

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului - Ordin nr. 523/2003
din 11 august 2003**

**Ordinul nr. 523/2003 pentru aprobarea Normelor cu privire
la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor,
jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și piureului de
castane îndulcit, destinate consumului uman**

În vigoare de la 05 noiembrie 2003

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 776 din 05 noiembrie 2003. Formă
aplicabilă la 08 august 2023.*

Nr. 523/808/351

*Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului
Ministerul Sănătății
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*

*Văzând Referatul de aprobare al Direcției generale de implementare și
reglementare din Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului,
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. 739/2003 privind
organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor, Apelor și
Mediului, ale Hotărârii Guvernului nr. 743/2003 privind organizarea și
funcționarea Ministerului Sănătății, precum și ale Hotărârii Guvernului nr.
755/2003 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru
Protecția Consumatorilor,*

*ministrul agriculturii, pădurilor, apelor și mediului, ministrul sănătății și
președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit
următorul ordin:*

Art. 1. - Se aprobă Normele cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și piureului de castane îndulcit, destinate consumului uman, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. - Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului, 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 județene pentru protecția consumatorilor, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. - Începând cu data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului sănătății și familiei nr. 121/382/2001 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor din fructe, jeleului, marmeladei și piureului de castane îndulcit, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 610 din 27 septembrie 2001.

Art. 4. - 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, pădurilor,
apelor și mediului,
Petre Daea,
secretar de stat

Ministrul sănătății,
Mircea Beuran

Președintele Autorității Naționale
pentru Protecția Consumatorilor,
Rovana Plumb

ANEXĂ

NORME

cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor,
jeleurilor și marmeladelor de fructe, precum și piureului de castane
îndulcit, destinate consumului uman

Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului - Normă din 11 august 2003

Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor, jeleurilor și marmeladelor de fructe,

precum și piureului de castane îndulcit, destinate consumului uman din 11.08.2003

În vigoare de la 05 noiembrie 2003

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 776 din 05 noiembrie 2003. Formă aplicabilă la 08 august 2023.

Art. 1. - (1) Prezentele norme se aplică produselor definite în anexa nr. 1.

(2) Prezentele norme nu se aplică în cazul produselor destinate fabricării produselor de panificație, patiserie sau a biscuiților.

Art. 2. - Normele generale privind etichetarea alimentelor se aplică în cazul produselor definite în anexa nr. 1, în următoarele condiții:

1.

a) Denumirile din anexa nr. 1 se aplică doar produselor cuprinse în această anexă și sunt utilizate, în cazul comercializării, pentru a le desemna.

b) Denumirile din anexa nr. 1 pot fi totuși folosite, ca o alternativă și conform tradiției, pentru a desemna alte produse care nu pot fi confundate cu cele definite în anexa nr. 1.

2.

a) Denumirea produsului este însoțită de mențiunea privind fructul sau fructele utilizate, în ordinea descrescătoare a ponderii materiilor prime utilizate în fabricație.

b) În cazul produselor fabricate din trei sau mai multe fructe, indicarea fructelor utilizate poate fi înlocuită prin cuvintele "amestec de fructe", printr-o mențiune similară sau prin cea a numărului de fructe utilizate.

3. Etichetarea cuprinde indicarea conținutului de fructe, incluzând cuvintele "preparat cu... grame de fructe pentru 100 grame" de produs finit. În cazul utilizării extractelor apoase, calculul se face după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor.

4.

a) Etichetarea cuprinde indicarea conținutului total de zaharuri, incluzând cuvintele "conținutul total de zaharuri... grame pentru 100 grame", cifra indicată reprezentând valoarea determinată cu ajutorul refractometrului la 20°C pentru 100 grame produs finit, supus unei toleranțe de ± 3 grade refractometrice.

b) Conținutul de zaharuri nu se indică în cazul în care zaharurile (glucidele) sunt prezentate prin etichetarea nutrițională, conform legislației în vigoare.

5. Elementele descrise la pct. 3 și la pct. 4 lit. a) apar în același câmp vizual cu denumirea produsului și în caractere clare, vizibile.

6. În cazul în care conținutul rezidual de dioxid de sulf este mai mare de 10 mg/kg, se indică prezența acestuia pe etichetă, în lista ingredientelor.

