



# MONITORUL OFICIAL

## AL

# ROMÂNIEI

Anul XIII — Nr. 610

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Joi, 27 septembrie 2001

### SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE		123/384. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului sănătății și familiei pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, compoziția, fabricarea și etichetarea sucurilor din fructe și ale anumitor produse similare.....	8–12
121/382. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului sănătății și familiei pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor din fructe, jeleului, marmeladei și piureului de castane îndulcit.....	1–5	124/297. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului sănătății și familiei pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea, etichetarea și marcarea unor zaharuri destinate consumului uman.....	13–16
122/298. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului sănătății și familiei pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea, prezentarea, compoziția, calitatea și etichetarea mierii.....	6–8		

## ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 121/23 aprilie 2001

MINISTERUL SĂNĂȚĂII ȘI FAMILIEI  
Nr. 382/11 iunie 2001

### ORDIN

#### pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor din fructe, jeleului, marmeladei și piureului de castane îndulcit

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor și ministrul sănătății și familiei, văzând Referatul de aprobare nr. 118.526/2001, întocmit de Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, și Referatul de aprobare nr. DB 4.190/2001, întocmit de Direcția generală de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei, având în vedere prevederile art. 39 din Ordonanța Guvernului nr. 113/1999 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 12/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor din fructe, jeleului, marmeladei și piureului de castane îndulcit, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, prin Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară și prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, precum și Ministerul Sănătății și Familiei, prin Direcția generală de sănătate publică și prin direcțiile

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor,  
**Ilie Sârbu**

de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București, vor aduce 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 sănătății și familiei,  
**Daniela Bartoș**

ANEXĂ

## N O R M E

### cu privire la natura, conținutul, fabricarea și etichetarea gemurilor din fructe, jeleului, marmeladei și piureului de castane îndulcit

#### CAPITOLUL I

##### Dispoziții generale

Art. 1. — Prezentele norme se referă și se aplică următoarelor produse:

1. gem extra;
2. gem;
3. jeleu extra;
4. jeleu;
5. marmeladă;
6. piure de castane îndulcit.

Art. 2. — Produsele enumerate la art. 1 se comercializează numai dacă acestea corespund definițiilor și regulilor stabilite în prezentele norme.

#### CAPITOLUL II

##### Natura, conținutul și fabricarea

Art. 3. — În sensul prezentelor norme, materiile prime utilizate la fabricarea gemurilor, jeleurilor, marmeladei și a piureului de castane îndulcit trebuie să corespundă următoarelor definiții și descrieri:

1. *Fructe*: a) produse proaspete, în stare bună, nedeteriorate, conținând toți constituenții esențiali, suficient de coapte pentru a fi utilizate la procesare, bine spălate, fără pete, cu vârfurile și codițele îndepărtate;

b) prin *castană* se înțelege fructul castanului dulce (*Castanea sativa*);

c) prin *ghimbir* se înțelege rădăcina comestibilă a ghimbrului;

d) în sensul prezentelor norme, roșiile, părțile comestibile ale tulpinilor de revent, morcovii și cartofii dulci sunt considerați fructe.

2. *Pulpa de fruct* este partea comestibilă a fructului întreg, acolo unde este cazul, mai puțin coaja, pielea, semințele, sămburii și altele asemenea, care a fost tăiată sau stoarsă, dar care nu a fost făcută piure.

3. *Piureul de fructe* este partea comestibilă a fructului întreg, mai puțin coaja, pielea, semințele, sămburii și altele asemenea, din care a fost obținut un piure prin strecurare sau prin alt procedeu similar.

4. *Sucul de fructe* este sub formă de suc de fructe, suc de fructe concentrat și suc de fructe deshidratate, care respectă cerințele normelor referitoare la sucurile de fructe, și anumite produse similare.

5. *Extractele apoase din fructe* sunt obținute din fructe care, supuse pierderilor necesare apărute în procesul de

fabricație corespunzător, conțin toți constituenții solubili în apă ai fructului utilizat.

6. *Coaja de citrice* — spălată, cu sau fără îndepărtarea endocarpului.

7. *Zaharuri*, în următoarele tipuri:

- a) zahăr semialb;
- b) zahăr sau zahăr alb;
- c) zahăr alb extra;
- d) soluție de zahăr;
- e) soluție de zahăr invertit;
- f) dextroză monohidrată;
- g) dextroză anhidră;
- h) sirop de glucoză;
- i) sirop de glucoză uscată;
- j) fructoză;

k) soluție apoasă de zaharoză având caracteristicile prezentate la lit. A din anexa nr. 2 care face parte integrantă din prezentele norme.

