



ORDINUL

mun.Chișinău

"2" iunie 2026

Nr. 235

Cu privire la aprobarea Ghidului privind etichetarea uleiului de măsline

În scopul implementării prevederilor Legii nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, pct.24-46 din Hotărârea Guvernului nr.15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile, pct. 8 sbp.2), pct.14 sbp.16) și pct.19 din Regulamentul privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.14/2023 și în scopul asigurării informării corecte a consumatorilor cu privire la produsele alimentare,

ORDON:

1. Se aprobă Ghidul privind etichetarea uleiului de măsline, conform anexei la prezentul ordin.
2. Prezentul ordin va fi publicat pe pagina web a Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și intră în vigoare la data semnării.
3. Controlul asupra executării prezentului ordin îl exercită personal.

Director general

Radu MUSTEĂȚA



Anexă
la Ordinul nr. 235 din 02.06.2026

AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU
SIGURANȚA ALIMENTELOR

GHID

PRIVIND ETICHETAREA ULEIULUI DE MĂSLINE

✓ Etichetare corectă = Consumator informat



Chișinău 2026



I. SCOP



Prezentul ghid servește drept suport pentru operatorii din domeniul alimentar la etichetarea uleiului de măsline și comercializarea acestuia pe teritoriul Republicii Moldova. Totodată, ghidul are scopul de a informa consumatorii să citească corect eticheta uleiului de măsline, astfel încât să-l aleagă în cunoștință de cauză.

II. LEGISLAȚIA DE BAZĂ



Legea nr.279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare;

Hotărârea Guvernului nr.15/2024 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru uleiurile vegetale comestibile.

III. CERINȚE ESENȚIALE



Informațiile referitoare la uleiurile de măsline nu trebuie să inducă în eroare consumatorul, în special în ceea ce privește caracteristicile produsului alimentar precum natura, identitatea, proprietățile, compoziția, cantitatea, data durabilității minime, țara de origine și metoda de producție.



DE REȚINUT!

Eticheta este sursa principală de informații pentru consumator.

Transparența și corectitudinea contribuie la protejarea și la creșterea încrederii consumatorilor în produs.

Respectarea legislației în vigoare contribuie la evitarea sancțiunilor și la protejarea reputației operatorului.



IV. TIPURI DE ULEI DE MĂSLINE



Uleiul de măsline este obținut din fructe de pom de măslin (*Olea europaea L.*), cu excepția uleiurilor obținute prin solvenți sau procedee de reesterificare și a oricărui amestec cu uleiuri de alte feluri.



1. ULEI DE MĂSLINE EXTRA VIRGIN

Ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 0,8 g la 100 g.



2. ULEI DE MĂSLINE VIRGIN

Ulei virgin de măsline a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în conținut de acid oleic, este de 2 g la 100 g



3. ULEI DE MĂSLINE LAMPANT

Ulei de măsline virgin a cărui aciditate liberă maximă, exprimată în acid oleic, este mai mare de 2 g la 100 g. Se folosește exclusiv în scopuri industriale.



4. ULEI DE MĂSLINE RAFINAT

Ulei de măsline obținut prin rafinarea uleiului de măsline virgin, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100g



5. ULEI DE MĂSLINE COMPUS DIN ULEI DE MĂSLINE RAFINAT ȘI ULEI DE MĂSLINE VIRGIN

Ulei obținut prin amestecul de ulei de măsline rafinat și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă nu este mai mare de 1 g la 100g



6. ULEI DIN POMACEEA DE MĂSLINE DIN PRIMA EXTRAȚIE

Ulei obținut prin tratarea tescovinei de măsline cu alți solvenți decât solvenții halogenați sau prin alte tratamente fizice, cu excluderea uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare și a oricărui amestec cu uleiuri de alte feluri.



7. ULEI VIRGIN ORDINAR DE MĂSLINE

Ulei de măsline virgin cu o aciditate liberă, exprimată în acid oleic, de cel mult 3,3 g la 100 g.



