

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 770/2004
din 22 octombrie 2004**

**Ordinul nr. 770/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul caiselor 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 215/2006;

Ultimul amendament în 22 august 2006.

Nr. 770/1.472/317

*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 caiselor 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	p. Ministrul sănătății, Ion Bazac, secretar de stat	Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Eduard Gabriel Matei
--	---	--

ANEXĂ

NORMĂ

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

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 339/956/215/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul caiselor în conservă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 770/1.472/317/2004, 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 caiselor 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 215/2006;
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 caiselor în conservă 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. - Reglementările prezentei norme nu se aplică caiselor în conservă preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu și nici produselor care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

Art. 3. - Prevederile art. 4, 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. - "Caise în conservă" este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din caise sănătoase, proaspete, congelate sau preconservate, care păstrează identitatea fructului Prunus armeniaca L, descojite sau nedescojite, 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, sau fără lichid, 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: "caise"

(2) denumirea formei de prezentare: "întregi", "jumătăți", "descojite", "cu coajă", etc., conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;

(3) denumirea mediului fluid în care sunt conservate caisele, 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., dacă caisele sunt conservate fără lichid, se menționează: "Fără lichid" sau "Tasat".

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

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Caise 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 caiselor 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 caiselor 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 sunt conservate caisele 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 caisele 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. Siguranță alimentară

Art. 11. - Caisele 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 caiselor în conservă care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxim admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL V

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

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

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 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 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 caise în conservă trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară.

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) Caisele trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără lovituri mecanice, ajunse la maturitate, fără codițe și frunze, fără gust și/sau miros străin;

(2) Caisele în conservă se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:

- (a) întregi fructe întregi cu sâmburi, descojite sau nedescojite,
- (b) jumătăți fructe fără sâmburi, tăiate în două părți aproximativ egale pe linia mediană, descojite sau nedescojite,
- (c) felii fructe fără sâmburi, descojite sau nedescojite, tăiate în sectoare aproximativ egale,
- (d) bucăți fructe fără sâmburi, descojite sau nedescojite, tăiate în forme de dimensiuni inegale,
- (e) alte forme orice altă formă de prezentare a caiselor este admisă dacă:
 - (i) se deosebește de formele prezentate în prezenta normă;

- (ii) îndeplinește cerințele prezentei norme, incluzându-le pe cele privind defectele, conținutul de fructe și orice altă prevedere privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
 (iii) este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul.

ANEXA Nr. 2
la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Caise	Conform anexa nr. 5
Apă	În cantități fixate 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.	
Plante aromatice, oțet, miez de sâmburi de caise.	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație.
Aromatizanți: (a) esențe naturale de fructe; (b) alți aromatizanți naturali sau identic naturali.	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație.

ANEXA Nr. 3
la normă

Medii de conservare. Definiții și descriere

(1) Caisele se conservă în mediu lichid sau fără adaus de lichid, după cum urmează:

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

(b) Amestecul format din apă cu suc de caise, cu unul sau mai multe sucuri de fructe, în care sucul/sucurile dețin o pondere mai mare de 50% în volum. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "În suc de caise cu apă", "În suc de X (denumirea fructului) cu apă" sau "În suc de fructe cu apă";

(c) Suc de caise, sucul unui fruct compatibil cu caisele sau un amestec de sucuri din fructe. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "În suc de caise", "În suc de X (numele fructului)" sau "În suc de fructe";

(d) Nectar de caise, nectarul unui alt fruct sau un amestec de nectaruri. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "În nectar", "În nectar de caise", "În nectar de X (numele fructului sau fructelor)", "În nectar 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, sirop deshidratat de glucoză.

(3) Dacă în lichidul de conservare s-au adăugat zaharuri denumirile produselor respective se completează cu descrierile din Tabelul nr. 1, spre ex.: "În suc de X (numele fructului) slab îndulcit", "În apă slab îndulcită", "În sirop concentrat".

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

(5) Se admite conservarea caiselor fără adaus de lichid, practic doar cu lichidul rezultat din tasarea lor. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "Fără lichid" sau "Tasate".

Tabelul nr. 1.

Descrierea lichidelor de conservare cu adaus de zaharuri.