Art. 3. - La fabricarea produselor definite în anexa nr. 1 pot fi utilizate doar ingredientele enumerate în anexa nr. 2 și materiile prime care sunt conforme cu prevederile din anexa nr. 3.

Art. 4. - Se autorizează comercializarea produselor definite în anexa nr. 1, dacă sunt conforme definițiilor și condițiilor stabilite în prezentele norme, începând cu data intrării în vigoare a ordinului de aprobare a acestora.

Art. 5. - Anexele nr. 1-3 fac parte integrantă din prezentele norme.

ANEXA Nr. 1

la norme

DENUMIREA PRODUSELOR, CARACTERISTICI ȘI DEFINIȚII

1. Definiții

a) Gemul este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri, pulpa și/sau piureul uneia sau mai multor specii de fructe și apă.

Gemul de citrice poate fi obținut din fructul întreg, tăiat în fâșii și/sau felii.

Cantitatea de pulpă și/sau de piure utilizată pentru fabricarea a 1.000 grame de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 350 grame în general;
- 250 grame în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin/pațachină, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;
- 150 grame în cazul ghimbirului;
- 160 grame în cazul merelor anacard;
- 60 grame în cazul fructelor pasiunii.

b) Gemul extra este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri, pulpa neconcentrată a uneia sau mai multor specii de fructe și apă.

Gemul extra de măceșe și cel fără sămburi de zmeură, mere, coacăze negre, afine și coacăze roșii poate fi obținut, în întregime sau parțial, din piureul neconcentrat din fructele respective.

Gemul extra de citrice poate fi obținut din fructul întreg, tăiat în fâșii și/sau felii.

Fructele care nu se pot utiliza în amestec cu alte fructe la producerea gemului extra sunt următoarele: mere, pere, prune cu sămbure aderent, pepene galben, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

Cantitatea de pulpă utilizată la fabricarea a 1.000 grame de produs finit trebuie să fie de minimum:

- 450 grame în general;
- 350 grame în cazul coacăzelor roșii, al scorușelor, al fructelor de crușin/pațachină, al coacăzelor negre, al măceșelor și al gutuilor;
- 250 grame în cazul ghimbirului;
- 230 grame în cazul merelor anacard;
- 80 grame în cazul fructelor pasiunii.

c) Jeleul este un amestec cu consistență de gel, obținut din zaharuri și suc și/sau extractele apoase din una sau mai multe specii de fructe.

Cantitatea de suc și/sau extracte apoase utilizată la fabricarea a 1.000 grame de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite în cazul

fabricării gemului. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

d) Jeleul extra este produsul gelificat obținut prin fierberea cu zaharuri a sucului de fructe și/sau a extractelor apoase de fructe, dintr-o singură specie sau mai multe specii de fructe.

Cantitatea de suc de fructe și/sau de extracte apoase utilizată la fabricarea a 1.000 grame de produs finit nu trebuie să fie inferioară celei stabilite pentru fabricarea gemului extra. Aceste cantități se calculează după scăderea masei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

Fructele care nu se pot utiliza în amestec cu alte fructe la producerea jeleului extra sunt următoarele: mere, pere, prune cu sâmbure aderent, pepene galben, pepene verde, struguri, dovleac, castraveți și roșii.

e) Marmelada este un amestec cu consistență de gel, obținut din apă, zaharuri și unul sau mai multe dintre produsele următoare, obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coaja fructelor.

Cantitatea de citrice utilizată pentru fabricarea a 1.000 grame de produs finit trebuie să fie de minimum 200 grame, din care cel puțin 75 grame trebuie să provină din endocarp.

f) Denumirea marmeladă jeleu desemnează produsul care nu conține materii insolubile, cu excepția unor mici cantități de coajă mărunțită.

g) Piureul de castane îndulcit este un amestec cu consistență de gel, obținut din apă, zahăr și cel puțin 380 grame de piure de castane (*Castanea sativa*) la 1.000 grame de produs finit.

