

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____
din _____ 2023
Chișinău

**cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 434/2010 cu privire la
aprobarea Cerințelor “Uleiuri vegetale comestibile”**

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Hotărârea Guvernului nr. 434/2010 „cu privire la aprobarea Cerințelor “Uleiuri vegetale comestibile” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2017, Nr. 87-90 art. 510), cu modificările ulterioare, se modifică și se completează după cum urmează:

1. Clauza de emitere a hotărârii va avea următorul cuprins:

„În conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120), cu modificările ulterioare și a Legii nr. 10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial Nr. 67 art. 183)”;

2. În textul Hotărârii, cuvintele „Reglementare tehnică”, la orice caz gramatical, se exclud, iar cuvintele „cerințe”; se expun la cazul gramatical corespunzător;

3. În CERINȚELE „*Uleiuri vegetale comestibile*”, preambulul va avea următorul cuprins:

„Cerințele “Uleiuri vegetale comestibile” creează cadrul necesar aplicării Regulamentului delegat (UE) nr. 2104/2022 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 284, 4.11.2022, p. 1–22, Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului Parlamentul European și Consiliul Uniunii Europene, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene nr. L 347, 20.12.2013, p. 671–854, Regulamentului (CE) nr.1989/2003 al Comisiei din 6 noiembrie 2003 de modificare a Regulamentului (CEE) nr.2568/91 privind caracteristicile uleiurilor de măsline și ale uleiurilor din reziduuri de măsline, precum și metodele de analiză relevante, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii

Europene (JO), nr. L 295 din 13 noiembrie 2003, Regulamentului (CE), nr.1234/2007 al Consiliului din 22 octombrie 2007 de instituire a unei organizări comune a piețelor agricole și privind dispoziții specifice referitoare la anumite produse agricole (Regulamentul unic OCP), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO), nr. L 299 din 16 noiembrie 2007, documentelor normative ale Comisiei Codex Alimentarius: CODEX STAN 210-1999 (amendat în: 2005, 2011, 2013, 2015, 2019, 2021, 2023), ce prevede normele pentru uleiurile vegetale ce poartă denumiri specifice, CODEX STAN 19-1981 (amendat în: 2009, 2013, 2015, 2017, 2019, 2021) privind normele codex pentru grăsimile și uleiurile comestibile nevizate de normele individuale, CODEX STAN 33-1981 (amendat în: 2009, 2013, 2021) privind normele Codex pentru uleiurile de măsline și uleiurile din pomaceea de măsline din prima extracție.”;

4. La punctul 1 din Cerințele „Uleiuri vegetale comestibile”, se modifică poziția tarifară din „1510 00” în „1510”;

5. La punctul 3 din Cerințele „Uleiuri vegetale comestibile”:

a) se exclude 22¹) c) ulei de măsline lampant – ulei de măsline virgin a cărui aciditate, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g și/sau ale cărui caracteristici sânt conforme cu cele stabilite pentru această categorie. Se folosește exclusiv în scopuri industriale;

b) se completează cu subpunctele 45)-56), cu următorul cuprins:

„45) *ulei de sâmburi de palmier* – ulei obținut din sâmburii fructului de palmier (*Elaeis guineensis*);

46) *oleină de sâmburi de palmier* – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de sâmburi de palmier (*descriș mai sus*);

47) *stearină din miez de palmier* – fracțiunea solidă derivată din fracționarea uleiului de sâmburi de palmier (*descriș mai sus*);

48) *ulei de palmier* – ulei obținut din miezul fructului de palmier (*Elaeis guineensis*);

49) *ulei de palmier cu un conținut mai mare de acid oleic* – derivat din mezocarpul cărnos al fructului hibrid de palmier (OxG) (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*);

50) *oleină de palmier* – fracțiunea lichidă derivată din fracționarea uleiului de palmier (*descriș mai sus*);

51) *stearină de palmier* – fracțiunea cu punct de topire ridicat, derivată din fracționarea uleiului de palmier (*descriș mai sus*);

