



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG1523/2007
din 29.12.2007

cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Fructe și legume uscate (deshidratate)”

Publicat : 18.01.2008 în MONITORUL OFICIAL Nr. 11-12 art. 65 Data intrării în vigoare

*Versiune în vigoare din 04.07.2014, în baza modificărilor prin
[HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541](#)*

În temeiul Legii nr.420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Fructe și legume uscate (deshidratate)” (se anexează).
2. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina **Agenciei Naționale pentru Siguranța Alimentelor.**

(se modifică prin HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541)

PRIM-MINISTRU Vasile TARLEV

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Anatolie GORODENCO

Ministrul economiei

și comerțului Igor DODON

Ministrul sănătății Ion ABABII

Nr. 1523. Chișinău, 29 decembrie 2007.

Aprobată

prin Hotărîrea Guvernului nr. 1523

din 29 decembrie 2007

REGLEMENTAREA TEHNICĂ

„Fructe și legume uscate (deshidratate)”

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Reglementarea tehnică „Fructe și legume uscate (deshidratate)” (în continuare - Reglementare tehnică) stabilește cerințe minime de calitate, siguranță alimentară și prezentare a produsului, care urmează a fi respectate la fabricarea și/ sau comercializarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate), destinate consumului uman, provenite atât din producția internă cât și din import.
2. Cerințele stabilite de prezenta Reglementare tehnică nu se extind asupra fructelor și legumelor uscate (deshidratate), preparate în gospodării individuale pentru consum propriu.

II. TERMINOLOGIE

3 În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

fructe - toate fructele, pomuşoarele și strugurii, apreciate ca fiind comestibile și potrivite pentru uscare sau deshidratare;

legume - părțile comestibile ale plantelor care se referă la culturi de zarzavat, inclusiv legume solanacee, la varză de diferite feluri, tuberculifere, rădăcinoase, bulboase, curcurbitacee, păstăioase, boboase, verdețuri și porumb zaharat;

fructe și legume uscate - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale, ori prin combinarea lor pentru eliminarea unei părți mai mari din conținutul lor de apă, inclusiv:

fructe și legume de uscare naturală - alimente preparate din fructe sau legume cu aplicarea procedurii de uscare, prin care se folosește ca sursă de căldură energia solară direct sau în stare acumulată.

Fructele uscate predestinate consumului alimentar direct, cum sînt merele, caisele, perele, piersicile, nectarinele, prunele, smochinele, curmalele, strugurii (dar fără limitare doar la ele), pot fi parțial rehidratate și/sau tratate altfel, în următoarele scopuri:

a) pentru îmbunătățirea sau păstrarea aspectului lor exterior prin aplicarea ingredientelor și/sau aditivilor alimentari, cu condiția păstrării proprietăților de fructe uscate,

b) pentru o mai bună păstrare și conservare a lor, cu aplicarea agenților de conservare sau prin tratamentul termic suplimentar, și anume:

fructe uscate conservate - fructele uscate, pregătite în mod corespunzător, ambalate în recipiente ce pot fi închise ermetic și sterilizate prin metodă tradițională,

fructe uscate pasteurizate - fructele uscate pregătite în mod corespunzător, împachetate în ambalaj polimeric sau combinat, închise ermetic și pasteurizate prin metodă tradițională,

legume cu umiditatea intermediară (semiuscate) - aliment prezentat în formă de bucăți de legume de anumite forme și mărimi, obținut prin uscarea legumelor pînă la nivelul ridicat de umiditate, conservat prin procedee chimice și/sau fizice și/sau predestinat păstrării în condiții speciale, în scopul asigurării stabilității microbiene;

fructe și legume deshidratate (inclusiv liofilizate) - alimente preparate din fructe sau legume care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme definite, deshidratate prin proceduri artificiale și, în unele cazuri, în combinație cu uscare solară, pînă la umiditate scăzută, pentru a

împiedica alterarea microbieni la distribuirea lor pe căile de comerț obișnuite, supuse sau nesupuse unor tratamente tehnologice înainte și/sau după deshidratare, inclusiv:

chipsuri de fructe - aliment predestinat consumului direct, în calitate de gustare seacă, pregătit din fructe tăiate în felii subțiri deshidratate pînă la consistență crocantă; poate fi îndulcit cu sau fără adaosuri de alte ingrediente și aditivi alimentari; nu se referă la fructele sau legumele prăjite,

fructe și legume liofilizate (uscate prin sublimare) - alimente preparate din fructe sau legume, care păstrează identitatea speciei respective, prezentate întregi, divizate, tăiate sau sfărîmate, supuse procesului de „liofilizare (sublimare)”, în care apa cristalizată se elimină din produsul congelat prin sublimarea gheții;

piure de fructe sau legume liofilizat (deshidratat prin sublimare) - aliment preparat din pulpa fructelor sau legumelor, mărunțită prin procedee mecanice și deshidratată prin sublimare, prezentat sub formă de praf sau straturi,

piure sec de cartofi (legume) pentru preparare fără fierbere - aliment prezentat în forme definite, preparat din cartofi (legume) fierți, mărunțiți prin procedee mecanice și deshidratați pînă la umiditate scăzută printr-un procedeu artificial cu/sau fără adaos de ingrediente și aditivi alimentari;

fructe uscate aromatizate - fructe uscate sau deshidratate, destinate consumului ca atare, cu excepția fructelor deshidratate prin sublimare, care în procesul pregătirii au fost aseasonate cu arome și/sau substanțe naturale, și/ sau concentrate naturale, inclusiv cele care posedă efect colorant;

fructe și legume uscate îndulcite (fructe și legume semicandizate, fructe și legume deshidratate moi) - aliment destinat consumului ca atare și obținute cu aplicarea procedurii de uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri și/sau polioli în procesul prealabil de deshidratare osmotică a fructelor sau legumelor proaspete sau congelate rapid, cu scopul de a mări conținutul de substanțe solubile uscate;

garnitură de fructe sau legume uscate (deshidratate) - aliment preparat prin amestecarea fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) în proporții stabilite cu sau fără adaos de alimente suplimentare și aditivi alimentari corespunzător destinației. Faptul că garniturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atîta timp cît amestecurile păstrează proprietățile esențiale ale fructelor sau legumelor uscate (deshidratate);

deserturi din fructe uscate - alimente preparate din pulpa fructelor sau fructe amestecate cu ingrediente compatibile înainte sau după uscare, mărunțite și presate în formă definită, care pot fi acoperite cu un strat subțire comestibil; deserturile pot fi supuse tratamentului termic suplimentar pentru garantarea stabilității microbiene a produsului. Faptul că deserturile conțin alte substanțe nu afectează denumirea specifică atribuită produsului atîta timp cît produsul păstrează proprietățile esențiale ale fructelor uscate; anumite legume uscate pot fi incluse în deserturi de fructe;

fructe și legume uscate (deshidratate) naturale - produs care prezintă o singură varietate de fructe sau legume uscate (deshidratate), dacă acestea nu conțin adaos de zaharuri, îndulcitori, umectanți și alte substanțe ce măresc conținutul de substanțe uscate solubile ale materiei prime; conservanți, substanțe aromatice; produs care nu a fost înălbit și în prelucrarea tehnologică nu s-au utilizat emulgatori;

produs prelucrat - produs care a fost supus unului tratament înainte de uscare (deshidratare);

produs înălbit - produs înălbit cu ajutorul compușilor chimici (dioxid de sulf) pînă, în timpul sau

după uscare;

fructe rehidratate – fructe uscate a căror umiditate a fost majorată cu ajutorul apei fierbinți sau a aburilor;

fructe sau legume suficient de uscate - fructe sau legume uscate în condiții naturale sau artificiale pînă la un așa conținut de umiditate care asigură menținerea calității fără schimbări pe o perioadă suficientă de depozitare;

fructe sau legume suficient de coapte – fructe sau legume care au atins o fază de dezvoltare ce întrunește toate însușirile caracteristice speciei și soiului și sînt apte pentru consumul imediat;

fructe sau legume uscate (deshidratate) curate – fructe sau legume practic lipsite de oarecare impurități vizibile aderente sau de alte corpuri străine;

deteorări sau contaminări de insecte - defecte vizibile cauzate de insecte și de paraziți sau prezența insectelor moarte, a reziduurilor sau excrementelor acestora;

contaminări de insecte – vătămători vii - prezența insectelor - vătămători (insecte, acarieni etc.) vii, oricare ar fi stadiul lor de dezvoltare (insectă mătură, pupă, larvă, ovul etc.);

defecte de fermentație - deteorări cauzate de agenți de fermentare, enzime sau bacterii care au provocat degradarea notabilă a aspectului, mirosului și/sau aromei caracteristice produsului;

mucegăire – prezența filamentelor de mucegai vizibil cu ochiul liber în interiorul sau pe suprafața fructului;

putregăire - descompunere semnificativă din cauza acțiunii microorganismelor sau altor procese biologice, însoțită, de obicei, de diminuarea fermității structurale-texturale a țesuturilor (înmuiere) și/sau de schimbări de culoare (înnegrire);

miros și /sau gust străin - orice miros sau gust care nu este caracteristic produsului respectiv;

fructe carbonizate (arse) - fructe impropriei consumului în urma acțiunii temperaturilor excesive în timpul uscării.

