



HOTĂRÎRE
cu privire la aprobarea Cerințelor “Uleiuri vegetale comestibile”

nr. 434 din 27.05.2010

Monitorul Oficial nr.87-90/510 din 04.06.2010

* * *

Abrogat: 02.08.2024

Hotărârea Guvernului nr.15 din 10.01.2024

Notă: În titlul și tot textul hotărîrii, cu excepția clauzei de emitere, și al Reglementării tehnice, precum și în parafele și în textele anexelor nr.1-5, cuvintele „Reglementare tehnică” și „prezenta Reglementare tehnică”, la orice caz gramatical, se substituie cu cuvintele „Cerințe” și, respectiv, „prezentele Cerințe”, la cazul gramatical corespunzător, conform [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017

În conformitate cu prevederile [Legii nr.420-XVI din 22 decembrie 2006](#) privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), cu modificările și completările ulterioare, [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431) și [Legii nr.10-XVI din 3 februarie 2009](#) privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183), Guvernul

[Clauza de emitere modificată prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” (se anexează).
2. Din momentul intrării în vigoare a Cerințelor “Uleiuri vegetale comestibile” din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.1469 din 30 decembrie 2004](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, pozițiile tarifare cu numerele de ordine 14, 15, 16 și 17 se exclud.
3. Prezenta Hotărîre intră în vigoare după 7 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, cu excepția punctului 18, care intră în vigoare după 24 de luni.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

[Pct.4 modificat prin Hot.Guv. nr.1143 din 21.11.2018, în vigoare 18.01.2019]

PRIM-MINISTRU

Vladimir FILAT

Contrasemnează:

Viceprim-ministru, ministrul economiei

Valeriu Lazar

Ministrul agriculturii și industriei alimentare

Valeriu Cosarciuc

Ministrul sănătății

Vladimir Hotineanu

Chișinău, 27 mai 2010.

Nr.434.

CERINȚELE **“Uleiuri vegetale comestibile”**

Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” creează cadrul necesar aplicării Regulamentului (CE) nr.1989/2003 al Comisiei din 6 noiembrie 2003 de modificare a Regulamentului (CEE) nr.2568/91 privind caracteristicile uleiurilor de măsline și ale uleiurilor din reziduuri de măsline, precum și metodele de analiză relevante, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO), nr.L 295 din 13 noiembrie 2003, Regulamentului (CE), nr.1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole (Regulamentul unic OCP), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO), nr.L 299 din 16 noiembrie 2007, documentelor normative ale Comisiei Codex Alimentarius: CODEX STAN 210 (amendat în 2003, 2005, 2009), ce prevede norme pentru uleiurile vegetale ce poartă denumiri specifice, CODEX STAN 19-1981 (Revizuit 2-1999, amendat în 2009) privind normele codex pentru grăsimile și uleiurile comestibile nevizate de normele individuale, CODEX STAN 33-1981 (Revizuit 2-2003, amendat în 2009) privind normele Codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline după prima extracție, art.118 și anexa nr.XVI la Regulamentul (CE) nr.1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole (Regulamentul unic OCP), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO), nr.L 299 din 16 noiembrie 2007, Regulamentului (CE) nr.1019/2002 al Comisiei din 13 iunie 2002 privind standardele de comercializare a uleiului de măsline publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr.L 155 din 14 iunie 2002.

[Preambulul completat prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Cerințele „Uleiuri vegetale comestibile” (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințele minime de calitate la comercializarea uleiurilor vegetale alimentare, specificate conform pozițiilor tarifare 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515 și 1804 00 000 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin [Legea nr.172 din 25 iulie 2014](#), care sînt destinate consumului uman, provenite atît din producția internă, cît și din import.

[Pct.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

[Pct.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.632 din 11.09.2015](#), în vigoare 18.09.2015]

2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu.

II. TERMINOLOGIE

[Titlul capitolului II modificat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

3. În sensul prezentelor Cerințe uleiurilor li se aplică următoarele denumiri ce trebuie utilizate la comercializare:

1) *ulei vegetal* – amestec de trigliceride ale acizilor grași și substanțe aderente (alte lipide de tipul fosfatidelor, substanțe nesaponificabile și alți acizi grași liberi) obținut din materie primă vegetală oleaginoasă;

2) *ulei obținut prin presare* – ulei virgin obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau presare cu utilizarea căldurii, nelimpezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare;

