

Ministerul Sănătății - MS - Ordin nr. 1494/2004 din 15 noiembrie 2004**Ordinul nr. 1494/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul amestecului de fructe în conservă**

În vigoare de la 09 mai 2006

Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 391 din 09 mai 2005 și include modificările aduse prin următoarele acte:

Ordin 217/2006;

Ultimul amendament în 22 august 2006.

Nr. 777/1.494/321

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 amestecului de fructe în conservă, prevăzută în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

***)** Anexa se publică ulterior în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 391 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.

Ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, Petre Daea	Ministrul sănătății, Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Eduard Gabriel Matei
---	---

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea,
etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul
amestecului de fructe în conservă

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 340/950/217/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul amestecului de fructe în conservă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 777/1.494/321/2004, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 391 bis din 9 mai 2005, se modifică.*

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 22 octombrie 2004

Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul amestecului de fructe în conservă din 22.10.2004

În vigoare de la 09 mai 2006

*Consolidarea din data de 09 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 391bis din 09 mai 2005 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 217/2006;
Ultimul amendament în 22 august 2006.*

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. - Prezenta normă prevede cerințele minime de siguranță alimentară, igiena alimentară, calitate și identificare a produsului, care trebuie respectate la fabricarea și/sau comercializarea amestecului de fructe în conservă pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceste produse nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt descrise corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică amestecurilor de fructe în conservă produse în gospodării individuale pentru consumul propriu și nici acelora 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, 5, 7, 8, 9 și 11 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. "Amestec de fructe în conservă" este denumirea de produs finit fabricat în scopul vânzării, dată alimentelor preparate din patru sau cinci specii de fructe sănătoase, proaspete, congelate sau preconservate, care păstrează identitatea fructelor specificate în anexa nr. 1 la prezenta normă, conservate într-unul din mediile lichide specificate în anexa nr. 3 la prezenta normă, în conținutul căruia se poate adăuga unul sau mai multe din ingredientele specificate în anexa nr. 2 la prezenta normă, introduse în ambalaje care se închid ermetic, supuse unui tratament termic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, 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:

(1) denumirea materiei prime: "5 (4) fructe" sau "cinci (patru) fructe"; fructele se vor menționa în lista ingredientelor;

(2) denumirea mediului fluid în care sunt conservate fructele, conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 3 la prezenta normă, spre ex.: "în apă", "în suc", "în sirop slab îndulcit", "în sirop cu mult zahăr", etc.

(3) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică: ex. "cu X";

CAPITOLUL III

Fabricarea

Art. 6. - Alimentul "Amestec de fructe în conservă", 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 amestecului de fructe în conservă, 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. - Ingredientele utilizate la fabricarea amestecului de fructe în conservă, trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 2 la prezenta normă, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise.

Art. 9. - Lichidul sau mediul în care este conservat amestecul de fructe trebuie să îndeplinească cerințele din anexa nr. 3 la prezenta normă și cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 10. - Spațiile în care se fabrică amestecul de fructe în conservă, 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. Siguranța alimentară

Art. 11. - Amestecul de fructe în conservă trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 4, respectiv anexa nr. 5, la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Art. 12. - 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. 13. - Se interzice fabricarea și comercializarea amestecului de fructe în conservă care conține cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL V

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Art. 14. - Ambalajele care intră în contact direct cu alimentul definit în prezenta normă, trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 15. - 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. 16. - 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) cantitatea netă fără lichid;

(4) lista ingredientelor;

(5) menționarea tratamentului termic;

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

(7) data durabilității minime 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 minime este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine);

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

(10) țara de origine a produsului.

Art. 17. - 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. 18. - 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. 19. - 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 protecția contra razelor solare sau a înghețului.

Art. 20. - Fiecare transport de amestec de fructe în conservă trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară a produsului.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 21. - Anexele nr. 1 până la nr. 5 inclusiv fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1

la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Fructele utilizate la prepararea amestecului de fructe în conservă trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără lovituri mecanice, ajunse la maturitate, fără codițe, tije și frunze, fără gust și/sau miros străin.

(2) Amestecul de fructe în conservă se fabrică din următoarele specii de fructe:

- (1) Orice soi de piersici aparținând specia *Prunus persica* L. de Piersici culoare galbenă, cu pulpa fermă cu sâmbure detașabil sau aderent la pulpă, depelate, fără sâmburi și divizate în cuburi;
- (2) Orice soi de pere aparținând speciei *Pyrus sinensis* L., depelate, Pere fără casă seminală și divizate în cuburi;
- (3) Orice soi de ananas aparținând speciei *Ananas comosus* L. Ananas depelat, fără zona dură și fibroasă și divizat în felii având forma unui sector de cerc sau cuburi;
- (4) Orice soi de cireșe din specia *Prunus cerasus* întregi cu sau fără Cireșe sâmburi, sau jumătăți; cireșele pot fi colorate în roșu și aromatizate utilizând arome naturale sau identic naturale;
- (5) Orice soi de struguri din speciile *Vitis vinifera* L. sau *Vitis labrusca* L., întregi. Struguri

(3) La prepararea amestecului din patru fructe se pot omite cireșele sau strugurii.