52) *super oleina de palmier* – o fracțiune lichidă derivată din uleiul de palmier, (*descriș mai sus*) produs printr-un proces special de cristalizare controlat pentru a obține o valoare a iodului de 60 sau mai mare;

53) *ulei de fistic* – ulei obținut din miez de fistic (*Pistacia vera* L.);

54) *ulei din semințe de in* – ulei obținut din semințele diferitelor specii cultivate de in (*Linum usitatissimum*);

55) *ulei de alune de pădure* – ulei obținut din miez de alune de pădure (*Corylus avellana* L.);

56) ulei de cânepă – ulei obținut semințele plantei de cânepă (*Cannabis sativa*)”;

c) cuvântul „safloor”, la orice caz gramatical, se exclude, iar cuvântul „sofrănel” se expune la cazul gramatical corespunzător;

6. Punctul 5 se expune în următoarea redacție: „Uleiurile trebuie să fie produse, ambalate, etichetate, marcate, introduse pe piață și comercializate în conformitate cu Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor, Legii nr. 10/2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice, Legea nr.105/2003 privind protecția consumatorilor și Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”

7. Punctul 9, va avea următorul cuprins:

„La plasarea pe piață a uleiurilor vegetale, documentele de însoțire trebuie să conțină:

a) raport de încercări, efectuat de către un laborator acreditat;

b) certificatul de inofensivitate, în cazul solicitării de către contractant.”

8. La Anexa nr.1 Tabelul „Tipurile și procedeele de obținere și utilizare a uleiurilor”, se completează cu pozițiile 23-26, cu următorul cuprins:

Nr. d/o	Tipul	Procedeele de obținere	Utilizarea uleiurilor
1	2	3	4
23.	Ulei de alune de pădure	Se obține prin presarea la rece	Se utilizează nerafinat
24.	Ulei din semințe de in	Se obține prin presarea la rece	Se utilizează nerafinat
25.	Ulei de cânepă	Se obține prin presarea la rece	Se utilizează: a) rafinat b) nerafinat
26.	Ulei de fistic	Se obține prin presarea la rece	Se utilizează rafinat

9. La Anexa nr.1 Tabelul „Uleiurile de măsline”, se completează cu poziția nr. 8, cu următorul cuprins:

Nr. d/o	Tipul	Procedeele de obținere
8.	Ulei brut din turte de măsline	Uleiul obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția unor caracteristici bine determinate, excluzându-se uleiurile obținute prin procedee de reesterificare și orice amestec cu uleiuri de altă natură; celelalte caracteristici ale acestuia sunt conforme cu cele stabilite pentru prezenta categorie

10. La Anexa nr.2 Tabelul „Caracteristicile organoleptice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă”, se completează cu pozițiile 20-24, cu următorul cuprins:

Nr. d/o	Denumirea uleiului	Caracteristici		
		aspect și consistență	culoare	gust și miros
1	2	3	4	5
Uleiuri vegetale lichide				
20.	Ulei de dovleac	Transparent la temperatura de 60°C, fără tulburare și sediment	Galbenă-deschis până la galbenă-roșcată	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, fără miros, gust străine și amăreală
21.	Ulei de alune de pădure	Transparent	Galben – auriu	Caracteristic uleiului, fără miros, gust străin
22.	Ulei din semințe de in	Transparent	De la galben-deschisă până la cafeniu-deschisă	Caracteristic uleiului, gust specific semințelor de in, cu miros accentuat de fân
23.	Ulei de cânepă	Transparent	Verde	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, miros de iarbă proaspătă tăiată și gust plăcut, specific semințelor de cânepă crude
24.	Ulei de fistic	Lichid întunecat / translucid	Verde	Caracteristic tipului de ulei corespunzător, miros proaspăt și aromă specific produsului

11. La Anexa nr. 3, Tabelul „Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă”, cu IX compartimente, va avea următorul cuprins:

I. Ulei de floarea-soarelui

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul:							
		rafinat		hidratat		nerafinat		cu conținut sporit de acid oleic	cu conținut mediu de acid oleic
		deodo- rizat	nedeo- dorizat	de calitate superi- oară	de calitatea întâi	de calitate superi- oară	de calitatea întâi		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	10	12	15	20	15	25	-	-
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		4,0				0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat	
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0		15,0					
4.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum	lipsă		lipsă		0,05	0,10	0,05	0,05
5.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:								
	- recalculate la stearooleocitină	lipsă		0,10	0,20	0,40	0,60	-	-

	- recalculate la P_2O_5	lipsă		0,009	0,018	0,035	0,053	-	-
6.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10	0,10	0,10	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
7.	Săpun, %, maximum	lipsă (probă de identificare)		nu se determină (probă de identificare)				0,005	0,005
8.	Indicele de iod, g $I_2/100$ g*	118-141	118-141	118-141	118-141	118-141	118-141	78-90	94-122
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5	≤ 1,5
10.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	234	225	225	225	225	225	-	-
11.	Densitatea relativă ($x^\circ C$ / apă la $20^\circ C$)*	0,918-0,923 $x = 20^\circ C$						0,909-0,915 $x = 25^\circ C$	0,914-0,916 $x = 20^\circ C$
12.	Indicele de refracție (ND $40^\circ C$)*	1,461-1,468						1,467-1,471 $t = 25^\circ C$	1,461-1,471 $t = 25^\circ C$
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	188-194						182-194	190-191

II. Ulei de soia

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

1	2	3	4	5	
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	12	45	50	
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6		4,0	
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0		15,0	
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10	0,15	0,15	
5.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)	lipsă			
6.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:				
	- recalculate la stearooleocitină	0,05	0,05	0,20	
	- recalculate la P ₂ O ₅	0,004	0,004	0,018	
7.	Săpun (probă de identificare)	lipsă		nu se determină	
8.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	124-139			
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	≤ 1,5	≤ 1,5		
10.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	240	225		
11.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,919-0,925 x = 20°C			
12.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,466-1,470			
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	189-195			

III. Ulei de porumb

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul rafinat deodorizat
1.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	20
2.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6
3.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0
4.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum	
	- recalculate la stearooleocitină	0,05
	- recalculate la P ₂ O ₅	0,005
5.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10
6.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)	lipsă
7.	Săpun (probă de identificare)	lipsă
8.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	234
9.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	2,8
10.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,917-0,925 x = 20°C
11.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,465-1,468
12.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	187-195
13.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	103-135

IV. Ulei de rapiță și de muștar

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul		
		de rapiță		de muștar
		cu un conținut de acid erucic până la:		
		2%	5%	5%
1	2	3	4	5
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6	0,6	0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0	10,0	10,0 – rafinat; 15,0 – nerafinat
3.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,2	0,15	0,10 – rafinat nedeodorizat, hidratat; 0,15 – nerafinat de calitate întâi
4.	Fracția masică de acid erucic, raportat la suma acizilor grași, % maximum	2	5	5
5.	Săpun%, maximum	0,005	lipsă (probă de identificare)	rafinat – lipsă (probă de identificare)
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	-	240	rafinat – 230 nerafinat – 215
7.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %	≤ 2,0	≤ 2,0	≤ 1,5
8.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g*	105-126	112-118	92-125
9.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă)%, maximum*	0,05	lipsă	lipsă – rafinat; 0,05 – nerafinat
10.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei*	182-193	180-200	168-184
11.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum: recalculate la stearooleocitină*	-	0,05	0,15 – rafinat de calitate superioară; 0,20 – hidratat de calitate întâi
12.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,914-0,920 x = 20°C	0,910-0,920 x = 20°C	0,910-0,921 x = 20°C
13.	Indicele de refracție (ND 40°C)*	1,465-1,467	1,465-1,469	1,461-1,469
14.	Culoarea de iod, mg I ₂ , maximum	-	-	- 90 – nerafinat calitate superioară; - 100 – nerafinat calitate întâi