- 3) *ulei obținut prin presare la rece* – ulei obținut fără schimbarea naturii uleiului, numai prin procedee mecanice, spre exemplu stoarcere sau presare, fără încălzire, nelimepezit sau limpezit prin hidratare, sedimentare, filtrare și centrifugare;
- 4) *ulei extractiv* – ulei extras din materie primă oleaginoasă cu ajutorul solvenților (hexan, benzină ș.a.), admiși pentru utilizare în asemenea scopuri, conform actelor normative în vigoare;
- 5) *ulei vegetal nerafinat* – ulei vegetal curățit de suspensii mici și mari;
- 6) *ulei vegetal rafinat* – ulei vegetal limpezit, conform ciclului deplin sau parțial al etapelor de rafinare;
- 7) *ulei hidratat* – ulei obținut la prelucrarea uleiului vegetal cu ajutorul reagenților hidratanți, în scopul eliminării fosfolipidelor și altor substanțe hidrofile;
- 8) *ulei neutralizat* – ulei eliberat parțial sau total de acizi grași liberi;
- 9) *ulei înălbît* – ulei purificat parțial sau complet de substanțe colorante;
- 10) *ulei deodorizat* – ulei vegetal purificat de substanțele volatile gustative și aromatice caracteristice;
- 11) *ulei rafinat deodorizat* – ulei rafinat, supus procesului de deodorizare;
- 12) *ulei în amestec* – amestec de uleiuri vegetale în diferite raporturi;
- 13) *ulei aromatizat* – ulei cu adaos de substanțe gustative și aromatice;
- 14) *materie primă oleaginoasă* – semințe și fructe ale plantelor oleaginoase, utilizate pentru producerea industrială a uleiurilor alimentare;
- 15) *ulei de arahide* – ulei obținut din semințe de alune de pământ (semințe *Arachis hypogaea L.*);
- 16) *ulei de babassu* – ulei obținut din miezul fructelor unor specii de palmier (*Orbignya spp*);
- 17) *ulei de cocos* – ulei obținut din miezul nucilor de cocos (*Cocos nucifera L.*);
- 18) *ulei de bumbac* – ulei obținut din semințe de diferite specii de bumbac cultivat (*Gossypium spp*);
- 19) *ulei din semințe de struguri* – ulei obținut din semințe de struguri (*Vitis vinifera L.*);
- 20) *ulei de porumb* – ulei obținut din germeni de porumb (*embryos Zea L.*);
- 21) *ulei de muștar* – ulei obținut din semințe de muștar alb (*Sinapis alba L.* sau *Brassica hirta Moench*), cafeniu și galben (*Brassica juncea (L.) Czernajew și Cossen*) și muștar negru (*Brassica nigra (L.) Koch*), cu un conținut de aciderucic – maximum 5% din conținutul total de acizi grași;
- 22) *ulei de măslină* – ulei obținut din fructe de pom de măslin (*Olea europea L.*);
- 22¹) *ulei de măslină virgin* – ulei obținut din fructul de măslină doar prin procedee mecanice sau alte procedee fizice, în condiții care nu conduc la alterarea uleiului, fructul nesuferind nici un alt tratament decît spălarea, decantarea, centrifugarea și filtrarea, cu excepția uleiurilor obținute cu ajutorul unor solvenți cu acțiune chimică sau biochimică ori prin procedee de reesterificare și se clasifică în:
- a) *ulei de măslină extravirgin* – ulei virgin de măslină a cărui aciditate, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 de g, celelalte caracteristici ale sale fiind conforme cu cele definite pentru această categorie;
- b) *ulei de măslină virgin* – ulei virgin de măslină a cărui aciditate, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 de g, celelalte caracteristici ale sale fiind conforme cu cele definite pentru această categorie;
- c) *ulei de măslină lampant* – ulei de măslină virgin a cărui aciditate, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g și/sau ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru această categorie. Se folosește exclusiv în scopuri industriale;
- 22²) *ulei brut din turte de măslină* – ulei obținut din turte de măslină prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare. Caracteristicile sînt conforme cu cele stabilite pentru această categorie.
- 23) *ulei din miez de nucă* – ulei obținut din miez de nucă (*Júglans régia L.*);
- 24) *ulei de cătină albă* – ulei obținut din fructe de cătină albă (*Hippophae rhamnoides L.*) pentru utilizare numai în amestec;
- 25) *ulei de cătină albă cupajat* – ulei obținut prin amestecarea uleiului de cătină albă cu ulei de floarea soarelui rafinat;

- 26) *ulei de palmier* – ulei obținut din miezul fructului de palmier (*Elaeis guineensis*);
- 27) *ulei de cacao* – ulei obținut din boabe de cacao (*Theobroma cacao*);
- 28) *ulei de sîmburi de palmier* – ulei obținut din sîmburii fructului de palmier (*Elaeis guineensis*);
- 29) *ulei de rapiță* – ulei obținut din semințe de rapiță (*Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.*, *Brassica juncea L.* și *Brassica tournefortii Gouan species*);
- 30) *ulei de rapiță cu conținut redus de acid erucic* – ulei obținut din semințe de rapiță *Brassica napus L.*, *Brassica campestris L.*, *Brassica juncea L.* cu conținut redus de acid erucic (maximum 2% din conținutul total de acizi grași);
- 31) *ulei de tomate* – ulei obținut din semințe de tomate (*Lycopersicum esculentum Mill.*);
- 32) *ulei de saflor* – ulei obținut din semințe de saflor (semințe *Carthamus tinctorious L.*);
- 33) *ulei de saflor cu un conținut sporit de acid oleic* – ulei obținut din semințe oleaginoase de saflor din speciile *Carthamus tinctorious L.* cu un conținut sporit de acid oleic (minimum 70% din conținutul total de acizi grași);
- 34) *ulei de susan* – ulei obținut din semințe de susan (semințe *Sesamum indicum L.*);
- 35) *ulei de soia* – ulei obținut din boabe de soia (semințe *Glycine max (L.) Merr.*);
- 36) *ulei de floarea-soarelui* – ulei obținut din semințe de floarea-soarelui (semințe *Helianthus annuus L.*);
- 37) *ulei de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic* – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe *Helianthus annuus L.*), cu conținut sporit de acid oleic (minimum 75% din conținutul total de acizi grași);
- 38) *ulei de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic* – ulei obținut din toate speciile de semințe de floarea-soarelui (semințe *Helianthus annuus L.*), cu conținut mediu de acid oleic (de la 43,1 pînă la 71,8% din conținutul total de acizi grași);
- 39) *ulei din sîmburi de fructe (de caise, vișine, piersici și prune)* – ulei obținut din miez de sîmburi de fructe (*Prunus armeniaca L.*, *Prunus cerasus L.*, *Prunus persica L.*, *Prunus domestica L.*);
- 40) *ulei de migdal* – ulei obținut din sîmburi de migdal (*Amygdalus communis L.*);
- 41) *ulei de orez* – ulei obținut din tărîțe de orez (*Oryza sativa L.*);
- 42) *ulei de dovleac* – ulei obținut din semințe de dovleac (*Cucurbita maxima Duch.*, *Cucurbita moschata L.*);
- 43) *ulei bogat în acizi grași omega-3* – ulei care conține cel puțin 0,6 g acid linolenic per 100 g de produs;
- 44) *ulei cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (AGP)* – ulei în care raportul omega-6/omega-3 constituie (1-13):1 și este asigurat prin conținutul de acid linoleic și linolenic al acestuia.
- [Pct.3 completat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]
- [Pct.3 completat prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

4. În sensul prezentelor Cerințe, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

- 1) *rafinare* – proces de eliminare din componența uleiului a impurităților ce-l însoțesc;
- 2) *deodorare* – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor odorante și volatile la temperaturi înalte;
- 3) *înălbire* – proces de eliminare din componența uleiului a substanțelor colorante cu ajutorul absorbentilor naturali (bentonită etc.);
- 4) *densitate relativă* – raportul dintre masa uleiului la o temperatură respectivă și masa aceluiași volum de apă la temperatura de 20°C;
- 5) *indicele de refracție la 40°C* – refracția luminii monocromatice de sodiu la trecerea prin ulei la temperatura de 40°C;
- 6) *indicele de saponificare* – cantitatea de hidroxid de potasiu în mg, necesară pentru saponificarea, respectiv transformarea în săpun, a unui gram de ulei;
- 7) *indicele de iod* – gradul de nesaturare a uleiurilor, care se exprimă în grame de iod absorbit de 100 g produs;
- 8) *indicele de peroxid* – caracteristica de calitate a uleiurilor, reprezentînd conținutul de peroxid și

alte substanțe oxidante dintr-o cantitate anumită de ulei, care oxidează iodura de potasiu, punînd în libertate iodul. Se exprimă în milimoli de oxigen activ la 1 kg de produs;

