

**Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor - ANPC - Ordin nr. 229/2004 din 15 septembrie 2004**

**Ordinul nr. 229/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul ciupercilor conservate și al produselor derivate din ciuperci**

*În vigoare de la 01 octombrie 2005*

*Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 896 din 01 octombrie 2004 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 218/2006;  
Ultimul amendament în 22 august 2006.*

*Nr. 381/866/229*

*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 ciupercilor conservate și al produselor derivate din ciuperci, 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 conservelor  
de ciuperci comestibile și al produselor derivate

*\*) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 218/342/945/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul ciupercilor conservate și al produselor derivate din ciuperci, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 381/866/229/2004, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 896 din 1 octombrie 2004, se modifică.*

### **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 conservelor de ciuperci comestibile și al produselor derivate din 25.05.2004**

*În vigoare de la 01 octombrie 2005*

*Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 896 din 01 octombrie 2004 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 218/2006;*

*Ultimul amendament în 22 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 conservelor și a produselor derivate din ciuperci

comestibile pe teritoriul României pentru a putea garanta că acestea nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentate corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

**Art. 2.** - Cerințe specifice, suplimentare celor prevăzute prin prezenta normă, vor putea fi stipulate în norme elaborate pentru produse sau grupe de produse dintre cele care fac obiectul prezentei norme.

**Art. 3.** - Reglementările prezentei norme nu se aplică conservelor și produselor derivate din ciuperci comestibile 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 ori pentru mediu.

**Art. 4.** - Prevederile art. 5, 6, 8, 9, 10 și 12 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. 5.** - Conservele și produsele derivate din ciuperci, definite și descrise în anexa nr. 1 la prezenta normă, sunt produse finite, fabricate în scopul vânzării, din ciuperci comestibile de cultură sau din flora spontană, întregi ori divizate, care prezintă caracteristicile familiei, genului și speciei în care se încadrează, prelucrate prin procedeele de conservare descrise în anexa nr. 1 la prezenta normă, pentru a împiedica alterarea lor.

**Art. 6.** - Denumirea fiecărui produs trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

**a)** denumirea științifică și/sau populară a genului ori speciei de ciuperci, de exemplu "Pleurotus", și mențiunea "amestec", dacă produsul a fost realizat din mai multe specii de ciuperci;

**b)** denumirea procedurii de prelucrare, de exemplu "deshidratate", "congelate", "sterilizate" etc., conform specificațiilor din anexa nr. 2 la prezenta normă;

**c)** denumirea formei de prezentare a ciupercilor, de exemplu "întregi", "tăiate" etc.

**d)** denumirea oricărui ingredient care conferă produsului un gust caracteristic, de exemplu "cu X" sau "în X", după caz. În cazul în care în denumirea produsului se specifică "Cu (sau "în") sos de unt", atunci singura materie grasă utilizată trebuie să fie untul.

## CAPITOLUL III

### Fabricare

**Art. 7.** - Conservele și produsele derivate din ciuperci comestibile, definite și descrise prin prezenta normă, trebuie să fie sănătoase, salubre, corespunzătoare pentru consumul uman, preparate din materii prime și auxiliare sănătoase, fabricate și ambalate în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

**Art. 8.** - Materia primă folosită la fabricarea conservelor și produselor derivate din ciuperci comestibile, descrisă în anexa nr. 2 la prezenta normă, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume și fructe proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

**Art. 9.** - Mediile lichide în care sunt conservate ciupercile, descrise în anexa nr. 3 la prezenta normă, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

**Art. 10.** - Ingredientele utilizate la fabricarea conservelor și produselor derivate din ciuperci comestibile, definite și descrise în anexa nr. 4 la prezenta normă, trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxime admise.

