

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 978/2004
din 27 decembrie 2004**

**Ordinul nr. 978/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul cartofilor prăjiți congelați**

În vigoare de la 19 mai 2006

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 421 din 19 mai 2005. Formă aplicabilă la 09
august 2023.*

Nr. 978/1.748/368

*Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale
Ministerul Sănătății
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*

Având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată și modificată prin Legea nr. 57/2002,

în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 409/2004 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, cu modificările și completările ulterioare, ale Hotărârii Guvernului nr. 743/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare, precum și ale Hotărârii Guvernului nr. 755/2003 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor,

ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, ministrul sănătății și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:

Art. 1. - Se aprobă Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul cartofilor prăjiți congelați, prevăzută în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

***)** Anexa se publică ulterior în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 421 bis în afara abonamentului, care se poate achiziționa de la Centrul pentru relații cu publicul al Regiei Autonome "Monitorul Oficial", București, șos. Panduri nr. 1.

Art. 2. - Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și prin oficiile pentru protecția consumatorilor județene și al municipiului București, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. - Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 12 luni de la data publicării.

Ministrul agriculturii, Ministrul sănătății, Președintele Autorității pădurilor și dezvoltării rurale, Petre Daea	Ovidiu Brînzan	Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Eduard Gabriel Matei
---	----------------	---

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea,
etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul
cartofilor prăjiți congelați

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 27 decembrie 2004

**Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea,
etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul cartofilor prăjiți
congelați din 27.12.2004**

În vigoare de la 19 mai 2006

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 421bis din 19 mai 2005. Formă aplicabilă la
09 august 2023.*

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. - Prezenta normă prevede cerințele minime de siguranță alimentară, igienă alimentară, calitate și identificare a produsului, care trebuie respectate la fabricarea și/sau comercializarea cartofilor prăjiți congelați pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceștia nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentați corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică produselor "Cartofi prăjiți congelați" preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu sau celor fabricate în scopul prelucrării ulterioare cu excepția reambalării și nici acelora care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara dacă nu prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

Art. 3. - Prevederile art. 5, art. 7, art. 8 și art. 11 din prezenta normă nu se aplică produselor fabricate și/sau comercializate în mod legal într-un stat membru al Uniunii Europene, sau în Turcia, sau care sunt fabricate în mod legal într-un stat semnatar al acordului privind Spațiul Economic European, cu condiția ca cerințele aplicabile

acestui produs în statul respectiv să asigure un nivel de protecție echivalent cu cel prevăzut în prezenta normă.

CAPITOLUL II

Art. 4. - "Cartofi prăjiți congelați" este denumirea sub care se vinde produsul, dată în general alimentelor preparate din tuberculi de cartof sănătoși, proaspeți, care păstrează caracteristicile speciei *Solanum tuberosum* L., curățați, tăiați și prăjiți conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă, introduse cu sau fără ingrediente în ambalaje care se închid ermetic, congelate înainte sau după introducerea lor în ambalaj pentru a împiedica alterarea lor.

Art. 5. - Denumirea sub care se vinde produsul trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

- (a) denumirea materiei prime: "cartofi prăjiți";
- (b) menționarea formei de prezentare și a calibrului, conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;
- (c) menționarea procedurii de conservare: "congelați";
- (d) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică, ex. "cu X".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Cartofi prăjiți congelați", definit și descris în prezenta normă, trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consumul uman, preparat din materii prime și auxiliare sănătoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

Art. 7. - Materia primă folosită la fabricarea cartofilor prăjiți congelați, definită și descrisă în anexa nr. 1 la prezenta normă, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 8. - Ingredientele utilizate la fabricarea cartofilor prăjiți congelați, trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 2 la prezenta normă, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise.

Art. 9. - Congelarea se face în instalații adecvate în care procesul frigorific trebuie condus astfel încât durata de menținere a produsului la temperatura la care se produce cristalizarea maximă să fie foarte scurtă și se consideră încheiat atunci când temperatura în centrul termic al produsului a atins valoarea de -18°C (0°F), după stabilizarea termică. Reambalarea se face; cu respectarea cerințelor tehnologice prevăzute de reglementările în vigoare privind producerea, depozitarea și transportul produselor congelate.