9) *indicele de aciditate* – mărimea fizică, egală cu masa de hidroxid de potasiu (mg), necesară pentru neutralizarea acizilor grași liberi, care se conțin în 1 g de ulei. Se exprimă în mg KOH/g;

10) *substanțe nesaponificabile* – substanțe organice ale uleiurilor care nu reacționează cu alcalii formînd săpun;

11) *culoarea de iod* – caracteristica de calitate a uleiurilor, care se determină prin compararea cu o scară de culori a soluțiilor etalon de iod;

12) *compoziția în acizi grași* – procentul de acizi grași cu lungimea catenei de la 6 atomi de carbon (C₆) pînă la 24 atomi de carbon (C₂₄);

12¹) *acid gras omega-6* – acid linoleic, notare convențională – C_{18:2};

12²) *acid gras omega-3* – acid linolenic, notare convențională – C_{18:3};

13) *impuritățile insolubile* – impuritățile uleiurilor insolubile în eter de petrol;

14) *săpun* – caracteristica calității uleiurilor care indică conținutul de săpun dizolvat în uleiuri rafinate cu ajutorul alcaliilor.

[Pct.4 completat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

III. CERINȚE GENERALE

5. Uleiurile trebuie să fie produse, ambalate, etichetate, marcate, introduse pe piață și comercializate în conformitate cu [Legea nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare, [Legea nr.10-XVI din 3 februarie 2009](#) privind supravegherea de stat a sănătății publice, [Legea nr.105-XV din 13 martie 2003](#) privind protecția consumatorilor, [Legea nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.5 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

6. Producătorii uleiurilor trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea și identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, furnizorilor de materii prime, echipelor de producție, loturilor și tipurilor de produse timp de 3 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare ale respectării cerințelor de calitate și inofensivitate alimentară prescrise în prezentele Cerințe.

7. Calitatea și inofensivitatea alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe parcursul întregului ciclu de producție, de la materia primă pînă la consumator.

8. Proveniența, calitatea și inofensivitatea materiei prime și materialelor utilizate se confirmă prin documentele de însoțire.

9. La plasarea pe piață uleiurile trebuie să fie însoțite de declarația de conformitate prevăzută în Capitolul V al prezentelor Cerințe și avizate sanitar, conform [Legii nr.10-XVI din 3 februarie 2009](#) privind supravegherea de stat a sănătății publice.

IV. CERINȚE MINIME DE CALITATE

[Titlul capitolului IV în redacția [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

10. Uleiurile ce cad sub incidența prezentelor Cerințe în funcție de consistență se clasifică după cum urmează:

1) lichide: de floarea-soarelui, de măsline, de soia, de rapiță (canola), de arahide, de porumb, de bumbac, de semințe de struguri, de muștar, de saflor, de susan, de migdale, de caise, de vișine, de piersici, de prune, de miez de nucă, de cătină albă cupajată, de tomate, de orez, de dovleac, uleiuri în amestec și uleiuri cu conținut echilibrat de acizi grași polinesaturați;

2) solide: de cacao, de cocos, de palmier, de sîmburi de palmier, de babassu.

[Pct.10 modificat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

11. Uleiurile, în funcție de materia primă utilizată, se clasifică după cum urmează:

- 1) uleiuri individuale – obținute dintr-un singur tip de materie primă;
- 2) uleiuri în amestec – obținute prin amestecarea uleiurilor din diferite tipuri de materie primă (două sau mai multe).

12. Uleiurile, în funcție de compoziția acizilor grași, se clasifică în grupe, după cum urmează:

- 1) oleică (de floarea-soarelui cu conținut sporit de acid oleic, de floarea-soarelui cu conținut mediu de acid oleic, de măsline, de arahide, de piersici, de prune, de caise, de migdale, de saflor cu conținut sporit de acid oleic, de orez);
- 2) linolico-oleică (de susan, de vișine, de dovleac);
- 3) linolică (de porumb, de floarea-soarelui, de semințe de struguri, de saflor, de tomate);
- 4) linoleică (de rapiță, de muștar, de soia);
- 5) palmitinică (de bumbac, de cacao, de palmier);
- 6) laurinică (de cocos, de sîmburi de palmier);
- 7) linoleico-linolenică cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați (floarea-soarelui și rapiță; floarea-soarelui, rapiță și soia; floarea-soarelui, rapiță și semințe de struguri; porumb și rapiță; rapiță și porumb; porumb, rapiță și semințe de struguri; soia și rapiță).

[Pct.12 modificat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

13. Uleiurile se clasifică în funcție de:

- 1) procesul de limpezire:
 - a) rafinate;
 - b) nerafinate;
- 2) în funcție de tehnologia de obținere:
 - a) presate;
 - b) extractive;
 - c) presate cu extracție ulterioară a uleiului din tescovină.

Tipurile și procedeele de obținere a uleiurilor sînt specificate în anexa nr.1 la prezentele Cerințe.

14. Identificarea uleiurilor se efectuează conform caracteristicilor organoleptice, fizico-chimice și compoziției acizilor grași.

15. Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr.2 la prezentele Cerințe.

16. Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr.3 la prezentele Cerințe.

17. Compoziția acizilor grași în uleiuri trebuie să corespundă cerințelor specificate în anexa nr.4 la prezentele Cerințe.

18. Conținutul maxim rezidual al solvenților pentru uleiurile extractive:

- propan, butan, acetonă – 0,1 mg/kg;
- pentan, ciclohexan, eter de petrol, heptan – 1 mg/kg;
- 1,1,2 – tricloretilenă – 2 mg/kg.

19. Fabricarea uleiurilor cu utilizarea aditivilor alimentari se admite în baza respectării cerințelor stabilite în [Regulile și Normele sanitare privind aditivii alimentari, aprobate prin ordinul medicului-șef sanitar de stat al Republicii Moldova nr.06.10.3.46 din 17 decembrie 2001](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2002, nr.50-52, art.123).

Nu se admite utilizarea aditivilor alimentari în uleiurile virgine și presate la rece.

20. Uleiurile livrate spre comercializare se ambalează în recipiente din materiale admise pentru contact cu produsele alimentare, conform actelor normative în vigoare.