**Art. 11.** - Spațiile în care se fabrică conservele și produsele derivate din ciuperci comestibile, 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. 12.** - Conservele și produsele derivate din ciuperci comestibile trebuie să îndeplinească cerințele de calitate, organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 5, respectiv în anexa nr. 6 la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

**Art. 13.** - Prezența în produsul finit a microorganismelor, paraziților și substanțelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

**Art. 14.** - Se interzic fabricarea și comercializarea conservelor și a produselor derivate din ciuperci comestibile care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

#### CAPITOLUL V

##### Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

**Art. 15.** - 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. 16.** - 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. 17.** - 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 din prezenta normă;

2. o mențiune care să informeze consumatorul asupra naturii materiei prime, dacă ciupercile folosite la prepararea produsului nu au fost proaspete, de exemplu "Preparat din ciuperci congelate", "Preparat din ciuperci murate" etc.;

3. cantitatea netă;

4. cantitatea netă fără lichid, după caz;

5. lista completă a ingredientelor, enumerate în ordinea descrescătoare a ponderii lor în produs; în cazul produselor "Ciuperci suprasărate", "Ciuperci murate", "Concentrat de ciuperci", "Extract de ciuperci", "Pudră din concentrate de ciuperci" se menționează concentrația de clorură de sodiu;

6. condițiile de depozitare, atunci când acestea necesită indicații speciale;

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

8. 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);

9. numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;

10. țara de origine a produsului.

**Art. 18.** - 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. 19.** - Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau de îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător.

**Art. 20.** - Transportul produselor definite și descrise în prezenta normă trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și menținerea calității produselor, precum și protecția contra razelor solare sau a înghețului.

**Art. 21.** - Fiecare transport de produse trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară.

## CAPITOLUL VI

### Dispoziții finale

**Art. 22.** - Anexele nr. 1-6 fac parte integrantă din prezenta normă.

**ANEXA Nr. 1**  
la normă

## DEFINIREA PRODUSELOR

1. Ciuperci de cultură în conservă - produse preparate din ciuperci de cultură proaspete, aparținând familiei Agaricaceae, genului Agaricus (Psalliota), speciei A. bisporus, conservate în apă, în suc propriu sau în alt mediu lichid în care se pot adăuga diferite ingrediente, introduse în ambalaje care se închid ermetic, supuse unui tratament termic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, pentru a împiedica alterarea lor.

**2.** Ciuperci deshidratate - produse obținute prin deshidratarea sau liofilizarea ciupercilor comestibile, întregi ori divizate, din același soi.

**3.** Granule și pudră din ciuperci - produse obținute prin măcinare grosieră sau fină (care trec prin sita cu ochiuri de 200 microni) a ciupercilor comestibile deshidratate, din același soi.

**4.** Ciuperci în oțet (marinate) - produse preparate din ciuperci comestibile proaspete sau conservate anterior, din una sau mai multe specii, conservate într-o soluție de oțet cu sau fără adaos de sare, condimente, zaharuri, uleiuri vegetale, acizi (acetic, lactic, citric sau ascorbic), pasteurizate în recipiente închise ermetic.

**5.** Ciuperci murate - produse obținute prin lactofermentare din ciuperci proaspete provenite din aceeași specie, conservate în soluție de sare.

**6.** Ciuperci în ulei de măsline sau în alte uleiuri vegetale - produse preparate din ciuperci comestibile aparținând aceleiași specii, proaspete sau în prealabil sărate, întregi ori divizate, conservate în ulei de măsline sau în orice alt ulei vegetal comestibil, ambalate în recipiente care se închid ermetic și supuse unui tratament termic care să împiedice alterarea lor.

**7.** Ciuperci congelate - produse obținute din ciuperci comestibile aparținând aceleiași specii, care, după spălare și opărire, sunt supuse unui proces de congelare rapidă, utilizându-se echipamente adecvate. Procesul de congelare rapidă se consideră finalizat în momentul în care temperatura în centrul termic al produsului a atins valoarea de -18°C după stabilizarea termică.

**8.** Ciuperci sterilizate - produse preparate din ciuperci comestibile provenite din una sau mai multe specii, proaspete, sărate sau congelate, conservate într-o soluție de apă cu sare în recipiente care se închid ermetic, supuse unui tratament termic care să împiedice alterarea lor.

**9.** Extract de ciuperci - produsul obținut prin concentrarea până la 7% s.u. (exclusiv sarea) a sucului de ciuperci comestibile proaspete sau a extractului apos din ciuperci comestibile deshidratate, provenite din una sau mai multe specii, în care se adaugă sare.

**10.** Concentrat de ciuperci - produsul obținut prin concentrarea până la 24% s.u. (exclusiv sarea) a sucului de ciuperci comestibile proaspete sau a extractului apos din ciuperci comestibile deshidratate, provenite din una sau mai multe specii, în care se adaugă sare.

