**TABEL DE CONCORDANȚĂ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse**  **STANDARD PENTRU Măsline de masă CODEX-STAN 66-1981 (Adoptat în 1981. Revizuit în 1987, 2013. Amendat în: 2022, 2023)** | | | |
| **2.** | **Titlul proiectului de act normativ național**  **la proiectul Hotărârii Guvernului cu privire la modificarea unor Hotărâri de Guvern** | | | |
| **3.** | **Gradul general de compatibilitate:**  parțial compatibil | | | |
| **4.** | **Autoritatea/persoana responsabilă**  Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare | | | |
| **5.** | **Data întocmirii/actualizării** | | | |
| **6** | | **7** | **8** | **9** |
| **Actul Uniunii Europene** | | **Proiectul de act normativ național** | **Gradul de compatibilitate** | **Observațiile** |
| **1. DOMENIUL DE APLICARE**  Acest standard se aplică fructelor de măslin cultivate (Olea europaea L.), așa cum sunt definite în secțiunea 2, care au fost tratate sau procesate corespunzător și care sunt oferite pentru consum direct ca măsline de masă, inclusiv în scopuri de catering sau măsline ambalate în containere mari destinate a fi reambalate în recipiente de dimensiuni pentru consumator. Nu se aplică produsului atunci când este indicat ca fiind destinat prelucrării ulterioare. | | 4.3.2. Punctul 1, va avea următorul cuprins:  „1. Prezentele Cerințe de calitate pentru Măsline de masă, stabilesc cerințe minime de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fructul cultivat din pomul de măslin *(Olea europaea L.)*, care a fost tratat sau procesat corespunzător și care este oferit pentru consum direct ca măsline de masă, inclusiv în scopuri de catering sau măsline ambalate în containere vrac care sunt destinate reambalării la dimensiunea de containere. Nu se aplică produsului atunci când este indicat ca fiind destinat prelucrării ulterioare.”; | compatibil |  |
| **2. DESCRIERE**  **2.1 Definirea produsului**  „Măslinele de masă” este produsul:  (a) preparat din fructele sănătoase ale soiurilor de măslin cultivat (Olea europaea L.) care au atins un grad corespunzător de dezvoltare pentru prelucrare și care sunt alese pentru producerea unor măsline ale căror dimensiuni, formă, raport pulpă-sâmbure, pulpă fină, gust, fermitate și ușurință de detașare de pe sîmbure le fac deosebit de potrivite pentru prelucrare;  (b) tratată pentru a-și îndepărta amărăciunea și conservate prin fermentație naturală și/sau prin tratament termic; și/sau prin alte metode încât să se prevină alterarea și pentru a asigura stabilitatea produsului în condiții corespunzătoare de depozitare, cu sau fără adaos de conservanți; şi  (c) ambalate cu sau fără un mediu lichid de ambalare corespunzător, în conformitate cu secțiunea 3.1.3 | | 4.3.3. Punctele 3-5 vor avea următorul cuprins:  4. „Măsline de masă” reprezintă produsul:  a) preparat din fructe sănătoase din soiurile de măslin cultivate (Olea europaea L.) având atins un grad adecvat de dezvoltare pentru prelucrare și care sunt alese pentru producerea de măsline al căror volum, formă, raport pulpă-sâmbure, pulpă fină, gust, fermitate și desprindere ușoară de sâmbure le fac potrivite pentru prelucrare;  b) tratat pentru a îndepărta amărăciunea și conservat prin fermentație naturală și/sau prin tratament termic și/sau prin alte metode pentru a preveni alterarea și pentru a asigura stabilitatea produsului în condiții corespunzătoare de depozitare, cu sau fără adaos de conservanți;  c) ambalat cu sau fără un mediu lichid de ambalare. | compatibil |  |
| **2.2 Denumirea produsului**  Măslinele de masă sunt clasificate în unul dintre următoarele tipuri de măsline precum și metoda de preparate/tratare pentru comercializare:  **2.2.1 Tipuri de măsline**  Măslinele de masă sunt clasificate în unul dintre următoarele tipuri, în funcție de gradul de coacere al fructelor proaspete:  (a) măsline verzi: fructe recoltate inainte de colorare, când au atins dimensiunea normală;  (b) măsline care încep să se coloreze: fructele recoltate înainte de-a ajunge la stadiul de coacere completă în momentul schimbării culorii;  (c) măsline negre: fructe recoltate atunci când sunt complet coapte sau puțin înainte de a atinge coacerea completă. | | Anexa nr. 1  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **Tipuri de măsline**  Măslinele de masă sunt clasificate în unul dintre următoarele tipuri, în funcție de gradul de coacere al fructelor proaspete:  **1. măsline verzi:** fructe recoltate în perioada de maturare, înainte de colorare și când au atins dimensiunea normală;  **2. măsline care încep să se coloreze:** fructele culese înainte de atingerea stadiului de maturitate completă, în momentul schimbării culorii;  **3. măsline negre:** fructe culese când sunt complet coapte sau puțin înainte de a atinge coacerea completă. | compatibil |  |
| **2.2.2 Tipuri de măsline tratate pentru comercializare**  Măslinele sunt supuse următoarelor pregătiri și/sau tratamente comerciale:  (a) **Măsline tratate:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au fost supuse unui tratament alcalin:  (a-1) Măsline verzi tratate  (a-2) Măsline care își schimbă culoarea tratate  (a-3) Măsline negre tratate  (a-4) Măsline verzi coapte  **(b) Măsline naturale:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre plasate direct în saramură, care suferă o fermentație completă sau parțială, conservate sau nu prin adăugarea de agenți de acidifiere:  (b-1) Măsline verzi naturale  (b-2) Măslinele care își schimbă culoarea naturale  (b-3) Măsline negre naturale  **(c) Măsline deshidratate și/sau zbârcite:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au trecut sau nu un tratament alcalin ușor, conservate în saramură sau parțial deshidratate în sare uscată și/sau prin încălzire sau prin orice alt proces tehnologic:  (c-1) Măsline verzi deshidratate și/sau zbârcite  (c-2) Măsline care își schimbă culoarea deshidratate și/sau zbârcite  (c-3) Măsline negre deshidratate și/sau zbârcite  **(d) Măsline întunecate prin oxidare:** măsline verzi sau măsline care își schimbă culoarea, conservate în saramură, fermentate sau nu, și întunecate prin oxidare, cu sau fără mediu alcalin. Acestea trebuie să aibă o culoare uniformă, de la maro la negru.  Măslinele întunecate prin oxidare trebuie să fie conservate în recipiente ermetice și supuse sterilizării.  (d-1) Măsline negre.  **(e) Specialități:** măslinele pot fi preparate prin metode distincte sau suplimentare față de cele menționate mai sus.  