2.

a) Produsele definite la pct. 1 trebuie să prezinte un conținut de substanță uscată solubilă egal cu 60% sau mai mult, determinată cu ajutorul refractometrului, cu excepția acelor produse în care zaharurile au fost total sau parțial înlocuite cu îndulcitori.

b) În anumite cazuri se pot folosi denumirile produselor de la pct. 1 și în situații în care conținutul de substanță uscată solubilă este sub 60%.

c) În cazul amestecurilor de fructe, conținutul minim stabilit la pct. 1 pentru diferitele specii de fructe trebuie să fie redus proporțional cu procente de utilizare.

ANEXA Nr. 2 la norme

INGREDIENTE

La fabricarea produselor definite în anexa nr. 1 la norme se pot utiliza următoarele ingrediente:

- miere, conform definiției din actele normative în vigoare, în toate produsele, ca înlocuitor total sau parțial al zaharurilor;
- suc de fructe, numai în gem;

- suc de citrice, în produsele obținute din alte specii de fructe, numai în gem, gem extra, jeleu și jeleu extra;
- suc de fructe roșii, numai în gem și în gem extra obținut din măceșe, căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii, prune și rubarbă;
- suc de sfeclă roșie, numai în gem și jeleu obținut din căpșuni, zmeură, agrișe, coacăze roșii și prune;
- uleiuri esențiale de citrice, numai în marmeladă și marmelada jeleu;
- uleiuri și grăsimi comestibile ca agenți antispumare, în toate produsele;
- pectină lichidă, în toate produsele;
- coajă de citrice, în gem, gem extra, jeleu și jeleu extra;
- frunze de Pelargonium odoratissimum, în gem, gem extra, jeleu și jeleu extra, în cazul în care sunt obținute din gutui;
- băuturi spirtoase, vin și vin licoros, nuci, plante aromatice, condimente, vanilie și extracte de vanilie, în toate produsele;
- vanilină, în toate produsele.

ANEXA Nr. 3
la norme

MATERII PRIME

1. Definiții

În cadrul prezentelor norme se aplică următoarele definiții:

a) Fruct:

- fructul proaspăt, sănătos, fără deteriorări, conținând toate elementele constitutive esențiale și suficient de copt pentru a putea fi utilizat după aplicarea procedeeleor de spălare, îndepărtare a petelor, a vârfului și a cozii;
- în cadrul prezentelor norme, roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de rubarbă, morcovii, cartofii dulci, castraveții, dovlecii, pepenii galbeni și pepenii verzi se consideră ca fiind fructe;
- termenul ghimbir definește rădăcina comestibilă a plantei de ghimbir în stare proaspătă sau conservată. Ghimbirul poate fi uscat sau conservat în sirop.

b) Pulpă (de fructe): partea comestibilă a fructului întreg, dacă este cazul fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care poate fi tăiată sau zdrobită, dar care nu a fost transformată în piure.

c) Piure (de fructe): partea comestibilă a fructului întreg, dacă este cazul fără coajă, semințe, sâmburi și alte astfel de elemente, care a fost transformată în piure prin pasare sau prin alt procedeu similar.

d) Extract apos (din fructe)

Extractele apoase din fructele care sunt supuse pierderilor în timpul procesului normal de fabricație conțin toate componentele solubile în apă ale fructului utilizat.

e) Zaharuri

Se autorizează următoarele zaharuri:

1. zaharurile definite conform actelor normative în vigoare;
2. sirop de fructoză;
3. zaharuri extrase din fruct;
4. zahăr nerafinat.

2. Tratatamentul materiilor prime

a) Produsele definite la pct. 1 lit. a), b), c) și d) pot fi supuse următoarelor tratamente:

- încălzire, refrigerare sau congelare;
- liofilizare;

- concentrare, în măsura în care tehnic este posibil;

- cu excepția materiilor prime utilizate la fabricarea produselor "extra", se admite utilizarea dioxidului de sulf (E220) sau a sărurilor acestuia (E221, E222, E223, E224, E226 și E227) ca auxiliari tehnologici, cu condiția să nu se depășească, în produsele definite la pct. 1 din anexa nr. 1 la norme, conținutul maxim de dioxid de sulf stabilit prin actele normative în vigoare.

b) Caisele și prunele utilizate la fabricarea gemului pot fi tratate prin alte procedee de deshidratare decât cele de liofilizare.

c) Coaja de citrice se poate conserva în saramură.