**11.** Concentrat deshidratat de ciuperci - produsul obținut prin deshidratarea extractului sau a concentratului de ciuperci.

**12.** Ciuperci în saramură - produsul preparat din ciuperci comestibile provenite din aceeași specie, întregi sau divizate, conservate în saramură.

**ANEXA Nr. 2**  
la normă

## MATERIA PRIMĂ

### **1.** Cerințe generale

**a)** Sunt admise la prelucrare toate soiurile de ciuperci comestibile admise prin reglementările în vigoare pentru comercializare în stare proaspătă.

**b)** Materia primă constituită din ciuperci proaspete trebuie să fie curată, sănătoasă, fără pete și leziuni cauzate de boli, insecte sau alți dăunători și să prezinte caracteristicile specifice familiei, genului și speciei în care se încadrează. La fel ca materia primă, ciupercile conservate anterior, utilizate la prepararea produselor descrise în prezenta normă, trebuie să fie curate, sănătoase, în perfectă stare, cu cât mai puține leziuni cauzate de larve și să își păstreze mirosul și gustul proprii speciei din care provin.

**c)** Asemănarea ciupercilor comestibile cu ciupercile necomestibile sau otrăvitoare impune acordarea unei atenții deosebite la recoltarea, colectarea și sortarea ciupercilor din flora spontană.

Aceste activități trebuie efectuate de experți în domeniu.

**d)** Ciupercile pot fi prelucrate preliminar într-o largă varietate de forme: întregi cu picior, pălării, butoni, felii, sferturi etc., dar orice alte forme de divizare sunt admise, cu condiția ca produsele respective să fie distincte de cele standardizate, să se deosebească între ele, să îndeplinească criteriile de calitate și siguranță alimentară cuprinse în prezenta normă.

**e)** Exceptând cazul produselor care sunt fabricate exclusiv din pălării sau în care raportul pălării-piciorușe este impus, în celelalte produse numărul de piciorușe nu trebuie să depășească numărul de pălării.

## **2. Cerințe specifice**

**a)** Ciupercile de cultură în conservă pot fi prezentate în următoarele forme:

**a1)** butoni - ciuperci tinere întregi, având lungimea piciorului de maximum 5 mm (lungimea piciorului se măsoară de la baza pălăriei); se admite ca 10% din numărul ciupercilor să aibă lungimea piciorului mai mare de 5 mm;

**a2)** butoni felii - ciuperci tinere tăiate în felii, având grosimea variabilă în intervalul 2 mm-6 mm; cel puțin 50% din felii sunt tăiate paralel cu axa ciupercilor;

**a3)** întregi - ciuperci întregi, având piciorul atașat (partea inferioară a piciorului este tăiată astfel încât lungimea acestuia să nu depășească diametrul pălăriei); se admite ca 10% din numărul ciupercilor să aibă lungimea piciorului mai mare decât diametrul pălăriei;

**a4)** tăiate - ciuperci tăiate în felii, având grosimea variabilă în intervalul 2 mm - 8 mm; cel puțin 50% din felii sunt tăiate paralel cu axa ciupercilor;

**a5)** tăiate vrac - ciuperci tăiate în felii de grosimi diferite și după direcții diferite;

**a6)** sferturi - ciuperci tăiate în 4 părți aproximativ egale;

**a7)** bucăți - bucăți de pălării și picioare având dimensiuni și forme neregulate;

**a8)** griller - ciuperci selecționate, cu pălăria deschisă și cu piciorul atașat (diametrul pălăriei trebuie să fie de maximum 40 mm, iar lungimea piciorului nu trebuie să depășească diametrul pălăriei);

**a9)** orice alte forme de divizare, cu condiția ca produsele respective să fie distincte de cele de mai sus, să se deosebească între ele, să îndeplinească criteriile de calitate și siguranță alimentară cuprinse în prezenta normă.

