

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 871/2004
din 24 noiembrie 2004**

**Ordinul nr. 871/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul piersicilor deshidratate**

În vigoare de la 13 mai 2006

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 407 din 13 mai 2005. Formă aplicabilă la 09
august 2023.*

Nr. 871/1.586/346

*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 piersicilor deshidratate, prevăzută în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

***)** Anexa se publică ulterior în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 407 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.

p. Ministrul agriculturii, Ministrul sănătății, Președintele Autorității Naționale
pădurilor și dezvoltării rurale, Ovidiu Brînzan pentru Protecția Consumatorilor,
Nicolae Istudor, Eduard Gabriel Matei
secretar de stat

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea,
ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și
transportul piersicilor deshidratate

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 24 noiembrie 2004

Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul piersicilor deshidratate din 24.11.2004

În vigoare de la 13 mai 2006

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 407bis din 13 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 piersicilor deshidratate pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceste produse nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentate corect, conform principiilor de baza privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică piersicilor deshidratate preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu, și nici produselor 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. 4, art. 5, art. 7 și art. 9, 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

Natură. Conținut

Art. 4. - "Piersici deshidratate" este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din piersici sănătoase, proaspete, care păstrează identitatea fructului *Prunus persica* (L.), prezentate în formele definite și descrise în anexa nr. 1 la prezenta normă, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale 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 "piersici" care poate fi însoțită de denumirea soiului din care provin;

(b) denumirea formei de prezentare: "felii" sau "jumătăți";

(c) menționarea procedurii de conservare: "deshidratate";

(d) menționarea clasei de calitate conform clasificării din anexa nr. 2 la prezenta normă.

CAPITOLUL III

Fabricare

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

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

Art. 8. - Spațiile în care se fabrică piersicile deshidratate, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igiena alimentară, iar personalul să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare, stabilite prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL IV

Calitate. Siguranță alimentară

Art. 9. - Piersicile deshidratate trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 2 și anexa nr. 3 la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Art. 10. - 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. 11. - Se interzice fabricarea și comercializarea piersicilor deshidratate 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. 12. - 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 calităților nutriționale, organoleptice, fizico-chimice;

(b) să fie impermeabile la apă;

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

(d) să nu prezinte părți inscripționate în contact cu piersicile deshidratate;

(e) să fie noi.

Art. 13. - 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. 14. - 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) condițiile de depozitare, conform art. 16 din prezenta normă;

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

(5) "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);

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

(7) țara de origine a produsului;

(8) în cazul distribuției în vrac a produsului "piersici deshidratate", pe ambalaj se înscrie 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. 15. - 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. 16. - Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în încăperi uscate, curate, aerisite, ferite de rozătoare sau de insecte, situate departe de surse care degajă mirosuri pătrunzătoare care pot afecta calitatea produsului.

Art. 17. - Transportul produsului definit prin prezenta normă trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor, menținerea calității produselor și protejarea lor față de umezeală.

Art. 18. - Fiecare transport de piersici deshidratate trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară a produsului.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 19. - Anexele nr. 1 până la nr. 3 inclusiv fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1

la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Piersicile trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără pete, leziuni mecanice sau cauzate de boli, insecte sau alți dăunători, netede, curate, fără gust și/sau miros străin.

(2) Nu sunt restricții cu privire la soiul utilizat, dar sunt preferate soiurile cu sâmbure detașabil;

(3) Piersicile deshidratate se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:

(i) jumătăți - piersici decojite sau nedecojite, fără sâmburi, tăiate în două părți aproximativ egale;

(ii) felii - piersici decojite sau nedecojite, fără sâmburi, tăiate în formă de sectoare.

ANEXA Nr. 2

la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristică	Condiții de admisibilitate
(1) Culoare	(1) caracteristica soiului, nuanțe deschise cu margini maro deschis;
(2) Gust	(2) caracteristic piersicilor fierte, fără gust străin;
(3) Miros	(3) caracteristic, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai, etc.)
(4) Textură	(4) piersicile deshidratate trebuie să prezinte fie potrivit de tari, nedestrămate, suficient de carnoase.
(5) Defecte admise	Conform tabelului nr. 1
(6) Clase de calitate:	

- (6.1) Clasa extra (6.1) piersici deshidratate de cea mai bună calitate, care au o culoare uniformă, și nu depășesc limitele prevăzute în tabelul nr. 1;
- (6.2) Clasa I-a (6.2) piersici deshidratate de bună calitate, cu mici defecte de formă și culoare, dar care nu depășesc limitele prevăzute în tabelul nr. 1;
- (6.3) Clasa a II-a (6.3) piersici deshidratate care nu se încadrează în clasele extra și a I-a dar care nu depășesc limitele prevăzute în tabelul nr. 1;

Tabelul nr. 1. Defecte admise. Limite maxime.

Defectul	Clasa Extra	Clasa I	Clasa II
(5.1) piersici deshidratate atacte de boli, insecte și/sau acarieni;	1% (m/m)	2% (m/m)	3% (m/m)
(5.2) piersici deshidratate care prezintă lovituri, pete vinete, pete de mucegai, atac de insecte, țesut, calozități, sau orice forme de boli;	2% (m/m)	3% (m/m)	4% (m/m)
(5.3) piersici deshidratate necoapte având culoarea, mirosul și aspectul necorespunzătoare cerințelor de calitate;	1% (m/m)	2% (m/m)	4% (m/m)
(5.4) impurități minerale, coji, calciu, frunze, codițe, bucăți de crengi, pământ, nisip, sau orice alte materii străine piersicilor deshidratate;	0,5% (m/m)	1% (m/m)	1,5% (m/m)
(5.5) culoare;	Deschisă, caracteristică soiului cu ușoare brunificări ale marginilor	Deschisă, caracteristică soiului cu ușoare brunificări ale marginilor	Maro deschis
(5.6) deviații de culoare;	2% (m/m)	5% (m/m)	10% (m/m)
(5.7) dioxid de sulf rezidual ca urmare a tratamentelor de menținere a culorii;	0,10% (m/m)	0,14% (m/m)	0,20% (m/m)
(5.8) piersici deshidratate sau porțiuni din acestea afectate de fermentare	0,5% (m/m)	1,0% (m/m)	2,0% (m/m)

astfel încât au aspectul și mirosul modificate.

--	--	--

ANEXA Nr. 3
la normă

Cerințe fizico-chimice

Caracteristică	Condiții de admisibilitate	
	Extra	Calitatea I
Dioxid de sulf rezidual	Max. 0,02% m/m	Max. 0,01%
Umiditate	Max. 20% m/m	Max. 20% m/m

Acceptarea lotului

Orice eșantion cu piersici deshidratate care nu îndeplinește condițiile de admisibilitate sau cerințele fizico-chimice este considerat necorespunzător.

Un lot piersici deshidratate 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.