatea după dimensiune, dovleceii în ambalaj trebuie să fie:

- a) de la 7 cm la 14 cm inclusiv;
- b) peste 14 cm până la 21 cm inclusiv;
- c) peste 21 cm până la 35 cm inclusiv;
- d) peste 35 cm.

381. Calibrarea în funcție de greutate trebuie să fie:

1) la calibrarea în funcție de greutate a produselor dintr-un ambalaj, greutatea minimă a dovleceilor este de 50 g;

2) Pentru a asigura omogenitatea după greutate, dovleceii în ambalaj trebuie să fie:

a) de la 50 g la 100 g inclusiv;

b) peste 100 g până la 225 g inclusiv;

c) peste 225 g până la 450 g inclusiv;

d) peste 450 g.

382. Pentru Categoriile „Extra” și categoria I, calibrarea este obligatorie.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – 5 % din numărul dovleceilor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria I. În cazul acestei toleranțe se permit maximum 0,5 % de dovlecei care satisfac cerințele categoriei II;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul dovleceilor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În cazul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul dovleceilor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În cazul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate categoriile: 10 % din numărul dovleceilor care nu îndeplinesc cerințele de calibru;

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

384. Fiecare colet trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă doar dovlecei de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

385. Într-un ambalaj totuși poate fi ambalat împreună amestec de dovlecei de diferite tipuri comerciale sau culori, cu condiția să aibă o calitate omogenă și, în cazul fiecărui tip comercial sau culoare în cauză, aceeași origine. În cazul acestor amestecuri, nu este necesară omogenitatea dimensiunii.

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

387. Dovleceii trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

389. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale cojii (epidermei).

390. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

391. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „Dovlecei”, „dovlecei cu floare” sau un nume echivalent dacă conținutul nu este vizibil din exterior;

b) „Amestec de dovlecei” sau denumire echivalentă, în cazul unui amestec de dovlecei de tipuri comerciale și / sau culori diferite. Dacă produsul nu este vizibil din exterior, trebuie indicate tipurile și culorile comerciale și cantitatea fiecăruia din ambalaj;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (dacă sunt calibrați), exprimat în:

- greutate minimă și maximă;

- Lungimea minimă și maximă;

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXIII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru vinete

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

392. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, aplică pentru varietățile de pătlăgele vinete cultivate din *Solanum melongena L.*

393. În funcție de forma pătlăgelelor vinete, se face o distincție între:

- 1) pătlăgele vinete alungite;
- 2) pătlăgele vinete rotunde.

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

- 1) întregi;
- 2) sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) proaspete ca aspect;
- 4) curate, fără materii străine vizibile;
- 5) lipsite de dăunători;
- 6) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 7) tari;
- 8) dezvoltate suficient, fără miez fibros sau lemnos și fără semințe prea dezvoltate;
- 9) cu caliciu și peduncul care pot prezenta ușoare deteriorări;
- 10) fără umezeală externă anormală;
- 11) fără miros sau gust străin.

395. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

396. Pătlăgelele vinete se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Pătlăgelele vinete din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. Produsele trebuie să fie tari. Caliciul nu trebuie să fie deteriorat iar miezul trebuie să fie absolut sănătos. Nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor ușoare defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora;

2) categoria I – Pătlăgelele vinete din această categorie trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului respectiv. De asemenea, acestea trebuie să fie practic lipsite de arsuri solare. Totuși, pot avea următoarele defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu deterioreze aparența generală, calitatea, conservarea sau prezentarea produsului:

- a) ușoare defecte de formă;
- b) ușoare defecte de culoare, dar nu verzui în cazul soiurilor violete;
- c) defecte ușoare ale cojii, inclusiv lovituri ușoare sau fisuri cu condiția că suprafața totală a lor nu depășește 3 cm²;

3) categoria II – Pătlăgelele vinete din această categorie trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului respectiv. De asemenea, acestea

trebuie să fie practic lipsite de arsuri solare. Totuși, pot avea următoarele defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu deterioreze aparența generală, calitatea, conservarea sau prezentarea produsului:

- a) ușoare defecte de formă;
- b) ușoare defecte de culoare, dar nu verzui în cazul soiurilor violete;
- c) defecte ușoare ale cojii, inclusiv lovituri ușoare sau crăpături cu condiția că suprafața totală a lor nu depășește 3 cm².

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

397. Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii transversale pe axa longitudinală, fie de greutatea unitară, fie de cantitate.

398. Pentru a asigura uniformitatea în dimensiune, diferența de dimensiune între vinetele din același pachet nu trebuie să depășească:

1) 20 mm pentru pătlăgelele vinete alungite și 25 mm pentru pătlăgelele vinete rotunde, la calibrarea după diametru;

2) La calibrarea în funcție de greutate, diferența între pătlăgelele vinete cele mai mici și cele mai mari din același colet nu trebuie să depășească:

- a) 10 g pentru pătlăgelele vinete cu greutatea 20-50 g;
- b) 20 g pentru pătlăgelele vinete cu greutatea 50-100 g;
- c) 75 g pentru pătlăgelele vinete cu greutatea 100-300 g;
- d) 100 g pentru pătlăgelele vinete cu greutatea 300-500 g;
- e) 250 g pentru pătlăgelele vinete cu greutatea mai mare 500 g;

3) La calibrarea în funcție de cantitate, diferența de mărime trebuie să fie în concordanță cu pct. 398 sbpct. 1) și 2).