**ANEXA Nr. 3**  
la normă

MEDIUL DE CONSERVARE

| Nr. crt. | Produsul                                                 | Mediul de conservare                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Ciuperci de cultură în conservă                          | a) în varianta de conservare "tradițional": apă, saramură și/sau lichidul în care au fiert ciupercile;<br>b) în alte variante de conservare: sos de unt; sos de smântână; alte sosuri decât sosul de unt sau de smântână; soluții de oțet, ulei, vin |
| 2.       | Ciuperci deshidratate                                    | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.       | Granule și pudră din ciuperci                            | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.       | Ciuperci în oțet (marinate)                              | Oțet maximum 2% m/m, exprimat în acid acetic                                                                                                                                                                                                         |
| 5.       | Ciuperci murate                                          | Soluție de apă cu sare, minimum 3% m/m, maximum 6% m/m                                                                                                                                                                                               |
| 6.       | Ciuperci în ulei de măsline sau în alte uleiuri vegetale | Ulei de măsline sau ulei vegetal                                                                                                                                                                                                                     |
| 7.       | Ciuperci congelate                                       | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8.       | Ciuperci sterilizate                                     | Soluție de sare 2% m/m                                                                                                                                                                                                                               |
| 9.       | Extract de ciuperci                                      | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 10.      | Concentrat de ciuperci                                   | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 11.      | Concentrat deshidratat de ciuperci                       | -                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12.      | Ciuperci în saramură                                     | Saramură - concentrație 15-18% m/m                                                                                                                                                                                                                   |

**ANEXA Nr. 4**  
la normă

#### INGREDIENTE. LIMITE ADMISE

| Nr. crt. | Produsul/Ingredientele                                                                                                                      | Limitele admise                                                                                                                                                                            |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Ciuperci de cultură în conservă                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |
|          | a) apă; sare (clorură de sodiu); plante aromatice; condimente; sos de soia; oțet; vin;                                                      | a), b), d) și e), g), h), i) și j) - stabilite prin tehnologia de fabricație c) untul și margarină se adaugă în proporție de cel puțin 3% din masa netă a produsului; f) maximum 250 mg/kg |
|          | b) zahăr, zahăr invertit, dextroză, sirop de glucoză;                                                                                       |                                                                                                                                                                                            |
|          | c) unt, margarina sau alte grăsimi vegetale ori animale, uleiuri (inclusiv uleiul de măsline); lapte, lapte praf sau smântână;              |                                                                                                                                                                                            |
|          | d) făină de grâu sau mălai;                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |
|          | e) acid ascorbic - E300; acid citric - E330; glutamat monosodic - E621; coloranți pe bază de caramel, utilizați în cazul sosurilor - E150a, |                                                                                                                                                                                            |

E150b, E150c, E150d;

f) etilenă diamină tetra-acetat de calciu, disodiu ( $\text{CaNa}_2\text{EDTA}$ ) - E385;

g) gume vegetale (gumă arabică - E414, caragen - E407, gumă guar - E412);

h) pectine - E440;

i) alginat de calciu - E404, de potasiu - E402, de sodiu - E401, de amoniu - E403;

j) amidon modificat (amidon tratat cu acizi; amidon tratat cu baze; amidon albit); fosfat de diamidon - E1412 (tratată cu trimetafosfat de sodiu); fosfat de diamidon fosfatat - E1413; fosfat de monoamidon - E1410; amidon hidroxipropilic - E1440; adipat de diamidon acetilat - E1422; amidon oxidat E1404; fosfat de diamidon - E1412 (tratată cu oxiclurură de fosfor); fosfat de diamidon acetilat - E1414

|                                                             |                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------|
| 2. Ciuperci deshidratate                                    | -                |
| 3. Granule și pudră din ciuperci                            | -                |
| 4. Ciuperci în oțet (marinate)                              |                  |
| Sare                                                        | maximum 2,5% m/m |
| Zaharuri                                                    | maximum 2,5% m/m |
| Oțet                                                        | maximum 2,0% m/m |
| Acid acetic - E260                                          | maximum 20 g/kg  |
| 5. Ciuperci murate                                          |                  |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     | 3%-6% m/m        |
| 6. Ciuperci în ulei de măsline sau în alte uleiuri vegetale | maximum 1% m/m   |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     |                  |
| Ulei de măsline sau uleiuri vegetale comestibile            |                  |
| 7. Ciuperci congelate                                       | -                |
| 8. Ciuperci sterilizate                                     | -                |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     | maximum 2% m/m   |
| 9. Extract de ciuperci                                      | maximum 20% m/m  |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     |                  |
| 10. Concentrat de ciuperci                                  | maximum 20% m/m  |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     |                  |
| 11. Concentrat deshidratat de ciuperci                      | maximum 5% m/m   |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     |                  |
| 12. Ciuperci în saramură                                    | maximum 15%-18%  |
| Sare (Clorură de sodiu)                                     |                  |