Astfel de specialități păstrează denumirea de „măsline” atât timp cât fructul utilizat îndeplinște definițiile generale prevăzute în acest standard. Denumirile utilizate pentru aceste specialități trebuie să fie suficient de explicite pentru a preveni orice confuzie în mintea cumpărătorilor sau a consumatorilor, cu privire la originea și natura produselor și, în special, în ceea ce priveşte denumirile stabilite în acest standard. | | 4.3.11. Anexele nr. 1-5 vor avea următorul cuprins:  „Anexa nr. 4  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **Sortimente de măsline destinate comercializării**  **1. Măsline tratate:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au fost supuse unui tratament alcalin:  (a-1) Măsline verzi tratate  (a-2) Măsline care își schimbăculoarea tratate  (a-3) Măsline negre tratate  (a-4) Măsline verzi coapte  **2. Măsline naturale:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre plasate direct în saramură, care suferă o fermentație completă sau parțială, conservate sau nu prin adăugarea de agenți de acidifiere:  (b-1) Măsline verzi naturale  (b-2) Măsline care își schimbă culoarea  (b-3) Măsline negre naturale  **3. Măsline deshidratate și/sau zbârcite:** măsline verzi, măsline care își schimbă culoarea sau măsline negre care au fost supuse sau nu unui tratament alcalin ușor, conservate în saramură sau parțial deshidratate în sare uscată și/sau prin încălzire sau prin orice alt proces tehnologic:  (c-1) Măsline verzi deshidratate și/sau zbârcite  (c-2) Măsline care își schimbă culoarea deshidratate și/sau zbârcite  (c-3) Măsline negre deshidratate și/sau zbârcite  **4. Măsline întunecate prin oxidare:** măsline verzi sau măsline care își schimbă culoarea, conservate în saramură, fermentate sau nu și întunecate prin oxidare cu sau fără mediu alcalin. Acestea trebuie să aibă o culoare uniformă, de la maro la negru. Măslinele întunecate prin oxidare trebuie păstrate în recipiente închise ermetic și supuse sterilizării.  (d-1) Măsline negre.  **5. Specialități:** măslinele pot fi preparate prin metode distincte sau suplimentare față de cele menționate mai sus.  Astfel de specialități păstrează denumirea de „măsline” atât timp cât fructul utilizat îndeplinește definițiile generale prevăzute în Cerințe. Denumirile utilizate pentru aceste specialități trebuie să fie suficient de explicite pentru a preveni orice confuzie, în mintea cumpărătorilor sau a consumatorilor, cu privire la originea și natura produselor.” | compatibil |  |
| **2.3 Varietăți de soiuri**  Orice varietate de soiuri cultivate commercial (cultivar) care este potrivit pentru procesare.  **2.4 Stiluri**  Măslinele pot fi oferite în unul dintre următoarele forme:  **2.4.1 Măsline întregi**  **(a) Măsline întregi:** măsline, cu sau fără peduncul, care își păstrează forma naturală și de la care sâmburele nu a fost îndepărtat.  **(b) Măsline crăpate:** măsline întregi care au fost supuse unui proces prin care pulpa este deschisă, fără ca sâmburele să se rupă, acesta rămânând întreg și intact în interiorul fructului.  **(c) Măsline tăiate:** măsline întregi care sunt tăiate pe lungime, prin tăiere în piele și o parte din pulpă.  **2.4.2 Măsline fără sâmbure**  **(a) Măsline fără sâmburi:** măsline din care sâmburele a fost îndepărtat și care păstrează în esență forma lor naturală.  **(b) Măsline tăiate în jumătate:** măsline fără sâmbure sau umplute, tăiate în două părți aproximativ egale, perpendicular pe axa longitudinală a fructului.  **(c) Măsline tăiate în sferturi:** măsline fără sâmbure tăiate în patru părți aproximativ egale, pe axa principală a fructului și perpendicular pe aceasta.  **(d) Măsline împărțite:** măsline fără sâmbure tăiate pe lungime în mai mult de patru părți aproximativ egale.  **(e) Măsline tăiate felii:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în felii de grosime relativ de uniformă.  **(f) Măsline tocate sau mărunțite:** bucăți mici de măsline fără sâmbure, fără formă definită și practic lipsite de unităţi de inserție a peduncului (nu mai mult de 5 la sută de astfel de unități în greutate), precum și de fragmente de felii.  **(g) Măsline sparte:** măsline sparte în timpul procesului de îndepărtare a sâmburelui sau umplerii. Acestea pot conține bucăți din materialul de umplutură.  **2.4.3 Măsline umplute:** măsline fără sâmbure umplute fie cu unul sau mai multe produse corespunzătoare (ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, masline, coaja de portocală sau de lămâie, alune, capere etc.) sau cu paste comestibile.  **2.4.4 Salată de măsline:** măsline întregi sparte sau sparte și fără sâmbure, cu sau fără capere, plus material de umplutură, unde maslinele sunt cele mai numeroase în comparatie cu întregul produs comercializat.  **2.4.5 Măsline cu capere sau amestecuri:** măsline întregi sau fără sâmburi, de obicei de dimensiuni mici, cu capere și cu sau fără umplutură, ambalate împreună cu alte produse comestibile murate, cum ar fi: bucăți de ceapă, morcov, țelină, ardei și alte ingrediente potrivite, așa cum sunt definite în secțiunea 3.1.2, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.  **2.5 Alte stiluri**  Orice altă prezentare a produsului ar trebui permisă cu condiția că produsul:  **(a)** se deosebește suficient de alte forme de prezentare prevăzute în standard;  **(b)** îndeplinește toate cerințele relevante ale standardului, inclusiv cerințele referitoare la limitările defectelor, greutatea drenată și orice alte cerințe care sunt aplicabile acelui stil care cel mai mult se aseamănă îndeaproape cu stilul sau stilurile care urmează să fie prevăzute de această prevedere; şi  **(c)** este descrisă în mod adecvat pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | | Anexa nr. 5  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **Forme de prezentare. Calibrare**  **I. Forme de prezentare**  ***Măsline întregi***  **1. Măsline întregi:** măsline, cu sau fără peduncul, care au forma lor naturală și din care sâmburele nu a fost înlăturat.  **2. Măsline crăpate:** măsline întregi supuse unui proces prin care pulpa este deschisă fără a se rupe sâmburele, acesta rămânând întreg și intact în interiorul fructului.  **3. Măsline tăiate:** măsline întregi care sunt tăiate pe lungime, în coajă și parțial în pulpa fructului.  ***Măsline fără sâmburi***  **1. Măsline fără sâmburi (sâmbure):** măsline din care sâmburele a fost îndepărtat și care, își păstrează forma lor naturală.  **2. Măsline tăiate în jumătate:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în două părți aproximativ egale, perpendicular pe axa longitudinală a fructului.  **3. Măsline tăiate în sferturi:** măsline fără sâmburi împărțite în patru părți aproximativ egale de-a lungul și perpendicular pe axa majoră a fructului.  **4. Măsline împărțite:** măsline fără sâmburi tăiate pe lungime în mai mult de patru părți aproximativ egale.  **5. Măsline tăiate felii:** măsline fără sâmburi sau umplute, tăiate în felii de dimensiuni aproximativ egale.  **6. Măsline tocate sau mărunțite:** bucăți mici de măsline fără sâmburi, fără formă definită și practic lipsite de unități identificabile ca penduncul (nu mai mult de 5% de astfel de unități în greutate), precum și de fragmente de felii.  **7. Măsline sparte:** măsline sparte în timp ce sunt extrase sâmburele sau umplute. Ele pot conține bucăți din material de umplutură.  ***Măsline umplute:*** măsline fără sâmburi umplute fie cu unul sau mai multe produse precum ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, măsline, coaja de portocală sau de lămâie, alune, capere etc. sau cu paste preparate din acestea.  ***Salată de măsline:*** măsline întregi sparte sau sparte și fără sâmburi, cu sau fără capere, plus material de umplutură, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.  ***Măsline cu capere sau amestecuri***: măsline întregi sau fără sâmburi, de obicei de dimensiuni mici, cu capere și cu sau fără umplutură, ambalate cu alte produse comestibile murate, cum ar fi: bucăți de ceapă, morcov, țelină, ardei și alte ingrediente precum cele menționate la lit.A din Anexa nr.2, unde măslinele sunt cele mai numeroase în comparație cu întregul produs comercializat.  ***Alte forme de prezentare***  Orice altă prezentare a produsului ar trebui permisă cu condiția ca produsul:  **1.** se deosebește suficient de formele de prezentare, menționate în prezentul compartiment;  **2.** îndeplinește toate cerințele relevante, inclusiv cerințele referitoare la limitele defectelor, greutatea netă a produsului scurs și orice alte cerințe care sunt aplicabile acelui tip;  **3.** este descrisă în mod corespunzător pe etichetă pentru a evita confuzia sau inducerea în eroare a consumatorului. | compatibil |  |
| **3. COMPOZIȚIE ESENȚIALĂ ȘI FACTORI DE CALITATE**  **3.1 Compoziție**  **3.1.1 Ingredientele de bază**  Măsline, așa cum sunt definite în secțiunile 1 și 2, cu sau fără mediu lichid de ambalare.  **3.1.2 Alte ingrediente permise**  Se pot folosi și alte ingrediente, cum ar fi:  (a) apă;  (b) sare alimentară, așa cum este definită în Standardul pentru sare comestibilă (CXS 150-1985)1;  (c) oțet;  (d) ulei de măsline, astfel cum este definit în Standardul pentru uleiurile de măsline și uleiul de tescovină de măsline (CXS 33-1981)2 sau alte uleiuri vegetale comestibile așa cum sunt definite în Standardul pentru uleiuri vegetale denumite (CXS 210-1999)3;  (e) zaharuri, astfel cum sunt definite de Standardul pentru zaharuri (CXS 212-1999)4 și/sau alte produse cu proprietăți de îndulcire, cum ar fi mierea (Standard pentru miere [CXS 12-1981]);5  (f) orice material comestibil individual sau combinat folosit ca acompaniament sau umplutură, cum ar fi, de exemplu, ardei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, capere sau paste ale acestora; şi  (g) condimente și ierburi aromatice sau extracte naturale ale acestora.  **3.1.3 Mediu de conservare (saramuri de ambalare)**  Acest termen se aplică soluțiilor din sare alimentară, așa cum sunt definite în Standardul pentru sare alimentară dizolvate în apă potabilă, cu sau fără adăugarea tuturor sau a unor ingrediente enumerate la secțiunea 3.1.2.  Saramura trebuie să fie curată, lipsită de impurităţi să aibă culoare, aromă și miros caracteristic și să respecte regulile de igienă prevăzute în secțiunea 6.  Măslinele fermentate păstrate într-un mediu de ambalare pot conține microorganisme utilizate pentru fermentare, în special bacterii ale acidului lactic și drojdii.  Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii de ambalare sau sucul din pulpă după echilibrul osmotic, în funcție de tratamentul de conservare aplicat și în conformitate cu secțiunea 2.1 (b), trebuie să fie următoarele:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tip și pregătire** | **Conținutul minim de sare alimentară** | **Limita maximă a pH-ului** | | Măsline tratate | 5,0 % | 4,3 | | Măsline naturale | 6,0 % | 4,3 | | Măsline pasteurizate și naturale | GMP | 4,3 | | Măsline uscate și/sau zbîrcite | 8,0 % | GMP | | Măsline întunecate prin oxidare cu tratament alcalin și măsline verzi coapte | GMP | GMP |   \*GMP: Bune practici de producţie  Preparatele comerciale din măsline de masă care nu îndeplinesc caracteristicile fizico-chimice de mai sus trebuie să fie procesate corespunzător pentru a asigura că respectă recomandările generale de siguranță alimentară, așa cum sunt stabilite în secțiunea 6.  Prezența acidului propionic și a sărurilor acestuia poate fi observată în preparatele comerciale ale măslinelor de masă care au suferit fermentații în conformitate cu bunele practici de fabricație. | | Anexa nr. 2  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **Ingredientele de bază**  **A.** Măsline așa cum sunt definite în prezentele Cerințe, cu sau fără mediu lichid de ambalare.  Alte ingrediente permise:  Se pot folosi și alte ingrediente, cum ar fi:  1. apă, conform prevederilor Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile;  2. săruri de calitate alimentară, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod;  3. oțet, conform prevederilor din Hotărârea Guvernului nr. 1403/2008 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru oţeturi și acid acetic de uz alimentar;  4. ulei de măsline, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile;  5. zaharuri, conform prevederilor din Hotărârii Guvernului nr. 774/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman;  6. orice material comestibil individual sau combinat folosit ca acompaniament sau umplutură, cum ar fi, de exemplu, srdei, ceapă, migdale, țelină, hamsii, capere sau paste preparate din acestea;  7. condimente și ierburi aromatice sau extracte naturale ale acestora.  **B**. Lichidul de conservare reprezintă soluțiile obținute prin dizolvarea sării alimentare în apă potabilă, cu sau fără adăugarea tuturor sau a unor ingrediente auxiliare admise, cu îndeplinirea următoarelor condiții:  1. Saramura trebuie să fie curată, lipsită de impurități, să aibă culoarea caracteristică, aromă și miros caracteristic și să respecte prevederile Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.  2. Măslinele fermentate păstrate într-un mediu de ambalare pot conține microorganisme utilizate pentru fermentare, în special bacterii ale acidului lactic și drojdii.  3. Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii de ambalare sau sucul din pulpă după echilibrul osmotic, în funcție de tratamentul de conservare aplicat și în conformitate cu punctul 4 litera b) din Cerințe, trebuie să corespundă parametrilor din următorul tabel:  **Caracteristicile fizico-chimice ale saramurii**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Tipul și modul de preparare** | **Conținutul minim de**  **sare alimentară** | **Limita maximă a pH-ului** | | Măsline tratate | 5,0 % | 4,3 | | Măsline naturale | 6,0 % | 4,3 | | Măsline pasteurizate și naturale | GMP | 4,3 | | Măsline uscate și/sau zbârcite | 8,0 % | GMP | | Măsline întunecate prin oxidare cu tratament alcalin și măsline verzi coapte | GMP | GMP | | GMP – Bune practici de producție | | |   4. Preparatele comerciale din măsline de masă care nu îndeplinesc caracteristicile fizico-chimice, trebuie să fie procesate corespunzător pentru a asigura respectarea prevederilor pct.5 și pct.25 din Cerințe.  5. Se admite prezența acidului propionic și a sărurilor acestuia în preparatele comerciale ale măslinelor de masă care au suferit fermentații în conformitate cu bunele practici de producție. | compatibil |  |