III. GRUPELE DE PRODUS DIN DOMENIUL REGLEMENTAT

4. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe minime de calitate, siguranță alimentară și prezentare, cu care trebuie să fie conforme producția și grupele de alimente prezentate în tabelul de mai jos:

Tabel

**Poziția tarifară
conform
Nomenclatorului
mărfurilor din
Republica
Moldova
0712**

Denumirea produselor

Legume uscate, întregi, tăiate, felii, sfărîmate sau pulverizate, dar nepreparate altfel

0714	Rădăcini de manioc, de arorut sau de orchis, napi porcești, batate și rădăcini și tuberculi similari, cu conținut ridicat de amidon sau inulină, uscate, chiar tăiate în bucăți sau aglomerate sub formă de pelete
Din 0803 00	Banane, inclusiv din specia <i>Musa paradisiaca</i> (plantains) uscate
Din 0804	Curmale, smochine, ananas, avocado, guave, mango și mangustan uscate
Din 0805	Citrice uscate
Din 0806	Struguri uscați (stafide)
0813	Fructe uscate, altele decât cele de la pozițiile 0803 -0806; amestecuri de fructe uscate sau de fructe cu coajă de la prezentul Capitol
Din 0904	Ardei din genul <i>Capsicum</i> sau din genul <i>Pimenta</i> , uscat, tăiat sau măcinat, sau pulverizat
2004	Alte legume preparate sau conservate altfel decât în oțet sau acid acetic, altele decât produsele de la poziția 2006
2006	Legume, fructe preparate cu zahăr

IV. CERINȚE ESENȚIALE

5. Producătorii de fructe și legume uscate (deshidratate) sînt obligați să întreprindă măsuri oportune pentru asigurarea calității, siguranței alimentare, formelor de prezentare și etichetare conform reglementărilor în vigoare în Republica Moldova privind produsele alimentare.

6. Calitatea și siguranța alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cerințelor prescrise, igienei alimentare pe toată durata procesului de producție □ de la materia primă pînă la consumator.

7. Calitatea și siguranța alimentară trebuie obținute și monitorizate prin sisteme de management al producției și prin metode care să asigure o prevenire sistematică a pericolelor potențiale și să ofere informații ce permit trasabilitatea pentru identificarea întreprinderii, echipei de producție, datei fabricării, lotului de produs, cantității, tipului și calității produselor.

8. Producătorii de fructe și legume uscate (deshidratate) trebuie să asigure menținerea înregistrărilor care permit trasabilitatea pentru identificarea produsului timp de 5 ani și, după caz, să ofere dovezi documentare în ceea ce privește respectarea cerințelor de calitate și siguranță alimentară prescrise de prezenta Reglementare tehnică.

9. Managerii și personalul tehnico-administrativ trebuie să cunoască bine cerințele esențiale, cărora trebuie să le corespundă produsele finite, să aibă o viziune clară despre potențialele riscuri și să poată lua măsurile corespunzătoare de prevenire a lor, să asigure înregistrările necesare, monitorizarea și supravegherea, pe tot lanțul procesului tehnologic, a păstrării, transportării și comercializării produselor respective.

10. Amplasarea, construcția și reamenajarea clădirilor și anexelor unităților de fructe și legume uscate (deshidratate) trebuie efectuate în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

11. Echipamentul și utilajul tehnologic al întreprinderilor de producție a fructelor și legumelor uscate (deshidratate), care intră în contact cu materiile prime utilizate la fabricarea acestora și cu produsele finite, trebuie să fie proiectate și construite din materiale conforme cerințelor stabilite în Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar nr. 06.10.3.67, aprobate de Ministerul Sănătății în anul 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 168-171, art.583).

12. Pentru a asigura calitatea și siguranța fructelor și legumelor uscate (deshidratate), întreprinderile de producție trebuie să fie aprovizionate cu apă potabilă din surse verificate și admise de organele abilitate.

13. Întreprinderile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite astfel încât acestea să fie direct legate cu sălile de producție în flux tehnologic continuu, cu trasee posibil cât mai scurte.

14. Întreprinderile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să fie dotate cu aparate de măsurat și control al greutatei, temperaturii, umidității aerului și al produsului, precum și al timpului care influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.

15. Personalul din unitățile de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate), care vine în contact direct cu produsele fabricate, trebuie să respecte regulile stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

16. Activitățile desfășurate în cadrul unităților de fabricare a fructelor și legumelor uscate (deshidratate) nu trebuie să conducă la poluarea mediului înconjurător și să nu deranjeze vecinii.

17. Materiile prime utilizate la fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se achiziționează numai în baza actelor, în formă scrisă, care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară.

18. Pentru a fi puse în vânzare, fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să corespundă cerințelor de calitate, siguranță alimentară, formelor de prezentare și informare a consumatorului, prescrise de prezenta Reglementare tehnică.

19. Fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să fie fabricate în baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice, elaborate și adoptate în modul stabilit.

20. Fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) cu utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a conservanților, se admite cu respectarea cerințelor stabilite de Normele și regulile sanitare privind aditivii alimentari, nr.06.10.3.46, aprobate de Ministerul Sănătății la 17 decembrie 2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2002, nr.50-52, art.123).

21. În funcție de tehnologia de fabricare, fructele și legumele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

a) fructe uscate;

b) fructe deshidratate (cu umiditate joasă);

c) chipsuri de fructe;

d) fructe (legume) liofilizate (uscate prin sublimare), inclusiv piure de fructe (legume) liofilizat (deshidratat prin sublimare);

e) deserturi din fructe uscate;

f) legume uscate, deshidratate;

g) garnituri (amestecuri);

h) fructe și legume uscate îndulcite.

22. În funcție de speciile și varietățile utilizate la fabricare, fructele uscate se clasifică după cum urmează:

- a) fructe drupacee ;
- b) fructe sămânțoase;
- c) struguri;
- d) pomușoare;
- e) alte (fructe citrice, fructe tropice, smochine, banane etc.).

23. În funcție de forma prezentării, fructele și legumele uscate (deshidratate) pot fi:

- a) întregi;
- b) divizate sau tăiate înainte de uscare;
- c) tăiate sau sfărâmate după uscare.

24. În funcție de procedeul de uscare, fructele sau legumele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

- a) uscate natural,
- b) uscate artificial,
- c) uscate mixt.

25. În funcție de prelucrarea prealabilă și/sau înainte de comercializare (după uscare), fructele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

- a) neprelucrate;
- b) prelucrate;
- c) rehidratate;
- d) tratate cu agenți de conservare;
- e) conservate sau pasteurizate.

26. În funcție de uniformitatea fructelor uscate, prezentate în ambalaj de desfacere, fructele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

- a) calibrate;
- b) necalibrate.

27. În funcție de nivelul umidității, fructele uscate se clasifică după cum urmează:

- a) cu umiditate curentă;
- b) cu umiditate medie;

c) cu umiditate ridicată („gata pentru consum”).

28. În funcție de rețeta și tehnologia de fabricare, fructele uscate se clasifică după cum urmează:

a) nearomatizate;

b) aromatizate.

29. În funcție de tehnologia fabricării, chipsurile de fructe se clasifică după cum urmează:

a) neprelucrate, fără adaosuri;

b) prelucrate:

înălbite;

aromatizate;

îndulcite (cu zahăr, îndulcitori, miere etc.);

îndulcite și aromatizate.

30. În funcție de tehnologia fabricării, fructele și legumele liofilizate se clasifică după cum urmează:

a) netransformate (tăiate, mărunțite, dar nu transformate altfel);

b) transformate în piure.

31. În funcție de numărul varietăților de fructe sau legume utilizate la fabricare, deserturile din fructe uscate se clasifică după cum urmează:

a) dintr-o singură varietate de fructe sau legume;

b) din două sau mai multe varietăți de fructe sau legume.

32. În funcție de tehnologia fabricării, forma de prezentare a fructelor, deserturile din fructe uscate se clasifică după cum urmează:

a) din fructe întregi (fără sîmburi) sau divizate;

b) din fructe sau legume mărunțite (sfărîmate).

33. În funcție de procedeul de conservare, deserturile din fructe uscate se clasifică după cum urmează:

a) pasteurizate;

b) nepasteurizate.

34. În funcție de tehnologia și rețeta fabricării, deserturile din fructe uscate se clasifică după cum urmează:

a) cu adaosuri de alți ingrediente decît fructele sau legumele uscate (nuci etc.);

b) fără adaosuri de alți ingrediente decît fructele sau legumele uscate.

35. În funcție de prelucrarea prealabilă, legumele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

a) neprelucrate;

b) prelucrate.

36. În funcție de modul de pregătire pentru uscare (deshidratare), legumele uscate (deshidratate) se clasifică după cum urmează:

a) din materie primă tăiată, dar nu transformată altfel;

b) din materie primă transformată în piure.

37. În funcție de nivelul umidității, legumele uscate se clasifică după cum urmează:

a) legume uscate;

b) legume cu umiditatea intermediară (semiuscate);

c) legume deshidratate (cu umiditate scăzută).

38. În funcție de speciile utilizate la fabricare, garniturile (amestecurile) se clasifică după cum urmează:

a) din legume;

b) din fructe.

39. În funcție de destinație, garniturile se clasifică după cum urmează:

a) din legume pentru mâncăruri de felul întâi și doi;

b) din fructe:

pentru prepararea culinară prin fierbere, gustări seci.

40. În funcție de rețeta fabricării, garniturile se clasifică după cum urmează:

a) cu adaosuri de alți ingrediente decât fructele sau legumele uscate;

b) fără adaosuri de alți ingrediente decât fructele sau legumele uscate.

41. În funcție de tehnologia fabricării, fructele și legumele uscate îndulcite se clasifică după cum urmează:

a) cu aditivi alimentari, inclusiv:

aromatizanți,

coloranți;

b) fără aditivi alimentari.

42. În funcție de numărul componentelor de fructe utilizate la fabricare, fructele și legumele uscate

îndulcite se clasifică după cum urmează:

- a) monocomponente;
- b) în formă de garnituri.

