

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 873/2004
din 24 noiembrie 2004**

**Ordinul nr. 873/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul stafidelor**

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. 873/1.593/350

*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 stafidelor, 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 stafidelor

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 stafidelor 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 stafidelor 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 stafidelor 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 - anexa nr. 1, 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. - "Stafide" este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din struguri sănătoși, proaspeți, care păstrează identitatea fructului *Vitis vinifera* L., prezentați în formele definite și descrise în anexa nr. 1 la prezenta normă, deshidratați prin procedee naturale sau artificiale pentru a împiedica alterarea lor, supuși sau nu unor tratamente cu ingredientele specificate în anexa nr. 2 la prezenta normă înainte și după deshidratare. Denumirea "Stafide" nu se aplică produselor similare preparate din coacăze sau struguri de Corint.

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: "Stafide (din) X", în care X este soiul de struguri din care au fost produse stafidele;

(b) mențiunea: "aurii" sau "blanșate", dacă strugurii au fost supuși unui tratament de blanșare înainte de deshidratare;

(c) mențiunea: "fără sâmburi", dacă strugurii sunt fără sâmburi sau sâmburii au fost extrași la prelucrare;

(d) mențiunea "cu sâmburi", dacă strugurii sunt cu sâmburi;

(e) mențiunea "ciorchini", dacă stafidele se prezintă în formă de ciorchine;

(f) mențiunea: "cu codițe" dacă la prelucrare nu au fost îndepărtate codițele exceptând varianta de la alineatul (e);

(g) menționarea tratamentului la care au fost supuși strugurii după deshidratare, spre ex. "glasate cu zahăr", "tratate cu glicerină", etc.;

(h) mențiunea: "natural", dacă strugurii nu au fost tratați în procesul tehnologic de fabricare a stafidelor.

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "stafide", definit și descris prin 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 stafidelor, 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 produc stafidele, 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. - Stafidele 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. 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 stafidelor 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 direct cu stafidele;

(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) lista ingredientelor;

(4) condițiile de depozitare, conform art. 16 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) numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului sau ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;

(8) țara de origine a produsului;

(9) în cazul distribuției în vrac a produsului "stafide", pe ambalaj se înscrie denumirea produsului și datele de identificare ale producătorului, importatorului sau

distribuitorului și data durabilității minime, 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 stafidelor ambalate trebuie să se facă 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 stafide 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) Strugurii trebuie să fie sănătoși, complet maturați, având culoarea și textura specifice soiului, cu conținut mare în zahăr și pulpă, fără gust și/sau miros străin.

(2) Soiurile de struguri din care sunt produse stafidele se grupează după cum urmează:

(2.1) fără sâmburi - soiuri de struguri fără sâmburi sau aproape fără sâmburi;

(2.2) cu sâmburi - soiuri de struguri cu sâmburi.

(3) Stafidele se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:

(3.1) cu sâmburi - stafide produse din struguri cu sâmburi, la care nu au fost îndepărtați sâmburii;

(3.2) fără sâmburi - stafide produse din struguri fără sâmburi sau din struguri cu sâmburi cărora le-au fost îndepărtați sâmburii în instalații mecanice adecvate;

(3.3) ciorchini (buchete) - stafide care se prezintă în formă de ciorchine.

ANEXA Nr. 2 la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Uleiul de struguri, alte uleiuri vegetale comestibile.	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație, cu respectarea prevederilor din anexa nr. 3 la

Zaharoză, dextroză, sirop deshidratat de glucoză, miere.	normă.
Aditivi alimentari:	
(a) Dioxid de sulf (E220) (doar la stafidele albite)	(a) maxim 1500 mg/kg
(b) Glicerină (E422)	(b) quantum satis
(c) Sorbitol (E420)	(c) maxim 5 g/kg

ANEXA Nr. 3
la normă

Cerințe organoleptice și fizico-chimice

Caracteristică	Condiții de admisibilitate
(1) Culoare	(1) caracteristică soiului de struguri și ingredientelor utilizate.
(2) Gust	(2) gustul trebuie să fie plăcut, caracteristic soiurilor de struguri din care au fost fabricate și ingredientelor folosite, fără gust străin.
(3) Miros	(3) mirosul trebuie să fie caracteristic soiului de struguri din care au fost fabricate, fără mirosuri străine (de fermentat, mucegai, etc.).
(4) Textură	(4) stafidele trebuie să fie potrivit de tari, cu pulpa elastică.
(5) Umiditate Muscat de Malaga Fără sâmburi Toate celelalte sortimente	max . 31% m/m max . 19% m/m max . 18% m/m
(6) Defecte admise	Conform tabelului nr. 1

Tabelul nr. 1. Defecte admise.

Defectul	Limita maximă	
	Sortimente fără sâmburi	Sortimente cu sâmburi
porțiuni de ramură sau de peduncul	2 bucăți la 1 kg de stafide	2 bucăți la 1 kg de stafide
Pedicele: codița lemnoasă mai lungă de 3 mm prin care boaba de strugure este atașată la ramura ciorchinului, (nu se consideră defect la sortimentul Muscat de Malaga "nedesciorchinat").	50 pedicele la 500 g de stafide	25 pedicele la 500 g de stafide

Boabe imature sau nedevelopate: boabe extrem de ușoare în greutate, lipsite de țesut dulce, complet zbârcite, fără pulpă sau tari.	6% m/m	4% m/m
Boabe vătămate: boabe afectate de arsuri solare, cicatrici, vătămări mecanice, sau similare care afectează aspectul, gustul, conservabilitatea, sau rezistența la transport. La sortimentele "fără sâmburi" vătămurile mecanice datorate operațiilor de îndepărtare a sâmburilor nu sunt considerate defecte.	5% m/m	5% m/m
Stafide zaharisite: boabe care prezintă cristale de zahăr vizibile pe suprafața externă sau în interior și care afectează serios aspectul stafidei. Boabele care sunt glazurate cu zahăr sau la care se adaugă zahăr nu sunt considerate "zaharisite".	15% m/m	15% m/m
Sâmburi: sâmburi întregi, care nu au fost corect îndepărtați în timpul prelucrării la formele de prezentare "fără sâmburi".	-	20 sâmburi la 500 g de stafide

Acceptarea lotului

Orice eșantion de stafide care nu îndeplinește condițiile de admisibilitate este considerat necorespunzător.

Un lot stafide 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.