

Ministerul Sănătății - MS - Ordin nr. 1496/2004 din 15 noiembrie 2004**Ordinul nr. 1496/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul căpșunilor 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 349/2006;
Ultimul amendament în 22 august 2006.*

Nr. 779/1.496/322

*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 căpșunilor 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 căpsunilor 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. 349/942/209/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul căpșunilor în conservă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 779/1.496/322/2004, 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 căpșunilor 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 349/2006;
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 căpsunilor 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 căpșunilor 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, 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. "Căpșuni în conservă" este denumirea de produs finit fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din căpșuni sănătoase, proaspete, care păstrează identitatea fructului *Fragaria*, 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. 1 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: "căpșuni";
- (2) denumirea mediului fluid în care sunt conservate căpșunile, conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 2 la prezenta normă, spre ex.: "în apă", "în suc", "în sirop slab îndulcit", "în sirop cu mult zahăr".

CAPITOLUL III

Fabricare

Art. 6. - Alimentul "Căpșuni 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. - Fructele folosite la fabricarea căpșunilor în conservă, sunt fructele provenite din oricare soi de căpșuni de cultură, ajunse la maturitate, proaspete, întregi, curate, sănătoase, curățate de părțile exterioare; trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru fructe proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 8. - Ingredientele utilizate la fabricarea căpșunilor în conservă, trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 1 la prezenta normă, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise impuse de aceste reglementări.

Art. 9. - Lichidul sau mediul în care sunt conservate căpșunile trebuie să îndeplinească cerințele din anexa nr. 2 la prezenta normă și cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 10. - Spațiile în care se fabrică căpșunile 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. "Căpșunile în conservă" 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. 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 căpșunilor 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 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 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 căpșuni 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. 4 inclusiv fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1 la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Căpșuni	Conform anexei nr. 4
Apă	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație, cu respectarea prevederilor din anexa nr. 2 la normă.
Suc de fructe	
Apă și suc de fructe	
Amestec de sucuri de fructe	
Îndulcitori nutritivi: zaharoză, dextroză, sirop de zahăr invertit, sirop de glucoză.	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Aditivi alimentari:	
(a) Agenți acidifianți:	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Acid Lactic (E270)	
Acid Malic (E296)	
Acid Citric (E330)	
Acid L-Tartric (E334)	

(b) Coloranți: Ponceau 4R (E124)	max. 200 mg/kg
(c) Agenți de întărire Clorură de calciu (E509) Gluconat de calciu (E578) Lactat de calciu (E327)	max. 350 mg/kg produs finit calculat ca ioni de Ca, singuri sau în combinație

ANEXA Nr. 2
la normă

Medii de conservare. Definiții și descriere

(1) Căpșunile se conservă într-unul din următoarele medii lichide:

(a) Apă 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 căpșuni, 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 căpșuni cu apă", "în suc de X (denumirea fructului) cu apă" sau "în suc de fructe cu apă";

(c) Suc de căpșuni, sucul unui fruct compatibil cu căpșunile sau un amestec de sucuri din fructe. În denumirea acestor produse se va include mențiunea: "în suc de căpșuni", "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, 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".

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 căpșuni sau sucul unui alt 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 amestec de apă cu unul sau mai multe sucuri de 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 lichide de conservare îndulcite:	
e) Apă îndulcită, apă slab îndulcită, apă cu puțin zahăr	min. 10; max. 14
f) Sirop foarte concentrat	min. 22

ANEXA Nr. 3
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 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 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) Căpșunile în conservă trebuie să prezinte o textură satisfăcătoare: fructe potrivit de tari, nedestrămate, suficient de cărnoase.
(4) Defecte admise:	Conform tabelului nr. 2

Tabelul nr. 2

Defecte admise

Defectul	Limita maximă
(1) Fructe cu aspect modificat: fructe cu pete de mucegai sau găuri mai mari de 5 mm diametru, fructe deformate, fructe a căror culoare este modificată.	15% din numărul total de fructe dintr-un recipient

(2) Fructe zdrobite: căpșuni deformate sau zdrobite care nu mai au forma lor normală.	20% din numărul total de fructe dintr-un recipient
(3) Căpșuni cu porțiuni de calice sau calice întreg, din care:	15% din numărul total de fructe dintr-un recipient
(a) căpșuni cu caliciul complet	(a) 5%
Totalul defectelor de la aliniatele (1), (2) și (3)	30% din numărul total de fructe dintr-un recipient
(4) Materii vegetale străine:	
(a) frunze, calice detașate, sau porțiuni de frunze sau calice, sau orice altă materie vegetală străină;	(a) 1 cm ² la 100 g căpșuni fără lichid
(b) tulpini sau fragmente de tulpini cu o lungime mai mare de 3 mm; (se stabilesc pentru media eșantioanelor prelevate).	(b) 1 buc. la 100 g căpșuni fără lichid
(5) Impurități minerale	300 mg la 1 kg produs finit

Acceptarea lotului

Orice recipient de căpșuni în conservă care nu îndeplinește condițiile de calitate enumerate în anexa nr. 4, exceptându-le pe cele de la punctul (4), este considerat necorespunzător.

Un lot de "Căpșuni 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. 4 la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metode de analiză
Cantitatea de căpșuni conținută într-un recipient cu produs sau cantitatea netă fără lichid, (în kg/kg).	minim 35%	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	minim 90%	Calculat ca procent din volumul de apă distilată conținut de recipientul complet umplut și

care sunt conservate) ¹⁾		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 "Căpșuni 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