43. Fructele și legumele uscate (deshidratate) destinate comerțului pentru consum uman trebuie să corespundă cerințelor minimale de calitate și să fie:

- a) pregătite din fructe, legume suficient de coapte;
- b) cu caracteristici organoleptice corespunzătoare în general speciei, soiului și tipului de tratament. Produsele cu adaosuri trebuie să aibă caracteristici organoleptice corespunzătoare componentei lor;
- c) uscate suficient pînă la nivelul ce permite menținerea calității produsului;
- d) lipsite de miros și sau de gust străine (mirosul și gustul ușor de anhidridă sulfuroasă sau de ulei, sau gustul ușor de sare de uz alimentar, sau mirosul de aromă adăugată nu se consideră străine, dacă se indică la marcă și se comercializează sub denumirea corespunzătoare);
- e) necarbonizate;
- f) lipsite de defecte care să le facă improprii pentru consum;
- g) curate;
- h) lipsite de impurități minerale vizibile pe suprafața produsului sau organoleptic perceptibile ;
- i) lipsite de impurități metalice;
- j) lipsite de corpuri străine vizibile care prezintă oarecare pericol pentru viața și sănătatea omului;
- k) sănătoase, sînt excluse produsele atinse de putregai sau alterații care să le facă improprii consumului;
- l) lipsite de insecte sau acarieni vii, independent de stadiul lor de dezvoltare.

44. Ținînd seama de caracteristicile minimale, specificate la pct.43 al prezentei Reglementări tehnice, alimentele deshidratate prezentate în formă de praf (fulgi, făină, granule) trebuie să fie friabile, practic omogene.

45. Starea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să fie astfel încît să suporte transportul și manipularea la încărcare și descărcare, pentru a ajunge în condiții satisfăcătoare la locul destinației.

46. Fructele și legumele uscate (deshidratate) destinate comerțului pentru consum uman trebuie să posede proprietăți organoleptice specifice fiecărei varietăți și să corespundă indicatorilor menționați în anexa nr.1 la prezenta Reglementare tehnică.

47. Valorile indicatorilor fizico-chimici ai fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie să corespundă valorilor stabilite în anexa nr.2 la prezenta Reglementare tehnică.

48. Prevederile privind defectele calității fructelor și legumelor uscate (deshidratate) nu trebuie să depășească toleranțele admisibile indicate în anexa nr.3 la prezenta Reglementare tehnică.

49. Ținând seama de toleranțele admise, specificate în anexa nr.3 la prezenta Reglementare tehnică, fructele și legumele uscate (deshidratate) trebuie să fie:

- a) practic, fără urme vizibile cauzate de atacul de insecte, de acarieni sau de alți paraziți;
- b) fără semne de fermentare;
- c) fără mucegaiuri.

50. La fabricarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se aplică tratamentele specifice, menționate în anexa nr.4 la prezenta Reglementare tehnică.

51. Conținutul de elemente toxice în fructele și legumele uscate (deshidratate) nu trebuie să depășească valorile stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

52. Conținutul de micotoxine și pesticide se reglementează în materia primă și nu trebuie să depășească normele stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

53. Prezența în produsul finit a microorganismelor și substanțelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxim admisibile, stabilite de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

54. Fructele și legumele uscate (deshidratate), destinate pentru comercializare, se împachetează în ambalaje de desfacere și/sau de transport.

55. Ambalajele care intră în contact direct cu produsul definit prin prezenta Reglementare tehnică trebuie să fie confecționate numai din materiale autorizate, în conformitate cu Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar nr. 06.10.3.67, aprobate de Ministerul Sănătății în anul 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.168-171, art.583) și Normativele igienice de migrare a elementelor toxice din confecțiile, care contactează cu produsele alimentare și metodele de determinare nr. 06.3.3.51, aprobate de Ministerul Sănătății la 21 august 2003 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.176-181, art.627).

56. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, în limita prevederilor prezentei Reglementări tehnice și ale legislației în vigoare.

57. Transportarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) se efectuează doar cu vehicule autorizate sanitar, acoperite, care să asigure pe toată durata de transportare păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția de umezeală, de razele solare, praf, miros străin, dăunători și de alte probabilități de degradare și contaminare.

58. Depozitarea fructelor și legumelor uscate (deshidratate) trebuie efectuată în încăperi uscate, curate, aerisite, ferite de razele solare, de rozătoare sau de insecte, situate departe de surse care degajă mirosuri pătrunzătoare ce pot afecta calitatea produsului.

59. Termenul de valabilitate a produselor definite în prezenta Reglementare tehnică se stabilește de producător pe răspunderea acestuia sau în colaborare cu instituțiile de cercetare după testări prealabile, și este avizat de Organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

60. Fructele și legumele uscate (deshidratate), destinate comercializării pentru consum uman, trebuie să fie etichetate și marcate, în mod obligatoriu, în conformitate cu Normele privind etichetarea produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 189-190, art.1046), și Normele sanitare privind etichetarea nutrițională, etichetarea produselor alimentare cu destinație dietetică specială, etichetarea produselor genetic modificate sau provenite din organisme genetic modificate nr. 01-04, aprobate de Ministerul Sănătății la 31 mai 2004; (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.138-146, art.281), și să conțină informații exhaustive și corecte necesare consumatorului la momentul cumpărării produsului.

61. Suplimentar la informațiile prevăzute de actele normative și legislative în vigoare, etichetele pentru fructele și legumele uscate (deshidratate) vor conține:

- a) inscripția "Atenție! Fructele pot conține izolat sîmburi sau bucăți de sîmburi", dacă sînt prevăzute unele toleranțe în acest sens pentru fructele uscate fără sîmburi;
- b) menționarea umidității maxime sau a nivelului acesteia, dacă stabilitatea alimentului se asigură prin tratamentul sau condițiile de depozitare speciale;
- c) indicația conținutului zaharurilor adăugate cu abatere admisibilă de 5% pentru fructele sau legumele îndulcite;
- d) dimensiunile maxime ale particulelor sau caracteristicile verbale referitoare la mărimea particulelor pentru produsele prezentate sub formă de fulgi, praf sau făină;
- e) țara de origine.

62. În cazul distribuției produsului nepreambalat, se indică denumirea produsului, datele de identificare a producătorului, importatorului sau distribuitorului, precum și data durabilității minime sau data-limită de consum pe ambalaj ori în documentele însoțitoare.

În cazul comercializării cu amănuntul a produselor nepreambalate, informația menționată trebuie să fie afișată în sala de comerț.

63. Denumirea sub care se comercializează produsul trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

- a) denumirea materiei prime;
- b) denumirea formei de prezentare, de exemplu, „întregi, fără sîmburi”, „felii”;
- c) menționarea calibrului sau a denumirii acestuia (dacă este calibrat);
- d) menționarea procesului de tratament specific, de exemplu, „uscate”, „deshidratate” sau „liofilizate”;
- e) menționarea tratamentului la care a fost supus produsul înainte sau după uscare, de exemplu, „tratată cu conservant”, „pasteurizată”, „rehidratată”;
- f) mențiunea „cu umplutură din ...”, în funcție de ingredientul corespunzător;
- g) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristici specifice, de exemplu, „cu zahăr” sau „cu X”.

dusul provenit dintr-o singură varietate de fructe sau legume poartă denumirea acesteia, înlocuind cuvîntul „fructe” sau „legume” în toate descrierile la care se face referire la pct.3 al prezentei Reglementări tehnice.

65. Verificarea indicilor de calitate, siguranță alimentară, a formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de producător, inclusiv în fiecare lot se determină :

indicatorii organoleptici;

indicatorii fizico-chimici, inclusiv fracția masică de umiditate, toleranțele la defectele admise.

66. Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor indicilor de calitate, siguranța alimentară, a formelor de prezentare și etichetare se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite de standardele naționale voluntare incluse în Lista standardelor conexe prezentei Reglementări tehnice.

Lista standardelor conexe se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare, de comun acord cu Organismul Național de Standardizare, și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

67. Fructele și legumele uscate (deshidratate) neconforme cerințelor din prezenta Reglementare tehnică nu pot fi plasate pe piața de desfacere în scopul consumului uman.

V. EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR

68. Fructele sau legumele uscate (deshidratate), inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piața internă doar în cazul în care sînt conforme cerințelor esențiale din prezenta Reglementare tehnică.

69. Conformitatea fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) se asigură de către producător sau importator.

70. Producătorul, importatorul solicită unui organism de certificare acreditat și desemnat pentru activitate în domeniul respectiv efectuarea certificării fructelor sau legumelor uscate (deshidratate), cu evaluarea procesului de producție sau certificarea sistemului de management, conform standardelor internaționale ISO 9001 sau ISO 22000.

71. Procedura de certificare se aprobă de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, de comun acord cu autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

72. Organismul de certificare desemnat efectuează sau dispune efectuarea de evaluări periodice asupra fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) la intervale de timp aleatorii.

73. În contextul evaluării fructelor sau legumelor uscate (deshidratate), pentru verificarea menținerii conformității fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) cu cerințele aplicabile din prezenta Reglementare tehnică, o mostră din produsul finit, prelevată de la locul de producere sau din partida de comercializare, este supusă încercărilor necesare potrivit regulilor și metodelor aprobate, menționate la pct.66 sau încercărilor cu efect echivalent.

74. În cazul în care fructele sau legumele uscate (deshidratate) nu sînt conforme cerințelor prescrise, organismul de certificare desemnat, care a efectuat procedurile respective de certificare, trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul, importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

75. Producătorul, importatorul elaborează documentația tehnică prevăzută la pct. 78 din prezenta Reglementare tehnică.

76. Producătorul, importatorul deține documentația tehnică o perioadă de minimum 5 ani de la data fabricării ultimului lot de fructe sau legume uscate (deshidratate) și, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de supraveghere și control.

77. Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produsului cu cerințele din prezenta Reglementare tehnică.

78. Documentația tehnică trebuie să conțină, în principal:

a) o descriere generală a produsului;

b) rețete și instrucțiuni tehnologice;

c) certificatul de conformitate, eliberat potrivit schemelor care prevăd evaluarea procesului de producere a fructelor sau legumelor uscate (deshidratate), sau certificatul de conformitate pentru sistemele de management;

d) rapoartele de încercări pentru fructele sau legumele uscate (deshidratate);

e) alte documente, la decizia producătorului (fabricantului) sau a importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului.