| **3.2 Factori de calitate**  Măslinele de masă trebuie să aibă culoarea, aromă, miros și textură normal, caracteristice produsului finit.  Măslinele și saramura trebuie să fie lipsite de orice deteriorare microbiologică și de gust și miros strain, cauzate de fermentaţia anormală.  Măslinele de masă întregi, fără sâmburi și umplute trebuie să îndeplinească cerințele minime de calitate din a doua categorie din Tabelul 3 din Secțiunea 3.2.4. Alte stiluri trebuie să îndeplinească cerinţele din Tabelul 4 din Secțiunea 3.2.4.  **3.2.1 Categorii comerciale**  Clasificarea măslinelor de masă este opțională; cu toate acestea, dacă sunt clasificate, se aplică următoarele denumiri:  **3.2.1.1 „Extra” sau „Fancy” sau „A”**  Măslinele de calitate superioară, care îndeplinesc caracteristicile specifice varietăţilor de soiuri și pregătirii comerciale, sunt considerate ca aparținând acestei categorii. Cu toate acestea, și cu condiția că acest lucru nu afectează aspectul general sau caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct, ele pot prezenta defecte foarte uşoare de culoare, formă, fermitate pulpei sau ale epidermei.  Măslinele întregi, tăiate, fără sâmbure și umplute din varietăţi de soiuri corespunzătoare pot fi clasificate în această categorie;  **3.2.1.2 „Calitatea I”, „Select” sau „B”**  Această categorie include măslinele de calitate bună, cu un grad corespunzător de coacere și cu caracteristici specifice varietăţi de soi şi produsului comercializat. Cu condiţia că acest lucru să nu afecteze aspectul general sau caracteristicile organoleptice individuale ale fiecărui fruct, ele pot prezenta defecte ușoare de culoare, formă, coajă sau fermitatea pulpei.  Toate tipurile, tratamentele și varietățile de măsline de masă pot fi clasificate în această categorie, cu excepția celor tocate sau sparte.  **3.2.1.3 „Calitatea II”, „Standard” sau „C”**  În această categorie sunt incluse măslinele de calitate bună care, deși nu pot fi clasificate în cele două categorii anterioare, îndeplinesc condițiile generale definite pentru măslinele de masa, conform acestei secțiuni. | | Anexa nr. 3  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **I. Cerințe organoleptice de calitate**  1. Măslinele de masă trebuie să aibă culoare, aromă, miros și textură normale, caracteristice produsului finit.  2. Măslinele și saramura trebuie să fie lipsite de orice deteriorare microbiologică, de gust și miros străin, cauzate de fermentaţie anormală.  3. Măslinele de masă întregi, fără sâmburi și umplute trebuie să respecte cerințele minime de calitate din Tabelul nr.1, pentru măslinele de categoria II. Alte tipuri de măsline, trebuie să respecte cerințele din Tabelul nr.2.  **II. Categorii comerciale**  Clasificarea măslinelor de masă este opțională; cu toate acestea, dacă sunt clasificate, se aplică următoarele denumiri:  **1. „Extra” sau „Fancy” sau „A”**  Măslinele de calitate superioară, care îndeplinesc caracteristicile specifice soiului căruia îi aparțin care pot prezenta defete foare ușoare de culoare, formă, fermitatea pulpei sau defecte ale cojii, fără ca să afecteze aspectul general al acestora și caracteristicile organoleptice ale fiecărui fruct în parte.  În această categorie pot fi încadrate doar măslinele întregi, tăiate, fără sâmburi și măslinele umplute;  **2. „Categoria I”, „Select” sau „B”**  Această categorie include măslinele de calitate bună, cu un grad corespunzător de coacere și cu caracteristici specifice varietății de soi. Cu condiția că acest lucru să nu afecteze aspectul general sau caracteristicile organoleptice individuale ale fiecărui fruct, ele pot prezenta defecte ușoare de culoare, formă, coajă sau fermitatea pulpei.  Toate tipurile, tratamentele și varietățile de măsline de masă pot fi clasificate în această categorie, cu excepția celor tocate sau sparte.  **3. „Categoria II”, „Standard” sau „C”**  În această categorie sunt incluse măslinele de calitate bună care, deși nu pot fi clasificate în cele două categorii anterioare, îndeplinesc condițiile generale definite pentru măslinele de masă din prezentele Cerințe. | compatibil |  |
| **3.2.2. Uniformitatea dimensiunii**  Măslinele de masă trebuie să fie uniforme ca dimensiune. Dacă sunt sortate după mărime, se poate aplica următoarea scară. Totuși, pot fi aplicate scările sau diferite desemnări de mărime în funcţie de acordurile dintre părțile implicate. Măslinele sunt sortate după mărime prin numărarea fructelor per kilogram, conform tabelului 2 de mai jos.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 60/70 | 101/110 | 161/180 | 261/290 | | 71/80 | 111/120 | 181/200 | 291/320 | | 81/90 | 121/140 | 201/230 | 321/350 | | 91/100 | 414/160 | 231/260 | 351/380 | |  |  |  | 381/410\* |   **\*** Peste 410, intervalul este de 50 de fructe  În ceea ce priveşte măslinele umplute, începînd cu mărimea 201/220, intervalul este de 20 de fructe până la mărimea 401/420.  Sortarea după mărime poate fi aplicată pentru măslinele întregi, fără sâmburi și umplute.  În cazul măslinelor fără sâmburi sau al măslinelor umplute (după îndepărtarea umpluturii), mărimea indicată va fi cea corespunzătoare măslinei întregi originale. În scopul verificării, numărul de măsline fără sâmburi într-un kilogram se înmulțește cu un coeficient stabilit de fiecare țară producătoare.  În cadrul fiecărei mărimi definite mai sus, se prevede că, după prelevarea dintr-o probă de 100 de măsline, măslinele care au cel mai mare diametru orizontal și măslina care are cel mai mic diametru orizontal, diferența între diametrele orizontale ale măslinelor rămase nu pot depăși 4 mm. Alternativ, toleranța maximă admisă este:  - 10% dimensiuni mai mari sau mai mici decât cele specificate, la un interval de 10 fructe;  - 5% dimensiuni mai mari sau mai mici decât cele specificate, la un interval de 20 de fructe; şi  - 2% dimensiuni mai mari sau mai mici decât cele specificate, la un interval de 30 de fructe sau mai mult. | | Anexa nr. 5  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **II. Calibrare**  Măslinele de masă trebuie să aibă dimensiuni uniforme. Dacă sunt clasificate în funcție de mărime, se poate aplica următoarea scală.  Diferite scăli sau calibre pot fi aplicate conform acordurilor dintre părți în cauză. Măslinele sunt calibrate după numărul de fructe conținute într-un kilogram, conform următorului tabel:  **Scala calibrelor, în funcție de numărul de fructe pe kilogram**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 60/70 | 101/110 | 161/180 | 261/290 | | 71/80 | 111/120 | 181/200 | 291/320 | | 81/90 | 121/140 | 201/230 | 321/350 | | 91/100 | 414/160 | 231/260 | 351/380 | |  |  |  | 381/410 | | Peste 410, intervalul este de 50 de fructe | | | |   1. Doar în cazul măslinelor umplute, începînd cu mărimea 201/220 intervalul este de 20 de fructe până la mărimea 401/420.  