399. Pentru Categoriile „Extra” și categoria I, calibrarea este obligatorie.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – 5 % din numărul pătlăgelelor vinete care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria I. În cadrul acestei toleranțe se permit maximum 0,5 % de produse care satisfac cerințele categoriei II;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În cadrul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate clasele (dacă sunt calibrate): 10 % din numărul pătlăgelelor vinete care nu îndeplinesc cerințele de calibru.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

401. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă doar pătlăgele vinete de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

402. Produsul poate fi ambalat ca un amestec de produse de soiuri diferite, cu condiția ca acestea să aibă o calitate uniformă și, pentru fiecare tip în cauză - un calibru uniform. Cu toate acestea, în cazul acestor amestecuri nu este necesară uniformitatea în mărime.

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

404. Produsele trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

406. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

407. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

408. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „*Ambalat pentru*” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „Pătlăgele vinete” dacă conținutul nu este vizibil din exterior;

b) numele varietății (opțional);

c) amestec de „pătlăgele vinete” sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de pătlăgele vinete de tipuri comerciale sau culori diferite. Dacă produsele nu sânt vizibile din exterior, trebuie indicate tipurile comerciale sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea;

- 3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;
- 4) caracteristicile comerciale:
 - a) categoria;
 - b) calibrul (dacă sunt calibrate), exprimat în greutate minimă și maximă sau diametrul minim și diametrul maxim;
 - c) numărul de unități (opțional);
- 5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXIV. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru varză

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

409. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, aplică pentru varietățile de varză obținute din *Brassica oleracea* var. *capitata* L. (inclusiv varza roșie și varza conică) și de la *Brassica oleracea* var. *sabauda* L.

410. În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, toate soiurile de varză trebuie să fie:

- 1) intactă; cu toate acestea de pe cotor pot fi înlăturate câteva frunze;
- 2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) proaspătă ca aspect;
- 4) curate, fără materii străine vizibile;
- 5) lipsite de dăunători;
- 6) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 7) fără daune cauzate de îngheț;
- 8) fără umezeală externă anormală;
- 9) fără miros sau gust străin.

411. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

412. Varza se clasifică în două categorii, definite după cum urmează:

1) categoria I – Varza din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. Produsele trebuie să fie tari. În funcție de calitate și tipul comercial, căpățânile de varză trebuie să fie întregi, să aibă frunzele strânse și să nu prezinte semne de înflorire. Căpățânile de varză, inclusiv varza timpurie, trebuie să fie tăiate în mod corespunzător, cu toate acestea pot fi lăsate câteva frunze de protecție. Căpățânile nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor defecte superficiale, cu condiția ca

acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj;

- a) fisuri ușoare în frunzele exterioare;
- b) lovituri ușoare;
- c) frunze exterioare tăiate ușor;
- d) decolorare ușoară cauzată de îngheț.

2) categoria II – varza din această categorie trebuie să fie de calitate bună și să prezinte caracteristicile soiului respectiv. Totuși, se permit următoarele defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu deterioreze aparența generală, calitatea, conservarea sau prezentarea produsului:

- a) fisuri ușoare în frunzele exterioare;
- b) lovituri ușoare;
- c) frunze exterioare tăiate ușor;
- d) frunze în căpățână mai puțin dense;
- e) decolorare ușoară cauzată de îngheț.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

413. Calibrul este determinat de greutatea unitară a căpățânii de varză.

414. Greutatea minimă trebuie să fie de 350 g pentru un varza timpurie și de 500 g pentru alte soiuri de varză.

415. Pentru a asigura omogenitatea dimensiunii produsului într-un singur ambalaj, cea mai grea căpățână de varză din ambalaj trebuie să fie de maxim două ori mai grea decât cea mai ușoară căpățână de varză.

416. În cazul în care cea mai grea căpățână de varză este de 2 kg sau mai puțin, atunci diferența dintre cele mai grele și cele mai ușoare căpățâni, nu trebuie să depășească 1 kg.

417. Calibrarea este obligatorie pentru varza vândută în ambalaj.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În cadrul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare;

b) pentru categoria II – 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate clasele (dacă sunt calibrate) este permisă o cantitate de 10 % din cantitatea sau greutatea verzei care nu îndeplinesc cerințele de calibru. Cu toate acestea, greutatea unei căpățâni de varză timpurie trebuie să fie de cel puțin 300 g, iar a unei căpățâni de varză din alte soiuri de cel puțin 400 de grame.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

419. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă doar varză de aceeași origine, soi, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

420. Varza de calitate I trebuie să fie omogenă ca formă și culoare.

421. Varza poate fi ambalată ca un amestec de produse de soiuri diferite, cu condiția ca acestea să aibă o calitate uniformă și, pentru fiecare tip în cauză, ca origine. Cu toate acestea, în cazul acestor amestecuri nu este necesară uniformitatea în mărime.

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

423. Produsele trebuie să fie ambalați astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

425. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

426. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

427. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „*Ambalat pentru*” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „Varză albă”, dacă conținutul ambalajului nu este vizibil în afară;

b) „Amestec de varză” sau denumirea echivalentă în cazul unui amestec de căpățâni de varză care sunt clar diferite în ceea ce privește tipul comercial și / sau culoarea. Dacă produsul nu este vizibil din exterior, trebuie indicate tipurile și / sau culorile comerciale și cantitatea fiecăruia din ambalaj;

- 3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;
- 4) caracteristicile comerciale:
 - a) categoria;
 - b) numărul de unități (opțional);
 - 5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXV. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru conopidă

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

428. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, aplică pentru soiurile de conopidă obținută din Brassica oleracea var. botrytis L.