79. În baza documentației tehnice, producătorul, importatorul întocmește o declarație de conformitate și aplică marca națională de conformitate SM pe fiecare ambalaj de fructe sau legume uscate (deshidratate).

Întocmirea și emiterea declarației de conformitate se efectuează conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Asigurare a Conformității Produselor.

80. Fructele sau legumele uscate (deshidratate) se plasează pe piață însoțite de declarația de conformitate, care atestă conformitatea acestora cu cerințele din prezenta Reglementare tehnică. Producătorul, importatorul trebuie să aplice, sub marca națională de conformitate SM, numărul de identificare al organismului de certificare desemnat, care a efectuat certificările respective.

81. Forma de prezentare a declarației de conformitate este expusă în anexa nr.5 la prezenta Reglementare tehnică.

82. Producătorul, importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică în baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate.

83. Producătorul prevede în documentația tehnică măsurile necesare pentru ca procesul de producție să asigure conformitatea fructelor sau legumelor uscate (deshidratate) fabricate cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

84. Organismul de certificare este desemnat de către Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor, la propunerea autorității de reglementare în domeniul produselor alimentare.

85. Lista organismelor de certificare desemnate se publică de către

Organismul Național de Asigurare a Conformității Produselor în Monitorul Oficial al Republicii

Moldova și se actualizează, în caz de necesitate.

86. Pentru fructele sau legumele uscate (deshidratate) originare din alte țări, la documentele prevăzute pentru inițierea procedurii de evaluare a conformității, se prezintă suplimentar autorizația de import, emisă, în baza examinării condițiilor de producere, depozitare etc., de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare.

87. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi

asigurată și prin standardele naționale voluntare care transformă cerințele esențiale, stabilite în prezenta Reglementare tehnică în specificații tehnice, și care sînt incluse în Lista standardelor conexe prezentei Reglementări tehnice. Producătorul, importatorul fructelor sau legumelor uscate (deshidratate), pentru a beneficia de prezumția conformității, este în drept să indice în documentele de însoțire că proprietățile acestor produse sînt conforme cu unul sau mai multe standarde de produs conexe prezentei Reglementări tehnice.

VI. DISPOZIȚII FINALE

88. Concomitent cu intrarea în vigoare a prezentei Reglementări tehnice, toate standardele naționale ce reglementează produsele din domeniul vizat devin voluntare în utilizare.

Anexa nr.1

la Reglementarea tehnică „Fructe și
legume uscate (deshidratate)”

Indicatorii cărora trebuie să le corespundă fructele și legumele uscate (deshidratate)

Tabelul 1.1. Caracteristici organoleptice pentru fructe uscate

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Aspect exterior: formă	a) fructe drupacee <i>întregi (cu sîmburi)</i> – fructe netăiate la prelucrarea cărora nu au fost îndepărtați sîmburii; <i>întregi fără sîmburi</i> – fructe netăiate cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de îndepărtare a sîmburelui; <i>întregi (fără sîmburi) cu umplutură</i> – fructe întregi fără sîmburi, umplute cu produs comestibil, cum ar fi nuci, fructe uscate etc.; <i>jumătăți</i> – fructe divizate în două părți înaintea uscării în sensul longitudinal al fructului; <i>felii</i> – fructe tăiate în formă de sectoare (dungi) paralele, cu dimensiuni și grosime neregulate; <i>bucăți</i> – fructe tăiate după uscare sub formă de cubulețe sau părți de fructe de bună calitate, cu formă, dimensiuni și grosime neregulate
suprafață	Rugoasă, tipică fructelor uscate

culoare	<i>Caise tratate cu dioxid de sulf:</i> galben deschis, galben, galben- oranj; oranj și oranj închis. <i>Caise uscate, netratate cu SO₂</i> sau cu un conținut rezidual inferior celui de 500 mg/kg, <i>zarzări:</i> culori puțin mai închise, până la maro închis <i>Prune uscate întregi cu sau fără sîmburi:</i> neagră cu nuanță albastrie, neagră, maro închis, brună-roșcată, maro cu nuanță brună-roșcată, maro deschis. <i>Pentru jumătăți (pieliță):</i> neagră, roșu închis sau maro deschis cu diverse nuanțe în funcție de soiul pomologic. Se admite pielița cu pete. <i>Pentru jumătăți (pulpă):</i> gălbuie-aurie, verde, chihlimburiu cu diverse nuanțe, maro închis, brună-roșcată <i>Piersici uscate tratate cu dioxid de sulf:</i> alb - gălbui, galben deschis, galben, oranj, roșu-oranj și oranj închis. <i>Pentru piersicile uscate, netratate cu SO₂,</i> sau cu un conținut rezidual inferior celui de 500 mg/kg, culorile puțin mai închise, până la maro închis, și nuanță brună-roșcată la locul îndepărtării sîmburilor <i>Vișine uscate:</i> de la vișinie închisă până la neagră cu nuanță brună-roșcată
---------	---

Tabelul 1.1. (continuare)

1	2
	<i>Cireșe, corcodușe uscate:</i> pentru soiuri de culoare deschisă - de la galben cu diferite nuanțe până la maro deschis. Se admit nuanțe de culoare maro; pentru soiuri de culoare închisă - de la maro până la neagră - brună-roșcată <i>Coarnă:</i> de la brun roșcat până la brun închis <i>Curmale uscate:</i> maro închis cu diferite nuanțe
Gust și miros	Caracteristice fructelor uscate corespunzătoare. Pentru jumătăți de fructe uscate se admit nuanțe caracteristice fructelor proaspete. Nu se admit gust și miros străine și impurități minerale organoleptic perceptibile
Aspect exterior: formă	b) fructe sămînțoase <i>întregi</i> -fructe netăiate depelate sau nedepelate, cu/fără camera seminală; <i>jumătăți</i> - fructe depelate sau nedepelate, tăiate longitudinal în două părți aproximativ egale; <i>rondele</i> - fructe depelate sau nedepelate, cu/fără camera seminală, tăiate transversal în mai multe rondelă; <i>felii</i> - fructe depelate sau nedepelate, cu/fără camera seminală, tăiate longitudinal în mai multe felii; <i>bucăți</i> - fructe tăiate în cuburi aproximativ egale; <i>granule (sau praf)</i> - particule mici (sau pulbere) din fructe uscate

culoare	<i>Mere, pere tăiate prelucrate:</i> galben deschis, galben, crem deschis și crem. <i>Mere, pere tăiate neprelucrate:</i> de la crem pînă la maro sau cihlimburiu închis. Se admit nuanțe de roz tipice unor soiuri pomologice. <i>Pere întregi prelucrate:</i> măsliniu-verzui, galben, maro deschis. <i>Pere întregi neprelucrate:</i> de la maro deschis pînă la maro închis. Se admite prezența unui strat subțire de culoare albie, tipic produsului respectiv. <i>Gutuie:</i> galbenă, maro deschis pînă la brun- roșcat <i>Moșmoane:</i> de la maro deschis pînă la maro închis, maro cu diferite nuanțe
Gust și miros	Caracteristice fructelor uscate corespunzătoare. Nu se admit gust și miros străine, impurități minerale organoleptic perceptibile. Mirosul și gustul ușor de anhidridă sulfuroasă, sau de ulei, sau de sare de uz alimentar nu se consideră anormal penru fructele prelucrate în mod corespunzător c) struguri
Aspect exterior: formă	Boabe de struguri fără pedicele în masă friabilă, fără bulgări: <i>din soiuri apirene</i> - boabe uscate din soiuri de struguri fără sîmburi, adică boabe care, în mod natural, nu conțin sîmburi sau au sîmburii puțin dezvoltati; <i>cu sîmburi</i> - boabe uscate din struguri cu sîmburi și cărora nu le-au fost îndepărtați sîmburii;

Tabelul 1.1. (continuare)

1	2
	<i>fără sîmburi</i> - boabe uscate din struguri cu sîmburi și cărora le-au fost îndepărtați sîmburii în instalații mecanice adecvate; <i>ciorchini (buchete)</i> - produs care se prezintă în formă de ciorchine; <i>cu codițe</i> - boabe uscate la prelucrarea cărora nu au fost îndepărtate codițele, exceptînd varianta referitoare la strugurii uscați în ciorchini
culoare	<i>Soiuri apirene de culoare deschisă:</i> verde deschis, verde deschis cu nuanță galbenă, auriu, maro deschis, maro; <i>pentru struguri neprelucrați</i> - maro cu nuanță brună-roșcată, brun cu diferite nuanțe; <i>soiuri de culoare albastru închis:</i> negru-albastru <i>Soiuri cu sîmburi, de culoare deschisă:</i> de la verde deschis cu nuanțe aurii pînă la maro cu nuanță brună. <i>Soiuri de culoare închisă:</i> negru-albastru cu nuanțe roșii <i>Ciorchini (buchete), cu codițe</i> - caracteristică soiului de struguri și tratamentului utilizat
Textură	Boabele trebuie să fie potrivit de tari, cu pulpa elastică
Gust și miros	Gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri din care au fost fabricate și ingredientelor folosite, fără gust străin. Mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri din care au fost fabricate, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai etc.)
Aspect exterior: formă	d) pomușoare Fructe întregi, divizate, tăiate conform condițiilor de comercializare sau practicii de manipulare

culoare	<i>Zmeură</i>: de culoare închisă pînă la brună-roșcată (<i>Căpșună</i>) de la roșu pînă la brun roșcat Coacăză neagră: de la negru pînă la negru cu nuanțe brune-roșcate Scoruse negre: de la negru și negru-albastru pînă la nuanțe roșcate Alte: caracteristică varietății fructului uscat, soiului, tipului de prelucrare
Gust și miros	Plăcute, caracteristice sortimentului fabricat, fără gust și miros străin și fără impurități minerale organoleptic perceptibile
Aspect exterior: formă	e) alte fructe (citrice, tropice, smochine, banane) Fructe întregi, divizate, tăiate și preparate conform condițiilor de comercializare sau practicii de manipulare. <i>Ananas</i>: tăiat în formă de cuburi, rondele/felii, granule (particule mici). <i>Mango</i>: tăiat în formă de bucăți, cuburi, rondele/felii, granule (particule mici). <i>Papaia</i>: tăiată în formă de bucăți, cuburi, felii, granule (particule mici). <i>Smochine</i>: fructe întregi turtite, tipice smochinelor uscate. Capetele fructelor pot fi retezate, iar fructele pot fi tăiate în conformitate cu condițiile de comercializare. <i>Banane</i>: fructe întregi depelate, tăiate rondele/felii, cuburi sau altfel, în corespundere cu condițiile de comercializare; făină – pulbere din fructe uscate