Art. 4. — Materiile prime definite și descrise la art. 3 sunt tratate după una dintre următoarele metode autorizate:

1. Produsele definite la pct. 1—6 pot fi tratate prin:

- a) încălzire, răcire sau liofilizare;
- b) uscare prin liofilizare;
- c) concentrare, în măsura în care din punct de vedere tehnic este posibil.

2. Ghimbirul se usucă sau se conservă în sirop.

3. Caisele folosite la obținerea produsului „gem” se tratează și prin alte procese de deshidratare în afară de uscarea prin liofilizare.

4. Castanele pot fi înmuiate pentru scurt timp într-o soluție apoasă de dioxid de sulf sau în sărurile acestuia: E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227.

5. Sucul de fructe este supus metodelor de tratare prevăzute în normele specifice sucurilor de fructe; în cazul produselor „jелеu” și „marmeladă” este admis și procedeul prin adăugarea dioxidului de sulf sau a sărurilor acestuia: E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 și E 227.

6. Coaja citricelor se conservă în saramură.

Art. 5. — Produsele enumerate la art. 1, în înțelesul prezentelor norme, sunt definite și descrise după cum urmează:

1. *Gemul extra* este produsul gelificat obținut prin fierberea cu zahăr a pulpelor de fructe, după cum urmează:

- a) dintr-un singur tip de fructe;
- b) din două sau mai multe tipuri de fructe.

c) sunt excluse de la utilizare: merele, perele, prunele pietroase, pepenii galbeni, pepenii roșii, strugurii, dovleceii, castraveții și roșiile;

d) gemul extra din măceșe se obține, parțial sau în totalitate, din piure de măceșe;

e) cantitatea de pulpă de fruct utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit este redată la pct. 1 al lit. B din anexa nr. 2.

2. *Gemul* este produsul gelificat obținut prin fierberea cu zahăr a pulpelor de fruct și/sau a piureului din fructe, după cum urmează:

a) dintr-un singur tip de fructe;

b) din două sau mai multe tipuri de fructe;

c) cantitatea de pulpă de fruct și/sau de piure, utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit, este redată la pct. 2 al lit. B din anexa nr. 2.

3. *Jeuleul extra* este produsul gelificat corespunzător, obținut prin fierberea cu zahăr a sucului de fructe și/sau a extractelor apoase din fructe, după cum urmează:

a) dintr-un singur tip de fructe;

b) din două sau mai multe tipuri de fructe;

c) sunt excluse de la utilizare: merele, perele, prunele pietroase, pepenii galbeni, pepenii roșii, strugurii, dovleceii, castraveții și roșiile;

d) cantitatea de suc și/sau de extracte apoase, utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit, este redată la pct. 3 al lit. B din anexa nr. 2;

e) cantitățile sunt calculate după scăderea cantității de apă utilizate la prepararea extractelor apoase.

4. *Jeuleul* este produsul gelificat corespunzător, obținut prin fierberea cu zahăr a sucului de fructe și/sau a extractelor apoase din fructe, după cum urmează:

a) dintr-un singur tip de fructe;

b) din două sau mai multe tipuri de fructe;

c) cantitatea de suc și/sau de extracte apoase, utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit, este redată la pct. 4 al lit. B din anexa nr. 2;

d) cantitățile sunt calculate după scăderea greutatei apei utilizate la prepararea extractelor apoase.

5. *Marmelada* este produsul gelificat adus la o consistență corespunzătoare, obținut prin fierberea zahărului cu unul sau mai multe dintre următoarele produse obținute din citrice: pulpă, piure, suc, extracte apoase și coajă. Cantitatea de citrice folosită la prepararea a 1.000 g de produs finit este de minimum 200 g, din care 75 g sau mai mult sunt obținute din endocarp.

6. *Piureul de castane îndulcit* este un amestec omogen cu consistență corespunzătoare, obținut prin fierberea zahărului cu castane prelucrate sub formă de piure. Cantitatea de castane făcute piure, utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit, este de minimum 380 g.

Art. 6. — (1) Denumirile prezentate la art. 5 sunt utilizate exclusiv la desemnarea produselor definite mai sus, în măsura în care conținutul lor de substanță uscată solubilă nu este mai mic de 60%, astfel cum a fost determinat de refractometru.