429. În toate categoriile, sub rezerva dispozițiilor speciale prevăzute pentru fiecare categorie și a toleranțelor admise, toate soiurile de conopidă trebuie să fie:

1) intactă; totuși, conopida poate fi „cu frunze”, „fără frunze” sau „tăiată”, dacă îndeplinește următoarele cerințe:

a) „cu frunze”: conopidă acoperită cu frunze sănătoase, suficiente ca număr și lungime pentru a acoperi și proteja întreaga căpățână. cotocul trebuie tăiat ușor sub frunzele de protecție ale căpățânii;

b) „fără frunze”: toate frunzele au fost eliminate de pe conopidă și părțile necomestibile ale căpățânii. Se permit maxim cinci frunze mici, verzi-gălbui, localizate în apropierea căpățânii.

c) „tăiată”: conopidă cu frunze suficiente, lăsate pentru a proteja căpățâna. Aceste frunze trebuie să fie sănătoase și tăiat nu mai mult de 3 cm deasupra căpățânii. Cotorul trebuie să fie tăiat ușor sub frunzele de protecție a căpățânii;

2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);

3) proaspătă ca aspect;

4) curată, fără materii străine vizibile;

5) lipsite de dăunători;

6) fără deteriorări cauzate de dăunători;

7) fără umezeală externă anormală;

8) fără miros sau gust străin.

430. Dezvoltarea și stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să permită:

1) să reziste la transport și manipulare;

2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

431. Conopida se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Conopida din această clasă trebuie să fie de calitate superioară. Ea trebuie să fie caracteristică varietății și/sau tipului său comercial. Inflorescențele trebuie să fie:

- a) bine formate, ferme și dense;
- b) bine strânse în căpățână;
- c) de la un alb uniform până la un alb cremos, în cazul soiurilor albe;
- d) nu trebuie să prezinte defecte, cu excepția unor defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj;
- e) dacă conopida este „cu frunze” sau „tăiată”, frunzele trebuie să aibă un aspect proaspăt;

2) categoria I - Conopida din această categorie trebuie să fie de calitate bună. Trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau tipului comercial. Inflorescențele trebuie să fie:

- a) dense;
- b) bine strânse în căpățână;
- c) culoare albă până la fildeș sau alb crem, în cazul soiurilor albe;
- d) fără defecte precum decolorarea, germinarea frunzelor, daune provocate de îngheț sau lovituri;

e) Cu toate acestea, sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj:

- un defect minor de formă sau dezvoltare;
- mici defecte de colorare;
- pufosită foarte mică;

f) În plus, dacă conopida este comercializată „cu frunze” sau „tăiată”, frunzele trebuie să fie proaspete.

3) categoria II – această categorie cuprinde conopida care nu poate fi clasificată în categoriile superioare, dar corespunde caracteristicilor minime definite mai sus. Totuși, se permit următoarele defecte superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general, calitatea, păstrarea sau prezentarea produsului:

- a) defecte de formă și dezvoltare;
- b) inflorescențe ușor slăbite;
- c) colorarea gălbuie în cazul soiurilor albe;
- d) arsuri solare minore;
- e) nu mai mult de cinci frunze verzi gălbui;
- f) ușor pufoasă, dar fără senzație de gras sau umed la atingere.
- g) În plus, poate avea două dintre următoarele defecte:
 - ușoare urme de daune provocate de dăunători sau boli;
 - ușoară deteriorare superficială a înghețului;
- h) Daune ușoare provocate de îngheț;
- i) lovituri ușoare.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

432. Calibrul este determinat fie de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale.

433. Pentru a se asigura omogenitatea calibrelor, diferențele de calibrul între produsele din același ambalaj, nu trebuie să depășească 4 cm.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – se permite ca un total de 5 % di produs, ca număr sau greutate să nu îndeplinească cerințele categoriei, dar să le îndeplinească pe cele ale categoriei I. În cadrul acestei toleranțe, maximum 0,5 % în total trebuie să fie produse care îndeplinesc cerințele categoriei II de calitate;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În cadrul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse afectate de degradare;

2) toleranțe de calibrul – Pentru toate clasele (dacă sunt calibrate) este permisă o cantitate de 10 % din cantitatea sau greutatea verzei care nu îndeplinesc cerințele de calibrul.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

435. Fiecare colet sau lot trebuie să aibă un conținut omogen și să cuprindă doar varză de aceeași origine, soi, calitate și calibrul (dacă se impune calibrarea).

436. Conopida de calitatea „Extra” trebuie să fie omogenă din punct de vedere al colorației.

437. Conopida poate fi ambalată ca un amestec de produse de soiuri diferite, cu condiția ca acestea să aibă o calitate uniformă și, pentru fiecare tip în cauză, ca origine. Cu toate acestea, în cazul acestor amestecuri nu este necesară uniformitatea în mărime.

