

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 879/2004
din 24 noiembrie 2004**

**Ordinul nr. 879/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul piureului de mere conservat**

În vigoare de la 13 mai 2006

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 407 din 13 mai 2005. Formă aplicabilă la 09
august 2023.*

Nr. 879/1.588/355

*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 piureului de mere conservat, prevăzută în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

***)** Anexa se publică ulterior în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 407 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.

p. Ministrul agriculturii, Ministrul sănătății, Președintele Autorității Naționale
pădurilor și dezvoltării rurale, Ovidiu Brînzan pentru Protecția Consumatorilor,
Nicolae Istudor, Eduard Gabriel Matei
secretar de stat

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea,
etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul
piureului de mere conservat

Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Normă din 24 noiembrie 2004

Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul piureului de mere conservat din 24.11.2004

În vigoare de la 13 mai 2006

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 407bis din 13 mai 2005. Formă aplicabilă la 09 august 2023.

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 piureului de mere conservat pe teritoriul României, pentru a putea garanta că acest produs 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 piureului de mere conservat preparat 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. 5, art. 7, art. 8 și art. 10, din prezenta normă nu se aplică produselor fabricate și/sau comercializate în mod legal într-un stat membru al Uniunii Europene, sau în Turcia, sau 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. - "Piure de mere conservat" este denumirea de produs finit fabricat în scopul vânzării, dată alimentelor preparate din mere sănătoase, proaspete, curățate, descojite, care păstrează caracteristicile fructului *Malus domesticus* Borkhausen, 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 și denumirea formei de prezentare: "piure de mere";

(2) descrierea piureului de mere conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă, ex.: "îndulcit", "neîndulcit", "cu X (denumirea ingredientului care-i dă o caracteristică specifică)".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Piure de mere conservat", definit și descris prin 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 piureului de mere conservat, 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 piureului de mere conservat, trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 1 la prezenta normă, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise.

Art. 9. - Spațiile în care se fabrică piureul de mere conservat, 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. 10. - Piureul de mere conservat trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 3, respectiv anexa nr. 4 la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Art. 11. - 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. 12. - Se interzice fabricarea și comercializarea piureului de mere conservat 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. 13. - 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. 14. - 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. 15. - 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) lista ingredientelor;

(4) condițiile de depozitare, conform art. 17 din prezenta normă;

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

(6) "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);

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

(8) menționarea tratamentului termic;

(9) țara de origine a produsului.

Art. 16. - 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. 17. - Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de max. 20°C și umiditate relativă a aerului de maxim 80%.

Art. 18. - 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. 19. - Fiecare transport de piure de mere conservat trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară a produsului.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 20. - Anexele nr. 1 până la nr. 4 inclusiv fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1

la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Merele trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără lovituri mecanice, ajunse la maturitate, fără codițe și frunze;

(2) Piureul de mere conservat se poate fabrica în următoarea gamă sortimentală:

(a) Piure de mere cu adaos de zaharuri și/sau alți îndulcitori cum ar fi mierea, având minim 16,5% substanță uscată solubilă (16,5°Brix)

(b) Piure de mere fără adaos de zaharuri, având minim 9% substanță uscată solubilă (9°Brix).

(c) Orice altă formă de prezentare a produsului este permisă, 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 alta 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
Mere	Conform anexa nr. 1
Apă	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Sare	
Zaharuri și/sau alți îndulcitori cum ar fi mierea	
Plante aromatice	
(i) Acidifianți:	
Acid malic (E296)	
Acid citric (E330)	
(ii) Antioxidanți:	
Acid ascorbic (E300)	
Acid erithorbic (E315)	
(iii) Aromatizanți	

Aromatizanți naturali și identic naturali, exceptându-i pe aceia care reproduc aroma de mere.

ANEXA Nr. 3
la normă

Cerințe organoleptice

Caracteristica	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 pelicula 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: (a) Culoare, gust, miros (b) Defecte	Piureul de mere trebuie să aibă culoare, gust și miros caracteristice produsului, fără gusturi și mirosuri străine. Numărul și ponderea defectelor: semințe sau porțiuni ale acestora, coji, porțiuni de pistil, particule de culoare închisă și orice alte elemente vegetale străine produsului trebuie să nu influențeze negativ aspectul sau comestibilitatea produsului.

Acceptarea lotului

Orice recipient cu piure de mere conservat care nu îndeplinește una sau mai multe din cerințele organoleptice este considerat necorespunzător.

Un lot de piure de mere conservat 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. 4
la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metode de analiză
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs	minim 90%	Calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și închis, măsurat la

		temperatura de 20°C.
--	--	----------------------

Acceptarea lotului

Un recipient care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere este considerat necorespunzător.

Un lot de "piure de mere conservat" va fi considerat corespunzător 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.