**ANEXA Nr. 5**  
la normă

## CERINȚE DE CALITATE ȘI ORGANOLEPTICE

| Nr. crt. | Produsul/Cerințele de calitate  | Criteriul de admisibilitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Ciuperci de cultură în conservă |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|          | Culoarea                        | a) Ciupercile din produs trebuie să aibă culoarea caracteristică ciupercilor fierte sau fierte în amestec cu ingredientele și aditivii alimentari utilizați. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte.<br>b) La varianta de conservare "tradițional", lichidul trebuie să fie clar sau ușor opalescent și galben sau brun deschis la culoare. |
|          | Gust și miros                   | Caracteristicile ciupercilor fierte sau fierte în amestec cu ingredientele utilizate; nu se admit gusturi și mirosuri străine (de fermentat, de mucegai etc.).                                                                                                                                                                                                        |
|          | Textură, aspect                 | a) Ciupercile în produsele "tradiționale" trebuie să fie ferme și în mare măsură intacte.<br>b) Maximum 10% din numărul de pălării la "butoni" sau "întregi" pot să aibă membrana ruptă total ori parțial.<br>c) În variantele de prezentare "butoni", "întregi" și "grill" 5% din numărul acestora pot să aibă pălăria sau piciorul desprins.                        |
|          | Defecte admise                  | a) Pot prezenta urme foarte slabe de pământ, nisip sau corpuri străine de origine minerală ori organică.<br>b) Pot conține un număr rezonabil de ciuperci pătate sau cu alte defecte.                                                                                                                                                                                 |
|          | Produs "necorespunzător"        | Un recipient cu produs care nu îndeplinește una sau mai multe dintre condițiile de calitate enumerate anterior este considerat "necorespunzător".                                                                                                                                                                                                                     |
|          | Acceptarea lotului              | Un lot de produse va fi acceptat 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.                                                            |

---

## 2. Ciuperci deshidratate

Culoare, miros, gust      specifice speciei respective

Umiditatea relativă:

a) ciuperci liofilizate      6% m/m

b) ciuperci      12% m/m  
deshidratate (diferite  
de cele liofilizate)

c) ciuperci Shii-take      13% m/m

Defecte admise:

a) impurități minerale      maximum 2% m/m

b) impurități de      maximum 0,02% m/m, exceptând soiul Shii-take  
origine vegetală      pentru care, maximum 1%

c) ciuperci  
viermănoase

c1) ciuperci din flora      maximum 20% m/m, inclusiv ciupercile cu defecte  
spontană      grave

c2) ciuperci de      maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu  
cultură      defecte grave

---

## 3. Granule și pudră din ciuperci

Umiditatea relativă a      maximum 13% m/m  
granulelor

Umiditatea relativă a      maximum 9% m/m  
pudrei

Defecte admise:

Impurități minerale      maximum 2% m/m

---

## 4. Ciuperci în oțet (marinate)

Defecte admise:

a) impurități minerale      maximum 0,1% m/m

b) impurități de      maximum 0,02% m/m  
origine vegetală

c) ciuperci  
viermănoase

c1) ciuperci din flora      maximum 6% m/m, din care maximum 2% cu  
spontană      defecte grave

c2) ciuperci de      maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu  
cultură      defecte grave

---

## 5. Ciuperci murate

Concentrația de acid      minimum 1% m/m  
lactic

Defecte admise:

a) impurități minerale maximum 0,2% m/m

b) impurități de origine vegetală maximum 0,1% m/m

c) ciuperci maximum 4% m/m  
viermănoase

6. Ciuperci în ulei de măsline sau în alte uleiuri vegetale

Defecte admise:

a) impurități minerale maximum 0,1% m/m

b) impurități de origine vegetală maximum 0,02% m/m

c) ciuperci  
viermănoase

c1) ciuperci din flora spontană maximum 6% m/m, din care maximum 2% cu defecte grave

c2) ciuperci de cultură maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu defecte grave