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

439. Conopida trebuie să fie ambalată astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului.

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

441. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

442. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

443. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – producător, ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

a) „Conopidă” dacă conținutul ambalajului nu este vizibil din exterior;

b) „Conopidă în vrac” sau o denumire echivalentă, după caz;

c) Tipul comercial, dacă conținutul pachetului nu este vizibil din exterior;

d) „Amestec de inflorescențe de conopidă” sau denumirea echivalentă, în cazul unui amestec de inflorescențe de conopidă, diferite ca tip comercial sau culoare. Dacă produsul nu este vizibil din exterior, trebuie indicate tipurile sau culorile comerciale și cantitatea fiecăruia din ambalaj;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) numărul de unități (opțional);

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXVI. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru ceapă

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

444. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru ceapa din soiurile (cultivării) cultivate din *Allium cepa L.*

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

1) intactă;

2) sănătoasă (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);

- 3) curată, practic fără străine vizibile;
- 4) fără daune produse de îngheț;
- 5) suficient de uscată pentru utilizarea prevăzută (în cazul cepei pentru depozitare, cel puțin primele două pelicule exterioare și tija trebuie să fie complet uscate);
- 6) fără tijă găunoasă sau dură;
- 7) lipsită practic de dăunători;
- 8) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 9) fără muguri vizibili în exterior;
- 10) fără umezeală externă anormală;
- 11) fără miros sau gust străin.

446. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a caiselor trebuie să fie de așa natură încât să le permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

447. Ceapa se clasifică în două categorii, definite după cum urmează:

1) categoria I – Ceapa din această clasă trebuie să fie de bună calitate. Ele trebuie să prezinte caracteristicile soiului. Bulbii trebuie să fie tari și compacți, practic lipsiți de smocuri radiculare. Totuși pentru ceapa recoltată înaintea maturității complete, sunt permise smocurile radiculare. Cu toate acestea, se admit următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general, calitatea, capacitatea de păstrare și prezentarea produsului în ambalaj:

- a) defecte ușoare de formă;
- b) defecte ușoare de colorit;
- c) pete deschise, cu condiția să nu acopere mai mult de o cincime (1/5) din suprafața bulbului;
- d) fisuri superficiale și absența unei părți din frunzele exterioare, cu condiția protejării pulpei ușoare lovituri;
- e) transluciditate nesemnificativă care nu depășește adâncimea primei frunze cărnoase.

2) categoria II – Această categorie cuprinde ceapa care nu se încadrează în categoria I, dar corespunde caracteristicilor minime definite anterior. Ceapa trebuie să fie suficient de tare, cu toate acestea se permit unele defecte, cu condiția ca ceapa să își păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, păstrare și prezentare:

- a) defecte de formă;
- b) defecte de colorit;
- c) pete care nu afectează ultima frunză uscată ce protejează pulpa, cu condiția să nu acopere mai mult de 1/2 din suprafața bulbului;

- d) fisuri în frunzele exterioare și absența unei părți din frunzele exterioare de pe cel mult 1/3 din suprafața bulbului, cu condiția ca pulpa să nu fie deteriorată.
- e) marcaje ușoare datorate dăunătorilor sau bolilor;
- f) lovituri ușoare;
- g) smocuri radiculare;
- h) transluciditate nesemnificativă care nu depășește adâncimea primei frunze cărnoase.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

448. Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii transversale.

449. Diametrul minim trebuie să fie de 10 mm.

450. Pentru a asigura omogenitatea în dimensiune, *diferența de dimensiune între produsul cel mai mic și produsul cel mai mare din același colet* nu trebuie să depășească:

- 1) 5 mm, pentru ceapa cu diametrul cuprins între 10 mm și 20 mm;
- 2) 10 mm, pentru ceapa cu diametrul cuprins între 15 mm și 25 mm;
- 3) 15 mm pentru ceapa cu diametrul cuprins între 20 mm și 40 mm;
- 4) 20 mm pentru ceapa cu diametrul cuprins între 40 mm și 70 mm;
- 5) 30 mm pentru ceapa cu diametrul de 70 mm sau mai mult.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În carul acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare. În plus, se permite cel mult 1% începuturi de muguri vizibili în exterior care nu trebuie să depășească 1cm lungime;

b) pentru categoria II – 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse moi sau afectate de degradare. În plus, se permite cel mult 10 % începuturi de muguri vizibili în exterior;

2) toleranțe de calibru – pentru toate categoriile (dacă sunt calibrate) se permit 10 % din numărul sau din greutatea produselor ce nu corespund cerințelor privind calibrarea.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

452. Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să conțină numai produse de aceeași origine, soi sau tip, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

453. Produsul poate fi ambalat ca un amestec de cepe de soiuri diferite, cu condiția ca acestea să aibă o calitate uniformă și, pentru fiecare tip în cauză - un calibru uniform. Cu toate acestea, în cazul acestor amestecuri nu este necesară uniformitatea după mărime.

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

455. Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să li se asigure o protecție adecvată.

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

457. Etichetele aplicate individual pe produs, să fie astfel încât, atunci când sunt îndepărtate, să nu lase urme vizibile de adeziv sau la defecte ale epidermei.

458. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

459. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

2) natura produsului:

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

b) amestec de „ceapă” sau o denumire echivalentă, în cazul unui amestec de ceapă de tipuri comerciale sau culori diferite. Dacă produsele nu sânt vizibile din exterior, trebuie indicate tipurile comerciale sau culorile prezente în ambalaj, precum și cantitatea în cazul fiecăreia dintre acestea;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

4) caracteristicile comerciale:

a) categoria;

b) calibrul (în cazul în care sunt calibrate), exprimat în diametrul minim și maxim;

5) marcajul de control oficial (opțional).