21. Capacitatea nominală a ambalajelor de desfacere pentru uleiurile lichide preambalate și pentru uleiurile solide preambalate vîndute, în funcție de masă, trebuie să fie în conformitate cu prevederile Regulamentului general de metrologie legală de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.907 din 4 noiembrie 2014](#).

[Pct.21 în redacția [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

22. Denumirea sub care se comercializează uleiurile trebuie să reflecte corect natura lui și să conțină minimum următoarea informație:

- 1) denumirea materiei prime;
- 2) procedeul de obținere a uleiului.

23. Pentru uleiul de dovleac și de cătină albă cupajat, suplimentar, pe eticheta de însoțire se indică fracția masică de carotenoizi.

[Pct.23 în redacția [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

23¹. Pentru uleiurile cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați, suplimentar, pe etichetă se indică „bogat în acizi grași omega-3” și conținutul de acizi grași omega-3 și omega-6 la 100 g ulei.

[Pct.23¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

24. Nu se admite aplicarea pe etichetă a mențiunilor: “dublu rafinat”, “fără colesterol”, precum și a altor mențiuni similare ce pot induce în eroare consumatorul.

25. La etichetarea uleiurilor nu se admite atribuirea sau invocarea proprietăților de tratament, profilaxie sau vindecare a bolilor.

25¹. Indicația “prima presare la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C în urma unei prime presări mecanice a pastei de măsline, printr-un sistem tradițional de extracție pe bază de prese hidraulice.

[Pct.25¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

25². Indicația “extracție la rece” poate figura numai pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură mai mică de 27°C printr-un procedeu de percolare sau centrifugare a pastei de măsline.

[Pct.25² introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

25³. Indicația acidității sau acidității maxime poate figura numai în cazul în care este însoțită de indicația valorii peroxidice, a conținutului de ceară și a absorbției de ultraviolete.

[Pct.25³ introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

25⁴. În cazul în care amestecul de ulei de măsline și alte uleiuri vegetale este indicat pe etichete în alt loc decât în lista de ingrediente prin cuvinte, imagini sau reprezentări grafice, amestecul în cauză trebuie să aibă următoarea descriere comercială: “Amestec de uleiuri vegetale (sau denumirile exacte ale uleiurilor vegetale în cauză) și ulei de măsline”, urmată imediat de indicarea proporției de ulei de măsline din amestec.

[Pct.25⁴ introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

25⁵. Prezența uleiului de măsline pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau reprezentărilor grafice în conformitate cu pct.25⁴, numai în cazul în care proporția de ulei de măsline depășește 50% din amestecul în cauză.

[Pct.25⁵ introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

25⁶. La etichetarea uleiurilor de măsline, indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros poate figura numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine.

[Pct.25⁶ introdus prin [Hot.Guv. nr.296 din 26.04.2011](#), în vigoare 06.05.2011]

26. Depozitarea uleiurilor lichide se face în încăperi curate, neinfestate, bine aerisite, ferite de razele solare și de îngheț. Condițiile de păstrare recomandate fiind umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și temperatura de la 2°C pînă la 25°C, pentru uleiul de cătină albă cupajat – temperatura

de la 0°C pînă la 15°C.

Depozitarea uleiurilor solide trebuie să se efectueze în condiții și la regimurile de temperaturi indicate în documentele de însoțire ale uleiurilor, asigurându-se calitatea pe durata întregii perioade de păstrare garantată.

27. Nu se admite transportarea și depozitarea uleiurilor împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

28. Informațiile referitoare la valabilitatea uleiurilor se indică de către producător în conformitate cu [Legea nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.28 în redacția [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

29. Uleiurile destinate comercializării trebuie să fie păstrate și depozitate cu respectarea cerințelor prevăzute la punctul 26 al prezentelor Cerințe.

Nu se admite comercializarea uleiurilor în afara unităților comerciale.

V. EVALUAREA CONFORMITĂȚII

[Capitolul V (pct.30-40) abrogat prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

Anexa nr.1

la Cerințele "Uleiuri vegetale comestibile"

Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor

Nr. d/o	Tipul	Procedeele de obținere	Utilizarea uleiurilor
1	2	3	4
1.	Ulei de floarea-soarelui	Se obține din semințe de floarea-soarelui curățite prin presare sau extracție	Se utilizează: a) rafinat deodorizat; b) rafinat nedeodorizat (obținut prin presare); c) hidratat de calitate superioară și calitatea întii (obținut prin presare); d) nerafinat de calitate superioară și calitatea întii (obținut prin presare)
2.	Ulei de soia	Se obține din boabe de soia prin presare sau extracție	Se utilizează: a) rafinat deodorizat; b) rafinat neînălbit (obținut prin presare); c) hidratat de calitatea întii (obținut prin presare)
3.	Ulei de rapiță	Se obține din semințe de rapiță prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat deodorizat
4.	Ulei de porumb	Se obține din germeni de porumb prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat deodorizat
5.	Ulei de muștar	Se obține din semințe de muștar prin presare sau extracție	Se utilizează: a) rafinat deodorizat; b) rafinat nedeodorizat neînălbit

			(obținut prin presare); c) hidratat de calitate superioară și calitatea întii (obținut prin presare); d) nerafinat de calitate superioară și calitatea întii (obținut prin presare)
6.	Ulei de arahide	Se obține din semințe de alune de pământ prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat deodorizat
7.	Ulei din miez de nucă	Se obține din miez de nucă prin presare	Se utilizează nerafinat
8.	Ulei din semințe de struguri	Se obține din semințe de struguri prin presare	Se utilizează: a) rafinat; b) nerafinat
9.	Ulei de tomate	Se obține din semințe de tomate prin presare	Se utilizează rafinat
10.	Ulei din sîmburi de fructe (de caise, de vișine, de piersice, de prune)	Se obține din miez de sîmburi uscat prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat
11.	Ulei de migdale	Se obține din migdale prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat
12.	Ulei de bumbac	Se obține din semințe de bumbac prin presare sau extracție.	Se utilizează: a) rafinat deodorizat; b) rafinat nedeodorizat de calitate superioară și calitatea întii (obținut prin presare)
13.	Ulei de saflor	Se obține din semințe de saflor prin presare	
14.	Ulei de susan	Se obține din semințe de susan prin presare	Se utilizează: a) rafinat; b) nerafinat de calitatea întii și calitatea a doua
15.	Ulei de babassu	Se obține din miezul fructelor unor specii de palmier prin presare sau extracție	
16.	Ulei de cacao	Se obține din boabe de cacao prin presare	
17.	Ulei de cocos	Se obține din miez de nucă de cocos prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat deodorizat
18.	Ulei de palmier	Se obține din miezul fructului de palmier prin presare	Se utilizează: a) rafinat înălbit; b) nerafinat
19.	Ulei de sîmburi de palmier	Se obține din sîmburii fructului de palmier prin presare sau extracție	Se utilizează rafinat
20.	Ulei de orez	Se obține din tărîțe de orez prin presare	
21.	Ulei în amestec	Se obține prin amestecarea uleiurilor nerafinate și/sau rafinate corespunzătoare	Se utilizează: a) rafinat; b) nerafinat

