

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 874/2004
din 24 noiembrie 2004**

**Ordinul nr. 874/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul legumelor rădăcinoase 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. 874/1.592/351

*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 legumelor rădăcinoase 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
legumelor rădăcinoase 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 legumelor rădăcinoase 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 legumelor rădăcinoase 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 bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică legumelor rădăcinoase deshidratate preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu, fabricate pentru procesare ulterioară 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. - "Legume rădăcinoase deshidratate" este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din rădăcini de morcovi (*Daucus carota* L.), țelină (*Appium graveolens* L.), pătrunjel (*Petroselinum hortense* Hoffm) sau păstârnac (*Pastinaca sativa* L.), sănătoase, proaspete, care păstrează identitatea speciei respective, 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 cei puțin următoarele informații:

(a) denumirea materiei prime: denumirea populară și științifică a speciei și soiului din care a fost obținut, spre ex. "morcovi Chantenay", "țelină Alabaster", "pătrunjel Zaharat", "păstârnac Alb Lung", etc.;

(b) denumirea formei de prezentare: "rondele", "tăiței", "cuburi", etc., conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;

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

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

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Legumele rădăcinoase deshidratate, definite și descrise prin prezenta normă, trebuie să fie sănătoase, salubre, corespunzătoare pentru consumul uman, preparate din materii prime sănătoase, fabricate și ambalate în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

Art. 7. - Materia primă folosită la fabricarea legumelor rădăcinoase deshidratate, 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. - Spațiile în care se produc legumele rădăcinoase deshidratate, 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. 9. - Legumele rădăcinoase deshidratate 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. 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 legumelor rădăcinoase 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 și să protejeze produsul față de lumină;

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

(d) să nu prezinte părți inscripționate în contact cu legumele 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 marcare a 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 "legume rădăcinoase 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 legume rădăcinoase 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 și nr. 2 fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1 la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Legumele rădăcinoase trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără pete, leziuni mecanice sau cauzate de boli, insecte sau alți dăunători, neramificate, netede, curate, netrecute în tijă florală, nelemnificate, necrăpate, fără gust și/sau miros străin.

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

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

(a) rondele sau felii cu grosimea de maxim 5 mm;

(b) tăiței cu lungimea minimă de 20 mm și grosimea de maxim 5 mm;

(c) cuburi cu latura de maxim 10 mm;

(d) plăcuțe având dimensiunile de aproximativ 10 x 10 mm și grosimea de maxim 5 mm;

(e) Orice altă formă de prezentare a legumelor este admisă dacă:

(i) se deosebește de formele prezentate în prezenta normă;

(ii) îndeplinește cerințele prezentei norme, incluzându-le pe cele privind defectele și orice altă prevedere privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;

(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

(1) Legumele rădăcinoase deshidratate trebuie să aibă culoarea relativ uniformă specifică soiului, să fie curate practic fără materii străine, să nu fie pătate sau atacate de boli sau insecte și să nu prezinte gust sau miros străin.

(2) Legumele rădăcinoase deshidratate trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în tabelul nr. 1 pentru a fi încadrate în clasele de calitate respective.

Tabelul nr. 1. Clase de calitate

Caracteristica	Criteriul de admisibilitate	
	Calitatea Extra	Calitatea I
(a) Uniformitatea dimensională, pentru toate formele de prezentare		
(a.1) sfărâmaturi sau bucăți mai mici de 5 mm	Max. 3% m/m	Max. 15% m/m
(a.2) defecte de curățire (coji aderente)	Max. 1% m/m	Max. 3% m/m
(b) uloare		
(b.1) morcovi	portocaliu deschis până la portocaliu închis	
(b.2) pătrunjel și păstârnac	alb gălbui	nuanțe spre galben, alb- gălbui, cenușiu
(b.3) țelină	galben cu nuanțe cenușii	
(c) Textură	fermă, se admite o ușoară friabilitate	
(d) Materii străine vegetale altele decât produsul de bază	Nu se admit	
(e) Gust și miros	Specific speciei, fără gust și miros străin	
(f) Impurități de natură organică (insecte vii moarte sau porțiuni din acestea, larve, etc.)	Nu se admit	
(g) Unități mucegăite, fermentate sau alte forme de alterare	Nu se admit	
(h) Impurități metalice	Nu se admit	
(i) Impurități minerale (nisip, pietriș, etc.)	Nu se admit	

Cerințe fizico-chimice

Tabelul 2. Cerințe fizico-chimice

Caracteristica	Condiții de admisibilitate	
	Extra	Calitatea I
Rata de rehidratare (creșterea masei la	Min. 2,5%	Min. 2,5%

rehidratare)	m/m	m/m
Compuși cu sulf (exprimați în SO ₂)	Max. 0,01%	Max. 0,01%
Cenușa insolubilă în acid clorhidric 10%	Max. 0,1%	Max. 0,1%
Umiditate	Max. 8% m/m	Max. 9% m/m

Acceptarea lotului

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

Un lot legume 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.