Art. 10. - Spațiile în care sunt fabricați cartofii prăjiți congelați, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare, stabilite prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL IV

Calitate. Siguranță alimentară

Art. 11. - Cartofii prăjiți congelați trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 3 la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Art. 12. - Prezența în produsul finit a microorganismelor, paraziților și substanțelor generate de microorganisme trebuie să nu depășească limitele maxim admise prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 13. - Se interzice fabricarea și comercializarea cartofilor prăjiți congelați care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL V

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Art. 14. - Ambalajele care intră în contact direct cu alimentul definit prin prezenta normă, trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare și:

(a) să asigure produsului păstrarea proprietăților nutriționale, organoleptice, fizico-chimice;

(b) să protejeze produsul împotriva deshidratării și acumulării căldurii prin radiație;

(c) să protejeze produsul de contaminare microbiologică sau de altă natură;

(d) să fie noi.

Art. 15. - Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractibilă, sau alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Art. 16. - Etichetarea și marcarea produselor finite trebuie să se facă cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării și trebuie să conțină cel puțin următoarele informații:

(1) denumirea sub care este vândut alimentul, conform Art. 4 și Art. 5 din prezenta normă;

(2) cantitatea netă;

(3) lista ingredientelor;

(4) condițiile de depozitare, conform Art. 18 din prezenta normă;

(5) data durabilității minimale se înscrie sub forma "a se consuma, de preferință, înainte de" cu menționarea lunii și anului;

(6) "o mențiune care să permită identificarea lotului" (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);

(7) mențiunea "a nu se recongela după decongelare";

(8) numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;

(9) instrucțiuni privind păstrarea și modul de preparare.

(10) În cazul ambalării în vrac a cartofilor prăjiți congelați, pe ambalaj se înscriu denumirea produsului și datele de identificare ale producătorului, importatorului sau distribuitorului și data durabilității minimele celelalte informații pot fi înscrise fie pe ambalaj, fie în documentele însoțitoare.

Art. 17. - Pentru produsele care se comercializează pe teritoriul României informațiile de pe etichete trebuie să fie înscrise în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi.

Art. 18. - Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în depozite frigorifice echipate cu sisteme de măsură și control adecvate care pot înregistra și regla temperatura și circulația aerului astfel încât să fie îndeplinite cerințele prevăzute de reglementările în vigoare privind producerea, depozitarea și transportul produselor congelate, la o temperatură de -18°C (0°F) sau mai scăzută.

Art. 19. - Transportul produsului definit în prezenta normă se face cu vehicule curate, echipate cu instalații frigorifice, capabile să asigure o temperatură de -18°C (0°F) sau mai scăzută pe durata transportului și înregistrarea acestuia în mod continuu.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 20. - Anexele nr. 1, nr. 2 și nr. 3 fac parte integrantă din prezenta norma.

ANEXA Nr. 1 la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Cartofii trebuie să fie întregi, sănătoși, cu aspect proaspăt, netezi, curați, fără lovături mecanice, neîncolțiți, fără pete de putregai, necrăpați, fără gust și/sau miros străin;

(2) Nu sunt restricții cu privire la soiul utilizat;

(3) Înainte de congelare cartofii sunt sortați, spălați, descojiți, tăiați în fâșii, tratați dacă este necesar pentru stabilizarea culorii și prăjiți în grăsime sau ulei de uz alimentar atât cât este necesar pentru stabilizarea culorii și a gustului.