8. ULEI BRUT DIN TURTE DE MĂSLINE

Ulei obținut din turte de măsline prin tratarea cu solvenți sau prin procedee fizice, cu excepția uleiurilor obținute prin procedee de reesterificare.



9. ULEI RAFINAT DIN TURTE DE MĂSLINE

Ulei obținut prin rafinarea uleiului brut din turte de măsline, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 0,3 g la 100 g.



10. ULEI DIN TURTE DE MĂSLINE

Ulei obținut prin amestecul de ulei rafinat din turte de măsline și ulei de măsline virgin, altul decât cel lampant, a cărui aciditate liberă, exprimată în conținut de acid oleic, nu este mai mare de 1 g la 100 g.

DE REȚINUT!

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



V. CERINȚE LINGVISTICE



Eticheta uleiului de măsline se prezintă în **limba română** și se înscrie direct pe ambalaj sau pe etichetă.



VI. MENȚIUNI OBLIGATORII

CE TREBUIE SĂ CONȚINĂ ETICHETA ULEIULUI DE MĂSLINE?

1. DENUMIREA sub care se comercializează uleiul.

Eticheta trebuie să includă denumirea uleiului de măsline și procedeul de obținere a uleiului.

DE REȚINUT!

Prezența sintagmei „ulei de măsline” pe eticheta unui amestec poate fi evidențiată cu ajutorul imaginilor sau a reprezentărilor grafice, numai în cazul în care conținutul de „ulei de măsline” depășește 50% din amestecul respectiv.

2. CATEGORIA

Eticheta uleiurilor de măsline trebuie să cuprindă informațiile specifice privind categoria de ulei.



pentru uleiul de măsline extravirgin:

„ulei de măsline de categorie superioară obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”;



pentru uleiul de măsline virgin:

„ulei de măsline obținut direct din măsline și numai prin procedee mecanice”;



pentru uleiul de măsline compus din uleiuri rafinate de măsline și uleiuri virgine de măsline:

„cu un conținut exclusiv de uleiuri de măsline cărora li s-a aplicat un tratament de rafinare și de uleiuri obținute direct din măsline”;



pentru uleiul din turtă de măsline:

„ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin tratarea produsului obținut în urma extracției uleiului de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline” sau „ulei cu un conținut exclusiv de uleiuri obținute prin transformarea turtelor de măsline și de uleiuri obținute direct din măsline”.



3. LISTA INGREDIENTELOR



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

4. CANTITATEA NETĂ

Se indică cantitatea netă a uleiului de măsline, se exprimă în unități de volum.

5. DATA DURABILITĂȚII MINIMALE

Se indică după cum urmează:



„A se consuma de preferință înainte de ...”, atunci când se indică ziua și luna;



„A se consuma de preferință înainte de sfârșitul...”, atunci când se indică luna și anul sau anul.

Mențiunile sunt însoțite:



de data propriu-zisă sau de o referire la locul în care data este indicată pe etichetă.

6. IDENTIFICAREA LOTULUI

Indicarea lotului este precedată de litera L, cu excepția cazurilor în care aceasta se distinge cu claritate față de alte indicații pe etichetă.

Notă!

Indicarea lotului nu este obligatorie dacă pe eticheta uleiului de măsline este indicată data fabricării sau data durabilității minime, sau data-limită de consum în formă necodificată.



7. CONDIȚII SPECIALE DE PĂSTRARE

Conține instrucțiuni clare privind condițiile de păstrare a uleiului

-  *Condițiile de păstrare recomandate sunt umiditatea relativă a aerului de maximum 75% și temperatura de la 2°C până la 25°C;*
-  *„A se păstra într-un loc răcoros și uscat, ferit de lumină”.*

8. DATELE OPERATORULUI

Se indică numele și adresa producătorului, ambalatorului sau vânzătorului, precum și datele importatorului produsului în Republica Moldova.