(2) Este permisă utilizarea denumirilor enumerate la art. 5 pentru produsele cu conținut de substanță uscată solubilă mai mic de 60%, dar care respectă alte prevederi ale acestor norme, cu excepția celor prevăzute la lit. B din anexa nr. 1 care face parte integrantă din prezentele norme.

(3) Denumirile enumerate la art. 5 pct. 2 și 4 sunt, de asemenea, utilizate la denumirea produselor definite la pct. 1 și 3 ale art. 5.

(4) Prezentele norme nu afectează utilizarea denumirii „jeleu” conform tradiției la desemnarea altor produse care nu pot fi confundate cu cele definite la art. 5.

Art. 7. — Numai materiile prime și substanțele ce corespund definițiilor prevăzute la art. 3 și 4 sunt utilizate la fabricarea produselor definite la art. 5.

Art. 8. — (1) Produsele definite la art. 5 nu trebuie să conțină substanțe care în cantități mari să pună în pericol sănătatea umană.

(2) Produsele definite la art. 5 nu trebuie să conțină, în special, dioxid de sulf în cantități care depășesc limitele maxime fixate după cum urmează:

a) 10 mg/kg pentru produsele: gem extra, jeleu extra, piure de castane îndulcit;

b) 50 mg/kg pentru toate celelalte produse.

## CAPITOLUL III

### Etichetarea

Art. 9. — (1) Denumirile sub care sunt comercializate produsele definite în prezentele norme sunt identice cu cele utilizate la art. 6.

(2) Aceste denumiri sunt suplimentate cu:

a) o indicație privind tipul sau tipurile de fructe utilizate, enumerate în ordinea descrescătoare a importanței, pe greutatea materiei prime utilizate; pentru produsele obținute din 3 sau mai multe tipuri de fructe se utilizează denumirea „amestec de fructe” sau o indicație privind numărul de tipuri de fructe folosite;

b) o indicație privind ingredientele prezentate la pct. 2 al lit. A din anexa nr. 1.

(3) În cazul în care caisele destinate fabricării produsului „gem” sunt uscate prin alt proces decât uscarea prin liofilizare, cuvintele „caise uscate” trebuie să apară pe lista ingredientelor.

(4) În cazul adăugării sucului de sfeclă roșie la produsele „gem” și „jeleu” care sunt obținute din una sau mai multe dintre următoarele fructe: căpșuni, zmeură, coacăze, coacăze roșii sau prune, cuvintele „suc de sfeclă roșie pentru întărirea culorii” trebuie să apară pe lista ingredientelor.

(5) Pentru produsele obținute din 3 sau mai multe tipuri de fructe este permis ca denumirile tipurilor de fructe utilizate în lista ingredientelor să fie înlocuite doar cu cuvântul „fructe”.

(6) Atunci când conținutul de dioxid de sulf rezidual este mai mare de 30 mg/kg, cuvintele „dioxid de sulf” trebuie să apară pe lista ingredientelor, conform procentajului greutateii rezidului din produsul finit.

Art. 10. — Etichetele produselor definite în prezentele norme trebuie să poarte următoarele informații obligatorii:

1. cuvintele „preparat cu ... g de fruct/100 g”, cifra indicată reprezentând cantitățile pe 100 g de produs finit pentru care au fost utilizate următoarele:

a) pulpă, piure, suc și extracte apoase la obținerea produselor: gem extra, jeleu extra sau piure de castane îndulcit, dacă este cazul, după scăderea greutateii apei utilizate la prepararea extractelor apoase;

b) fructe citrice utilizate la obținerea marmeladei;

2. cuvintele „conținutul total de zahăr: ... g/100 g”, cifra indicată reprezentând valoarea determinată de refractometru la 20° C pentru produsul finit, supusă unei toleranțe de ± 3 grade refractometrice;

3. pentru produsele cu conținut de substanță uscată solubilă mai mic de 63%, mențiunea „A se păstra la rece după ce a fost deschis” trebuie să apară pe etichetă; această indicație nu este obligatorie pentru produsele din recipiente mici, al căror conținut este în mod normal consumat dintr-o dată și pentru produsele la care au fost adăugați conservanți;

4. pentru produsele definite la art. 3 pct. 6 trebuie să se precizeze:

a) la cele care au coajă, o mențiune privind modul de îndepărtare a acesteia;

b) la cele care nu au coajă, o mențiune privind indicarea absenței acesteia.