2. Calibrarea după mărime poate fi aplicată pentru măslinele întregi, fără sâmburi și umplute.  3. În cazul măslinelor fără sâmburi sau al măslinelor umplute (după îndepărtarea umpluturii), mărimea indicată va fi cea corespunzătoare măslinei întregi originale. În scopul verificării, numărul de măsline fără sâmburi într-un kilogram se înmulțește cu un coeficient stabilit de fiecare țară producătoare.  4. În cadrul fiecărei mărimi, așa cum este definită mai sus, se prevede că, după prelevarea dintr-o probă de 100 de măsline, diferența între diametrele orizontale ale măslinelor cu cel mai mare diametru și cel mai mic diametru nu poate depăși 4 mm.  Alternativ, toleranța maximă admisă este:  - 10%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul, este de 10 fructe;  - 5% în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesc calibrul, este de 20 de fructe;  - 2%, în cazul în care diferența dintre cele două numere întregi ce definesccalibrul, este de 30 de fructe sau mai mult. | compatibil |  |
| **3.2.3 Definițiile defectelor**  **(a) Material străin inofensiv:** orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorită, de exemplu frunze, pedunculi separați, dar fără a include substanțele al căror adaos a fost autorizat prin standard.  **(b) Fructe cu imperfecțiuni:** măsline cu pete sau urme pe coajă care au o suprafaţă mai mare de 9 mm2 și care pot sau nu să pătrundă până la pulpă, care, individual sau împreună, afectează în mod semnificativ aspectul sau calitatea gustului măslinelor.  **(c) Fructe zdrobite:** măsline deteriorate prin ruperea coajei care afectează pulpa într-o măsură atât de mare încât o porțiune din pulpa fructului devine vizibilă.  **(d) Fructe sparte:** măsline deteriorate într-o măsură atât de mare încât afectează structura lor normală.  **(e) Fructe zbârcite:** măsline care sunt atât de anormal încrețite încât le afectează aspectul. Imprefecțiunile superficiale ușoare manifestate de anumite preparate comerciale nu vor fi considerate un defect.  **(f) Textură anormală:** măsline care sunt excesiv de moi sau tari în comparație cu preparatul comercial în cauză și cu media unei probe representative din lot.  **(g) Culoare anormală:** măsline al căror culoare este distinct diferit de culoarea caracteristică a preparatul comercial în cauză și de media unei probe representative din lot.  **(h) Pedunculi:** pedunculul atașat de măsline și care măsoară mai mult de 3 mm în lungime, măsurate de la umărul măslinei. Nu este considerat un defect la măslinele întregi prezentate cu tulpină atașată.  **(i) Umplutură insuficientă:** măsline prezentate în stilul măslinelor umplute, care sunt complet sau parțial goale în comparaţie cu preparatul comercial în cauză şi cu media unei probe representative din lot.  **(j) Sâmburi sau fragmente de sâmburi (cu excepția măslinelor întregi):** sâmburi întregi sau fragmente de sâmburi care măsoară mai mult de 2 mm de-a lungul axei lor celei mai lungi.  **(k) „Moale”:** unități care nu au fermitatea caracteristică unei anumite varietăţi de măsline.  **(l) „Excesiv de moale”:** fructele sunt considerate excesiv de moi atunci când măslinele par a fi spongioase sau apoase. Fructele care au forma aparentă a unor unități întregi, dar care par să aibă pulpa descompusă și o textură apoasă, vor fi considerate excesiv de moi. În plus, un fruct va fi considerat excesiv de moale dacă sâmburele se simte la aplicarea unei presiuni moderate.  **3.2.4 Defecte și toleranțe**  Toleranțele maxime de defect pentru fiecare categorie comercială, pentru fiecare tip de măsline sunt următoarele:  Limitele defectelor pentru măslinele întregi, fără sâmburi sau măslinele umplute sunt următoarele:  Tabelul 3. Limitele defectelor pentru măslinele întregi, fără sâmburi sau măslinele umplute   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Categoria** | **Extra** | | | **Calitatea I** | | | **Calitatea II** | | | | **Modalități de preparare** | **Măsline**  **verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare**  **(d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** | **Măsline verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** | **Măsline verzi**  **(a-1)**  **și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare**  **(d-1)** | **Măsline care își schimbă culoarea și Măsline negre tratate** | | **Doar pentru măsline fără sâmburi sau măsline umplute ,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | | | **Sâmburi sau fragmente de sâmburi** | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | | **Fructe sparte** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | | **Umplutură insuficientă:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **-ambalate manual** | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 | | **-ambalate aleatoriu** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | | **Măsline întregi fără sâmburi sau umplute,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | | | **Fructe cu imperfecțiuni** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 6 | 12 | | **Fructe zdrobite** | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 | 8 | 8 | 10 | | **Fructe zbârcite** | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 10 | | **Textură necorespunzătoare** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | | **Culoare anormală** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | | **Pedunculi** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 | | **Toleranța maximă cumulativă pentru aceste defecte** | 12 | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 22 | 22 | 22 | | **Material străin inofensiv, toleranța maximă, unitate per kg** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |   Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minimă de 200 de măsline, prelevate conform planului de eșantionare corespunzător, cu un nivel de calitate acceptabil (AQL) de 6.5.  Tabelul nr. 4. Limitele de defecte pentru măslinele rupte, tocate, mărunțite, feliate și alte stiluri segmentate   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Denumirea defectului** | **Măsline verzi** | **Măsline întunecate prin oxidare** | **Măsline care își schimbă culoarea și măsline negre** | | **Material străin inofensiv (unitate)** | 2 | 2 | 2 | | **Pedunculi (unitate)** | 4 | 6 | 5 | | **Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)** | 25 | 25 | 25 | | **Sâmburi sau fragmente de sâmburi (unitate medie)** | 1.0 | 1.0 | 1.0 | | **Măsline moi sau excesiv de moi (%)** | 10/5 | 10/5 | 12/6 | | **Bucăți rupte printre măslinele tăiate/feliate (%)** | 50 | 50 | 50 |   Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minimă de 300 g de măsline, prelevate conform planului de eșantionare corespunzător, cu un nivel de calitate acceptabil (AQL) de 6.5.  **3.3 Clasificarea „defectelor”**  Un container care nu îndeplinește una sau mai multe dintre cerințele de calitate aplicabile, așa cum sunt stabilite în Secțiunea 3.2 (cu excepția celor bazate pe mediile probelor), trebuie considerat ca fiind „defect”.  **3.4 Acceptarea lotului**  Un lot trebuie considerat ca îndeplinind cerințele de calitate aplicabile menționate în Secțiunea 3.2 atunci când:  (a) pentru acele cerințe care nu sunt bazate pe medii, numărul de „defecte”, așa cum este definit în Secțiunea 3.3, nu depășește numărul de acceptare (c) din planul de eșantionare corespunzător, cu un AQL de 6.5; și (b) cerințele din Secțiunea 3.2, care sunt bazate pe medii de probă, sunt respectate. | | Anexa nr. 3  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **III. Definițiile defectelor**  1. ***Material străin inofensiv* -** orice materie vegetală care nu dăunează sănătății și nici estetic nedorită, de exemplu frunze, pedunculi separați, dar fără a include substanțele a căror adăugare este permisă.  2. ***Fructe cu imperfecțiuni* -** măsline cu pete sau urme pe coajă, care au o suprafață mai mare de 9 mm2 și care pot sau nu să pătrundă până la pulpă care, individual sau împreună, afectează în mod semnificativ aspectul sau calitatea măslinelor.  3. ***Fructe zdrobite* -** măsline deteriorate prin ruperea cojii care afectează pulpa într-o măsură atât de mare încât o porțiune din pulpa fructului devine vizibilă.  4. ***Fructe sparte* -** măsline deteriorate într-o măsură atât de mare încât este afectată structura lor normală.  5. ***Fructe zbârcite* -** măsline care sunt atât de încrețite încât le afectează aspectul. Imperfecțiunile superficiale ușoare manifestate de anumite preparate comerciale nu vor fi considerate un defect.  6. ***Textura anormală*** *-* măsline care sunt excesiv de moi sau tari în comparație cu caracteristicile comerciale ale produsului și cu media unei probe reprezentative din lot.  7. ***Culoare anormală*** *-* măsline a căror culoare este diferită de culoarea caracteristică prodsului comercial.  8. ***Peduncul*** *-* pedunculul atașat de măslină și care măsoară mai mult de 3 mm în lungime, măsurat din umărul măslinei. Nu este considerat un defect la măslinele întregi prezentate cu pedunculul atașat.  9. ***Umplutură insuficientă* -** măsline prezentate în stilul măslinelor umplute, care sunt total sau parțial goale în comparație cu caracteristicile produsului comercial și cu media unei probe reprezentative din lot.  10. **S*âmburi sau fragmente de sâmburi (cu excepția măslinelor întregi)*** *-* sâmburi întregi sau fragmente de sâmburi cu dimensiuni mai mari de 2 mm de-a lungul axei mai lungi.  11. ***„Moi”* -** unități care nu au fermitatea caracteristică unui anumit soi.  12. ***„Excesiv de moi”*** *-* fructele sunt considerate excesiv de moi atunci când măslinele par a fi spongioase sau apoase. Fructele care au forma aparentă a unor unități întregi, dar care par să aibă pulpa descompusă și o textură apoasă, vor fi considerate excesiv de moi. În plus, un fruct va fi considerat excesiv de moale dacă sâmburele se simte la aplicarea unei presiuni moderate.  Toleranțele maxime de defect pentru fiecare categorie comercială, pentru fiecare tip de măsline sunt menționate în Tabelele nr. 1 și nr. 2.  Tabelul nr.1  **Limitele defectelor pentru măslinele întregi, fără sâmburi sau măsline umplute**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Categoria** | **Extra** | | | **Categoria I** | | | **Categoria II** | | | | **Modalități de preparare** | **Măsline verzi (a-1) și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbăculoarea Măsline negre tratate** | **Măsline verzi (a-1) și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbăculoarea Măsline negre tratate** | **Măsline verzi (a-1) și**  **(a-4)** | **Măsline întunecate prin oxidare (d-1)** | **Măsline care își schimbăculoarea Măsline negre tratate** | | **Doar pentru măsline fără sâmburi sau măsline umplute,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | | | **Sâmburi sau fragmente de sâmburi** | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | | **Fructe sparte** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | | **Umplutură insuficientă:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | **-ambalate manual** | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 | | **-ambalate aleatoriu** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 7 | 7 | 7 | | **Măsline întregi fără sâmburi sau măsline umplute,**  **Toleranța maximă în %:** | | | | | | | | | | | **Fructe cu imperfecțiuni** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 6 | 12 | | **Fructe zdrobite** | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 | 8 | 8 | 10 | | **Fructe zbârcite** | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 6 | 6 | 6 | 10 | | **Textură necorespunzătoare** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | | **Culoare anormală** | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | | **Pedunculi** | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 6 | | **Toleranța maximă cumulativă pentru aceste defecte** | 12 | 12 | 12 | 17 | 17 | 17 | 22 | 22 | 22 | | **Material străin inofensiv,**  **Toleranța maximă, unitate per kg** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minima de 200 de măsline, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | | | | | | | | | |   Tabelul nr.2  **Limitele de defecte pentru măslinele rupte, tocate, mărunțite, feliate și alte stiluri segmentate**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Denumirea defectului** | **Măsline verzi** | **Măsline întunecate prin oxidare** | **Măsline care își schimbă culoarea și măsline negre** | | **Material străin inofensiv (unitate)** | 2 | 2 | 2 | | **Pedunculi (unitate)** | 4 | 6 | 5 | | **Fructe cu imperfecțiuni sau pete (%)** | 25 | 25 | 25 | | **Sâmburi sau fragmente de sâmburi (unitate medie)** | 1.0 | 1.0 | 1.0 | | **Măsline moi sau excesiv de moi (%)** | 10/5 | 10/5 | 12/6 | | **Bucăți rupte printre măslinele segmentate/feliate (%)** | 50 | 50 | 50 | | Toleranțele vor fi evaluate într-o probă minima de 300g de măsline, prelevate conform planului de eșantionare cu un nivel de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | | | |   **IV. Cerințe cantitative**  3. Un recipient care nu îndeplinește Cerințele de calitatea aplicabile, trebuie considerat „necorespunzător”.  4. Un lot de produse va fi acceptat din punct de vedere calitativ, dacă numărul recipientelor „necorespunzătoare” nu îndeplineşte nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | compatibil |  |