V. Ulei de migdale și din sâmburi de fructe

Nr. d/o	Denumirea caracteristicii	Norma
1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	0,6
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,10
5.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor*:	
	- recalculate la stearooleocitină	lipsă
	- recalculate la P ₂ O ₅	lipsă
6.	Săpun (probă de identificare)	lipsă
7.	Acid cianhidric (probă de identificare)	lipsă
8.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	210
9.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g ulei*:	
	- de caise și de piersici	90-112
	- de migdale și de prune	91-105
	- de vișine	90-127
10.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum*	≤ 2,0
11.	Densitatea relativă (x°C/ apă la 20°C)*	0,911-0,923 x = 25 °C

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

Nr d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul de:						
		bumbac	semințe de struguri	susan	miez de nucă	arahide	tomate	dovleac
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Indicele de aciditate, mg KÎH/g, maximum	0,6	0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat	0,6 – rafinat; 4,0 – nerafinat	4,0	0,6	0,6	4,0 – nerafinat
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0						
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă	lipsă - rafinat-; 0,2 - nerafinat	lipsă - rafinat-; 0,1 - nerafinat-	0,2	lipsă	-	0,1
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,2 - ulei nedeodorizat de calitate	0,10 – rafinat; 0,15 - nerafinat	0,10 – rafinat; 0,15 - nerafinat de calitate; întâi 0,2 - nerafinat de calitate a doua	0,2	0,1	-	0,15
5.	Săpun (probă de identificare)	lipsă	lipsă	rafinat – lipsă	-	nu se admite	-	lipsă
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	232 – deodorizat; 234 – de calitate superioară	216	-	160	234	-	-
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	100-123	128-150	104-120	132-162	77-107	109-126	113-133
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	≤ 1,0	≤ 2,0	≤ 2,0	≤ 2,0	≤ 1,0	3,0	1,2
9.	Densitatea relativă (x °C/apă la 20°C)	0,918-0,926 x = 20 °C	0,920-0,926 x =20°C	0,915-0,924 x =20°C	0,923-0,925 x = 25 °C / apă la 25 °C	0,909- 0,920 x = 20 °C	0,920- 0,930 x =15°C	0,916-0,928 x =15°C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,458-1,466	1,467-1,477	1,465-1,469	1,472-1,475 t=25°C;	1,460- 1,465	1,470- 1,479	1,474-1,476 t=20°C

5.	Săpun (probă de identificare)	-	-	-	-	-	-	lipsă	-
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	-	232	-	-	-	-	-	215
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	10-18	90-115	136-148	80-100	50-55	14,1 -21	6,3 -10,6	32-55
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	≤ 1,2	≤ 6,5	≤ 1,5	≤ 1,0	≤ 1,2	≤ 1,0	≤ 1,5	≤ 0,5
9.	Densitatea relativă (x°C/apă la 20°C)	0,914-0,917 x=25°C	0,910-0,929	0,922-0,927 x =20°C	0,913-0,919; x=20°C 0,910-0,916 x=25°C	0,891-0,899 x =50°C	0,899-0,914 x=40°C	0,908-0,921 x = 40°C	0,891-0,899 x = 50°C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,448-1,451	1,460-1,473	1,467-1,470	1,460-1,464 t=40 °C; 1,466-1,470 t=25 °C	1,454-1,456 t=50°C	1,448-1,452	1,448-1,450	1,451-1,458
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	245-256	180-199	186-198	186-194	190-209	230-254	248-265	190-209