Art. 11. — (1) Mențiunile prezentate la art. 10 trebuie să apară în cadrul aceluiași câmp vizual cu cele prezentate în actele normative în vigoare care reglementează etichetarea și prezentarea produselor alimentare.

(2) Adăugarea de acid L-ascorbic conform art. 7 și lit. B din anexa nr. 1 nu autorizează referirea la vitamina C.

## CAPITOLUL IV

### Dispoziții finale

Art. 12. — Prezentele norme nu se aplică:

a) produselor destinate exportului în țările din afara Comunității Europene;

b) produselor destinate fabricării preparatelor fine de panificație, patiserie și a biscuiților.

Art. 13. — Prezentele norme sunt compatibile cu reglementările comunitare în domeniu și sunt armonizate cu prevederile Directivei Consiliului 79/693/1979, amendată prin Directiva 88/593/1988.

*ANEXA Nr. 1  
la norme*

## SUBSTANȚELE

### care pot fi adăugate la produsele definite în norme

#### A. Ingrediente comestibile, aromatizanti, substanțe aromatizate

##### 1. Ingrediente care nu trebuie să fie menționate în descrierea comercială a produselor finite

Denumirea	Condițiile de utilizare
Apa necesară Sucuri de fructe Sucuri de fructe roșii	Pentru toate produsele definite la art. 5 Pentru „gem“ Pentru „gem extra“ și „gem“, atunci când sunt obținute din unul sau mai multe dintre următoarele fructe: măceșe, căpșuni, zmeură, coacăze, coacăze roșii și prune
Suc de sfeclă roșie	Pentru „gem“ și „jeleu“, în cazul în care au fost obținute din una sau mai multe dintre următoarele fructe: căpșuni, zmeură, coacăze, coacăze roșii și prune
Uleiuri volatile din citrice Uleiuri și grăsimi comestibile	Pentru „marmeladă“ Ca agenți antispumanti pentru toate produsele definite la art. 5
Pectină lichidă (produse conținând pectină și derivate din tescovină de mere uscate sau din coji uscate de citrice ori dintr-un amestec al celor două, prin acționarea acidului diluat urmată de neutralizarea parțială cu săruri de sodiu sau de potasiu)	Pentru toate produsele definite la art. 5

##### 2. Ingrediente care trebuie să fie specificate în descrierea comercială a produselor finite

Denumirea	Condițiile de utilizare
1. Ingrediente comestibile în cantități suficiente pentru modificarea aromei:	
a) suc de citrice în produsele obținute din alte tipuri de fructe	Pentru „gem extra“ și „gem“
b) băuturi spirtoase c) vin și lichior d) nuci, alune, migdale e) miere f) plante medicinale g) mirodenii	Pentru toate produsele definite la art. 5
h) altele	Supuse legislației naționale
2. Coaja de citrice	
3. Frunzele de <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Pentru produsele: „gem extra“, „gem“, „jeleu extra“, „jeleu“, în cazul în care sunt obținute din gutui

Denumirea	Condițiile de utilizare
4. Vanilie: a) extract de vanilie b) vanilină c) etilvanilină	Pentru produsele: „gem extra“, „gem“, „jeleu extra“, „jeleu“, în cazul în care sunt obținute din mere, gutui sau din măceșe și în produsul „piure de castane îndulcit“
<b>B. Aditivi</b>	
Pectină și pectină amidată (E 440)	Pentru toate produsele definite la art. 5 conținutul de pectină și/sau de pectină amidată al produsului finit nu va depăși 1%
Acid lactic (E 270)	Pentru produsele definite la art. 5, în cantitățile necesare pentru standardizarea pH
Lactat de sodiu (E 325)	
Acid citric (E 330)	
Citrați de sodiu (E 331)	
Citrați de calciu (E 333)	
Acid tartric (E 334)	
Tartrat de sodiu (E 335)	
Lactat de calciu (E 327)	Pentru toate produsele definite la art. 5
Acidul L-ascorbic (E 300)	Pentru toate produsele, în cantitățile necesare pentru efectul antioxidant
Mono- și digliceride ale acizilor grași (E 471)	Pentru toate produsele definite la art. 5

*ANEXA Nr. 2  
la norme*

#### A. Caracteristicile fizico-chimice ale soluției apoase de zaharoză

- substanță uscată — nu mai puțin de 62% din greutate;
- conținut de zahăr invertit — raportul de fructoză la dextroză  $1,0 \pm 0,2$ , dar nu mai puțin de 3% din masa materiei uscate;
- cenușă insolubilă — nu mai mult de 0,3% din masa materiei uscate;
- culoare în soluție — nu mai mult de 75 de unități ICUMSA;
- conținutul de dioxid de sulf rezidual — nu mai mare de 15 mg/kg de substanță uscată;
- ICUMSA — Comisia Internațională pentru Metode Uniforme de Analiză a Zahărului.