22.	Ulei de dovleac	Se obține din semințe din dovleac prin presare	Se utilizează nerafinat
-----	-----------------	--	-------------------------

Uleiurile de măsline

Nr. d/o	Tipul	Procedeele de obținere
1.	Ulei de măsline “extra virgin”	Ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, este de maximum 0,8 g la 100 g, respectiv celelalte caracteristici ale acestuia sînt conforme cu cele definite pentru prezenta categorie
2.	Ulei de măsline “virgin”	Ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, este de maximum 2 g la 100 g, respectiv celelalte caracteristici ale acestuia sînt conforme cu cele definite pentru prezenta categorie
3.	Ulei de măsline “virgin” ordinar	Ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, este de maximum 3,3 g la 100 g, respectiv celelalte caracteristici ale acestuia sînt conforme cu cele definite pentru prezenta categorie
4.	Ulei de măsline rafinat	Ulei de măsline obținut prin rafinarea uleiului de măsline virgin a cărui aciditate liberă, exprimată în acid oleic, este de maximum 0,3 g pentru 100 g și ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru prezenta categorie
5.	Ulei de măsline compus din ulei de măsline rafinat și ulei virgin de măsline	Ulei de măsline obținut prin amestecul de ulei de măsline rafinat și uleiul de măsline virgin, a cărui aciditate liberă, exprimată în acid oleic, este de maximum 1 g pentru 100 g și ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru prezenta categorie
6.	Ulei rafinat din turte de măsline	Ulei obținut prin rafinarea uleiului brut din turte de măsline, a cărui aciditate liberă, exprimată în acid oleic, este de maximum 0,3 g pentru 100 g și ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru prezenta categorie
7.	Ulei din turte de măsline	Ulei obținut prin amestecul de ulei rafinat de turte de măsline și ulei de măsline virgin, a cărui aciditate liberă, exprimată în acid oleic, este de maximum 1 g pentru 100 g și ale cărui caracteristici sînt conforme cu cele stabilite pentru prezenta categorie

[Anexa nr.1 completată prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

Anexa nr.2
la Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”

Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă

[Titlul anexei nr.2 în redacția [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

Nr. d/o	Denumirea uleiului	Caracteristici		
		aspect și consistență	culoare	gust și miros
1	2	3	4	5

Uleiuri vegetale lichide				
1.	Ulei de floarea-soarelui	Transparent fără sediment pentru uleiul rafinat și hidratat. Se admite fileu* la suprafața sedimentului pentru uleiul nerafinat	-	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală. Pentru uleiul rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros
2.	Ulei de soia	Transparent	-	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros și gust străin. Pentru ulei rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros
3.	Ulei de rapiță	Transparent	Galbenă, se admite nuanță verzuie	Caracteristic uleiului deodorizat, fără miros și gust străin
4.	Ulei de porumb	Transparent fără sediment	-	Gust de ulei fără individualitate, fără miros
5.	Ulei de arahide	Transparent	Galben-deschisă cu nuanță verzuie	Gust de ulei fără individualitate, fără miros
6.	Ulei de măsline rafinat	Transparent	Galben-deschisă	Specific, caracteristic pentru măsline
7.	Ulei de măsline	Transparent	Deschisă, de la galben pînă la verde	Specific, caracteristic pentru măsline
8.	Ulei din turte de măsline rafinat	Transparent	Deschisă, de la galben pînă la cafeniu	Specific, caracteristic pentru măsline
9.	Ulei din turte de măsline	Transparent	Deschisă, de la galben pînă la verde	Specific, caracteristic pentru măsline
10.	Ulei din miez de nucă	Transparent, se admite sediment neînsemnat. Se admite tulburare la suprafața sedimentului	-	Caracteristic miezului de nucă prăjit, fără gust și miros străin. Se admite amăreală ușoară specifică
11.	Ulei din semințe de struguri	Transparent. Se admite tulburare ușoară pentru uleiul nerafinat	-	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală
12.	Ulei de muștar	Transparent, fără sediment	Galben-deschisă, se admite nuanță verzuie	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străin și amăreală Pentru ulei rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros

13.	Ulei de susan	Transparent. Pentru uleiul nerafinat – transparent la suprafața sedimentului	-	Caracteristic uleiului, fără miros, gust străin și amăreală
14.	Ulei din sîmburi de fructe (de caise, de vișine, de piersici, de prune) și de migdale	Transparent	De la galben-deschisă pînă la cafeniu-deschisă	Gust și miros de migdal ușor sesizabil
15.	Ulei de tomate	Transparent	-	Caracteristic uleiului, fără miros, gust străin și amăreală. Se admite gust ușor de ardei
16.	Ulei de bumbac	Transparent	-	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros și gust străin. Pentru ulei rafinat deodorizat – gust de ulei fără individualitate, fără miros
17.	Ulei de saflor	Transparent	-	Gust caracteristic uleiului, fără miros
18.	Ulei aromatizat	Transparent	-	Caracteristic uleiului cu adaosuri, fără gust și miros străin
19.	Ulei de orez	Transparent	-	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros și gust străin
19 ¹ .	Ulei de dovleac	Transparent la temperatura de 60°C, fără tulburare și sediment	Galbenă-deschis pînă la galbenă-roșcată	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străine și amăreală
Uleiuri vegetale solide				
20.	Ulei de babassu	Consistență solidă la temperaturi mai joase de 23°C	-	Caracteristic uleiului, fără miros
21.	Ulei de cacao	Consistență solidă, fărîmicioasă la temperatura de la 16°C pînă la 18°C, lichidă la temperatura de 40°C	-	Caracteristic boabelor de cacao, fără gust și miros străin
22.	Ulei de cocos	Consistență moale la temperatura de la 15°C pînă la 20°C, lichidă la temperatura de 40°C	Albă cu nuanță gălbuie	Caracteristic uleiului, fără miros, gust străin și amăreală
23.	Ulei de palmier	Consistență solidă la temperaturi mai joase de 30°C	-	Specific pentru uleiul nerafinat, gust de ulei fără individualitate pentru cel rafinat