ANEXA Nr. 2

la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Fructe	Conform tabelului nr. 1
Apă	În cantități stabilite prin tehnologia de fabricație cu respectarea prevederilor din anexa nr. 3 la normă
Suc de fructe	
Apă și suc de fructe	
Amestec de sucuri de fructe	
Zaharuri: zaharoză, dextroză, sirop de zahăr invertit, sirop de glucoză.	În cantități stabilite prin tehnologia de fabricație
Plante aromatice	În cantități stabilite prin tehnologia de fabricație
Mentă	În cantități stabilite prin tehnologia de fabricație
Aromatizanți:	

(a) esențe naturale de fructe;	(a) și (b) concentrația maximă se stabilește prin tehnologia de fabricație
(b) alți aromatizanți naturali sau identic naturali;	
(c) ulei de prunus laurocerasus (doar pentru aromatizarea cireșelor);	(c) 10 mg/kg de produs
(d) ulei de migdale amare (doar pentru aromatizarea cireșelor)	(d) 40 mg/kg de produs
Coloranți:	
Eritrozina (E 127), opțional pentru colorarea cireșelor;	În cantitate stabilită prin tehnologia de fabricație
Antioxidanți:	
Acidul ascorbic (E)	500 mg/kg de produs

Tabelul nr. 1

Cantitatea de fructe în amestec
(raportată la cantitatea netă fără lichid)

Fructul	Amestec sau cocteil de 5 fructe	Amestec sau cocteil de 4 fructe
Piersici	30% - 50%	30% - 50%
Pere	25% - 45%	25% - 45%
Ananas	6% - 16%	6% - 25%
Struguri	6% - 20%	Opțional; 6% - 20%
Cireșe	2% - 6%	Opțional; 2% - 15%

ANEXA Nr. 3
la normă

Lichidul de conservare. Definiții și descriere

(1) Amestecul de fructe se conservă în mediu lichid, după cum urmează:

(a) Apa sau amestecul format din apă cu unul sau mai multe sucuri de fructe în care predomina apă. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "în apă" sau "conservat în apă";

(b) Amestecul format din apă cu unul sau mai multe sucuri din fructele specificate în anexa nr. 1 la prezenta normă, în care sucul sau sucurile dețin o pondere mai mare de 50% în volum. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "în suc de X (numele fructului) cu apă" sau "în suc de fructe cu apă";

(c) Sucul unui fruct sau un amestec de sucuri din fructele specificate în anexa nr. 1 la prezenta normă. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "în suc de X (numele fructului)", sau "în suc de fructe";

(2) În lichidele de conservare de la aliniatul (1) se poate adăuga unul sau un amestec de zaharuri: zaharoză, dextroză, zahăr invertit, sirop de glucoză.

(3) Dacă în lichidul de conservare s-au adăugat zaharuri denumirile produselor respective se completează cu descrierile din Tabelul nr. 2, spre ex. "în suc de X (numele fructului) slab îndulcit", "în apă slab îndulcită", "în sirop concentrat", etc.

(4) Dacă în lichidul de conservare nu s-au adăugat zaharuri, se menționează: "fără adaos de zaharuri".

Tabelul nr. 2

Descrierea lichidelor de conservare cu adaos de zaharuri

Lichid de conservare	Conținutul în substanță uscată solubilă (în °Brix)
Dacă lichidul de conservare îndulcit este sucul unui fruct sau un amestec de sucuri din fructe, lichidul final nu trebuie să scadă sub 14°Brix și se definește după cum urmează:	
a) Suc de fructe cu puțin zahăr, sau slab îndulcit	min. 14
b) Suc de fructe cu mult zahăr sau puternic îndulcit	min. 18
Dacă lichidul de conservare îndulcit este apă sau un amestec de apă cu unul sau mai multe sucuri din fructe, lichidul final se definește după cum urmează:	
c) Sirop cu puțin zahăr, slab îndulcit, sirop subțire	min. 14 - max. 18
d) Sirop cu mult zahăr, puternic îndulcit, sirop concentrat	min. 18 - max. 22
Opțional se pot prepara următoarele medii de conservare îndulcite:	
e) Apă îndulcită, apă slab îndulcită, apă cu puțin zahăr	min. 10 - max. 14
f) Sirop foarte concentrat	min. 22

(5) Densitatea finală a sucului de fructe sau siropului se determină ca valoare medie a probelor prelevate, dar nici o probă nu trebuie să prezinte o densitate exprimată în °Brix mai mică decât densitatea minimă a categoriei imediat inferioare.