#### B. Cantitatea minimă de pulpă de fruct utilizată la fabricarea a 1.000 g de produs finit

- Gem extra:
  - 450 g ca regulă generală;
  - 350 g pentru coacăze negre, măceșe, gutui;
  - 250 g pentru mere anacard;
  - 80 g pentru fructele pasiunii.
- Gem:
  - 350 g ca regulă generală;
  - 250 g pentru coacăze negre, măceșe, gutui;
  - 150 g pentru ghimbir;
  - 60 g pentru fructele pasiunii.
- Jeleu extra:
  - 450 g ca regulă generală;
  - 350 g pentru coacăze negre, măceșe, gutui;
  - 250 g pentru ghimbir;
  - 230 g pentru mere anacard;
  - 80 g pentru fructele pasiunii.
- Jeleu:
  - 350 g ca regulă generală;
  - 250 g pentru coacăze negre, măceșe, gutui;
  - 150 g pentru ghimbir;
  - 160 g pentru mere anacard;
  - 60 g pentru fructele pasiunii.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 122/23 aprilie 2001

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI FAMILIEI  
Nr. 298/16 mai 2001

**ORDIN**  
**pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea, prezentarea,**  
**compoziția, calitatea și etichetarea mierii**

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor și ministrul sănătății și familiei,  
văzând Referatul de aprobare nr. 118.527/2001, întocmit de Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, și Referatul de aprobare nr. DB 4.191/2001, întocmit de Direcția generală de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei, având în vedere prevederile art. 39 din Ordonanța Guvernului nr. 113/1999 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor,  
în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 12/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare,  
emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele cu privire la natura, conținutul, originea, prezentarea, compoziția, calitatea și etichetarea mierii, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, prin Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară și prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului

lui București, precum și Ministerul Sănătății și Familiei, prin Direcția generală de sănătate publică și prin direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București, vor aduce 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, alimentației și pădurilor,  
**Ilie Sârbu**

Ministrul sănătății și familiei,  
**Daniela Bartos**

ANEXĂ

**NORME**

**cu privire la natura, conținutul, originea, prezentarea, compoziția, calitatea și etichetarea mierii**

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

Art. 1. — Prezentele norme se referă și se aplică produsului „miere“, așa cum este definit la cap. II.

Art. 2. — Mierea se comercializează cu respectarea definițiilor și regulilor stabilite în prezentele norme.

**CAPITOLUL II**

**Natura, conținutul și originea mierii**

Art. 3. — (1) În sensul prezentelor norme, prin *miere* se înțelege alimentul care este obținut de albine din nectarul florilor sau din sucurile dulci ale părților vii ale plantelor și pe care albinele le colectează, le transformă, le combină cu substanțele lor specifice, le depozitează și le lasă la maturat în fagurii de miere. Acest aliment poate fi fluid, vâscos sau cristalizat.

(2) Tipurile de miere, în funcție de origine, sunt:

a) *mierea de flori* — mierea obținută predominant din nectarul florilor;

b) *mierea de mană* — mierea obținută predominant din sucurile dulci ale altor părți vii ale plantelor; culoarea ei variază de la maro deschis sau maro verzui la aproape negru.

(3) Tipurile de miere, în funcție de modul de prezentare, sunt:

a) *mierea de faguri* — mierea depozitată de albine în celulele fagurilor abia formați, fără puieti, și vândută în faguri întregi căpăciți sau în bucăți de faguri de acest fel;

b) *mierea cu bucăți de fagure* — mierea care conține una sau mai multe bucăți de fagure de miere;

c) *mierea scursă* — mierea obținută prin scurgerea fagurilor fără puieti, decăpăciți;

d) *mierea extrasă* — mierea obținută prin centrifugarea fagurilor fără puieti, decăpăciți;

e) *mierea presată* — mierea obținută prin presarea fagurilor fără puieti, cu sau fără aplicarea încălzirii moderate.

