

Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor - ANPC - Ordin nr. 226/2004 din 15 septembrie 2004

Ordinul nr. 226/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul castraveților conservați

În vigoare de la 21 octombrie 2005

Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 967 din 21 octombrie 2004 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 337/2006;

Ultimul amendament în 18 august 2006.

Nr. 380/864/226

*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, 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 castraveților conservați, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

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 Naționale
pădurilor și dezvoltării rurale, Ovidiu Brînzan pentru Protecția Consumatorilor,
Ilie Sârbu Eduard Gabriel Matei

ANEXĂ**NORMĂ**

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea,
ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și
transportul castraveților conservați

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 337/946/213/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul castraveților conservați, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 380/864/226/2004, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 967 din 21 octombrie 2004, se modifică și se completează.*

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 25 mai 2004

Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul castraveților conservați din 25.05.2004

În vigoare de la 21 octombrie 2005

Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 967 din 21 octombrie 2004 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 337/2006;

Ultimul amendament în 18 august 2006.

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 castraveților conservați pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceștia nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentați corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică castraveților conservați preparați 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. 5, 7, 8 și 10 nu se aplică produselor fabricate și/sau comercializate în mod legal într-un stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia ori 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. - Castraveți conservați este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din castraveți din soiurile de cultură ale speciei *Cucumis sativus* L., care sunt ambalați cu sau fără lichid de conservare, cu sau fără ingrediente auxiliare, în recipiente care se închid ermetic, conservați prin lactofermentare naturală sau controlată ori marinați până ajung la un pH de 4,5 sau mai mic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, pasteurizați, refrigerați sau cu adaos de conservanți chimici, după caz.

Art. 5. - Denumirea fiecărui produs trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

a) denumirea grupei de produse: "Castraveți conservați", "Castraveți murați", "Cornișon în oțet" etc.;

b) denumirea caracteristicii care conferă specificitate produsului, de exemplu: "Castraveți proaspeți în oțet cu mărar" (sau numele plantei aromatice) etc., conform specificațiilor prevăzute în anexa nr. 1;

c) descrierea modului de prezentare, de exemplu: "întregi", "felii" etc., conform specificațiilor prevăzute în anexa nr. 1.

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Castraveți conservați", 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 castraveților conservați trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 1 și cerințele privind calitatea și siguranța alimentară pentru legume și fructe proaspete, prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 8. - Ingredientele utilizate la fabricarea castraveților conservați, definite și descrise în anexa nr. 2, trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxime admise.

Art. 9. - Spațiile în care se fabrică castraveții conservați, incluzând instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul trebuie să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare, stabilite de reglementările în vigoare.

CAPITOLUL IV

Calitate. Siguranță alimentară

Art. 10. - Castraveții conservați trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 3, respectiv în anexa nr. 4. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Art. 11. - Prezența în produsul finit a microorganismelor, paraziților și substanțelor generate de microorganisme trebuie să nu depășească limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 12. - Se interzic fabricarea și comercializarea castraveților conservați care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

CAPITOLUL V

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Art. 13. - Ambalajele care intră în contact cu alimentele definite în prezenta normă trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 14. - Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractilă sau din alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Art. 15. - Etichetarea și marcarea produselor finite trebuie să se facă cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea pe etichetă a 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;
2. cantitatea netă;
3. cantitatea netă fără lichid;
4. lista ingredientelor;
5. condițiile de depozitare, atunci când acestea necesită indicații speciale.
6. data durabilității minime, care se înscrie sub forma: "a se consuma, de preferință, înainte de", cu menționarea lunii și a anului;
7. o mențiune care să permită identificarea lotului (această mențiune nu este obligatorie în cazul în care data durabilității minime este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și a lunii, în această ordine);
8. numele/denumirea și sediul/adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;
9. țara de origine a produsului.
10. menționarea tratamentului termic.

Art. 16. - Pentru castraveții conservați 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. 17. - Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător.

Art. 18. - Transportul castraveților conservați trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și menținerea calității produselor, precum și protecția împotriva razelor solare sau înghețului.

Art. 19. - Fiecare transport de castraveți conservați trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 20. - Anexele nr. 1-4 fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1 la normă

MATERIA PRIMĂ. DEFINIȚII ȘI DESCRIERE

1. Castraveții (*Cucumis sativus* L.) trebuie să fie întregi, sănătoși, cu aspect proaspăt, tari, curați, fără umiditate exterioară anormală, fără miros și/sau gust străine, fără gust amar.