Capitolul XXVII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru usturoi

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

460. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru soiurile de usturoi cultivate din *Allium sativum* L., pentru a fi livrate consumatorului în **stare proaspătă** (înseamnă produs cu o tulpină „verde” și cu membrana exterioară a bulbului încă proaspătă), **semiuscată** (înseamnă produs cu tulpină și membrană exterioară a bulbului incomplet uscate.) sau **uscată** (înseamnă produs în care tulpina, membrana exterioară a bulbului și membrana care înconjoară fiecare cățel sunt complet uscate.

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

- 1) intacti;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprii pentru consum);
- 3) curați, practic fără străine vizibile;
- 4) lipsiți practic de dăunători;
- 5) fără deteriorări cauzate de dăunători;
- 6) tari;
- 7) fără daune produse de îngheț;
- 8) fără muguri vizibili în exterior;
- 9) fără umezeală externă anormală;
- 10) fără miros sau gust străin.

462. Dezvoltarea de la stadiul de maturare trebuie să fie de așa natură încât să e permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind clasificarea

463. Usturoiul se clasifică în trei categorii, definite după cum urmează:

1) categoria „Extra” – Usturoiul din această categorie trebuie să fie de calitate superioară. Acesta trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Bulbii trebuie să fie:

- a) intacti;
- b) cu formă regulată;
- c) curățați în mod adecvat;
- d) cățelii trebuie să fie compacti;
- e) rădăcinile usturoiului uscat trebuie să fie tăiate la același nivel cu bulbul;
- f) Usturoiul trebuie să fie fără defecte, cu excepția unor pete superficiale, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea în colet;

2) categoria I – Usturoiul din această categorie trebuie să fie de calitate bună. Trebuie să prezinte caracteristicile soiului sau ale tipului comercial. Cățelii trebuie

să fie rezonabil de compacți. Cu toate acestea, pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, conservării și prezentarea în colet:

- a) zgârieturi ușoare pe partea exterioară a bulbului;
- b) defecte neînsemnate de formă;

3) categoria II – Această categorie cuprinde usturoiul care nu se califică pentru includerea în categoriile superioare, dar îndeplinește cerințele minime specificate anterior. Pot fi permise următoarele defecte, cu condiția ca usturoiul să-și păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, calitatea conservării și prezentare:

- a) zgârieturi în partea exterioară sau lipsa părților din membrana exterioară a bulbului;
- b) pete în partea exterioară a bulbilor, cu condiția să nu depășească 1/2 din suprafața bulbului;
- c) leziuni închise;
- d) contuzii ușoare;
- e) formă neregulată;
- f) cel mult trei căței lipsă.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind calibrarea

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

1) Diametrul minim:

- a) 45 mm pentru usturoiul clasificat în categoria „Extra” ;
- b) 30 mm pentru usturoiul clasificat în categoriile I și II;

2) Pentru usturoiul care se prezintă desfăcut — cu tulpinile tăiate — sau în legături, diferența de diametru între cel mai mic și cel mai mare bulb din același colet nu poate depăși:

- a) 15 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este mai mic de 40 mm;
- b) 20 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este de 40 mm sau mai mare.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind toleranțele

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

1) toleranțe de calitate pentru:

a) pentru categoria „Extra” – 5 % din greutatea usturoiului care nu îndeplinește cerințele categoriei, dar corespunde celor din categoria I. În cadrul acestei toleranțe se permit nu mai mult de 0,5 % de produse care corespunde cerințelor categoriei II;

b) pentru categoria I – 10 % din numărul produselor care nu satisfac cerințele categoriei, dar care îndeplinesc cerințele pentru categoria II. În carul

acestei toleranțe se permit maximum 1 % de produse care nu satisfac cerințele categoriei II sau cerințele minime de calitate sau produse afectate de degradare. În limitele acestei toleranțe se permite cel mult 1% începuturi de muguri vizibili în exterior. În plus se permite maximum 25 % căței de usturoi cu pete vizibile pe partea exterioară a bulbului, cu condiția să nu depășească 1/4 din suprafața bulbului;

c) pentru categoria II – 10 % din numărul produselor care nu satisfac nici cerințele categoriei, nici cerințele minime de calitate. În carul acestei toleranțe se permit maximum 2 % de produse moi sau afectate de degradare. În plus, se permite cel mult 5 % începuturi de muguri vizibili în exterior;

2) toleranțe de calibru – Pentru toate clasele (dacă sunt calibrate): 10 % din numărul produselor care nu îndeplinesc cerințele de calibru.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind prezentarea

466. Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen și să conțină numai produse de aceeași origine, soi sau tip, calitate și calibru (dacă se impune calibrarea).

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

468. Produsele trebuie să fie ambalate astfel încât să li se asigure o protecție adecvată.

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

470. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 6-a. Cerințe privind marcajul

471. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „*Ambalat pentru*” sau o mențiune echivalentă;

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

a) „Usturoi proaspăt”, „Usturoi semiuscat” sau „Usturoi uscat”;

b) denumirea soiului sau a tipului comercial („Usturoi alb”, „Usturoi roz” etc.);

c) „afumat” unde este cazul;

3) originea produsului: țara de origine și, opțional, regiunea de producție sau denumirea zonei la nivel național, regional sau local;

- 4) caracteristicile comerciale:
 - a) categoria;
 - b) calibrul (în cazul în care sunt calibrate), exprimat în diametrul minim și maxim;
- 5) marcajul de control oficial (opțional).

