

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 974/2004
din 27 decembrie 2004**

**Ordinul nr. 974/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul conopidei 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. 974/1.750/365

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

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul conopidei 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 conopidei 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 conopidei congelate pe teritoriul României, pentru a putea garanta că 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 "Conopidă congelată" preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu sau celor fabricate în scopul prelucrării ulterioare cu excepția reambalării și nici acelor 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. - "Conopidă congelată" este denumirea sub care se vinde produsul, dată în general alimentelor preparate din inflorescențe de conopidă sănătoasă, proaspătă, care păstrează caracteristicile speciei *Brassica oleracea* L. var. *botrytis* L., 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: "conopidă";
- (b) denumirea formei de prezentare: "întregă", "buchete", etc., conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;
- (c) menționarea procedurii de conservare: "congelată";
- (d) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică, ex. "cu X".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Conopidă 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 conopidei 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 conopidei 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 conopida 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. - Conopida 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 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 produsului "conopidă congelată", pe ambalaj se înscrie 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 și nr. 2 fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1 la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Conopida trebuie să fie întreagă, sănătoasă, cu aspect proaspăt, ajunsă 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) Conopida congelată poate fi fabricată în următoarea gamă sortimentală:

- (a) "Întreagă": conopidă întreagă tăiată de la bază, care păstrează frunzele mici și moi de la baza cotorului;
- (b) "Felii": bucățile obținute prin tăierea în două, patru sau mai multe bucăți, în plan vertical, a conopidei;
- (c) "Buchete": buchete din conopidă desprinse de cotor cu sau fără o porțiune de tijă cu o lungime de minim 12 mm. Într-un ambalaj se admit maxim 20% m/m buchete cu dimensiuni cuprinse între 5 și 12 mm.
- (d) Alte forme: orice altă formă de prezentare este admisă dacă:
 - (i) se deosebește de formele definite și descrise în prezenta normă;
 - (ii) îndeplinește celelalte cerințele din prezenta normă;

(iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul.

ANEXA Nr. 2
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristica	Condiții de admisibilitate
(1) Culoare	(1) conopida poate avea culori de la alb la crem cu nuanțe de verde, galben sau roz; tija sau pedunculii pot prezenta nuanțe de verde pal sau bleu.
(2) Gust și miros	(2) plăcute, caracteristice soiului și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.
(3) Textură	(3) satisfăcătoare, fără bucăți de produs fibroase sau lemnificate.
(4) Uniformitate dimensională, la sortimentele calibrate	(4) minim 80% m/m din buchetele de conopidă congelate trebuie să aibă dimensiunea indicată pe etichetă, celelalte buchete pot avea dimensiuni diferite în limitele prevăzute în tabelul nr. 1.
(5) Defecte admise:	(5) conform tabelelor nr. 2 și nr. 3

Tabelul nr. 1

Sortimente dimensionale pentru conopida congelată

Categoria dimensională	Caracteristici
(a) buchet mic:	buchetul a cărui inflorescență măsurată transversal are dimensiunea maximă cuprinsă între 12 mm și 30 mm.
(b) buchet mare:	buchetul a cărui inflorescență măsurată transversal are dimensiunea maximă de cel puțin 30 mm;

Tabelul nr. 2

Defecte admise la conopida congelată întreagă

Defectul	Unitatea de măsură	Pondere defectului			
		Minor	Major	Grav	Total defecte
5.1. Defecte de culoare: porțiuni gri, maronii, verzi sau având o culoare diferită pe suprafața inflorescenței; nuanțe de					

