

**Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale - Ordin nr. 773/2004
din 22 octombrie 2004**

**Ordinul nr. 773/2004 pentru aprobarea Normei cu privire la natura,
conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea,
depozitarea și transportul fasolei păstăi 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 211/2006;*

Ultimul amendament în 22 august 2006.

Nr. 773/1.492/326

*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 fasolei păstăi 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	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
fasolei păstăi în conservă

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 211/355/943/2006, Norma cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul fasolei păstăi în conservă, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 773/1.492/326/2004, 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 fasolei păstăi 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 211/2006;
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 fasolei păstăi în conservă, pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceasta nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și este prezentată 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, 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. "Fasole păstăi în conservă" este denumirea de produs finit fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din păstăi de fasole, sănătoase, proaspete, din speciile *Phaseolus vulgaris* L. și *Phaseolus coccineus* L., conservate în apă sau un mediu lichid 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: "fasole păstăi";
- (2) denumirea formei de prezentare: "întregi", "bucăți", etc., a culorii: "verde", "galbenă", etc. și a formei: "rotundă" sau "lată", conform definițiilor și descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă;
- (3) denumirea mediului lichid în care sunt conservate, spre ex. "în saramură";
- (4) denumirea ingredientului care conferă produsului o aromă sau caracteristică specifică, ex. "cu X";

CAPITOLUL III

Fabricarea

Art. 6. - Alimentul "Fasole păstăi 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 fasolei păstăi 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 fasolei păstăi 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 păstăile de fasole trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 10. - Spațiile în care se fabrică fasolea păstăi 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. - Fasolea păstăi 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 fasolei păstăi 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 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 fasole păstăi 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. 4 inclusiv fac parte integrantă din prezenta normă.

ANEXA Nr. 1

la normă

Materia primă. Definiții și descriere

(1) Păstăile de fasole trebuie să fie întregi, sănătoase, cu aspect proaspăt, fără ațe, vârfuri și codițe, fără gust și/sau miros străin;

(2) Fasolea păstăi poate să provină din soiurile "verde" și "galbenă (grasă)" cu păstăi cilindrice sau late;

(3) Fasolea păstăi trebuie sortată și calibrată pe dimensiuni înainte de prelucrare;

(4) Fasolea păstăi în conservă se poate fabrica în următoarea gamă sortimentală:

- | | |
|---|---|
| (a) "întregi" | păstăi de fasole întregi |
| (b) "fâșii", "tăiate în lung" sau "stil franțuzesc" | păstăi de fasole tăiate longitudinal, în fâșii sau sub un unghi de cel mult 45° |
| (c) "bucăți" | păstăi de fasole tăiate transversal în bucăți de cel puțin 20 mm lungime (se admit și bucăți mai mici, corespunzătoare extremităților rămase după tăiere) |
| (d) "bucăți scurte" | păstăi de fasole tăiate transversal în bucăți scurte, astfel încât cel puțin 75% din numărul lor să aibă |

lungimi mai mici de 20 mm;

- (e) "bucăți tăiate în diagonală" păstăi de fasole tăiate sub un unghi de aproximativ 45° față de axa longitudinală
- (f) alte forme orice altă formă de prezentare a păstăilor de fasole este admisă dacă:
- (i) se deosebește de formele descrise în prezenta normă;
 - (ii) îndeplinește cerințele prezentei norme, incluzându-le pe cele privind defectele, cantitatea de păstăi în conservă 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.

(5) Dacă în denumirea produsului sau pe etichetă se face o referire la mărimea păstăilor din produs, ex. "extrafină", "fină", etc., atunci trebuie însoțită și de o caracterizare dimensională.

ANEXA Nr. 2
la normă

Ingrediente. Limite admise

Ingredientul	Limita admisă
Fasole păstăi	Conform anexei nr. 4
Apă	În cantități fixate prin tehnologia de fabricație
Sare	
Zaharuri: zaharoză, dextroză, sirop de zahăr invertit, sirop de glucoză.	
Unt	min. 3% m/m din cantitatea netă a produsului din recipient
Semințe de mărar sau condimente pe bază de mărar sau condimente similare și oțet; bucăți de ardei verde sau roșu, sau amestec al acestora cu tomate;	max. 15% din cantitatea netă a produsului din recipient
Aditivi alimentari: Potențiatori de arome: Glutamat monosodic E621: se utilizează doar în cazul în care în compoziția produsului sunt prezente unt, ulei sau grăsimi comestibile de origine animală sau vegetală. Agenți stabilizatori, emulgatori și de gelificare: Gume vegetale: Gumă arabică E414, Carragenan E407,	max. 10 g/kg de la (2) la (3) incl.,

Guar E412 Alginați: de calciu E404, de potasiu E402, de sodiu E401, de amoniu E403; Coloranți: tartrazină E102	max. 10 g/kg singuri sau în combinație
	max. 100 mg/kg
Amidon natural sau modificat: se utilizează în cazul în care în compoziția produsului sunt prezente unt, ulei sau alte grăsimi de origine vegetală sau animală; este permisă utilizarea următoarelor tipuri de amidon: (a) amidon tratat cu acizi (b) amidon tratat cu baze (c) amidon albit (d) fosfat de diamidon (tratată cu trimetafosfat de sodiu) E1412 (e) fosfat de diamidon fosfatat E1413 (f) fosfat de amidon E1410 (g) amidon acilat E1420 (h) amidon hidroxipropilic E1440 (i) adipat de diamidon acilat E1422 (j) amidon oxidat E1404	max. 10 g/kg singuri sau în combinație cu aditivii de la (2) și (3) (a) maxim 3 g la 340 g

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 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:	
(1) Culoare	(1) Caracteristica soiului, tipului de conservare sortimentului și 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) Păstăile de fasole trebuie să prezinte o textură satisfăcătoare: să nu fie fibroase și maximum 5% (m/m) din păstăi ce pot avea ațe dure (ațe rezistă la o greutate de 250 g, menținută cel puțin 5 secunde).
(4) Defecte admise	
(a) materii vegetale străine: codițe, vârfuri, frunze de fasole, etc. (se stabilesc pentru media probelor prelevate)	(a) max. 3 păstăi la 340 g cantitate netă fără lichid
(b) păstăi cu vârfuri netăiate	(b) max. 8 păstăi cu vârfurile netăiate la 340 g cantitate netă fără lichid
(c) păstăi cu aspect modificat: păstăi atacate de insecte sau boli, păstăi lovite, sau păstăia căror culoare este modificată.	(c) max. 10% (m/m) din care maxim 50% atacate de insecte sau boli.

Acceptarea lotului

Orice recipient de fasole păstăi în conservă care nu îndeplinește condițiile de calitate enumerate în anexa nr. 3, exceptându-le pe cele de la aliniatul (4(a)) este considerat necorespunzător.

Un lot de fasole păstăi 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) cerința de acceptare calculată ca valoare medie a probelor, este îndeplinită.

ANEXA Nr. 4
la normă

Cerințe fizico-chimice

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate	Metoda de analiză
Cantitatea de fasole păstăi conținută într-un recipient cu produs sau cantitatea netă fără lichid (în kg/kg)	minim 60%	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 care sunt conservate) 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 "Fasole păstăi 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 fasole păstăi 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.