Tabelul 1.1. (continuare)

1	2
culoare	<i>Fructe citrice, tropice</i>: caracteristice fructelor uscate din varietatea corespunzătoare. <i>Ananas</i>: galben deschis, galben auriu, galben- portocaliu. <i>Mango</i>: portocaliu cu nuanțe de galben, de la galben-portocaliu pînă la portocaliu cu nuanțe de brun. <i>Papaia</i>: de la galben pînă la roșu-portocaliu, pot fi de culoare albă sau de alte culori mai deschise. <i>Smochine</i>: de la galben-crem pînă la violet închis. <i>Banane</i>: galben deschis sau galben, sau crem deschis pînă la maro deschis
Gust și miros	Caracteristice fructelor uscate din varietatea corespunzătoare: dulce pînă la dulce acrișor. Nu se admit gust și miros străine și impurități minerale organoleptic perceptibile
Textură	De la moale pînă la densă

NOTE: 1. Altă formă de prezentare a fructelor este admisă în condițiile în care:

- (i) se deosebește de formele specificate în prezentul tabel;
- (ii) întrunește cerințele prezentei Reglementări tehnice, incluzîndu-le pe cele privind defectele și orice altă prevedere privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
- (iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă, astfel încît să nu inducă în eroare consumatorul.

2. Mirosul fructelor aromatizate se determină prin utilizarea aromei sau substanțelor aromatice și trebuie să fie pronunțat. Culoarea fructelor aromatizate poate fi schimbată sub influența substanțelor sau concentratelor naturale care posedă un efect colorant.

Tabelul 1.2. Caracteristici organoleptice pentru fructe deshidratate

(cu umiditate scăzută)

**Denumirea
indicatorilor**

1

Aspect exterior:

Condiții de admisibilitate

2

Produs suficient de uniform prin mărimea sa.

Piersici, caise:

tip „Nugget” - bucățele de formă neregulată, obținute din produs texturat prin tehnologii speciale. care trec prin site cu ochiuri cuprinse între 2,0 și 15 mm, se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2,5 mm - maximum 25 % din masă;

bucățele- produs tăiat ori sfărîmat în bucăți de formă neregulată, care trec prin site cu ochiuri cuprinse între 2,0 și 15 mm, se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2,5 mm - maximum 25 % din masă;

cubușoare - fructe tăiate cubușoare cu latura de cca 3-6 mm;

felii - fructe tăiate longitudinal în mai multe felii cu grosimea de cca 3-6 mm.

Se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2,5 mm - maximum 10% din masă

Tabelul 1.2. (continuare)

1

formă (tip)

2

Mere:

bucăți pentru plăcintă - bucăți tăiate predominant paralel, de formă neregulată, cu grosimea de cca de 5 mm și mai mică și lungimea de cca de 19 mm și mai lungă;

fulgi - bucăți tăiate predominant paralel, de formă neregulată, cu grosimea maximă de cca 5 mm ori mai mică și lungimea mai mică de 19 mm;

pene - secțiuni relativ groase cu grosimea de maximum 16 mm.;

bucățele pentru sos - bucăți mici de diferite forme care, practic, toate sînt trecute prin sită cu ochiuri de 10-12 mm.

Se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2 mm - maximum 10 % din masă

Prune:

tip „Nugget” - bucățele de formă neregulată, obținute din produs texturat prin tehnologii speciale. Bucățelele sînt trecute prin site cu ochiuri cuprinse între 2,0 și 15 mm ; se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2,5 mm - maximum 25 % din masă;

bucățele - produs tăiat ori sfărîmat în bucăți de formă neregulată, trecute prin site cu ochiuri cuprinse între 2,0 și 15 mm, se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 2,5 mm - maximum 25 % din masă;

întregi - fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui. Se admit sfărîmături sau bucăți mai mici de 5 mm - maximum 5 % (conform calculului)

culoare	<i>Caracteristică varietății, tipului și soiului produsului.</i> <i>Piersice deshidratate:</i> de la galben închis sau galben oranj pînă la oranj și chihlimburiu închis; de la galben ușor întunecat sau galben-oranj ușor întunecat pînă la oranj mai închis sau chihlimburiu închis. <i>După preparare prin fierbere:</i> culoare strălucitoare sau ușor întunecată caracteristică piersicilor cu umiditate joasă, fierte. <i>Caise deshidratate:</i> de la oranj batînd în roșu cu/fără luciu pînă la oranj - chihlimburiu cu/fără luciu. <i>Mere deshidratate:</i> culoare destul de strălucitoare, de la galben deschis pînă la galben-alb sau galben-chihlimburiu deschis, sau de la galben deschis pînă la galben alb <i>Prune deshidratate:</i> <i>tip „Nugget”-</i> ciocolată maro deshis pînă la maro închis cu/fără luciu; <i>bucăți, întregi</i> - de la negru -albăstriu pînă la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro deschis pînă la maro foarte închis, tipică culorii pulpei, cu/fără luciu. <i>După fierbere:</i> de culoare diferită, dar tipică fructelor deshidratate, fierte
Textură	<i>Piersice, caise, prune:</i> de la parțial flexibilă pînă la fragilă. <i>Mere:</i> fragilă

Tabelul 1.2. (continuare)

1	2
Gust și miros	<i>Piersice, caise, mere deshidratate și piersice, caise, mere deshidratate fierte:</i> caracteristice, fără oarecare gust și miros străin. Mirosul și gustul ușor de anhidridă sulfuroasă nu se consideră anormal pînă cînd el nu se simte ca un miros neplăcut în piersicile, caisele sau merele fierte. <i>Prune:</i> caracteristice, fără oarecare gust și miros străin, inclusiv de fructe arse

NOTĂ : Altă formă de prezentare a fructelor deshidratate (cu umiditate scăzută) este admisă în cazurile în care:

- (i) se deosebește de formele specificate în prezentul tabel;
- (ii) întrunește cerințele prezentei Reglementări tehnice, incluzîndu-le pe cele privind defectele și orice alte prevederi privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
- (iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe eticheta astfel încît să nu inducă în eroare consumatorul.

Tabelul 1.3. Caracteristici organoleptice pentru chipsuri de fructe

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Aspect exterior: formă	Conform condițiilor de comercializare sau practicii de manipulare
culoare	Caracteristică fructelor deshidratate din varietatea corespunzătoare, preponderent de culori deschise, pînă la crem deschis
Textură	De la tare pînă la fragilă

Gust și miros	Caracteristice fructelor deshidratate și ingredientelor, fără gust și miros străin, inclusiv de fructe arse fără impurități minerale organoleptic perceptibile. Pentru chipsuri aromatizate mirosul aromei utilizate trebuie să fie pronunțat
---------------	---

Tabelul 1.4. Caracteristici organoleptice pentru fructe (legume) liofilizate (uscate prin sublimare), inclusiv piure de fructe (legume) liofilizat (deshidratat prin sublimare)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Aspect exterior: formă	<i>Fructe, legume întregi, divizate sau tăiate</i> : formă caracteristică fructelor proaspete, ținând seama de forma lor de prezentare; <i>piure</i> : praf friabil sau straturi cu forme neregulate; <i>amestec de legume</i> : bucățile componentelor unitare difuzate uniform într-un amestec, păstrându-se în general forma
culoare	Caracteristică fructelor sau legumelor proaspete din care au fost preparate produsele
Textură	Fragilă
1	2
Gust și miros	Caracteristice fructelor sau legumelor proaspete din care au fost preparate, fără gust și miros străin
Aspect, textură, gust și miros după rehidratare	<i>Amestec de legume</i> : caracteristic produselor similare preparate din legume proaspete, fără gust și miros străin; <i>pentru piure</i> : masa omogenă caracteristică piureului conservat cu aceeași denumire

Tabelul 1.5. Caracteristici organoleptice pentru deserturi din fructe uscate

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Aspect exterior: forma	Brichete de formă dreptunghiulară, obținute prin presarea fructelor întregi sau tăiate jumătăți de felii sau mărunțite cu sau fără adaos de nuci mărunțite. Brichetele acoperite cu un strat de uz alimentar se caracterizează printr-o suprafață lucioasă
culoare	Caracteristică fructelor sau legumelor uscate din care au fost preparate; în rețete cu nuci - cu introduceri de culoare deschisă ale bucățelelor de nuci
Gust și miros	Plăcut, dulce sau dulce-acru, fără gust și miros străin
Textură	Deserturile trebuie să poată fi ușor mestecate

Tabelul 1.6. Caracteristici organoleptice pentru legume uscate (deshidratate)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2

Aspect exterior:
formă

a) legume

Dovlecei, pătlăgele vinete: felii longitudinale de grosimea maximum 10 mm sau ronde, elipse și fragmente ale acestora, sau bucăți de formă neregulată, fără peduncul, cu semințe nedezvoltate. Prezența bucățelelor cu dimensiune maximum de 5 mm - maximum 15% (în masă);

Dovleac: bucăți (cubșoare), felii;

