

Ministerul Sănătății - MS - Ordin nr. 1749/2004 din 29 decembrie 2004

Ordinul nr. 1749/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul verzei de Bruxelles congelate

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. 975/1.749/364

*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 verzei de Bruxelles congelate, 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	Ovidiu Brînzan	Naționale pentru Protecția
rurale,		Consumatorilor,
Petre Daea		Eduard Gabriel Matei

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea,
etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul
verzei de Bruxelles congelate

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 verzei de Bruxelles congelate 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 verzei de Bruxelles congelate pe teritoriul României, pentru a putea garanta ca aceasta nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și este prezentată corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică produselor "Varză de Bruxelles congelată" 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 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. - "Varză de Bruxelles congelată" este denumirea sub care se vinde produsul, dată în general alimentelor preparate din varză de Bruxelles sănătoasă, proaspătă, care păstrează caracteristicile speciei *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC) Schulz, 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: "varza de Bruxelles";
- (b) menționarea mărimii: dacă varza de Bruxelles este calibrată, conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 2 la prezenta normă, iar dacă varza de Bruxelles nu este calibrată, se va face mențiunea "necalibrată".
- (c) menționarea procedului de conservare: "congelată";
- (d) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică, ex. "cu X".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "varză de Bruxelles congelată", 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 verzei de Bruxelles congelate, 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 verzei de Bruxelles congelate trebuie 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 este produsă varza de Bruxelles congelată, 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. - Varza de Bruxelles congelată trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 2 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 produselor 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 aceasta 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 produsului "Varză de Bruxelles congelată", pe ambalaj se înscriu denumirea produsului și datele de identificare ale producătorului, importatorului sau distribuitorului și data durabilității minimale, 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 și nr. 2 fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1
la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Verzele de Bruxelles trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, ajunse la maturitate, fără vătămări mecanice, patologice sau produse de insecte, fără gust și/sau miros străin;

(2) Depozitarea materiei prime până în momentul congelării se efectuează în condiții de temperatură, umiditate și igienă care să asigure menținerea proprietăților organoleptice, fizico-chimice și microbiologice în limitele prevăzute de reglementările în vigoare.

(3) Verzele de Bruxelles pot fi congelate în următoarea gamă sortimentală:

- | | |
|--|---|
| (a) "Varză de Bruxelles congelată" | - verzele care își păstrează forma inițială după congelare și pot fi separate ușor una de alta dacă formează conglomerate congelate.

Se admit 10% m/m verze lipite una de alta care nu pot fi desprinse ușor în stare congelată. |
| (b) "Varză de Bruxelles congelată în bloc" - | verzele formează un bloc compact din care nu pot fi separate în stare congelată; |

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	

ANEXA Nr. 2
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristica	Condiții de admisibilitate
(1) Culoare	(1) caracteristică soiului, aproximativ uniformă;
(2) Gust și miros	(2) plăcute, caracteristice soiului și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.
(3) Textura	(3) tare, compactă, fără leziuni care pot influența aspectul comercial.
(4) Uniformitate dimensională, la sortimentele calibrate:	(4) minim 80% din numărul total de verze congelate trebuie să aibă calibrul indicat pe etichetă, celelalte verze pot avea calibre diferite în limitele prevăzute în tabelul nr.
	1.
(5) Defecte admise:	(5) conform tabelului nr. 2

Tabelul nr. 1

Calibrare

Categoria dimensională	Dimensiunea în mm	Procentul (prin numărare) de verze de Bruxelles congelate la 1 kg de produs			
		Foarte mici	Mici	Medii	Mari
Foarte mici	12-22	min. 80	0	max. 20	max. 5
Mici	22-26	max. 20	min. 80	0	0
Medii	26-36	max. 5	max. 20	min. 80	max. 20
Mari	Peste 36	0	max. 5	max. 20	min. 80

Tabelul nr. 2

Defecte admise la varza de Bruxelles congelată

Defectul	Unitatea de măsură	Categoria			Total
		1	2	3	
5.1. Materii vegetale străine: frunze, cozi sau fragmente ale acestora provenite de la alte plante.	1 bucată	2	-	-	
5.2. Defecte de culoare: peste 50% din suprafața externă de culoare galbenă.	1 varză	max. 25% din numărul total al verzilor			
5.3. Defecte de formă: verze care nu au o formă compactă, cu frunze depărtate de miez, în forma de floare.	1 varză		2		
5.4. Frunze perforate: verze care prezintă una sau mai multe găuri produse de insecte cu diametrul mai mare de 6 mm.	1 varză		1		
5.5. Atacate de putregai: verze care prezintă la suprafață sau în profunzime porțiuni atacate de putregai	1 varză			4	
5.6. Cu foarte multe pete: pete care ocupă o suprafață mai mare decât a cercului cu diametrul de 15 mm.	1 varză			2	
5.7. Cu pete: pete care ocupă o suprafață mai mare decât a cercului cu diametrul de 6 mm.	1 varză		2		
5.8. Fasonată neglijent sau cu leziuni mecanice: - coceanul nu este acoperit cu frunze și are mai mult de 10 mm deasupra locului de inserție a ultimelor frunze; - din 4 sau mai multe frunze periferice a rămas doar pețiolul; - coceanul are mai mult de 10 mm lungime sub locul de inserție al ultimelor frunze; - varza este sfâșiată astfel încât poate fi separată în două bucăți sau mai mult de 25% din volumul ei a fost îndepărtat.	1 varză		1		
5.9. Frunze desprinse: frunze sau porțiuni de frunză desprinse de cocean.	1% m/m	1			
TOTAL PUNCTE ADMISIBILE		10	45	10	55

Acceptarea lotului

(1) Mărimea eșantionului prelevat pentru analiza organoleptică este:

(a) 1 kg pentru uniformitatea dimensională;

(b) 1 kg pentru materii vegetale străine și frunze desprinse;

(c) 100 de verze pentru celelalte defecte vizuale.

(2) Un eșantion de varză de Bruxelles congelată care nu îndeplinește condițiile de admisibilitate sau depășește numărul maxim al punctajului total admis pentru unul sau mai multe defecte este considerat necorespunzător.

(3) Un lot de varză de Bruxelles congelată 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.