

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 778/2004
din 22 octombrie 2004**

**Ordinul nr. 778/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul sparanghelului 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 343/2006;*

Ultimul amendament în 22 august 2006.

Nr. 778/1.495/327

*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 sparanghelului 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

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, Ovidiu Brînzan Președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Eduard Gabriel Matei

ANEXĂ

NORMĂ

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

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății publice și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 343/949/203/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul sparanghelului în conservă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr.778/1.495/327/2004, 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 sparanghelului 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 343/2006;

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 sparanghelului în conservă pe teritoriul României, pentru a putea garanta că acesta nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și este prezentat corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. - Reglementările prezentei norme nu se aplică produselor 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 Republica 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. - "Sparanghel în conservă" este denumirea de produs finit fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din tije de sparanghel sănătos, proaspăt, din specia *Asparagus officinalis* L., care îndeplinesc cerințele prevăzute în anexa nr. 1 la prezenta normă, conservate într-unul din mediile lichide specificate în anexa nr. 2 la prezenta normă, în conținutul căruia se poate adăuga unul sau mai multe din ingredientele specificate în anexa nr. 3 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: "sparanghel";
- (2) denumirea formei de prezentare: "lung", "vârfuri", etc., a culorii: "alb", "alb cu vârfuri albastre sau verzi", etc., și, opțional, a diametrului lăstarilor: "mic", "mediu", "mare", etc. și a numărului de bucăți conținute în recipient, ex. "aproximativ x până la y vârfuri", conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;
- (3) mențiunea: "decojit" sau "nedecojit";
- (4) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică: ex. "în sos de unt" sau "cu unt".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Sparanghel 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 sparanghelului în conservă, definită și descrisă în anexa nr. 1 la prezenta normă, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 8. - Ingredientele utilizate la fabricarea sparanghelului 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 sparanghelul 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 sparanghelul 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. - Sparanghelul 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 sparanghelului 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 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;

(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 de îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător.

Art. 19. - Transportul produsului definit în 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 și a înghețului.

Art. 20. - Fiecare transport de sparanghel 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) Tijele de sparanghel (*Asparagus Officinalis* L.) trebuie să fie sănătoase, curate, fragede, fără gust și/sau miros străin;

(2) Sparanghelul în conservă se poate fabrica în următoarea gamă sortimentală:

(a) După lungime:

(i) sparanghel lung sau lăstari lungi - vârfuri și porțiuni de tijă (muguri) având lungimea de minim 15 cm și maxim 18 cm;

(ii) sparanghel semi-lung sau lăstari - vârfuri și porțiuni de tijă (muguri) având lungimea de minim 10,5 cm și maxim 15 cm;

(iii) vârfuri sau muguri de sparanghel - extremitatea superioară (muguri) și partea alăturată mugurilor având lungimea de minim 4 cm și maxim 10,5 cm;

(iv) sparanghel tăiat, cu vârfuri sau vârfuri tăiate - muguri tăiați transversal în bucăți având lungimea de minim 2 cm și maxim 6 cm;

(v) sparanghel tăiat - muguri tăiați transversal în bucăți cu lungimea de maxim 6 cm (pot fi prezente și vârfuri);

(vi) orice altă formă de prezentare este admisă dacă:

- se deosebește de formele descrise în prezenta normă;
- îndeplinește cerințele prezentei norme, incluzându-le pe cele privind defectele, cantitatea de sparanghel în conservă și orice altă prevedere privind modul de prezentare, pentru evitarea confuziilor;
- este descrisă clar în denumirea produsului și pe etichetă astfel încât să nu inducă în eroare consumatorul.

(b) După culoare:

- (i)** sparanghel alb - muguri albi, crem sau alb-gălbui;
- (ii)** sparanghel alb cu vârfuri albastre sau verzi - sparanghel lung, semi-lung și vârfuri de sparanghel alb, crem sau alb-gălbui, ce pot prezenta vârfuri albastre, verzi, verde-deschis sau verde-gălbui;
- (iii)** sparanghel verde-verde, verde-deschis sau verde-gălbui;
- (iv)** amestec - amestec de culori: alb, crem, alb-gălbui, albastru, verde, verde-deschis sau verde-gălbui.