24.	Ulei de sîmburi de palmier	Consistență solidă	-	Gust specific de nucă
Uleiurile în amestec				
25.	Ulei de floarea-soarelui și soia rafinat deodorizat	Transparent, fără sediment	Galbenă de diferite nuanțe	Fără miros, gust de ulei fără individualitate
26.	Ulei de floarea-soarelui și soia	Se admite tulburare ușoară sau fileu*	Galbenă de diferite nuanțe	Caracteristic uleiului de floarea-soarelui, fără gust și miros străin
27.	Ulei de cătina albă cupajat	Transparent. Se admite sediment neînsemnat, apărut pe durata păstrării	Galbenă de diferite nuanțe	Specific, caracteristic materiei prime
28.	Uleiuri cu compoziție echilibrată de acizi grași polinesaturați	Transparent, fără sediment	Galbenă de diferite nuanțe	Plăcut. Gust de ulei fără individualitate, fără miros și gust străine

* Fileu – prezența în uleiul transparent a incluziunilor mici separate de substanțe similare cu cerea, slab vizibile la examinarea cu ochiul liber.

[Anexa nr.2 completată prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

Anexa nr.3
la Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile”

**Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor dintr-un singur
sau mai multe tipuri de materie primă**

[Titlul anexei nr.3 în redacția [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

I. Ulei de floarea-soarelui

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul:							
		rafinat		hidratat		nerafinat		cu conținut sporit de acid oleic	cu conținut mediu de acid oleic
		deodorizat	nedeodorizat	de calitate superioară	de calitatea întâi	de calitate superioară	de calitatea întâi		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	10	12	15	20	15	25	-	-
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		4,0				0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat	
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0							
4.	Fracția masică a	lipsă		lipsă		0,05	0,10	0,05	0,05

	impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum								
5.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:								
	- recalculate la stearooleocitină	lipsă		0,10	0,20	0,40	0,60	-	-
	- recalculate la P ₂ O ₅	lipsă		0,009	0,018	0,035	0,053	-	-
6.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10	0,10	0,10	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
7.	Săpun, %, maximum	lipsă (probă de identificare)		nu se determină (probă de identificare)				0,005	0,005
8.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	125-145	125-145	125-145	125-145	125-145	125-145	78-90	94-122
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	1,0	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5
10.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	234	225	225	225	225	225	-	-
11.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,918-0,923 x = 20°C						0,909-0,915 x = 25°C	0,914-0,916 x = 20°C
12.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,461-1,468						1,467-1,471 t = 25°C	1,461-1,471 t = 25°C
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	188-194						182-194	190-191

* Caracteristicile – “indicele de iod”, “fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, “densitatea relativă”, “indicele de refracție”, “indicele de saponificare” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

II. Ulei de soia

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul:	
		rafinat	hidratat

		deodorizat	neînălbîit	
1	2	3	4	5
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	12	45	50
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		4,0
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0		
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10	0,15	0,15
5.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)	lipsă		
6.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:			
	- recalculate la stearooleocitină	0,05	0,05	0,20
	- recalculate la P ₂ O ₅	0,004	0,004	0,018
7.	Săpun (probă de identificare)	lipsă		nu se determină
8.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	120-140		
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	0,8	1,0	
10.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	240	225	
11.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,919-0,925 x = 20°C		
12.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,466-1,470		
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	189-195		

* Caracteristicile – “indicele de iod”, “fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, “densitatea relativă”, “indicele de refracție”, “indicele de saponificare” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

III. Ulei de porumb

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul rafinat deodorizat
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	20
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0
4.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum	
	- recalculate la stearooleocitină	0,05
	- recalculate la P ₂ O ₅	0,005
5.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10
6.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)	lipsă
7.	Săpun (probă de identificare)	lipsă

8.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	234
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	1,0
10.	Densitatea relativă ($x^{\circ}C/$ apă la 20°C)*	0,917-0,925 $x = 20^{\circ}C$
11.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,465-1,468
12.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	187-195
13.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	111-133

* Caracteristicile – “indicele de iod”, “fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, “densitatea relativă”, “indicele de refracție”, “indicele de saponificare” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

IV. Ulei de rapiță și de muștar

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul		
		de rapiță		de muștar
		cu un conținut de acid erucic pînă la:		
		2%	5%	5%
1	2	3	4	5
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6	0,6	0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0	10,0	10,0
3.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,2	0,15	0,10 rafinat nedeodorizat, hidratat și nerafinat de calitatea întâi – 0,15
4.	Fracția masică de acid erucic, raportat la suma acizilor grași, % maximum	2	5	5
5.	Săpun%, maximum	0,005	lipsă (probă de identificare)	rafinat – lipsă (probă de identificare)
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	-	240	rafinat – 230 nerafinat – 215
7.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %	maximum 2,0	0,7-1,2	maximum 1,5
8.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	105-126	112-118	92-125
9.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)%, maximum*	0,05	lipsă	rafinat – lipsă nerafinat – 0,05
10.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	182-193	180-200	168-184
11.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculate la stearooleocitină*	-	0,05	rafinat de calitate superioară – 0,15 hidratat de calitate întâi – 0,20
12.	Densitatea relativă ($x^{\circ}C/$ apă la	0,914-0,920	0,910-0,920	0,910-0,921

	20°C)*	x = 20°C	x = 20°C	x = 20°C
13.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,465-1,467	1,465-1,469	1,461-1,469
14.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	-	-	- nerafinat calitatea superioară – 90 - nerafinat calitatea întâi – 100

* Caracteristicile – “indicele de iod”, “fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi”, “indicele de saponificare”, “fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor”, “densitatea relativă”, “indicele de refracție” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

V. Ulei de migdale și din sîmburi de fructe

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10
5.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor*:	
	- recalculate la stearoleoleocitină	lipsă
	- recalculate la P ₂ O ₅	lipsă
6.	Săpun (probă de identificare)	lipsă
7.	Acid cianhidric (probă de identificare)	lipsă
8.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	210
9.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g ulei*:	
	- de caise și de piersici	90-112
	- de migdale și de prune	91-105
	- de vișine	90-127
10.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	1,0

* Caracteristicile – “indicele de iod”, “fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor”, “fracția masică a substanțelor nesaponificabile” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