| **4. Aditivi alimentari**  Regulatori de aciditate, antioxidanți, agenți de menținere a culorii, agenți de întărire, amplificatori de aromă, conservanți și agenți de îngroșare, utilizați conform Tabelelor 1 și 2 din Standardul General pentru Aditivi Alimentari (CXS 192-1995) în Categoria de Alimente 04.2.2.3 (Legume (inclusiv ciuperci și fungi, rădăcini și tuberculi, leguminoase și aloe vera), și alge marine în oțet, ulei, saramură sau sos de soia) sau enumerați în Tabelul 3 din Standardul General pentru Aditivi Alimentari, sunt acceptabili pentru utilizare în alimentele care respectă acest standard.  **5. CONTAMINANȚI**  5.1 Produsele reglementate de acest standard trebuie să respecte nivelurile maxime stabilite în Standardul General pentru Contaminanți și Toxine în Alimente și Furaje (CXS 193-1995).  5.2 Produsele reglementate de acest standard trebuie să respecte limitele maxime de reziduuri pentru pesticide stabilite de Comisia Codex Alimentarius. | | 4.3.10. Se completează cu punctele 23 - 26:  „23. Fabricarea produselor cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu condiția respectării normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.  24. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Regulamentul sanitar privind contaminații din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.” | compatibil |  |
| **6. IGIENĂ**  6.1 Se recomandă ca produsul reglementat de acest standard să fie preparat și manipulat în conformitate cu secțiunile corespunzătoare din Principiile Generale ale Igienei Alimentare (CXC 1-1969), Codul de Practică Igienică pentru Alimentele Conservate cu Aciditate Scăzută și Alimente Conservate Acidificate (CXC 23-1979), Codul de Practică Igienică pentru Produsele Conservate din Fructe și Legume (CXC 2-1969), și alte texte relevante ale Codexului, cum ar fi coduri de practică igienică și coduri de bune practici. | | 4.3.3. Punctele 3-5 vor avea următorul cuprins:  „5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor cerințe, se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.” | compatibil |  |
| 6.2 Produsul trebuie să respecte orice criterii microbiologice stabilite în conformitate cu Principiile și Ghidurile pentru Stabilirea și Aplicarea Criteriilor Microbiologice Relaționale cu Alimentele (CXG 21-1997). | | 4.3.10. Se completează cu punctele 23-26 cu următorul cuprins:  „25. Indicatorii microbiologici trebuie să corespundă anexei Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.” | Compatibil |  |
| **7. GREUTĂȚI ȘI MĂSURI**  **7.1 Umplerea recipientului**  **7.1.1 Umplere minimă**  Recipientul trebuie să fie bine umplut cu produsul (inclusiv mediul de ambalare), care trebuie să ocupe cel puțin 90% (minus orice spațiu liber necesar conform bunelor practici de fabricație) din capacitatea de apă a recipientului. Capacitatea de apă a recipientului este volumul de apă distilată la 20 °C pe care recipientul închis ermetic îl va conține atunci când este complet umplut.  **7.1.2 Clasificarea „defectelor”**  Un recipient care nu îndeplinește cerințele pentru umplerea minimă din Secțiunea 7.1.1 trebuie considerat un „defect”.  **7.1.3 Acceptarea lotului**  Un lot va fi considerat ca îndeplinind cerințele din Secțiunea 7.1.1 atunci când numărul de „defecte”, așa cum este definit în Secțiunea 7.1.2, nu depășește numărul de acceptare (c) din planul de eșantionare corespunzător cu un AQL de 6.5.  **7.1.4 Greutatea netă a produsului scurs**  Greutatea netă a produsului scurs nu trebuie să fie mai mică decât următoarele procente, calculate pe baza greutății apei distilate la 20 °C pe care recipientul închis ermetic o va conține atunci când este complet umplut.  Tabelul 5   |  |  | | --- | --- | | Tipul măslinelor | Greutatea minimă a produsului scurs | | Măsline întregi | 50% | | Măsline fără sâmburi și măsline umplute | 40% |   **7.1.4.1 Clasificarea defectelor**  Toleranța privind greutatea netă a produsului scurs menționată pe recipient nu trebuie să depășească următoarea scară procentuală, cu condiția ca greutatea medie netă a produsului scurs a eșantionului să fie egală sau mai mare decât greutatea declarată:  Tabelul 6   |  |  | | --- | --- | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mică de 200g | 5 % | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 200g și 500g | 4% | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 500g și 1500g | 3% | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mare de 1500g | 2% |   Oricare recipient care nu îndeplinește aceste toleranțe va fi considerat un „defect” conform acestei secțiuni.  **7.1.4.2 Acceptarea lotului**  Cerințele pentru greutatea netă minimă a produsului scurs se consideră a fi îndeplinite atunci când greutatea netă medie a produsului scurs a tuturor recipientelor examinate nu este mai mică decât cea minimă necesară, cu condiția ca numărul de „defecte” așa cum este definit în Secțiunea 7.1.4 să nu depășească numărul de acceptare (c) din planul de eșantionare corespunzător cu un AQL de 6.5. | | Anexa nr. 3  la Cerințele de calitate  pentru măsline de masă  **IV. Cerințe cantitative**  1. Recipientul trebuie să fie bine umplut cu produsul (inclusiv mediul de conservare), care trebuie să ocupe cel puțin 90% (minus orice spațiu liber necesar conform bunelor practici de producție) din capacitatea de apă a recipientului.  2. Capacitatea de apă a recipientului este volumul de apă distilată la 20°C pe care recipientul închis ermetic îl va conține atunci când este complet umplut.  3. Un recipient care nu îndeplinește Cerințele de calitate aplicabile, trebuie considerat „necorespunzător”.  4. Un lot de produse va fi acceptat din punct de vedere calitativ, dacă numărul recipientelor „necorespunzătoare” nu îndeplineşte nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m.  5. Greutatea netă a produsului scurs, nu trebuie să fie mai mică decât limitele procentuale din Tabelul nr.3, calculate pe baza greutății apei distilate la 20°C pe care recipientul închis ermetic o va conține atunci când este complet umplut.  Tabelul nr.3  **Greutatea minimă a produsului scurs**   |  |  | | --- | --- | | **Tipul măslinelor** | **Greutatea minimă a produsului scurs, %** | | Măsline întregi | 50 | | Măsline fără sâmburi și măsline umplute | 40 |   6. Toleranța privind greutatea netă a produsului scurs, menționată pe recipient nu trebuie să depășească limitele procentuale din Tabelul nr.4, cu condiția că greutatea medie netă a produsului scurs a eșantionului să fie egală sau mai mare decât greutatea declarată.  Tabelul nr.4  **Greutatea netă a produsului scurs**   |  |  | | --- | --- | | **Greutatea netă a produsului scurs** | **Toleranța,**  **maxim, %** | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mică de 200g | 5 | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 200g și 500g | 4 | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs între 500g și 1500g | 3 | | Recipiente cu greutatea netă a produsului scurs mai mare de 1500g | 2 | | Orice recipient care nu îndeplinește aceste toleranțe, va fi considerat „neconform”. | |   7. Un lot se consideră că îndeplinește cerințele pentru greutatea netă minimă a produsului scurs atunci când greutatea netă medie a produsului scurs a tuturor recipientelor examinate nu este mai mică decât cea necesară, cu condiția că numărul de recipiente „neconforme” să nu depășească nivelul de calitate admisibil (NCA) de 6,5 % m/m. | compatibil |  |