(4) Cartofii prăjiți congelați se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:

- | | |
|----------------------|---|
| (a) "tăiați drept" | fâșii de cartofi de formă alungită cu suprafețe aproximativ paralele și plane |
| (b) "tăiați ondulat" | fâșii de cartofi de formă alungită cu suprafețe aproximativ paralele având două dintre suprafețe ondulate |
| (c) calibrați; | cartofi tăiați, sortați și ambalați în funcție de mărimea secțiunii transversale: |
| subțiri (pai) | - latura secțiunii transversale cuprinsă între 5 și 8 mm |
| medii | - latura secțiunii transversale cuprinsă între 8 și 12 mm |
| groși | - latura secțiunii transversale cuprinsă între 12 și 16 mm |

- foarte groși - latura secțiunii transversale mai mare de 16 mm
- (d) alte forme orice altă formă de prezentare a cartofilor este admisă dacă:
- (i) se deosebește de formele descrise în prezenta normă;
 - (ii) îndeplinește cerințele prezentei norme;
 - (iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul.

ANEXA Nr. 2
la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Zaharuri: zaharoză, dextroză, fructoză, sirop de zahăr invertit, sirop de glucoză.	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Sare	
Condimente	
Aditivi alimentari	
Antioxidanți:	
Etilenă diamină tetra-acetat de calciu disodiu (E385)	max. 100 mg/kg
Acid ascorbic (E300)	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Acid citric (E330)	
Acid malic (E296)	
Auxiliari tehnologici:	
Sulfit, metabisulfit (sodiu sau potasiu) (E221 - E224)	max. 100 mg/kg individual sau în combinație (exprimat în SO ₂)
Hidroxid de sodiu (E524)	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Hidroxid de potasiu (E525)	
Dimetil polisiloxan (E900)	max. 10 mg/kg

ANEXA Nr. 3
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristica	Condiții de admisibilitate
(1) Culoare	(1) caracteristică soiului și ingredientelor folosite, aproximativ uniformă;
(2) Gust și miros	(2) plăcute, caracteristice cartofilor prăjiți și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.

(3) Textură	(3) trebuie să nu fie foarte tare, foarte moale sau păstoasă;
(4) Defecte de sortare: - lamele - fâșii de cartofi care trec printr-o fantă a cărei deschidere este 50% din calibrul nominal - bucăți mici - bucăți având lungimea mai mică de 25 mm - deșeuri - fragmente având forme neregulate Total defecte de sortare	(4) max. 12% m/m max. 6% m/m max. 12% m/m
(5) Defecte la prăjire: fragmente carbonizate (6) Leziuni și decolorări: produse de expunerea la lumină, agenți patogeni, lovituri, resturi de coajă, - minore: defectul acoperă o suprafață mai mare decât a unui cerc cu diametrul de 3 mm și mai mică decât a unui cerc cu diametrul de 7 mm - majore: defectul acoperă o suprafață mai mare decât a unui cerc cu diametrul de 7 mm și mai mică decât a unui cerc cu diametrul de 12 mm - grave: defectul acoperă o suprafață mai mare decât a unui cerc cu diametrul de 12 mm. Total defecte, leziuni și decolorări	(5) max. 0,5% m/m (6) max. 7 cartofi de calibrul 5-16 mm max. 3 cartofi de calibrul > 16 mm max. 21 cartofi de calibrul 5-16 mm max. 9 cartofi de calibrul > 16 mm max. 60 cartofi de calibrul 5-16 mm max. 27 cartofi de calibrul > 16 mm
(7) Conținut de umiditate	max. 76% m/m la calibrele subțire, mediu și gros; max. 78% m/m la calibrul foarte gros
(8) Conținutul în acizi grași liberi în uleiul extras din produs sau echivalent	max. 1,5% m/m exprimat în acid oleic

Acceptarea lotului

(1) Mărimea eșantionului prelevat pentru analiză organoleptică este de 1 kg;

(2) Un eșantion de cartofi prăjiți congelați care nu îndeplinește una sau mai multe din condițiile de admisibilitate este considerat necorespunzător.

(3) Un lot de cartofi prăjiți congelați va fi considerat corespunzător dacă numărul eșantioanelor necorespunzătoare nu depășește criteriul de acceptare (c) al planului de eșantionare specific, prezentat în "Planurile de eșantionare pentru produse alimentare preambalate" Nivel de Calitate Acceptabil NCA = 6,5, din Codex Alimentarius.