(c) După calibru sau diametru: conform tabelului nr. 1:

Tabelul nr. 1

Calibrele tijelor de sparanghel

Calibrul sau diametrul	Sparanghel decojit	Sparanghel nedecojit
"Mic"	$d^*) < 8 \text{ mm}$	$d < 10 \text{ mm}$
"Mediu"	$8 \text{ mm} < d < 13 \text{ mm}$	$10 \text{ mm} < d < 15 \text{ mm}$
"Mare"	$13 \text{ mm} < d < 18 \text{ mm}$	$15 \text{ mm} < d < 20 \text{ mm}$
"Foarte mare"	$d > 18 \text{ mm}$	$d > 20 \text{ mm}$
"Mixt" sau "asortate"	tije având calibre diferite	

***)** d - diametrul sparanghelului este diametrul maxim al tijeii celei mai mari, măsurat perpendicular pe axa longitudinală a tijeii.

ANEXA Nr. 2 la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Sparanghel	Conform anexei nr. 5
Apă	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Sare	
Oțet	
Zaharuri: zahăr, zahăr invertit, dextroză, sirop de glucoză, sirop deshidratat de glucoză.	

Unt, ulei vegetal sau grăsimi de origine animală sau vegetală;	Unt, min. 3% m/m raportat la cantitatea netă a produsului din recipient
Aditivi alimentari:	
Corectori de aciditate: acid acetic (E260), acid citric (E330), acid malic (E296), acid L-tartric (E334)	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Antioxidanți:	
Acid L-ascorbic (E300)	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Clorură stanoasă (E512) (acest aditiv poate fi utilizat doar pentru sparanghelul ambalat în recipiente din sticlă sau recipiente metalice complet vernisate)	max. 25 mg/kg (exprimată în Sn)
Potențiatori de arome:	
Glutamat monosodic (E621) (acesta se utilizează doar în cazul în care în compoziția produsului sunt prezente untul, uleiul vegetal sau grăsimile comestibile de origine animală sau vegetală).	în cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Agenți stabilizatori, emulgatori și de gelificare:	
Gume vegetale: gumă arabică (E414), carragenan (E407), gumă guar (gE412).	
Alginat de calciu (E404), alginat de potasiu (E402), alginat de sodiu (E401), alginat de amoniu (E403), alginat de propan 1,2-diol (E405);	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Pectine (E440);	
Amidon natural (nemodificat) sau modificat prin procedee fizice sau enzimatic (acest ingredient se utilizează doar în cazul în care în compoziția produsului sunt prezente untul, uleiul sau grăsimi de origine animală sau vegetală). Este permisă utilizarea următoarelor tipuri de amidon:	
a) amidon tratat cu acizi b) amidon tratat cu baze c) amidon albit d) fosfat de diamidon (E1412) e) fosfat de diamidon fosfatat (E1413) f) fosfat de amidon (E1410) g) amidon hidroxipropilat (E1440) h) adipat de diamidon acetilat (E1422) i) amidon oxidat (E1404)	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație

j) fosfat de diamidon acetilat (E1414)	
--	--

ANEXA Nr. 3

la normă

Mediul de conservare. Definiții și descriere

(1) Sparanghelul se conservă în apă sau soluție apoasă preparată prin adăugarea ingredientelor prevăzute în anexa nr. 3 la prezenta normă, conform rețetei de fabricație.

(2) Lichidul de conservare trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute în prezenta normă.