9. ȚARA DE ORIGINE

Indicația țării de origine (țara sau regiunea de recoltare/producere/ambalare) este obligatorie pentru uleiul de măsline extravirgin și uleiul de măsline virgin.

Reguli pentru indicarea originii uleiurilor:

Dacă uleiul provine dintr-o singură țară:

-  *Se indică numele țării de origine (ex.: „Origine: Italia” sau „Produs în Spania”).*

Dacă uleiul este un amestec de origini UE și Non-UE se indică:

-  *Amestec de uleiuri de măsline originare din Uniunea Europeană;*
-  *Amestec de uleiuri de măsline originare din afara Uniunii Europene;*
-  *Amestec de uleiuri de măsline originare din Uniunea Europeană și din afara Uniunii Europene.*

10. DECLARAȚIA NUTRIȚIONALĂ

Se indică pe etichetă:

-  *valoarea energetică;*
-  *cantitatea de grăsimi și acizii grași saturați;*
-  *glucide și zaharuri;*
-  *proteine;*
-  *sare.*



VII. MENȚIUNI FACULTATIVE ȘI ELEMENTE VIZUALE

Anumite mențiuni pot fi folosite doar dacă sunt îndeplinite condiții stricte:

Prima presare la rece



Se poate indica doar pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură sub 27°C, printr-un sistem de presare tradițional (prese hidraulice).

Extracție la rece



Se poate indica doar pentru uleiurile de măsline virgine sau extravirgine obținute la o temperatură sub 27°C, printr-un procedeu de percolare sau centrifugare.

Indicatori de aciditate



Pot apărea doar dacă în cazul în care este însoțită de indicația valorii peroxidice, a conținutului de ceară și a absorbției de ultraviolete. (în aceleași caractere și în același câmp vizual).

Proprietăți organoleptice



Indicația proprietăților organoleptice referitoare la gust și/sau miros poate figura numai pentru uleiurile de măsline extravirgine și virgine.

Identificarea alfanumerică a unității de ambalare autorizată



Se înscrie dacă este cazul pe eticheta uleiului de măsline virgin.

Anul recoltei



Se indică doar pe uleiul de măsline extravirgin și pe uleiul de măsline virgin poate figura indicația anului de recoltă. Anul recoltei poate fi indicat doar dacă conținutul recipientului provine în proporție de 100 % din recolta respectivă și este indicat pe etichetă fie sub forma anului de comercializare relevant, fie sub forma lunii și a anului de recoltă, în această ordine. Luna corespunde lunii de extracție a uleiului din măsline.

ELEMENTE VIZUALE



Lizibilitate - textul trebuie să fie clar, cu o dimensiune a fontului (înălțimea corpului literei „x”) de cel puțin 1,2 mm.



Câmpul vizual - denumirea categoriei, originea și cantitatea netă trebuie să apară în același câmp vizual (să poată fi citite fără a roti sticla).



VIII. MENȚIUNI INTERZISE

Este interzisă utilizarea pe etichetă a unor mențiuni care pot induce în eroare consumatorul, cum ar fi:

-  Atribuirea sau invocarea uleiului de măsline a proprietăților de tratament, profilaxie sau vindecare a bolilor;
-  Sugestii că uleiul de măsline are calități superioare altor uleiuri vegetale;
- Mențiuni care pot crea confuzie în ceea ce privește natura, identitatea, proprietățile, compoziția, cantitatea, informațiile privind valabilitatea produsului alimentar, țara de origine sau locul de proveniență, metoda de fabricație sau producție.