2. Castraveții conservați pot fi prezentați sub următoarele forme:

a) întregi - fructe cu diametrul de maximum 54 mm; în recipiente de capacitate mai mare de 4 l, castraveții pot avea diametrul de maximum 65 mm. Castraveții întregi pot fi denumiți "cornișon" numai în cazul în care au diametrul de maximum 27 mm;

b) întregi curbați - fructe cu diametrul de maximum 54 mm și având unghiul curburii de cel puțin 35°;

c) jumătăți - fructe tăiate longitudinal în două părți aproximativ egale;

d) "julienne" - fructe tăiate longitudinal sub formă de felii cu dimensiuni aproximativ egale;

e) rondele - fructe tăiate perpendicular pe axa longitudinală în rondele având diametrul de maximum 54 mm și grosimea de 10-40 mm;

f) felii - fructe tăiate perpendicular pe axa longitudinală în felii având grosimea de maximum 10 mm și diametrul de 54 mm;

g) batoane ("Asier") - fructe de dimensiuni mari, decojite, tăiate longitudinal. Jumătățile astfel obținute sunt tăiate perpendicular pe axa longitudinală, în batoane cu lățimea de aproximativ 10 mm;

h) orice alte forme de divizare, cu condiția ca produsele respective să fie distincte de cele de mai sus și să se deosebească între ele, să îndeplinească criteriile de calitate și siguranță alimentară cuprinse în prezentele norme.

3. Castraveții conservați pot fi preparați din:

a) castraveți proaspeți;

b) castraveți murați sau marinați anterior, până la un pH de 4,5 desărați, în vederea aplicării unui tratament ulterior.

4. Castraveții conservați pot fi fabricați în gama sortimentală prezentată în tabelul următor:

SORTIMENTELE DE CASTRAVEȚI CONSERVAȚI ȘI CARACTERISTICILE FIZICE

Nr. crt.	Sortimentul	Gustul caracteristic	Materia primă utilizată	Aciditate totală (g acid acetic/ 100 g)	NaCl (%)	Substanța uscată solubilă (exclusiv adaosul de sare) (%)
1.	Castraveți ("cornișon") cu mărar	mărarului și/sau esenței de mărar	castraveți proaspeți sau murați	0,4-2,0	1,0-4,5	-
2.	Castraveți ("cornișon") cu "plante aromatice" (numele plantei aromatice)	plantei aromatice și/sau esenței acesteia (altele decât mărarul și/sau esența de mărar)	castraveți proaspeți sau murați	0,4-2,0	1,0-4,5	-
3.	Castraveți ("cornișon") în oțet	acru pronunțat	castraveți proaspeți sau murați	0,7-3,5	1,0-5,0	-
4.	Castraveți ("cornișon") dulce-acrișori	dulce-acrișor	castraveți proaspeți sau murați	0,5-2,0	0,5-3,0	1,5-14
5.	Castraveți ("cornișon") dulci	dulce pronunțat	castraveți proaspeți sau murați	0,5-2,5	0,5-3,0	minimum 14
6.	Castraveți ("cornișon") cu muștar	sosului de muștar, semințelor de muștar și/sau esenței de	castraveți proaspeți sau murați	0,5-3,0	1,0-3,0	-
7.	Castraveți ("cornișon") sărați în oțet	muștar sărat pronunțat	castraveți proaspeți	0,5-3,5	5,0-10,0	-
8.	Castraveți ("cornișon") "mild"	specific, nici dulce, nici acrișor	castraveți proaspeți sau murați	0,4-0,7	1,0-3,5	-
9.	Castraveți ("cornișon") piperati	piperat pronunțat	castraveți proaspeți sau murați	0,5-3,0	1,0-3,0	-

ANEXA Nr. 2
la normă

INGREDIENTE. LIMITE MAXIME

Ingredientul	Limita admisă
Castraveți	conform anexei nr. 1 la normă
Apă, oțet, clorură de sodiu, uleiuri vegetale, zaharuri (carbohidrați), boia iute, plante aromatice uscate, condimente	stabilită prin tehnologia de fabricație
Legume	maximum 5% din cantitatea netă, cu excepția sortimentului "Castraveți («cornichon») cu muștar" în care se admit în proporție de maximum 30%
Aditivi alimentari:	
Stabilizatori	se pot utiliza simpli sau în amestec
Polisorbat 80 (monooleat de polioxietilen sorbitan) - E 433	
Gumă Xantan - E 415	
Gumă arabică - E 414	stabilită prin tehnologia de fabricație
Alginat de calciu - E 404, alginat de amoniu - E 403, alginat de sodiu - E 401, alginat de potasiu - E 402, Caragenan - E 407	
Conservanți	se pot utiliza și în amestec, concentrația maximă fiind de 2.000 mg/kg, după caz maximum 100 mg/kg (exprimat în SO ₂)
Dioxid de sulf - E 220	
Acid benzoic - E 210 și săruri de sodiu - E 211 sau potasiu - E 212 ale acestuia	maximum 2.000 mg/kg (fără conținut de acid)
Sorbat de potasiu - E 202	1.000 mg/kg (individual sau în combinație)
Coloranți	
Riboflavină - E 101 i	
Complex cupru-clorofilă - E 141 i	stabilită prin tehnologia de fabricație
Beta-caroten - E 160 a ii	
Caramel simplu - E 150 a	
Caramel tratat cu sulfit de amoniu - E 150 d	
Agenții de îngroșare admiși prin reglementările în vigoare se utilizează doar în cazul "Castraveților «cornișon» cu muștar"	stabilită prin tehnologia de fabricație