ANEXA Nr. 4

la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristică	Condițiile de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic închis, nebombat, să nu prezinte fisuri, să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul 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) Culoarea	
(a) sparanghel alb	(a) maxim 20% din numărul mugurilor pot prezenta puncte albastre, verzi, verde-deschis sau verde-gălbui;
(b) sparanghel alb cu vârfuri albastre sau verzi	(b) maxim 25% din numărul tijelor pot prezenta aceste culori pe mai mult de jumătate din lungimea unității;
(c) sparanghel verde;	(c) maxim 20% din numărul tijelor pot să prezinte o culoare albă, crem sau alb-gălbui la partea inferioară a mugurului, pe mai mult de jumătate din lungimea tijei.
(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) Sparanghelul trebuie să fie fraged, fără elemente fibroase sau lemnoase, cu textură și grad de maturitate uniforme.
(4) Uniformitate	

dimensională: (a) Lungime	(a) Lungimea cea mai frecventă a unităților eșantionului se înscrie în limitele fixate pentru modul de prezentare respectiv și (a.1) în cazul sparanghelului lung, semi-lung și vârfurilor de sparanghel cel puțin 75% din numărul acestora nu se abat cu mai mult de 1 cm de la valoarea medie și cel puțin 95% din numărul acestora nu se abat cu mai mult de 2 cm de la valoarea medie și (a.2) în cazul sparanghelului tăiat cu vârfuri sau a sparanghelului tăiat, cel puțin 75% din numărul acestora nu se abat cu mai mult de 1 cm de la lungimea medie și cel puțin 90% din numărul acestora nu se abat cu mai mult de 2 cm de la lungimea medie.
(b) Calibrul	(b.1) Atunci când se declară că produsul este uniform dimensional conform calibrelor din anexa nr. 1 la normă, se admite ca maxim 25% din numărul tijelor sau vârfurilor dintr-un recipient să aparțină grupei sau grupelor de calibre învecinate. (b.2) Se admite fabricarea produselor din sparanghel din două sau mai multe calibre distincte dacă se declară că produsul este "mixt" sau "asortat".
(5) Lichidul de conservare	(5) Limpede, exceptând cazul în care ingredientele sau aditivii alimentari adăugați pot afecta aspectul acestuia. Se admite prezența unui sediment slab sau a unor fragmente de sparanghel.
(6) Defecte admise: a) Vârfuri sau alte părți de sparanghel zdrobite: bucăți "sparte" sau zdrobite, fragmente de cel puțin 1 cm lungime; b) Corpuri străine: pământ, nisip, etc. c) Sparanghel cu coajă în cazul sparanghelului prezentat "decojit": tije ce prezintă zone necurățate de coajă; d) Sparanghel ce prezintă scobituri;	(a) lipsă (b) lipsă (c) max. 10% din numărul tijelor (d) max. 10% din numărul tijelor

e) Sparanghel deformat: muguri sau vârfuri de sparanghel curbate sau tije serios afectate de malformații;	(e) max. 10% din numărul mugurilor, vârfurilor sau tijelor
f) Sparanghel ce prezintă defecte de culoare, leziuni mecanice, boli sau alte defecte;	(f) max. 10% din numărul mugurilor, vârfurilor sau tijelor
Totalul defectelor de la aliniatele (d), (e) și (f) pentru formele de prezentare următoare:	
Sparanghel lung	15% din numărul tijelor
Sparanghel semi-lung	15% din numărul tijelor
Vârfuri de sparanghel	15% din numărul vârfurilor
Sparanghel tăiat cu vârfuri	20% din numărul tijelor
Sparanghel tăiat	25% din numărul tijelor

Acceptarea lotului

Orice recipient de sparanghel în conservă care nu îndeplinește condițiile de calitate enumerate în anexa nr. 4, este considerat necorespunzător.

Un lot de sparanghel în conservă va fi considerat corespunzător 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.

ANEXA Nr. 5 la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metode de analiză
Cantitatea de sparanghel conținută într-un recipient 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) Sparanghel decojit: Sparanghel lung	minim 60%	
Toate celelalte moduri de prezentare	minim 58%	
(b) Sparanghel nedecojit Sparanghel lung și tăiat	minim 57%	
Toate celelalte moduri de	minim 55%	

prezentare

Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul în care este conservat)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 care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere se consideră necorespunzător.

(1) Un lot de "Sparanghel 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 recipientele examinate nu este mai mică decât valoarea minimă cerută, cu condiția ca nici un recipient să nu prezinte o valoare exagerat de mică.