VIII. Ulei de măsline

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

4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,1	0,2	0,1	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,12
5.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă), %, maximum	Lipsă	0,1	Nu se admite	Lipsă						
6.	Săpun (proba de identificare)	Lipsă									
7.	Fracția masică de substanțe cu conținut de fosfor, %, maximum:										
	- recalculate la stearooleocitină;	0,225	0,01	-	0,025	0,025	0,025	0,05	0,05	0,05	0,05
	- recalculate la P ₂ O ₅	0,02	0,0009	-	0,002	0,002	0,002	0,0045	0,0045	0,0045	0,0045
8.	Fracția masică de carotenoizi, mg%, minimum	-	-	40	-	-	-	-	-	-	-
9.	Fracția masică de acid linoleic, (C _{18:2}), %, din suma acizilor grași				34,8-42,9	35,6-43,1	35,4-43,4	39,5-40,2	29,0-29,5	39,5-40,1	45,2-47,5
10.	Fracția masică de acid linolenic, (C _{18:3}), %, din suma acizilor grași				3,1-4,3	3,2-4,3	3,1-4,2	3,0-3,9	6,4-8,0	3,0-4,0	4,7-5,7
11.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	240	240	234	-						
12.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %	max. 0,8	0,7-1,2	0,3-1,0	-						
13.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	-	-	187-198	-						
14.	Indicele de iod, g I ₂ /100g	120-140	112-118	120-165	-						

12. La Anexa nr. 3, cu titlul tabelului „Caracteristicile fizico-chimice ale uleiurilor dintr-un singur sau mai multe tipuri de materie primă”, se adaugă compartimentul X cu denumirea „Ulei de alune de pădure, de in, de cânepă, de fistic” și va avea următoarea redacție:

X. Ulei de alune de pădure, de in, de cânepă, de fistic

Nr d/o	Denumirea caracteristicii	Norma pentru uleiul de:			
		alune de pădure	in	cânepă	fistic
1	2	3	4	5	6

1.	Indicele de aciditate, mg KOH/g, maximum	4,0	4,0	0,4 – rafinat; 6,0 – nerafinat	0,6
2.	Indicele de peroxid, mmol oxigen activ/kg, maximum	10,0 – rafinat; 15,0 - nerafinat			
3.	Fracția masică a impurităților neprovenite din grăsimi (sediment raportat la masă) %, maximum	lipsă	lipsă - rafinat-; 0,2 - nerafinat	lipsă - rafinat-; 0,1 - nerafinat-	0,2
4.	Fracția masică de apă și substanțe volatile, %, maximum	0,2 - ulei nedeodorizat de calitate	0,10 – rafinat; 0,15 - nerafinat	0,05 – rafinat; 0,15 - nerafinat	0,1
5.	Săpun (probă de identificare)	lipsă	lipsă	lipsă	lipsă
6.	Temperatura de inflamare a uleiului extractiv, °C, minimum	232 – deodorizat; 234 – de calitate superioară	216	-	210
7.	Indicele de iod, g I ₂ /100 g	81-95	128-150	145	84-98
8.	Fracția masică a substanțelor nesaponificabile, %, maximum	≤ 1,0	≤ 2,0	≤ 2,25	≤ 3,0
9.	Densitatea relativă (x °C/apă la 20°C)	0,898-0,915 x =20°C/apă la 20°C	0,920-0,926 x =20°C	0,915-0,924 x =20°C	0,915-0,920 x = 15,5 °C / apă la 15,5 °C
10.	Indicele de refracție (ND 40°C)	1,468-1,473 la 20°C; 1,456-1463	1,467-1,477	1,465-1,469	1,467-1,470 t=25°C; 1,460-1,466 t = 40 °C -
11.	Indicele de saponificare, mg KOH/g ulei	188-198	188-194	186-195	187-196
12.	Culoarea de iod	≤ 1,5	-	mg I ₂ , maximum – 15 pentru uleiul nerafinat de calitate a doua – 25	maximum 30 mg I ₂ / 10 cm ³

13. Se exclude Anexa nr. 5 „Model DECLARAȚIE DE CONFORMITATE”.

14. .Prezenta Hotărâre intră în vigoare de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU

**Dorin
RECEAN**

**Contrasemnează:
Viceprim-ministru,**

**ministrul dezvoltării economice și
digitalizării**

Dumitru Alaiba

**Viceprim-ministru,
ministrul agriculturii și industriei
alimentare**

Vladimir Bolea

Ministrul sănătății

Ala Nemerenco