VI. Ulei de bumbac, de semințe de struguri, de susan, de miez de nucă, de arahide, de tomate și de dovleac

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul de:						
		bumbac	semințe de struguri	susan	miez de nucă	arahide	tomate	dovleac
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		rafinat – 0,6; nerafinat	4,0	0,6	0,6	0,6

				- 4,0				
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0						
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă	rafinat – lipsă; nerafinat – 0,2	rafinat – lipsă; nerafinat – 0,1	0,2	lipsă	-	0,1
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	ulei nedeodorizat de calitatea întâi – 0,2	rafinat – 0,1; nerafinat – 0,15	rafinat – 0,10; nerafinat de calitatea întâi – 0,15; nerafinat de calitatea a doua – 0,2	0,2	0,1	-	0,15
5.	Săpun (probă de identificare)	lipsă	lipsă	rafinat – lipsă	-	nu se admite	-	lipsă
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	232 – deodorizat; 234 – de calitate superioară	-	-	-	234	-	-
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	101-116	128-150	103-117	140-165	86-107	109-126	113-133
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	1,0	2,0	1,3	1,0	1,0	3,0	1,2
9.	Densitatea relativă (x°C/apă la 20°C)	0,918-0,926 x=20°C	0,920-0,926 x=20°C	0,915-0,924 x=20°C	0,919-0,928 x=20°C	0,912-0,920 x=20°C	0,920-0,930 x=15°C	0,916-0,928 t=15°C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,458-1,466	1,467-1,477	1,465-1,469	-	1,460-1,465	1,470-1,479 t=20°C	1,474-1,476 t=20°C
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	189-198	188-194	186-195	187-198	187-196	189-199	185-197
12.	Culoarea de iod	în unități de roșu la 3,5 galbene, maximum	-	mg I ₂ , maximum – 15 pentru	maximum 30 mg I ₂ /10 cm ³	-	-	maximum 13 mg I ₂ /10 cm ³

	°C, minimum								
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	10-18	90-115	136-148	80-100	50-55	14-21	6-11	32-55
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	1,2	6,5	1,5	1,0	1,2	1,0	1,5	0,5
9.	Densitatea relativă (x°C/apă la 20°C)	0,914-0,917 x=25°C	0,910-0,929	0,922-0,927 x=20°C	0,913-0,919; 0,910-0,916 x=25°C	0,891-0,899 x=50°C	0,899-0,914 x=40°C	0,908-0,921 x=40°C	0,891-0,899 x=50°C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,448-1,451	1,460-1,473	1,467-1,470	1,460-1,464 t=40°C; 1,466-1,470 t=25°C	1,454-1,456 t=50°C	1,448-1,452	1,448-1,450	1,451-1,458
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	245-256	180-199	186-198	186-194	190-209	230-254	248-265	190-209

Caracteristicile „indicele de iod”, „fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, „indicele de saponificare”, „densitatea relativă”, „indicele de refracție” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

VIII. Ulei de măsline

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul:					
		de măsline “extra virgin”	de măsline “virgin”	de măsline rafinat	de măsline compus din ulei de măsline rafinat și uleiuri de măsline virgine	rafinat din turte de măsline	din turte de măsline
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Indicele de refracție (ND 20°C)	1,4677-1,4705				1,4680-1,4707	
2.	Aciditatea recalculată la acid oleic, %, maximum	0,8	2,0	0,3	1,0	0,3	1,0
3.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1

5.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum	Lipsă	0,1	Nu se admite	Lipsă						
6.	Săpun (proba de identificare)	Lipsă									
7.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: - recalculate la stearooleocitină; - recalculate la P ₂ O ₅	0,225	0,01	-	0,025	0,025	0,025	0,05	0,05	0,05	0,05
		0,02	0,0009	-	0,002	0,002	0,002	0,0045	0,0045	0,0045	0,0045
8.	Fracția masică de carotenoizi, mg %, minimum	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-
9.	Fracția masică de acid linoleic, (C _{18:2}), %, din suma acizilor grași				34,8-42,9	35,6-43,1	35,4-43,4	39,5-40,2	29,0-29,5	39,5-40,1	45,2-47,5
10.	Fracția masică de acid linolenic, (C _{18:3}), %, din suma acizilor grași				3,1-4,3	3,2-4,3	3,1-4,2	3,0-3,9	6,4-8,0	3,0-4,0	4,7-5,7
11.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	240	240	234	-						
12.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %	max.0,8	0,7-1,2	0,3-1,0	-						
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	-	-	187-198	-						
14.	Indicele de iod, g I ₂ /100g	120-140	112-118	120-165	-						

Caracteristicile „indicele de iod”, „fracția masică a substanțelor nesaponificabile”, „indicele de saponificare” se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

[Anexa nr.3 modificată prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

**Compoziția în acizi grași pentru identificarea uleiurilor vegetale
dintr-un singur tip de materie primă, în procente***

„Compoziția în acizi grași pentru identificarea uleiurilor vegetale dintr-un singur

Nr. d/o	Tipul	C (6:0)**	C (8:0)**	C (10:0)**	C (12:0)**	C (14:0)**	C (16:0)**	C (16:1)**	C (17:0)**	C (17:1)**	C (18:0)**	C (18:1)**	C (18:2)**	C (18:3)**
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Ulei de floarea-soarelui	-	-	-	<0,1	<0,2	5,0-7,6	<0,3	<0,2	<0,1	2,7-6,5	14,0-39,4	48,3-74,0	<0,1
2.	Ulei de floarea-soarelui cu un conținut sporit de acid oleic	-	-	-	-	<0,1	2,6-5,0	<0,1	<0,1	<0,1	2,9-6,2	75-90,7	2,1-17,0	<0,1
3.	Ulei de floarea-soarelui cu un conținut mediu de acid oleic	-	-	-	-	<1	4,0-5,5	<0,05	<0,05	<0,06	2,1-5,0	43,1-71,8	18,7-45,3	<0,1
4.	Ulei de soia	-	-	-	<0,1	<0,2	8,0-13,5	<0,2	<0,1	<0,1	2,0-5,4	17,0-30,0	48,0-59,0	4,0-11,0
5.	Ulei de porumb	-	-	-	<0,3	<0,3	8,6-16,5	<0,5	<0,1	<0,1	<3,3	20,0-42,2	34,0-65,6	<0,1
6.	Ulei de rapiță cu un conținut al acidului erucic de maximum 2%	-	-	-	-	<0,2	2,5-7,0	<0,6	<0,3	<0,3	0,8-3,0	51,0-70,0	15,0-30,0	5,0-14,0
7.	Ulei de rapiță cu un conținut al acidului erucic de maximum	-	-	-	-	<0,3	2,5-6,5	<0,6	-	-	0,8-2,5	50,0-65,0	15,0-25,0	7,0-15,0