„Capitolul XXVIII. Cerințe specifice de calitate și comercializare pentru cartofi

Secțiunea 1. Cerințe minime de calitate

472. Prezentul capitol stabilește cerințele de calitate și comercializare, după condiționare și ambalare, pentru cartofii timpurii sau cartofii târzi din soiurile cultivate din *Solanum tuberosum L.* și hibrizii săi.

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

- 1) intacti;
- 2) sănătoși (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din care cauză devin improprie pentru consum);
- 3) practic curați;
- 4) tari;
- 5) lipsiți de defecte externe sau interne care să afecteze aspectul general al produsului, calitatea și prezentarea în ambalaj cum ar fi:
 - a) pete maronii rezultate din expunerea la căldură;
 - b) crăpături (inclusiv crăpături de creștere), tăieturi, urme de mușcături, lovituri sau asperități (numai pentru soiurile a căror coajă nu este aspră) mai mari de 4 mm adâncime;
 - c) înverzire (culoarea verde deschis care nu depășește 1/8 din suprafața și care poate fi îndepărtată prin cojire normală nu constituie defect);
 - d) defecte semnificative de formă;
 - e) pete sub coajă de culoare gri-albastru sau negre care depășesc 5 mm adâncime;
 - f) pătare ruginie, găuri sau inimi negre sau alte defecte interne;
 - g) atacul de râie comună și râie făinoasă să nu fie adânc de 2 mm sau mai mult în cazul cartofilor târzi;
 - h) petele de râie comună - superficiale nu trebuie să depășească mai mult de 1/4 din suprafața cartofului;
 - i) vătămări datorate înghețului;
- 6) fără umezeală externă anormală;
- 7) fără miros sau gust străin;
- 8) în cazul cartofilor timpurii absența parțială a cojii nu este considerată defect;
- 9) în cazul cartofilor târzi coajă trebuie să fie bine formată și să acopere întreaga suprafață a tuberculului. Pentru cartofii timpurii nu este permisă

încolțirea;

10) Cartofii tardivi trebuie să fie practic neîncolțiți, colții nu pot depăși 3 mm;

474. Dezvoltarea de la stadiul de maturare a cartofilor trebuie să fie de așa natură încât să permită:

- 1) să reziste la transport și manipulare;
- 2) să ajungă în stare satisfăcătoare la locul de destinație.

Secțiunea a 2-a. Cerințe privind calibrarea

475. Calibrul se determină trecând tuberculul printr-o sită cu ochiuri pătrate.

- 1) Mărimea minimă încât să nu treacă printr-un ochi de sita pătrat de:
 - a) 28x28 mm pentru cartofii timpurii;
 - b) 35x35 mm pentru cartofii tardivi;
 - c) 30x30 mm pentru cartofii tardivi de formă alungită;
- 2) Mărimea maximă încât să treacă printr-un ochi de sita pătrat de 80x80 mm și 75x75 mm pentru cartofii de formă alungită;
- 3) Se permit cartofi timpurii și tardivi care depășesc dimensiunea maximă, dacă diferența maximă între tuberculul cel mai mic și tuberculul cel mai mare să nu depășească 30 mm și să fie comercializate sub o denumire specifică;
- 4) Tuberculii cu dimensiuni cuprinse între 18 mm și 35 mm pot fi comercializați sub denumirea „mijlocii” sau un alt nume echivalent;
- 5) Calibrarea după mărime nu este obligatorie. Cu toate acestea, în cazul coletelor până la 5 kg, diferența maximă tuberculul cel mai mic și tuberculul cel mai mare să nu depășească 30 mm.

Secțiunea a 3-a. Cerințe privind toleranțele

476. Pentru produsele care nu sunt conforme cu cerințele categoriei indicate, se admit toleranțe de calitate și de calibru în fiecare colet, după cum urmează:

- 1) Se admite prezența tuberculilor care nu îndeplinesc cerințele minime de calitate: 4 % din masă totală pentru cartofii timpurii și 6 % din masă totală pentru cartofii tardivi. În cadrul acestei toleranțe se permite maximum 1 % din masă, cartofi afectați de putregai uscat sau umed;
- 2) În plus, se admit: 1 % din masă, impurități pentru cartofii timpurii și 2 % din masă impurități pentru cartofii tardivi, dintre care maximum 1 % constituie pământ aderent;
- 3) Se permite 10 % din numărul produselor care nu îndeplinesc cerințele de calibru.

Secțiunea a 4-a. Cerințe privind prezentarea

477. Conținutul fiecărui colet trebuie să fie omogen (să conțină numai cartofi timpurii sau tardivi), de aceeași origine, soi sau tip, calitate, culoare (cojii și a miezului) și calibru (dacă se impune calibrarea).

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

479. Produsele trebuie ambalate astfel încât să se asigure o protecție adecvată a produsului și să asigure o aerisire adecvată.