albastru sau verde la tije sau pedunculi nu constituie defect.				
(a) minor: defectul de culoare dispare la gătit;	fiecare porțiune sau însumate de 8 cm ²	1		
(b) major: defectul de culoare nu dispare la gătit	fiecare porțiune sau însumate de 4 cm ²		2	
5.2. Pete: leziuni superficiale sau adânci provocate de insecte sau boli				
(a) defect minor - inflorescența prezintă pete care nu afectează țesutul;	fiecare inflorescență	1		
(b) defect major - inflorescența prezintă pete care afectează țesutul;	fiecare inflorescență		2	
(c) defect grav - inflorescența prezintă pete care o fac inutilizabilă pentru gătit.	fiecare inflorescență			4
5.3. Leziuni mecanice: peste 25% din inflorescență este afectată de lovituri sau lipsește;	fiecare inflorescență		2	
5.4. Porțiuni fibroase:				
(a) defect major: fibre tari vizibile care afectează comestibilitatea	fiecare inflorescență		2	
(b) defect grav: fibre tari vizibile care fac produsul inutilizabil pentru gătit.	fiecare inflorescență			4
5.5. Fasonare neglijentă: prezintă scobituri adânci lăsate de cuțit, colțuri, zimți, porțiuni zgrunțuroase sau zdrențuite;	fiecare inflorescență		2	
5.6. Frunze: frunze verzi, tari, sau bucăți din acestea desprinse sau nu de pe inflorescență.	2 cm ²		2	
5.7. Nu este compactă: inflorescență ramificată sau într-un stadiu de maturitate atât de avansat încât se prezintă ca un mănunchi slab structurat sau aspect zgrunțuros sau este foarte	12 cm ²		2	

moale;

TOTAL PUNCTE ADMISIBILE

	10	6	4	10

Tabelul nr. 3

Defecte admise la conopida congelată prezentată în formă de "felii" sau "buchete"

Defectul	Unitatea de măsură	Ponderea defectului			
		Minor	Major	Grav	Total defecte
5.1. Defecte de culoare: porțiuni gri, maronii, verzi sau având o culoare diferită pe suprafața inflorescenței; nuanțe de albastru sau verde la tije sau pedunculi nu constituie defect.					
(a) minor: defectul de culoare dispare la gătit;	fiecare zonă sau însumate de 8 cm ²	1			
(b) major: defectul de culoare nu dispare la gătit	fiecare zonă sau însumate de 4 cm ²		2		
5.2. Pete: leziuni superficiale sau adânci provocate de insecte sau boli					
(a) defect minor - inflorescența prezintă pete care nu afectează țesutul;	fiecare inflorescență	1			
(b) defect major - inflorescența prezintă pete care afectează țesutul;	fiecare inflorescență		2		
(c) grave - inflorescența prezintă pete care o fac inutilizabilă pentru gătit.	fiecare inflorescență			4	
5.3. Leziuni mecanice: peste 50% din inflorescență este afectată de lovituri sau lipsește;	fiecare inflorescență		2		
5.4. Porțiuni fibroase:					
(a) defect major: fibre tari vizibile care afectează comestibilitatea	fiecare inflorescență		2		
(b) defect grav: fibre tari vizibile care fac produsul inutilizabil pentru gătit.	fiecare inflorescență			4	

5.5. Fasonare neglijentă: prezintă scobituri adânci lăsate de cuțit, colțuri, zimți, porțiuni zgrunțuroase sau zdrențuite;	fiecare inflorescență	1			
5.6. Frunze: frunze verzi, tari, sau bucăți din acestea desprinse sau nu de inflorescență	2 cm ²		2		
5.7. Fragmente: bucăți de inflorescență a căror dimensiune maximă nu depășește 5 mm;	3% m/m		2		
5.8. Nu este compactă: inflorescență ramificată sau într-un stadiu de maturitate atât de avansat încât se prezintă ca un mănunchi slab structurat sau cu aspect zgrunțuros sau este foarte moale;	12 cm ²		2		
5.9. Pedunculi desprinși: bucăți de peduncul mai lungi de 2,5 cm;	1 bucată	1			
TOTAL PUNCTE ADMISIBILE		25	16	4	25

Acceptarea lotului

(1) Mărimea eșantionului prelevat este:

(a) pentru forma de prezentare "întregi": numărul minim de inflorescențe care cântăresc în total cel puțin 500 g;

(b) pentru celelalte forme de prezentare: 500 g de produs.

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

(3) Un lot conopidă 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.