| **8. ETICHETAREA**  **8.1 Etichetarea recipientelor pentru vânzare cu amănuntul**  Produsele reglementate de prevederile acestui standard trebuie să fie etichetate în conformitate cu Standardul General pentru Etichetarea Alimentelor Preambalate (CXS 1-1985). În plus, se aplică următoarele prevederi specifice: | |  | compatibil | Pct. nr. 11 din HG 180/2010 |
| **8.1.1 Denumirea produsului**  8.1.1.1 Denumirea produsului va fi „măsline” sau „măsline de masă”. | | 4.3.6. la punctul 10:  4.3.6.1. se completează cu subpunctul 1)1 cu următorul cuprins:  „1)1Denumirea produsului va fi „măsline” sau „măsline de masă”” | compatibil |  |
| 8.1.1.2 Următoarele informații trebuie incluse ca parte a denumirii produsului sau să se regăsească în apropierea acestuia:  8.1.1.2.1 Tipul de măsline, așa cum este descris în Secțiunea 2.2.1. Acesta poate fi înlocuit cu termenii utilizați în țara de vânzare cu amănuntul. Această declarație nu este obligatorie pentru ambalajele transparente. | |  | compatibil | Pct. nr. 10 sbpct.3) din HG 180/2010 |
| 8.1.1.2.2 Pregătirea comercială, așa cum este descrisă în Secțiunea 2.2.2. Aceasta poate fi înlocuită cu pregătirea comercială utilizată în țara de vânzare cu amănuntul. | |  | compatibil | Pct. nr. 10 sbpct.1) din HG 180/2010 |
| 8.1.1.2.3 Tipul, așa cum este descris în Secțiunea 2.4. Această declarație poate fi limitată la declarațiile utilizate în țara de vânzare cu amănuntul; poate fi omisă pe borcanele de sticlă și ambalajele din plastic. În cazul măslinelor umplute, tipul de umplutură trebuie specificat:  - „măsline umplute cu ...” (un singur ingredient sau combinație de ingrediente); sau  - „măsline umplute cu ... pastă” (un singur ingredient sau combinație de ingrediente). | | 4.3.6. la punctul 10:  4.3.6.2. la subpunctul 4):  4.3.6.2.2. se completează cu textul „«măsline umplute cu…» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente) sau «măsline umplute cu…pastă» (un singur ingredient sau o combinație de ingrediente)”; | compatibil |  |
| 8.1.1.2.4 Dacă măslinele sunt prezentate în conformitate cu prevederile referitoare la alte tipuri (Secțiunea 2.5), eticheta trebuie să conțină, în apropierea denumirii produsului, cuvinte sau fraze suplimentare care să evite inducerea în eroare sau confuzia onsumatorului. | |  | compatibil | Pct. nr. 10 sbpct.2) din HG 180/2010 |
| 8.1.1.2.5 Dimensiunea măslinelor „întregi”, „fără sâmburi”, „umplute” și „tăiate pe jumătate”. Dimensiunea poate fi declarată conform practicii existente în țara de vânzare cu amănuntul; această declarație nu este obligatorie pentru ambalajele transparente. | | 4.3.6. la punctul 10:  4.3.6.3. la subpunctul 5), textul „pct.2” se substituie cu textul „comaprtimentul II”; | compatibil |  |
| 8.1.1.2.6 Categoria comercială (opțional). | | 4.3.6. la punctul 10:  4.3.6.5. se completează cu subpunctul 7) cu următorul cuprins:  „7) Categoria comercială (opțional)” | compatibil |  |
| 8.1.1.2.7 Denumirea varietății soiului (opțional). | | 4.3.6. la punctul 10:  4.3.6.4. la subpunctul 6) se completează cu textul „(opțional)”; | compatibil |  |
| **8.2 Etichetarea recipientelor non-comerciale**  Etichetarea containerelor non-comerciale trebuie să fie conformă cu Standardul General pentru Etichetarea Containerelor Non-Comerciale de Alimente (CXS 346-2021). | |  | Incompatibil | Prevederea se referă la produsele ce necesită o prelucrare ulterioară și care nu sunt oferite di-rect consu-matorului final. |
| **9. METODE DE ANALIZĂ ȘI EȘANTIONARE**  **9.1 METODE DE ANALIZĂ**  Pentru verificarea conformității cu acest standard, se vor utiliza metodele de analiză și eșantionare conținute în Metodele Recomandate de Analiză și Eșantionare (CXS 234-1999) relevante pentru dispozițiile din acest standard. **9.2 METODE DE EȘANTIONARE**  Așa cum este descris în prezentul standard.   |  | | --- | | **Planul de eșantionare** | | **Nivelul corespunzător de inspecție se selectează după cum urmează:** | | **Nivelul de inspecție I –** Eșantionare normală | | **Nivelul de inspecție II –** Dispute, (mărimea eșantionului pentru scopuri de arbitraj Codex), Aplicarea sau necesitatea unei estimări mai bune a lotului |   **Plan de eșantionare 1**  **(Nivelul de inspecție I, AQL=6.5)**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Greutatea netă este egală sau mai mica decât 1 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **4800 sau mai puțin** | **6** | **1** | | **4801-24000** | **13** | **2** | | **24001-48000** | **21** | **3** | | **48001-84000** | **29** | **4** | | **84001-144000** | **38** | **5** | | **144001-240000** | **48** | **6** | | **Mai mult de 240000** | **60** | **7** | | **Greutatea netă este mai mare decât 1 kg dar nu mai mare decât 4,5 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **2400 sau mai puțin** | **6** | **1** | | **2401-15000** | **13** | **2** | | **15001-24000** | **21** | **3** | | **24001-42000** | **29** | **4** | | **42001-72000** | **38** | **5** | | **72001-120000** | **48** | **6** | | **Mai mult de 120000** | **60** | **7** | | **Greutatea netă este mai mare de decât 4,5 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **600 sau mai puțin** | **6** | **1** | | **601-2000** | **13** | **2** | | **2001-7200** | **21** | **3** | | **7201-15000** | **29** | **4** | | **15001-24000** | **38** | **5** | | **24001-42000** | **48** | **6** | | **Mai mult de 42000** | **60** | **7** |   **Planul de eșantionare 2**  **(Nivelul de inspecție II, AQL=6.5)**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Greutatea netă este egală sau mai mica decât 1 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **4800 sau mai puțin** | **13** | **2** | | **4801-24000** | **21** | **3** | | **24001-48000** | **29** | **4** | | **48001-84000** | **38** | **5** | | **84001-144000** | **48** | **6** | | **144001-240000** | **60** | **7** | | **Mai mult de 240000** | **72** | **8** | | **Greutatea netă este mai mare decât 1 kg dar nu mai mare decât 4,5 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **2400 sau mai puțin** | **13** | **2** | | **2401-15000** | **21** | **3** | | **15001-24000** | **29** | **4** | | **24001-42000** | **38** | **5** | | **42001-72000** | **48** | **6** | | **72001-120000** | **60** | **7** | | **Mai mult de 120000** | **72** | **8** | | **Greutatea netă este mai mare decât 4,5 kg** | | | | **Dimensiunea lotului (N)** | **Dimensiunea eșantionului (n)** | **Numărul de acceptare (c)** | | **600 sau mai puţin** | **13** | **2** | | **601-2000** | **21** | **3** | | **2001-7200** | **29** | **4** | | **7201-15000** | **38** | **5** | | **15001-24000** | **48** | **6** | | **24001-42000** | **60** | **7** | | **Mai mult de 42000** | **72** | **8** | | |  | incompatibil | Metodele de analiză și eșantionare se efectuează conform ISO 2859 |