Pepene-galben: bucăți, felii, felii împletite sau brichetate

Ceapă:

rondele sau felii, sau plăcuți și fragmente ale acestora - bulbi de ceapă divizați în ronde sau felii, având grosimi între 1-5 mm și dimensiuni maximale - minimum 5 mm. Se admit sfărâmaturi sau bucăți mai mici de 5 mm - maximum 15 % (în masă) ;

brichete - de formă regulată, cu suprafață plană, uniforme prin grosimea lor, întregi, fără laturi rupte;

granule - particule de ceapă deshidratată, trecute prin site cu ochiuri cuprinse între 400 μm și 5 mm;

praf (făină) - pulbere din ceapă deshidratată, trecută prin sită cu ochiuri de 400 μm în proporție de 99%

Tabelul 1.6. (continuare)

1

2

Praz: plăcuțe sau ronde. Se admit sfărâmaturi sau bucăți mai mici de 5 mm - maximum 15 % (în masă)

Usturoi:

căței întregi;

bucățele - bucățele de usturoi de formă diferită;

fulgi - ronde subțiri de usturoi tăiat până la uscare;

praf (făină) - pulbere din usturoi deshidratat, trecut prin sită cu ochiuri de 400 μm în proporție de 99%

Mazăre verde:

boabe întregi - boabe de mazăre verde uscate întregi, suficient de uniforme prin mărimea lor. Boabe rotunjite cu suprafață rugoasă. Se admit boabe cu suprafață netedă - maximum 10 %;

praf - pulbere din mazăre verde uscată (deshidratată)

Varză albă și varză roșie:

tocată - produs tocat uniform până la uscare (deshidratare).

Brichete de formă regulată, cu suprafață plană, uniforme prin grosimea lor, întregi, fără laturi rupte.

Tăiței sau bucăți de tăiței și porțiuni ale acestora, aproape uniforme, cu dimensiune maximală - minimum 5 mm.

Se admit bucățele cu dimensiunea maximală mai mică de 5 mm:

15% - pentru produs în masă,

20 % - pentru produs în brichete.

Aspect exterior: formă	<i>Tomate:</i> <i>jumătăți</i> – fructe tăiate longitudinal în două părți aproximativ egale; <i>sferturi</i> – jumătăți de fructe tăiate de-a curmezișul în două părți aproximativ egale; <i>bucățele</i> – particule de fructe de o formă neregulată și dimensiuni de minimum 6 mm; <i>cubușoare mici</i> – particule de fructe de o formă neregulată și dimensiuni de minimum 3 mm; <i>granule</i> – particule din fructe uscate mai mici de 3 mm; <i>Julienne</i> – tăiței cu lărgimea de cca 6-7 mm și lungimea caracteristică tomatelor uscate
culoare	<i>Fasole păstăie:</i> păstăi întregi sau tăiate în bucăți <i>Dovlecei:</i> galben deschis cu nuanță verzuie sau măslinie. Se admite brunificarea semințelor <i>Pătlăgele vinete:</i> miezul alb, alb-gălbui, crem deschis până la crem sau brun - cafeniu, pentru epidermă - violet, violet cafeniu sau cafeniu-negru. Se admite brunificarea semințelor <i>Dovleac:</i> galben deschis, galben, galben închis, galben - portocaliu, portocaliu intens, portocaliu cu nuanțe roșii, portocaliu închis, se admite cafeniu deschis și brunificare ușoară <i>Pepene-galben:</i> bej deschis până la cafeniu, pe alocuri cafeniu închis. <i>Pepene-galben de soiul cantaloup:</i> portocaliu bătînd în roșu până la galben-brun

Tabelul 1.6. (continuare)

1	2
	<i>Ceapă:</i> caracteristică soiului, de la alb, alb-gălbui, gălbui până la galben-deschis, sau crem până la roz sau roșu. Se admit nuanțe spre verzui sau cafeniu <i>Praz :</i> alb-gălbui și alb-verde. Se admit nuanțe spre brunificare <i>Usturoi:</i> alb-gălbui, crem-auriu cu diferite nuanțe, galben-marونیu deschis <i>Mazăre verde:</i> de la verde închis până la verde. Se admit boabe de culoare albuie – maximum 10 % <i>Varză albă:</i> alb sau alb verzui, verzui sau ușor gălbui până la galben deschis. Se admit nuanțe de cafeniu deschis <i>Varză roșie:</i> roșu-violet spre vînăt <i>Tomate:</i> specifică soiului: roșu sau galben. Se admite brunificarea culorilor <i>Fasole păstăi:</i> verde sau galben, se admit nuanțe spre brunificare ușoară
Textură	De la elastică până la fragilă, în funcție de umiditate. Pentru legumele uscate în formă de praf – friabilă
Gust și miros	Caracteristice speciei de legume uscate, fără gust și miros străin (de fermentare, de mucegai etc.) <i>Usturoi:</i> pătrunzător, caracteristic usturoiului deshidratat <i>Ceapă:</i> iute sau dulceag, iute pătrunzător, caracteristic cepei deshidratate <i>Mazăre verde:</i> dulce

Aspect exterior: formă	b) ardei gras, ardei-gogoșar Inele, felii, plăcuțe sau părți ale lor fără peduncul și semințe. Prezența bucățelelor cu dimensiune de maximum 5 mm - maximum 20% (în masă)
culoare	Specifică soiului: roșu sau roșu cu nuanță de oranj, galben verde, verde sau verde cu nuanță de galben
Gust și miros	Caracteristice speciei uscate, fără gust și miros străin
Textură	De la elastică pînă la fragilă, în funcție de umiditate. Pentru legumele în formă de praf - friabilă
Aspect exterior: formă	c) legume verdețuri și verdețuri condimentare Frunze întregi sau fragmente de diferite mărimi, pețioluri, porțiuni de tulpini, praf <i>Mărar</i> : frunze pe tulpini subțiri nelemnificate sau părți de frunze; <i>tulpini</i> - bucăți de tulpini; <i>Pătrunjel, țelină</i> : plăcuțele frunzelor sau ale fragmentelor frunzelor, sau frunze cu pețioluri cu lungime de maximum de 5 cm pentru țelină și 3 cm pentru pătrunjel <i>Spanac, salată</i> : frunze întregi sau fragmente de diferite mărimi <i>Coriandru, molură, magheran</i> - frunze întregi sau fragmente de diferite mărimi, bucăți de tulpini nelemnificate sau amestecurile lor; <i>pețioluri (țelină)</i> - bucăți de pețioluri; <i>frunze bucăți</i> - verdeață mărunțită obținînd bucățelele; <i>praf</i> - produsul friabil obținut prin măcinarea verdețurilor deshidratate

Tabelul 1.6. (continuare)

1	2
culoare	Verde de diferite nuanțe, verde cu nuanță spre brunificare ușoară
Gust și miros	Caracteristice speciei uscate, fără gust și miros străin
Textură	Tare sau fragilă, se admite o elasticitate ușoară. Pentru praf - friabilă
Aspect exterior: formă	d) legume rădăcinoase și rădăcini (morcov, țelină, pătrunjel, păstîrnac, sfeclă de masă) <i>Rădăcini sau legume rădăcinoase tăiate uniform pînă la uscare</i> : rondele sau felii, sau plăcuțe cu grosimea de maximum 5 mm; tăeței cu grosimea de maximum 5 mm; cuburi cu latura de maximum 10 mm. Brichete de formă regulată, cu suprafață plană, uniforme prin grosimea lor, întregi fără laturi sfărîmîțate; se frămîntează ușor; <i>granule</i> - produs mărunțit sau fărîmițat după deshidratare, în formă de particule mici; <i>praf (făină)</i> - produs măcinat după deshidratare, friabil
uniformitatea dimensională	Sfărăməturi sau bucăți mai mici de 5 mm - maximum 15 % (în masă)
culoare	<i>Morcov</i> : portocaliu, galben- portocaliu, portocaliu închis <i>Pătrunjel și păstîrnac</i> : alb gălbui, nuanțe spre galben, cenușiu <i>Țelină</i> : galben cu nuanțe cenușii La morcov, țelină, pătrunjel, păstîrnac se admit nuanțe de galben pînă la galben închis la porțiunea cilindrului central <i>Sfeclă de masă</i> - bordo de diferite nuanțe
Textură	De la elastică pînă la fragilă, în funcție de umiditate. Pentru legumele uscate în formă de praf - friabilă

Gust și miros	Caracteristice speciei uscate, fără gust și miros străin (de la fermentare, mucegai etc.)
Aspect exterior: formă	e) cartofi <i>bucăți paralelipipedice</i> - tăiate uniform cu grosimea de maximum 7 mm, lărgimea de maximum 9 mm și lungimea de minimum 10 mm (se evaluează după rehidratarea cartofilor uscați); <i>cubulețe</i> - tăiate uniform cu dimensiunile laturilor de la 5 până la 12 mm (se evaluează după rehidratarea cartofilor uscați); <i>felii</i> - tăiate uniform cu grosimea de maximum 5 mm (se evaluează după rehidratarea cartofilor uscați).
uniformitatea dimensională	Brichete de formă regulată, cu suprafață plană, uniforme prin grosimea lor, întregi, fără laturi sfărâmițate Se acceptă bucățile paralelipipedice cu lungimea mai mică de 10 mm la măsurare maximală - maximum 20% (în masă), inclusiv particule mai mici de 5 mm - maximum 18 % (în masă).
culoare	De la alb sau alb gălbui până la galben de diferite nuanțe la varietățile albe; alb verzui sau roz la cele colorate
Textură	De la tare până la fragilă, în funcție de umiditate
Gust și miros	Caracteristice cartofilor deshidratați, fără gust și miros străin

Tabelul 1.6. (continuare)