Acidifianti

Acid acetic - E 260, acid lactic - E 270, acid malic - E 296, acid citric - E 330

stabilită prin tehnologia de fabricație

Aromatizanti naturali și identici naturali

stabilită prin tehnologia de fabricație

ANEXA Nr. 3
la normă

CERINȚE ORGANOLEPTICE PENTRU CASTRAVEȚII CONSERVAȚI

Caracteristica	Condițiile de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	curat, ermetic închis, nebombat, să nu prezinte fisuri, să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientului ori peliculă de lac desprinsă de pe interiorul cutiei; eticheta să fie curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului; la cutiile metalice se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul conținutului	culoarea trebuie să fie caracteristică soiului, tipului de conservare și sortimentului fabricat
Culoare	
Gust și miros	gustul și mirosul trebuie să fie plăcute, acru, acru- dulceag, caracteristice sortimentului fabricat și condimentelor folosite; fără gust amar, fără miros de mușcături, rânțed sau alt gust și miros străine
Corpuri străine: nisip, pământ sau orice impuritate minerală ce afectează comestibilitatea produsului și care se găsește în lichidul de acoperire sau aderă la coaja orila pulpa castraveților	maximum 0,08 % (m/m) impurități minerale
Aspectul castraveților	
Aspectul general	castraveții trebuie să fie uniformi ca dimensiune, fermi, crocanți, fără zbârcituri, părți sau exemplare moi
Cerințe privind forma, uniformitatea, pete, defecte mecanice, prezența codițelor, textura necorespunzătoare, culoare anormală, goluri	sub limitele prevăzute în tabelele nr. 1 și 2
Uniformitatea dimensiunii castraveților ¹⁾ "întregi" și "julienne"	lungimea celui mai lung castravete nu trebuie să depășească cu mai mult de 50% pe al celui mai scurt;

"rondele" și "felii"

diametrul celui mai mare castravete nu trebuie să depășească cu mai mult de 50% pe al celui mai mic pentru cel puțin 80% (m/m) din unitățile cele mai uniforme ca dimensiune, conținute într-un recipient sau unitate eșantion, diametrul celei mai mari unități nu trebuie să depășească cu mai mult de 50% pe al celei mai mici

¹⁾ Aceste specificații nu se aplică castraveților conservați, ambalați în recipiente cu capacitate mai mare de 4 l.

Acceptarea lotului

O probă de castraveți conservați care nu îndeplinește una sau mai multe dintre cerințele organoleptice este considerată "necorespunzătoare".

Un lot de castraveți conservați va fi considerat corespunzător calitativ dacă numărul recipientelor "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.

Tabelul nr. 1

Toleranțele defectelor pentru castraveții "întregi", "întregi curbați", "jumătăți" și "julienne"

Defecte	Limita maximă ¹⁾ (nr. de bucăți)	
	"întregi", "întregi curbați"	"jumătăți", "julienne"
a) Castraveți curbați (exceptând modul de prezentare "curbați")	3	2
b) Castraveți diformi	2	1
c) Castraveți pătați	3	3
d) Defecte mecanice	2	3
e) Codițe	3	2
f) Textură necorespunzătoare	1	3
g) Culoare anormală	1	2
h) Castraveți ce prezintă goluri	1	-
Total maxim admisibil a)...h)	7	11

¹⁾ Unitatea eșantion standard la care se aplică toleranțele defectelor prezentate în tabelul nr. 1 este de 20 de bucăți pentru castraveții "întregi", respectiv 40 de bucăți pentru castraveții "jumătăți" și "julienne".

Tabelul nr. 2

Toleranțele defectelor pentru castraveți sub formă de "rondele", "felii" și "batoane"

Defecte	Limita maximă ²⁾
a) Pete	15 g
b) Defecte mecanice	30 g
c) Textură necorespunzătoare	10 g
d) Culoare anormală	10 g
e) Goluri	30 g
f) Codite	2 buc. pentru fiecare eșantion
To tal maxim admisibil a) ... e)	75 g

²⁾ Unitatea eșantion standard la care se aplică toleranțele defectelor prezentate în tabelul nr. 2 este de 300 g castraveți (fără lichid de acoperire).

ANEXA Nr. 4
la normă

PROPRIETĂȚILE FIZICO-CHIMICE ALE CASTRAVEȚILOR CONSERVAȚI

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metode de analiză
Gradul de umplere pentru:		
a) sortimentele de castraveți "întregi" și "întregi curbați"	minimum 55% castraveți murați minimum 53% castraveți proaspeți	calculate ca procent din volumul total al recipientului
b) alte moduri de prezentare	minimum 57% pentru castraveți murați minimum 55% pentru castraveți proaspeți	
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul de acoperire)	minimum 90%	calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C

Acceptarea lotului

Se consideră criteriul gradului de umplere îndeplinit dacă media rezultatelor obținute în urma analizei recipientelor reprezentative pentru un lot nu este mai mică decât minimul impus și nici unul dintre recipiente nu prezintă o umplere insuficientă.