	5%													
8.	Ulei de măsline „virgin”, ulei de măsline rafinat, ulei de măsline	-	-	-	-	≤0,05	7,5-20,0	0,3-3,5	≤0,3	≤0,3	0,5-5,0	55,0-83,0	3,5-21,0	
9.	Ulei din turte de măsline, ulei din turte de măsline rafinat	-	-	-	-	≤0,05	7,5-20,0	0,3-3,5	≤0,3	≤0,3	0,5-5,0	55,0-83,0	3,5-21,0	
10.	Ulei de arahide	-	-	-	<0,1	<0,1	8,0-14,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,0-4,5	35,0-69,0	12,0-43,0	<0,2
11.	Ulei de cocos	<0,7	4,6-10,0	5,0-8,0	45,1-53,2	16,8-21,0	7,5-10,2	-	-	-	2,0-4,0	5,0-10,0	1,0-2,5	<0,2
12.	Ulei de bumbac	-	-	-	<0,2	0,6-1,0	21,4-26,4	<1,2	<0,1	<0,1	2,1-3,3	14,7-21,7	46,7-58,2	<0,2
13.	Ulei din semințe de struguri	-	-	-	-	<0,3	5,5-11,0	<1,2	<0,2	<0,1	3,0-6,5	12,0-28,0	58,0-78,0	<0,2
14.	Ulei de muștar cu conținut de acid erucic, pînă la 5%	-	-	-	-	<0,5	2,0-5,0	<0,5	-	-	1,0-2,0	35,0-62,0	20,6-33,0	8,0-13,0
15.	Ulei de palmier	-	-	-	<0,5	0,5-2,0	39,3-47,5	<0,6	<0,2	-	3,5-6,0	36,0-44,0	9,0-12,0	<0,2
16.	Ulei de sîmburi de palmier	<0,8	2,4-6,2	2,6-5,0	45,0-55,0	14,0-18,0	6,5-10,0	<0,2	-	-	1,0-3,0	12,0-19,0	1,0-3,5	<0,2
17.	Ulei de saflor	-	-	-	-	<0,2	5,3-8,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,9-2,9	8,4-21,3	67,8-83,2	<0,2
18.	Ulei de saflor cu un conținut sporit de acid oleic	-	-	-	<0,2	<0,2	3,6-6,0	<0,2	<0,1	<0,1	1,5-2,4	70,0-83,7	9,0-19,9	<0,2
19.	Ulei de	-	-	-	-	<0,1	7,9-	<0,2	<0,2	<0,1	4,5-6,7	34,4-	36,9-	0,2

	susan						12,0					45,5	47,9	
20.	Ulei din miez de nucă	-	-	-	-	<0,5	2,5-7,0	0,1	-	-	0,9-2,5	9,0-35,0	53,0-83,0	3,1
21.	Ulei din sîmburi de prune	-	-	-	-	-	4,5-4,9	0,5-0,8			1,0-1,4	69,0-72,0	19,0-25,0	
22.	Ulei de migdale	-	-	-	-	<1,5	3,0-9,8	-	-	-	2,1-4,0	43,8-84,0	13,4-44,3	
23.	Ulei din sîmburi de caise	-	-	-	-	-	2,1-4,5	-	-	-	1,0-1,2	60,0-79,0	18,0-32,0	
24.	Ulei din sîmburi de vișine	-	-	-	-	<0,2	4,3	-	-	-	2,9	47,0-50,0	40,0-42,0	
25.	Ulei de tomate	-	-	-	-	<1,0	10,0-20,0	-	-	-	5,0- 6,0	13,0-30,0	35,0-62,0	1,7
26.	Ulei din sîmburi de piersici	-	-	-	-	<1,0	<3,0	-	-	-	10,0-15,0	73,3-85,0	5,0-16,4	
27.	Ulei de cacao	-	-	-	-	0,7	24,0-25,2	-	-	-	34,0-35,5	37,0-41,0	1,0-4,0	<1
28.	Ulei de babassu	-	2,6-7,3	1,2-7,6	40,0-55,0	11,0-27,0	5,2-11,0	-	-	-	1,8-7,4	9,0-20,0	1,4-6,6	
29.	Ulei de orez	-	-	-	<0,2	0,1-0,7	14,0-23,0	<0,5	-	-	0,9-4,0	38,0-48,0	29,0-40,0	0,1
30.	Ulei de dovleac	-	-	-	-	-	5,9-12,0	-	-	-	3,0-6,0	24,0-47,0	26,0-57,0	5,0

* Compoziția în acizi grași se determină la cererea beneficiarului sau în caz de litigiu.

** Notarea simbolică a acizilor grași

Conținutul de acizi trans grași:

a) C18:1 T:

0,0-0,05 – pentru ulei de măsline “virgin”;

0,0-0,20 – pentru ulei de măsline, ulei de măsline rafinat;

0,0-0,40 – pentru ulei din turte de măsline, ulei din turte de măsline rafinat;

b) C18:2 T + C18:3 T:

0,0-0,05 – pentru ulei de măsline “virgin”;

0,0-0,30 – pentru ulei de măsline, ulei de măsline rafinat;

0,0-0,35 – pentru ulei din turte de măsline, ulei din turte de măsline rafinat.

[Anexa nr.4 modificată prin [Hot.Guv. nr.1456 din 30.12.2016](#), în vigoare 27.01.2017]

Anexa
la Cerințele “Uleiuri vegetale comesti

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

nr. _____

din _____

Valabilă pînă la _____

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

În persoana _____

(funcția, numele, prenumele conducătorului)

declară pe propria răspundere că produsul _____

(denumirea, tipul, marca, codul produsului,

informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse)

(numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește

produsele (facturii, contractului, certificatului de calitate), denumirea producătorului, țării etc.)

la care se referă această declarație nu pune în pericol sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului și este conformă cu următoarele cerințe sau standarde:

(indicativul cerințelor sau standardelor cu menționarea punctelor acestor

documente normative ce stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza _____

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

Informație suplimentară _____

Conducătorul organizației _____

(semnătura)

(numele, prenumele)

L.Ș.