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

481. Coletele trebuie să fie lipsite de orice corpuri străine.

Secțiunea a 5-a. Cerințe privind marcajul

482. Fiecare colet trebuie să poarte următoarele detalii, în litere grupate pe aceeași parte, marcajul fiind lizibil, indelebil și vizibil din exterior:

1) identificare – ambalator sau expeditor: denumirea și adresa, iar în cazul produselor preambalate, denumirea și adresa unui vânzător pot fi indicate în strictă legătură cu referința „Ambalat pentru” sau o mențiune echivalentă;

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

a) „cartofi timpurii”, „cartofi noi” sau o denumire echivalentă sau „cartofi” în cazul în care conținutul nu este vizibil din exterior;

b) denumirea soiului;

c) denumirea specială sau denumirea comercială pentru cartofii tardivi care nu respecta cerințele fata de dimensiunea maxima, daca este cazul;

d) „mijlocii” sau o denumire echivalentă, dacă este cazul.;

3) originea produsului:

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

4) caracteristicile comerciale:

a) dimensiunea (daca au fost calibrați), indicând mărimea minima urmata de cuvintele „si mai mari”, sau mărimile minime si maxime;

b) mențiuni opționale: culoarea miezului (de exemplu, galben sau alb), culoarea cojii, forma tuberculului (rotund sau lung) și tipul alimentar (de exemplu, făinos sau tare);

5) marcajul de control oficial (opțional).”

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

Prim-ministru

NATALIA GAVRILIȚA

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii
și industriei alimentare

Viorel Gherciu

Aprobată
prin Hotărârea Guvernului nr.

LISTA
fructelor și legumelor proaspete supuse controlului
de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructe și legume proaspete

Nr. crt.	Denumirea mărfurilor	Codul poziției tarifare
1.	Cartofi	0701
2.	Tomate	0702 00 00
3.	Salată verde și cicoare	0705
4.	Ceapă	0703 10
5.	Usturoi	0703 20 000
6.	Varză căpățână (varză albă și varză roșie)	0704 90 100
7.	Conopidă	0704 10 000
8.	Morcov	0706
9.	Castraveți	0707 00
10.	Vinete	0709 30 000
11.	Ardei grași	0709 60 100
12.	Dovlecei	0709 93 100
13.	Migdale în coajă	0802 11
14.	Migdale decojite	0802 12
15.	Alune în coajă	0802 21 000
16.	Alune decojite	0802 22 000
17.	Nuci comune în coajă	0802 31 000
18.	Nuci comune decojite	0802 32 000
19.	Fistic în coajă	0802 51 000
20.	Fistic decojit	0802 52 000
21.	Banane	0803 10 100
22.	Portocale	0805 10
23.	Mandarine (inclusiv tangerine și satsuma,)	0805 21
24.	Clementine	0805 22 000
25.	Lămâi și lămâi mici „lime”	0805 50
26.	Struguri de masă	0806 10 10
27.	Pepene verde	0807 11 000
28.	Pepene galben	0807 19 000
29.	Mere	0808 10
30.	Pere	0808 30
31.	Caise	0809 10 00
32.	Cireșe și vișine	0809 21 00
33.	Persici, inclusiv nectarine	0809 30
34.	Prune	0809 40 05
35.	Căpșune, fragi	0810 10 00
36.	Kiwi	0810 50 000

Notă informativă
la proiectul hotărârii de Guvern cu privire la aprobarea listei
fructelor și legumelor proaspete supuse controlului de conformitate
cu cerințele de calitate și modificarea Hotărârii Guvernului nr. 929/2009
cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare
pentru fructe și legume proaspete”
(nr. unic 159/MADRM/2021)

1. Denumirea autorului și, după caz, a participanților la elaborarea proiectului
Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
2. Condițiile ce au impus elaborarea proiectului de act normativ și finalitățile urmărite
Prezentul proiect este elaborat în temeiul Legii nr. 237/2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete, art. 1 care prevede că Guvernul stabilește lista fructelor și legumelor proaspete care vor fi supuse controlului de conformitate precum și art. 11, alin. (3) lit. g) produsele destinate a fi vândute consumatorilor în stare proaspătă pot fi puse în comerț numai dacă sunt respectate cerințele generale și specifice față de produsele respective, stabilite de Guvern.
3. Descrierea gradului de compatibilitate pentru proiectele care au ca scop armonizarea legislației naționale cu legislația Uniunii Europene
Proiectul nominalizat nu conține norme privind armonizarea legislației naționale cu legislația Uniunii Europene.
4. Principalele prevederi ale proiectului și evidențierea elementelor noi
Proiectul hotărârii Guvernului conține lista de fructe și legume proaspete care urmează a fi supuse controlului de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructe și legume proaspete. Totodată, prevede completarea Hotărârii Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” cu cerințe de calitate pentru 14 produse de larg consum în Republica Moldova (cartofi, ceapă, usturoi, varză, conopidă, morcov, castraveți, vinete, dovlecei, pepene verde, pepene galben, caise, prune, cireșe și vișine). Pentru produsele respective au fost stabilite cerințe minime de calitate, în conformitate cu Standardele adoptate de Comisia Economică pentru Europa a Organizației Națiunilor Unite (CEE-ONU). Totodată, în contextul modificării și abrogării unor acte normative, a apărut necesitatea de a aduce în concordanță prevederile Hotărârii Guvernului nr. 929/2009. Astfel, pentru a evita dublarea noțiunilor definite în actele normative, care reglementează același domeniu, la punctul 5 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 929/2009 vor fi excluse noțiunile de „colet”, „preambalaje”, „ambalaj” și „număr de identificare”. În aceeași ordine de idei, odată cu modificarea și/sau abrogarea unor acte normative, a apărut necesitatea de operare a unor modificări în textul hotărârii și anume: Legea nr. 78/2004 privind produsele alimentare (abrogată), din preambulul hotărârii, se va substitui cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