1	2
Aspect exterior formă	f) piure sec de cartof (legume) pentru pregătire fără fierbere <i>fulgi</i> - produs prezentat sub formă de lamele mici subțiri cu dimensiunea de maximum 10 mm; <i>granule (praf)</i> -produs prezentat sub formă de particule mici cu dimensiunea de maximum de 1 mm; <i>făină</i> -pulbere obținută în urma fărâmițării piureului sec; <i>granulat</i> -produs obținut din făină de cartof pentru pregătire fără fierbere, presată pentru a forma granule de o anumită formă
culoare	Caracteristică speciei din care a fost pregătit. Produsul preparat trebuie să aibă o culoare clară vie, tipică legumelor preparate. Culoarea trebuie să fie vie, fără nuanțe cenușii sau brune; pentru cartof -de la alb până la galben cu diferite nuanțe
Textură	Friabilă
Gust și miros	Caracteristice speciei din care a fost pregătit, fără gust și miros străin

NOTĂ: Altă formă de prezentare a legumelor este admisă în cazul în care:

- (i) se deosebește de formele prezentate în tabelul 1.6 ;
- (ii) întrunește cerințele prezentei Reglementări tehnice, incluzându-le pe cele privind defectele și orice alte prevederi privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
- (iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă, astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul

Tabelul 1.7. Caracteristici organoleptice pentru garnituri (amestecuri)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior: formă	a) garnituri (amestecuri) din fructe Amestec din fructe uscate distribuite uniform în masa totală sau aranjate altfel
culoare	Caracteristică fructelor uscate prezentate în amestec
Textură	Caracteristică fructelor uscate din care a fost pregătit amestecul

Gust și miros	Caracteristice fructelor uscate și ingredientelor prezentate în amestec, fără gust și miros străin, fără impurități minerale organoleptic perceptibile
Aspect exterior: formă	b) garnituri (amestecuri) din legume Legume uscate (deshidratate) aranjate sau uniform repartizate în masa totală, în formă de amestec friabil sau în brichete, care vor avea calitatea prevăzută de prezenta Reglementare tehnică, corespunzător fiecărei specii de legume. Brichete de formă regulată, cu suprafața plană, uniforme prin grosimea lor, întregi fără laturi sfărâmițate; se frământează ușor. Într-o unitate de ambalaj se acceptă abateri de la masa componentelor aparte stabilită în rețetă - maximum 10 %
culoare	Caracteristică legumelor uscate (deshidratate) prezentate în amestec, de diferite nuanțe
Textură	De la elastică până la fragilă, caracteristică legumelor uscate (deshidratate) din care a fost pregătit amestecul
Gust și miros	Caracteristice tipului respectiv de amestec, fără gust și miros străin

Tabelul 1.8. Caracteristici organoleptice pentru fructe și legume uscate îndulcite (fructe și legume semicandizate, fructe și legume deshidratate moi)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Aspectul exterior: formă	Fructe întregi sau divizate, sau tăiate, moderat zbîrcite, ca rezultat al procesului de deshidratare, curate, sănătoase; fără exces de umiditate exterioară. În general, uniforme, de mărime și formă în limitele fiecărui tip al produsului. Se admit: fructe lipite, dar care se pot desprinde unul de altul fără deteriorări mecanice; brumare usoară din cauza zaharisirii
uniformitatea dimensională	Fracția masică a bucăților între fructele întregi sau divizate în două părți - maximum - 7% (în masă). (Bucăți: părți ale fructelor întregi sau divizate în două, a căror mărime nu depășește 1/3 din fructul corespunzător)
culoare	Apropiată de culoarea fructelor, legumelor sau pomuşoarelor proaspete din care au fost preparate, cu nuanțe caracteristice fructelor deshidratate. Se acceptă o brunificare ușoară. Pentru fructele colorate: culori vii, caracteristice fructelor uscate din varietatea corespunzătoare și coloranților utilizați
Gust și miros	Gust plăcut, dulce sau dulce-acrișor până la dulce-acru, caracteristic acestui tip de fructe, legume, pomuşoare deshidratate cu adaos de zahăr și acid. Pentru produse aromatizate mirosul aromei utilizate trebuie să fie pronunțat. Se admite: gustul și/sau mirosul slab de dioxid de sulf; gustul și mirosul cucurbitaceelor concentrate. Nu se admite: alt gust și miros străin; impurități minerale organoleptic perceptibile

Textură Elastică și semielastică, de la moale pînă la densă.
 Fructele trebuie să fie cărnose, moi și, totodată, cu o masă compactă, pentru a putea fi tăiate și/sau mestecate, negumoase, nu prea tari și lipicioase;
 suprafața poate fi, în oarecare măsură, fragilă.
 Se admite granulația fină a pulpei și cristale izolate de zahăr

NOTĂ: Caracteristicile organoleptice pentru fiecare tip de fructe sau legume îndulcite sau garnituri din ele trebuie să fie indicate, după caz, în rețetă.

Anexa nr.2 la Reglementarea
 tehnică „Fructe și legume
 uscate (deshidratate)”

VALORILE INDICATORILOR FIZICO-CHIMICI AI FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR USCATE (DESHIDRATATE)

Tabelul 2.1. Proprietăți fizico-chimice pentru fructe uscate

Denumirea indicatorilor 1	Condiții de admisibilitate 2
Fracția masică de umiditate în:	
<i>a) fructe drupacee:</i>	
	umiditatea curentă, %
	maximum
prune	23
caise	22
piersici și nectarine	23
vișine, cireșe, corcodușe, coarne	19
curmale	26
zarzăre	18
	umiditatea medie, %
prune (cu conservant, pasteurizate)	de la 24 pînă la 29
caise (cu conservant)	de la 22 pînă la 25
piersici și nectarine (cu conservant)	de la 23 pînă la 25
vișine, cireșe (cu/fără conservant)	de la 19 pînă la 25
curmale (cu conservant)	de la 26 pînă la 30
	umiditatea ridicată („gata pentru consum”), %
prune (cu conservant, pasteurizate)	de la 29 pînă la 35
prune conservate	de la 29 pînă la 38
caise rehidratate	de la 25 pînă la 37*
piersici și nectarine rehidratate (cu conservant)	de la 25 pînă la 35
vișine pasteurizate	de la 25 pînă la 35
<i>b) fructe sămîntoase:</i>	
	umiditatea curentă, %
	maximum
pere, mere, gutuie	22
moșmoane	17
	umiditatea medie, %
pere, mere, gutuie (cu conservant)	de la 22 pînă la 25

Tabelul 2.1. (continuare)

1	2
c) <i>struguri:</i>	umiditatea curentă, %
	maximum
Muscat de Malaga	31
soiuri de masă cu sîmbure	23
toate celelalte sortimente de struguri	18
d) <i>pomușoare</i>	umiditatea curentă, %
	maximum
	Trebuie să fie suficient de uscate
e) <i>alte (fructe citrice, fructe tropice, smochine, banane)</i>	
	umiditatea curentă, %
	maximum
fructe citrice, tropice	16
smochine	26
banane	18
banane în formă de făină	8
smochine (cu conservant)	umiditatea medie, %
Fracția masică de impurități de origine vegetală, % maximum:	de la 26 pînă la 30
a) fructe drupacee uscate:	1,0
b) fructe sîmîtoase uscate:	6,0
c) struguri uscați:	0,1
soiuri fără sîmburi	0,2
soiuri cu sîmburi	1,0
e) pomușoare	0,5
e) alte (fructe citrice, fructe tropice, smochine, banane)	
* Cu condiția ca informația despre rehidratare să fie indicată la marcare	

Tabelul 2.2. Proprietăți fizico-chimice pentru fructe deshidratate (cu umiditate scăzută)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Fracția masică de umiditate, % maximum:	7,5
a) caise, piersici și nectarine	3,5
b) mere	2,5
c) prune:	4,0
bucăți	
întregi	

Tabelul 2.3. Proprietăți fizico-chimice pentru fructe (legume) liofilizate (uscate prin sublimare), inclusiv piure de fructe (legume) liofilizat (deshidratat prin sublimare)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Fracția masică de umiditate, % maximum:	5
a) fructe, legume	5
b) piure de fructe, legume	
Durata rehidratării, minute maximum	5
Fracția masică de impurități minerale, % max.:	0,08
a) piure de fructe	0,04
b) piure de legume	

Tabelul 2.4. Proprietăți fizico-chimice pentru deserturi din fructe uscate

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
Fracția masică de umiditate, % maximum	25

Tabelul 2.5. Proprietăți fizico-chimice pentru fructe și legume îndulcite (fructe și legume semicandizate, fructe și legume deshidratate moi)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
Fracția masică de umiditate, % maximum	25

Tabelul 2.6. Proprietăți fizico-chimice pentru legume uscate (deshidratate)

Denumirea indicatorilor	Condiții de admisibilitate
1	2
Fracția masică de umiditate, % maximum:	14
a) legume uscate:	
dovlecei, pătlăgele vinete, dovleac, ceapă, mazăre verde, varză albă, varză roșie, fasole pastăi	

Tabelul 2.6. (continuare)

1	2
usturoi, praz	8
tomate	25
pepene-galben	Trebuie să fie suficient de uscat
b) ardei gras, ardei-gogoșar uscat	
c) legume verdețuri și verdețuri condimentare	14
d) legume rădăcinoase și rădăcini (morcov, țelină, pătrunjel, păstîrnac, sfeclă de masă)	14
e) cartofi	12
f) legume deshidratate în formă de granule, praf (făină)	8
g) legume cu umiditate intermediară (semiuscate)	50
h) legume deshidratate (cu umiditate scăzută):	12
tomate:	6
alte:	8
i) piure sec de cartof sau legume pentru pregătire fără fierbere	
Durata de preparare pînă la starea gata de consum (pentru mazăre verde, varză albă, morcov, sfeclă de masă, cartofi), minute maximum:	25
Fracția masică de impurități minerale, % maximum	0,05
Fracția masică de tegument al boabelor de mazăre verde, % maximum	0,5