VIII. GREȘELI FRECVENTE LA ETICHETARE

Mai jos sunt indicate cele mai frecvente greșeli la etichetarea uleiului de măsline

-  *Lipsa mențiunii privind categoria uleiului*
-  *Lipsa țării de origine sau indicarea incorectă a originii*
-  *Mențiuni înșelătoare sau interzise (ex. „100% sănătos” sau „cel mai bun”)*
-  *Lipsa date durabilității minimale*
-  *Indicarea incorectă a cantității nete sau omisiunea unității de măsură*
-  *Mențiuni care sugerează proprietăți de profilaxie a bolilor*
-  *Lipsa numelui și adresei importatorului în Republica Moldova*
-  *Declarație nutrițională incompletă*
-  *Lipsa etichetei în limba română*



DE REȚINUT!

O etichetă corectă înseamnă consumatori informați și încredere în produs.



IX. RECOMANDĂRI PENTRU ETICHETARE CORECTĂ

Urmează aceste recomandări pentru a asigura o etichetare corectă, clară și ușor de înțeles

- 

Cunoașteți și respectați cerințele legislative

Asigurați-vă că eticheta respectă Legea nr. 279/2017 și Hotărârea Guvernului nr. 15/2024.
- 

Verificați că toate informațiile obligatorii sunt prezente, corecte și ușor de citit
- 

Evitați mențiunile și/sau imaginile care pot induce în eroare consumatorul

Nu utilizați afirmații, imagini, simboluri sau ambalaje care pot crea așteptări false.
- 

Asigurați-vă că eticheta este clară, lizibilă și rezistentă

Textul trebuie să fie ușor de citit, imprimat durabil și rezistent la uzură și umezeală.
- 

Păstrați documentele care atestă informațiile de pe etichetă

Ex.: certificate, analize, fișe tehnice, rapoarte etc.
- 

Informați-vă și instruiți personalul implicat în etichetare și comercializare

Asigurați instruire periodică și comunicare clară a cerințelor.

DE REȚINUT!



O etichetă corectă înseamnă consumatori informați.



Crește încrederea în produs și loialitatea clienților.



Evită sancțiunile și litigiile.



Contribuie la o piață transparentă și competitivă.



IX. ETICHETARE CORECTĂ

Mai jos este indicat un exemplu orientativ pentru etichetarea uleiului de măsline





X. RECOMANDĂRI PENTRU CONSUMATORI

Uleiul de măsline este un aliment valoros. Alegeți informat pentru un consumator protejat

	Cumpărați din surse de încredere Achiziționați ulei de măsline de la comercianți de încredere, înregistrați în domeniul siguranței alimentelor și care respectă legislația.
	Cumpărați ulei în ambalaj de sticlă, închis la culoare Sticla, mai ales cea închisă la culoare (verde sau maro), protejează uleiul de lumină și aer, factori care accelerează degradarea și rânțezirea. Mulți producători folosesc sticla pentru uleiurile de calitate superioară, deoarece oferă o conservare mai bună și inspiră încredere consumatorilor.
	Citiți cu atenție eticheta produsului Verificați denumirea produsului, categoria de ulei, originea, cantitatea netă, data durabilității minime și condițiile de păstrare.
	Verificați originea uleiului Alegeți uleiuri cu origine clar indicată, precum țara sau regiunea. Optați pentru ulei de măsline produs în țările în care ele cresc.
	Alegeți ulei de măsline extravirgin Este uleiul de cea mai bună calitate, obținut doar prin procedee mecanice, fără rafinări chimice.
	Verificați data durabilității minime Consumați uleiul înainte de data indicată pentru a beneficia de proprietățile sale nutritive și senzoriale.
	Fiți atent la preț Un preț foarte mic poate indica o calitate mai inferioară.
	Păstrați uleiul corect Păstrați uleiul de măsline într-un loc răcoros, ferit de lumină și surse de căldură. Închideți bine ambalajul după fiecare utilizare.
	Utilizați uleiul potrivit pentru alimentație Uleiul de măsline extravirgin este ideal pentru consum la rece, cum ar fi salate și dressinguri, dar poate fi folosit și la gătit moderat. Nu se recomandă a utiliza uleiul de măsline la prăjire.