Lichidul de conservare	Conținutul în substanță uscată solubilă (în °Brix)
Dacă lichidul de conservare îndulcit este sucul de caise sau sucul unui alt fruct sau un amestec de sucuri de fructe, lichidul final nu trebuie să scadă sub 16 °Brix și se definește după cum urmează: a) Suc de fructe cu puțin zahăr, sau slab îndulcit b) Suc de fructe cu mult zahăr sau puternic îndulcit	min. 16 min. 21
Dacă lichidul de conservare îndulcit este apă sau amestec de apă cu unul sau mai multe sucuri de fructe, mediul final se definește după cum urmează: c) Sirop cu puțin zahăr, slab îndulcit, sirop subțire d) Sirop cu mult zahăr, puternic îndulcit, sirop concentrat	min. 16 - max. 21 min. 21 - max. 25
Opțional se pot prepara următoarele lichide de conservare îndulcite: e) Apă îndulcită, apă slab îndulcită, apă cu puțin zahăr f) Sirop foarte concentrat	min. 10 - max. 16 min. 25

ANEXA Nr. 4
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristică

Condiții 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 recipientelor, ori peliculă de lac desprinsă de pe interiorul cutiei, cu eticheta 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) Caracteristica soiului tipului de conservare 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) Caisele în conservă trebuie să prezinte o textură satisfăcătoare: fructe potrivit de tari, estrămate, suficient de cănoase.
(4) Uniformitate dimensională la caise "întregi" sau "jumătăți"	(4) 90% din numărul de fructe întregi sau jumătăți trebuie să fie aproximativ egale ca mărime. Dacă într-un ambalaj se află un fruct sfărâmat, bucățile combinate sunt considerate un fruct.
(5) Simetrie	(5) Se acceptă ca maximum 20% din numărul de fructe să fie tăiate pe lângă linia mediană și dintre acestea maximum jumătate să fie tăiate orizontal astfel ca să se vadă inserția codiței.
(6) Defecte admise:	(6) Conform tabelului nr. 2

Tabelul nr. 2.

Defecte admise

Defectul	Conservate în lichid	Conservate "fără lichid" sau "tasate"
(1) Fructe cu aspect modificat: fructe atacate de insecte sau boli, fructe lovite, sau fructe a căror culoare este modificată.	30% din numărul total de fructe dintr-un recipient	3 fructe la 500 g fructe
(2) Fructe zdrobite sau bucăți de fructe: (a) caise "întregi": caise deformate sau zdrobite care nu mai au forma lor normală; (b) caise "jumătăți": jumătăți de caise sparte sau zdrobite în accidental bucăți mai mici cu 50% față de dimensiunea normală.	15% din numărul total de fructe dintr-un recipient	Nu se aplică

(3) Materii vegetale străine: frunze, fragmente de frunze, peduncul, etc.	2 frunze, fragmente de frunze, pedunculi, etc. la 500 g fructe fără lichid	2 frunze, fragmente de frunze, pedunculi, etc. la 500 g fructe fără lichid
(4) Pelițe, la caisele depelate (se stabilesc pentru media probelor prelevate)	max. 6 cm ² suprafață la 500 g fructe	max. 12 cm ² suprafață la 500 g fructe
(5) Sâmburi sau fragmente de sâmburi (se stabilesc pentru media probelor prelevate)	1 sâmbure ¹⁾ sau echivalentul la 500 g fructe	1 sâmbure sau echivalentul la 500 g fructe

¹⁾ "un sâmbure" desemnează un sâmbure întreg sau un fragment mare echivalent cu o jumătate de sâmbure sau maxim trei bucăți mici, a căror masă totală este mai mică decât cea a unei jumătăți de sâmbure.

Acceptarea lotului

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

Un lot de caise 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.

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

ANEXA Nr. 5 la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metode de analiză
Cantitatea de caise conținută într-un recipient cu produs, sau cantitatea netă fără lichid; (în kg/kg):		Calculată ca procent din greutatea volumului de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurată la temperatura de 20°C.
(a) caise în suc, în sirop sau nectar, îndulcite	minim 54%	
(b) caise în suc, în sirop sau nectar, slab îndulcite	minim 55%	
(c) caise "fără lichid" sau "tasate"	minim 82%	

Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (în clusiv lichidul în care sunt conservate)²⁾

minim 90%

Calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C.

2) 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 care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere se consideră necorespunzător.

(1) Un lot de "caise 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.