Anexa nr.3 la Reglementarea
tehnică „Fructe și legume
uscate (deshidratate)”

**Toleranțe admisibile privind defectele calității fructelor
și legumelor uscate (deshidratate)**

Tabelul 3.1. Prevederi privind toleranțele de calitate pentru fructe uscate

Defecte particulare admise¹⁾:	Toleranțe admise
1	2
a) fructe drupacee uscate:	prune
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	15
nedezvoltate	1
umflate	4 ^{2,3)}
fermentate	2 ^{2,3)}
cu semne ușoare de mucegai sau de putrezire	0,5
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	
cu sîmburi întregi	prune fără sîmburi
cu bucăți de sîmburi	4
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	4
nedezvoltate	caise
umflate	15
cu emen ușoare de mucegai sau de putrezire	1
fermentate	3 ²⁾
fructe deteriorate sau contaminate de insecte sau de alți	5 ²⁾
paraziți morți, inclusiv	4
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	0,5
impurități și fructe cu impurități aderente	8
cu sîmburi	caise fără sîmburi
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	2
putrezite, mucegăite, afectate de fermentare și vătămate sau	piersici și nectarine
contaminate de insecte sau alți paraziți morți, inclusiv:	5 ²⁾
mucegăite și/sau putrezite	2 ²⁾
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	0,5
cu vătămări termice	5
cu sîmburi aderente sau bucăți de sîmburi	3

Tabelul 3.1. (continuare)

1	2
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	curmale
putrezite, mucegăite, afectate de fermentare	1 ²⁾
fructe afectate de impurități aderente organice sau neorganice	6
(nisip, pământ etc.) cu o suprafață mai mare de 3mm în	0,5
diametru; vătămate sau contaminate de insecte sau alți	
paraziți morți, inclusiv fructe vătămate de dăunători ai	
stocurilor de cereale	
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	vișine, cireșe,
nedezvoltate	corcodușe, coarnă,
umflate	zarzare
fermentate	15
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	1
	4 ^{2,3)}
	0,5
b) fructe sămînțoase uscate:	pere, mere gutuie,
	moșmoane⁴⁾

Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	2	
fermentate	2,5	
cu uşoare urme de putregai și vătămări termice	1	
mușegăite	6	
cu deteriorări cauzate de insecte	0,5	
inclusiv fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale		
umflate	7	fructe întregi
c) struguri uscați	soiuri fără	soiuri cu
	sîmburi	sîmburi
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	6	4
boabe imature sau nedevelopate: boabe extrem de uşoare în greutate, lipsite de țesut dulce, complet zbîrcite, fără pulpă sau tari	14	16
boabe vătămate : boabe afectate de arsuri solare, cicatrici, vătămări mecanice ⁵⁾ sau similare care afectează aspectul, gustul, conservabilitatea sau rezistența la transport	8	8
boabe cu pedunculi la formele de prezentare „fără pedunculi”	0,5	0,5
boabe mușegăite	0,5	0,5
boabe vătămate de insecte	-	20 sîmburi
cu sîmburi : sîmburi întregi care nu au fost corect îndepărtați în timpul prelucrării la formele de prezentare „fără sîmburi”		la 500 g de produs

Tabelul 3.1. (continuare)

1	2
d) pomuşoare	15
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum:	1
nedevelopate	4 ²⁾
umflate	0,5
fermentate	
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	
e) alte (fructe citrice, fructe tropice, smochine, banane)	
Fracția masică de fructe cu defecte particulare, % maximum pentru:	0,5
<i>fructe citrice, fructe tropice, smochine, banane:</i>	0,3
fructe cu semne uşoare de mușegăire și putrezire, cu pete și alte defecte similare;	25
fructe vătămate de dăunători ai stocurilor de cereale	5 ²⁾
<i>smochine:</i>	
fructe cu deteriorări cauzate de insecte, deteriorări termice de soare (mai mult de 1/3 de suprafața este afectată), rupturi (mai mult de 1/3 de lungime a fructului este afectată), fructe prea uscate și alte defecte similare	
fructe cu fermentație ori mușegaiuri	

NOTE:

1. Nedezvoltate se consideră fructele ce nu s-au format din punct de vedere biologic.
 2. Bombate se consideră fructele cu formă netipică, globulară, cu goluri în interior.
 3. Vătămări termice se consideră defectele provocate de arsuri solare sau temperatură ridicată în procesul uscării, care influențează considerabil aspectul, gustul și buchetul sau comestibilitatea fructelor.
 4. Fructe vătămăte de dăunători ai stocurilor de cereale se consideră prezența insectelor și/sau a căpușelor moarte, reziduurilor lor sau a excrementelor.
 5. Deteriorări sau contaminări cu insecte se consideră defecte vizibile cauzate de insecte și de paraziți sau prezența insectelor moarte, a reziduurilor lor sau a excrementelor.
 6. Impurități aderente se consideră impuritățile aderente sau încrustate ale fructelor.
- ¹⁾ toleranțele de calitate se determină în eșantionul minimum de 1000 g;
- ²⁾ numai pentru fructele uscate împachetate într-un ambalaj cu masa netă a produsului mai mare de 1,0 kg;
- ³⁾ nu se admit pentru fructele uscate conservate sau pasteurizate;
- ⁴⁾ în procente de fructe sau defecte, în masă - pentru produsele în vrac și în număr - pentru produsele preambalate;
- ⁵⁾ la sortimentele „fără sîmburi” vătămările mecanice rezultate din operațiile de îndepărtare a sîmburilor nu sînt considerate defecte.

Tabelul 3.2. Prevederi privind toleranțele de calitate pentru legume

Defecte particulare admise 1)	Toleranțe admise				
	2	usturoi	varză albă	varză roșie	mazăre verde
a) legume:	ceapă, praz				
Fracția masică de legume cu defecte particulare, % maximum:	5	-	5	-	-
cu pete negre și defecte de curățire (cu rămășițe ale materiei vegetale provenite din părțile externe sau interne necomestibile ale plantei: plăcuțe de cocean de varză, rămășițe de coajă, cozi de ceapă)					
bucăți ușor rumenite, aburite, cu rămășițe de coajă	-	20	-		
boabe ușor rumenite	-	-	-		3
boabe cu vătămări provenite de la dăunătorii și boli ale culturilor agricole	-	-	-		3
cu nervuri albe, pătate	-	-	-	10	-
	pepene-galben				
bucăți cu semne ușoare de mucegăire, putrezire sau alte defecte similare	0,5				
fructe vătămăte de dăunători ai stocurilor de cereale	0,3				
	tomate				

fructe cu pete	4
fructe murdărite	1
fructe putrezite, mucegaite, cu	3
vătămări provenite de	1
la insecte - dăunători,	0,5
inclusiv: (i) fructe mucegăite	
(ii) fructe vătămăte de dăunători	
ai stocurilor de cereale	
	fasole păstăi, pătlăgele vinete
păstăi puțin arse, cu pete	5
rondele sau felii puțin arse cu	5
pete albe	
b) ardei gras, ardei-gogoșar	
Fracția masică de legume de	5
defecte particulare, %	
maximum:	
plăcuțe, inele sau bucăți puțin	
arse, cu pete	

Tabelul 3.2. (continuare)

1	2		
c) legume verdețuri și verdețuri condimentare			
Fracția masică de legume cu	7		
defecte particulare, %			
maximum:			
plăcuțele și fragmente ale			
frunzelor îngălbenite sau			
brunificate, puțin arse cu pete			
negre			
d) legume rădăcinoase și rădăcini	morcovi	sfecă de masă	rădăcini albe
Fracția masică de legume cu	3	7	8
defecte particulare, %			
maximum:			
cu pete negre și defecte de			
curățire (coji aderente)			
bucăți cu nervuri albe	-	10	-
e) cartofi			
Fracția masică de legume cu	12		
defecte particulare, %			
maximum:			
rumenite, cu pete albe, cenușii,			
brunificate sau negre și defecte			
de curățire (coji aderente și			
ochiuri)			

Anexa nr.4 la Reglementarea
tehnică „Fructe și legume
uscate (deshidratate)”

**Tratamentele specifice care se aplică la fabricarea fructelor și legumelor uscate
(deshidratate)**

**Destinație tehnologică
Îmbunătățirea procesului
de uscare**

Stabilizarea calității produsului

Tratament specific

Tratarea în soluții alcaline și/sau de ulei cu/fără
utilizarea emulgatorilor, secheștrantilor și altor
asistenți tehnologici
blanșarea cu/fără utilizarea unor asistenți tehnologici;
înlăbirea prin tratare cu substanțe chimice,
prelucrarea cu antioxidanți înainte sau după uscare,
prelucrarea cu conservanți înainte sau după uscare,
sterilizarea sau pasteurizarea termică a produsului
finit
rehidratarea parțială a fructelor uscate,
introducerea în produs a umectanților,
acoperirea cu unul sau mai mulți ingrediente alimentari

**Sporirea umidității și
îmbunătățirea
proprietăților
organoleptice
Sporirea substanțelor
solubile uscate în produs
și/sau îmbunătățirea
calității produsului**

deshidratarea osmotică în soluțiile de zaharuri, sare
alimentare, polioli etc.

Anexa nr.5 la Reglementarea
tehnică „Fructe și legume
uscate (deshidratate)”

MODEL

Declarație de conformitate

nr. din "-----". " - - - - -"

Valabilă pînă la "----"-----.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul, faxul)

în persoana _____ (funcția, prenumele,
numele 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
volumul lotului, numărul de fabricare, denumirea și numărul
documentului care însoțește produsele /facturii, contractului,
denumirea producătorului, țării etc.))

**la care se referă această declarație nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu
produce impact asupra mediului înconjurător și este conform următoarelor reglementări**

tehnice sau standarde:

(indicarea reglementărilor tehnice sau standardelor, cu specificarea punctelor acestor acte normative, care 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) (prenumele, numele)

L.Ș.