ANEXA Nr. 4
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristică	Condiții de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic închis, nebombat, fără fisuri, fără pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientelor ori peliculă de lac desprinsă de pe interiorul cutiei, cu etichetă 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:	
(1) Culoare	(1) Caracteristică soiului, tipului de conservă și sortimentului fabricat.
(2) Gust și miros	(2) Gustul și mirosul trebuie să fie plăcute, caracteristic sortimentului fabricat și ingredientelor folosite, fără gust și miros străin.
(3) Textură	(3) Amestecul de fructe în conservă trebuie să prezinte o textură satisfăcătoare: fructe potrivit de tari, nedestrămate, suficient de cănoase.
(4) Uniformitate dimensională	(4) Conform tabelului nr. 3 din prezenta anexă.
(5) Defecte admise:	(5) Conform tabelului nr. 4 din prezenta anexă.

Tabelul nr. 3

Mărimi și forme admise

Fructul	Forma și mărimea	Condiții de admisibilitate
Piersici	Cuburi a căror latură este mai mică de 20 mm și nu trec prin ciurul cu ochiurile de 8 mm.	min. 75%
Pere	Cuburi a căror latură este mai mică de 20 mm și nu trec prin ciurul cu ochiurile de 8 mm.	min. 75%
Ananas (a) cuburi (b) sectoare	(a) Cu latura mai mică de 20 mm și nu trec prin ciurul cu ochiurile de 8 mm. (b) lungimea arcului exterior: 10 mm - 25 mm grosimea sectorului: 10 mm - 15 mm lățimea sectorului: 20 mm - 40 mm	min. 75% min. 80%
Cireșe	(a) întregi: formă normală, fără exemplare zdrobite, rupte în două sau mai multe bucăți. (b) jumătăți: fără exemplare rupte, sau zdrobite (a) și (b) se determină ca valoare medie a probelor prelevate	min. 90% min. 80%
Struguri	Întregi, având formă normală, fără exemplare zdrobite, rupte în două sau mai multe bucăți; se	min 90%

determină ca valoare medie a probelor prelevate

Tabelul nr. 4

Defecte admise

Defectul	Limita maximă admisă (raportată la cantitatea netă fără lichid)
(1) Fructe cu aspect modificat: fructe atacate de insecte sau boli, lovite, crăpate, cu pete, sau fructe a căror culoare este modificată.	20% m/m
(2) Pelițe, se stabilesc pentru media probelor prelevate.	25 cm ² suprafață însumată la 1 kg
(3) Sâmburi sau fragmente de sâmburi care depășesc 5 mm sau prezintă vârfuri sau muchii ascuțite; (se stabilesc pentru media probelor prelevate).	1 sâmbure sau fragmente de sâmburi la 2 kg.
(4) Pedunculi mici, de mărimea celor proveniți la de struguri (se stabilesc pentru media probelor prelevate)	5 pedunculi la 1 kg
(5) Pedunculi mari, de mărimea celor proveniți de la piersici, pere sau cireșe (se stabilesc pentru media probelor prelevate)	1 peduncul mare sau echivalentul lui în fragmente, la 1 kg

Acceptarea lotului

Orice recipient de amestec de fructe în conservă care nu îndeplinește condițiile de calitate enumerate în anexa nr. 4, exceptându-le pe cele de la punctele (2), (3), (4) și (5) din tabelul nr. 4, este considerat necorespunzător.

Un lot de amestec de fructe în conservă va fi considerat corespunzător:

(a) 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, și

(b) cerințele de acceptare calculate ca valori medii ale probelor, conform tabelului nr. 4, sunt îndeplinite.

ANEXA Nr. 5
la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Limita de admisibilitate	Metode de analiză
---------------------------	--------------------------	-------------------

Cantitatea de fructe conținută într-un recipient cu produs sau cantitatea netă fără lichid (în kg/kg)	min. 60%	Calculată ca procent din greutatea volumului de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurată la temperatura de 20°C.
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul în care sunt conservate) ¹⁾	minim 90%	Calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C.

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

Acceptarea lotului

Un recipient cu produs care nu îndeplinește cerințele minime pentru criteriul gradului de umplere se consideră "necorespunzător".

(1) Un lot de amestec de fructe în conservă 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 fructe în recipient după îndepărtarea lichidului (cantitatea netă fără lichid), se consideră că lotul 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.