7. Ciuperci congelate

Defecte admise:

a) impurități minerale maximum 0,2% m/m

b) impurități de origine vegetală maximum 0,02% m/m

c) ciuperci  
viermănoase

c1) ciuperci din flora spontană maximum 6% m/m, din care maximum 2% cu defecte grave

c2) ciuperci de cultură maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu defecte grave

8. Ciuperci sterilizate

Defecte admise:

a) impurități minerale maximum 0,2% m/m

b) impurități de origine vegetală maximum 0,02% m/m

c) ciuperci  
viermănoase

c1) ciuperci din flora spontană maximum 6% m/m, din care maximum 2% cu defecte grave

c2) ciuperci de cultură maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu defecte grave

9. Extract de ciuperci

Defecte admise:

|                                        |                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| a) impurități minerale                 | Nu sunt admise                                         |
| b) impurități de origine vegetală      | Nu sunt admise                                         |
| <hr/>                                  |                                                        |
| 10. Concentrat de ciuperci             |                                                        |
| Defecte admise                         |                                                        |
| a) impurități minerale                 | Nu sunt admise                                         |
| b) impurități de origine vegetală      | Nu sunt admise                                         |
| <hr/>                                  |                                                        |
| 11. Concentrat deshidratat de ciuperci |                                                        |
| Umiditatea relativă                    | maximum 9% m/m                                         |
| Defecte admise:                        |                                                        |
| a) impurități minerale                 | Nu sunt admise                                         |
| b) impurități de origine vegetală      | Nu sunt admise                                         |
| <hr/>                                  |                                                        |
| 12. Ciuperci în saramură               |                                                        |
| Defecte admise:                        |                                                        |
| a) impurități minerale                 | maximum 0,3% m/m                                       |
| b) impurități de origine vegetală      | maximum 0,05% m/m                                      |
| c) ciuperci viermănoase                |                                                        |
| c1) ciuperci din flora spontană        | maximum 6% m/m, din care maximum 2% cu defecte grave   |
| c2) ciuperci de cultură                | maximum 1% m/m, din care maximum 0,5% cu defecte grave |
| <hr/>                                  |                                                        |

**ANEXA Nr. 6**  
la normă

#### CERINTE FIZICO-CHIMICE

| Denumirea caracteristicii                                                            | Condițiile de admisibilitate | Metodele de analiza                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Continutul de ciuperci raportat la masa neta sau masa neta fara lichid <sup>1)</sup> |                              | Calculata ca procent din masa volumului de apa distilata continuta de recipientul complet umplut si închis, masurata la temperatura de 20°C |
| 1. Ciuperci de cultura în                                                            |                              |                                                                                                                                             |

conserva:

|                                                              |                        |                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.a) conservate<br>"traditional", în otet<br>vin sau în ulei | minimum 53%<br>(m/m)   |                                                                                                                                                |
| 1.b) conservate în sos                                       | minimum<br>27,5% (m/m) |                                                                                                                                                |
| 2. Alte forme de conservare<br>în lichid:                    |                        |                                                                                                                                                |
| 2.a) recipiente cu<br>capacitate sub 0,5 l                   | l minimum<br>50% (m/m) |                                                                                                                                                |
| 2.b) recipiente cu<br>capacitate peste 0,5<br>l              | minimum 53%<br>(m/m)   |                                                                                                                                                |
| Gradul de umplere admis<br>pentru un recipient cu<br>produs  | minimum 90%            | Calculata ca procent din volumul<br>de apa distilata continut de<br>recipientul complet umplut si<br>închis, masurat la temperatura<br>de 20°C |

<sup>1)</sup> În cazul produselor ambalate în recipiente din sticlă, volumul de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C, diminuează cu 20 mililitri.

Acceptarea lotului

**(1)** Un recipient care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere se consideră "necorespunzător".

Un lot de produse va fi acceptat din punct de vedere 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.

**(2)** La verificarea prin metoda conținutului minim de ciuperci în recipient (masa netă fără lichid) după îndepărtarea lichidului, se consideră că produsul corespunde cerințelor, dacă greutatea medie a conținutului tuturor recipientelor examinate nu este mai mică decât valoarea minimă cerută, cu condiția ca nici un recipient să nu prezinte o valoare exagerat de mică.