Odată cu modificarea Legii nr. 119/2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar și fertilizanți prin Legea nr. 185/2017 pentru modificarea și completarea unor acte legislative, a fost exclusă obligativitatea deținerii Certificatului de inofensivitate, acesta devenind un document opțional, fapt care impune operarea unor modificări la punctul 6 din Anexă la Hotărârea de Guvern. La fel va fi modificat textul la punctul 9 din aceeași Anexa, motivul fiind abrogarea Reglementării de Metrologie Legală RGML 03:2008 „Sistemul Național de Metrologie. Preambalarea unor produse în funcție de masă și volum”.

5. Fundamentarea economico-financiară

Implementarea acestui proiect nu necesită alocarea resurselor financiare suplimentare de la bugetul de stat.

6. Modul de încorporare a actului în cadrul normativ în vigoare

Proiectul este elaborat în temeiul art. 1 din Legea nr. 237/2018 cu privire la controlul de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructele și legumele proaspete.

Nu va necesita intervenție în alte acte Normative

7. Avizarea și consultarea publică a proiectului

În conformitate cu art. 32 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative, anunțul privind inițierea elaborării proiectului de act normativ a fost plasat pe pagina web: [particip.gov.md \(https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-hotaririi-guvernului-cu-privire-la-modificarea-hotaririi-guvernului-nr-929-din-31-decembrie-2009-cu-privire-la-aprobarea-cerintelor-de-calitate-si-comercializare-pentru-fructe-si-legume-proaspete/6383\)](https://particip.gov.md/ro/document/stages/anunt-privind-initierea-elaborarii-proiectului-hotaririi-guvernului-cu-privire-la-modificarea-hotaririi-guvernului-nr-929-din-31-decembrie-2009-cu-privire-la-aprobarea-cerintelor-de-calitate-si-comercializare-pentru-fructe-si-legume-proaspete/6383).

Analiza Impactului de Reglementare a fost transmisă pentru examinare și opinie către Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor și Asociațiilor de producători agricoli prin scrisoarea 24-07/318/5281 din 18.11.2020. Totodată, documentul a fost plasat și pe pagina web a Ministerului (<https://madr.gov.md/ro/content/analiza-impactului-de-reglementare-la-proiectul-de-hot%C4%83r%C3%A2re-de-guvern-privind-modificarea>).

Totodată, proiectul a fost transmis Asociațiilor de profil pentru examinare și avizare și, plasat pentru consultării publice, pe pagina web a Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (<https://particip.gov.md/ro/document/stages/proiect-de-hotarire-de-guvern-cu-privire-la-aprobarea-listei-fructelor-si-legumelor-proaspete-supuse-controlului-de-conformitate-cu-cerintele-de-calitate-pentru-fructe-si-legume-proaspete-si-modificarea-unei-hotarari-de-guvern/8251>).

8. Constatările expertizei anticorupție

În temeiul art. 34 și 35 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative, proiectul a fost supus expertizei anticorupție, conform căreia s-a constatat că ”Prevederile proiectului corespund scopului declarat de către autor în nota informativă și sunt în conformitate cu interesul public. Proiectul în redacția parvenită la efectuarea expertizei anticorupție nu conține factori de risc care să genereze riscuri de corupție”.

9. Constatările expertizei de compatibilitate

Nu este necesară.

Totodată, proiectul a fost examinat de Centrul National de Armonizare la Legislației, constatând următoarele: deși nu reprezintă un exercițiu de transpunere directă a normelor UE referitoare la cerințele de calitate a fructelor și legumelor proaspete, se încadrează spiritului legislației europene, atingându-și finalitatea propusă prin asigurarea implementării dispozițiilor art. 1 din Legea nr. 237/2018 și asigurării concordanței prevederilor cadrului normativ secundar cu cel primar în domeniu, nu contravine prevederilor UE în domeniul controlului calității și nu afectează gradul de compatibilitate al HG nr. 929/2009 stabilit anterior.

10. Constatările expertizei juridice

În temeiul art. 34 și 37 din Legea nr. 100/2017 cu privire la actele normative, proiectul a fost supus expertizei juridice, prin care a fost expusă lipsa obiecțiilor de ordin conceptual. Alte obiecții au fost luate în considerare.

11. Constatările altor expertize

În conformitate prevederile pct.11 subpct. 21 lit. a) și lit. b) din Metodologia de analiză a impactului în procesul de fundamentare a proiectelor de acte normative, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 23/2019, a fost elaborată Analiza impactului de reglementare la proiectul hotărârii Guvern cu privire la aprobarea listei fructelor și legumelor proaspete supuse controlului de conformitate cu cerințele de calitate pentru fructe și legume proaspete și modificarea Hotărârii Guvernului nr. 929/2009 cu privire la aprobarea „Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete”.

Proiectul și Analiza impactului de Reglementare la proiect a fost susținută de Grupul de lucru al Comisiei de Stat pentru reglementarea activității de întreprinzător în cadrul ședinței din data de 6 aprilie 2021.

Ministru

Viorel GHERCIU