**CAPITOLUL III**

**Prezentarea**

Art. 4. — (1) Termenul „miere“ se aplică numai produsului definit la art. 3 alin. (1) și este utilizat în comerț la desemnarea aceluși produs, fără a aduce prejudicii prevederilor art. 9 alin. (1) privind informațiile obligatorii de pe ambalajele, recipientele sau etichetele mierii.

(2) Denumirile menționate la art. 3 alin. (2) și (3) sunt aplicate numai produselor definite în acestea.

Art. 5. — Nici un alt produs în afară de miere nu poate fi adăugat la mierea comercializată ca atare.

Art. 6. — (1) La comercializarea mierii se respectă condițiile privind compoziția și calitatea enumerate la art. 7 alin. (4)—(10). Este permisă, fără a respecta prevederile art. 7 alin. (5) lit. b):

a) comercializarea mierii obținute din *Calluna vulgaris*, cu un conținut de umiditate maxim de 25%, atunci când aceasta este obținută în condiții naturale de producție;

b) comercializarea „mierii de panificație” sau „mierii industriale” cu un conținut de umiditate nu mai mare de 25%, atunci când aceasta este obținută în condiții naturale de producție.

(2) Fără respectarea prevederilor alin. (1) și ale art. 7 alin. (1)—(3), mierea poate fi comercializată ca „miere de panificație” sau ca „miere industrială” atunci când, deși bună pentru consumul uman:

a) nu respectă cerințele menționate la art. 7 alin. (2) lit. a), b) și c); sau

b) activitatea sa diastazică sau conținutul de hidroximetilfurfurul nu respectă limitele stabilite în prezentele norme.

#### CAPITOLUL IV

##### Condiții privind compoziția și calitatea

Art. 7. — (1) Mierea nu trebuie să conțină corpuri organice sau neorganice străine de compoziția sa, cum ar fi: mușegaiul, insectele, fragmentele de insecte, puieți sau impurități, când mierea este comercializată ca atare sau utilizată în alt produs pentru consumul uman.

(2) Mierea are următoarele caracteristici:

a) nu are gusturi sau mirosuri străine;

b) nu este începută fermentația sau fierberea;

c) nu este încălzită atât de mult încât enzimele sale naturale să fie distruse sau inactivate;

d) nu are o aciditate modificată artificial.

(3) Mierea nu trebuie să conțină substanțe peste limitele prevăzute de legislația în vigoare, pentru a nu periclita sănătatea umană.

(4) Conținutul aparent de zahăr calculat ca zahăr invertit este:

a) la mierea de flori — minimum 65%;

b) la mierea de mană și la amestecurile din miere de flori și miere de mană — minimum 60%.

(5) Conținutul de umiditate este:

a) în general — maximum 21%;

b) la mierea de *Calluna vulgaris* și la mierea de trifoi — maximum 23%.

(6) Conținutul aparent de zaharoză este:

a) în general — maximum 5%;

b) la mierea de mană și la amestecurile din miere de mană și miere de flori, miere de salcâm, de levănțică și de *Banksia menziesii* — maximum 10%.

(7) Conținutul de substanțe insolubile în apă este:

a) în general — maximum 0,1%;

b) la mierea presată — maximum 0,5%.

(8) Conținutul de minerale (cenușă) este:

a) în general — maximum 0,6%;

b) la mierea de mană și amestecurile din miere de mană și miere de flori — maximum 1%.

(9) Aciditatea — maximum 40 miliechivalenți acid per 1.000 g.

(10) Activitatea diastazică și conținutul de hidroximetilfurfurul (HMF) determinat după procesare și amestecare sunt:

a) activitatea diastazică (Scara Schade) este în general de minimum 8 și de minimum 3 la mierea cu conținut scăzut de enzime naturale, de exemplu de chitru, și cu conținut de HMF ce nu depășește 15 mg/kg;

b) conținutul de HMF — maximum 40 mg/kg.

Art. 8. — Metodele de prelevare a probelor și de analiză necesare pentru verificarea compoziției și caracteristicilor mierii sunt conforme cu STAS 784/3-89 „Miere de albine. Metode de analiză”.

#### CAPITOLUL V

##### Etichetarea

Art. 9. — Cerințele privind etichetarea vor fi în concordanță cu legislația în vigoare, având următoarele mențiuni specifice:

1. Singura informație obligatorie de pe ambalajele, recipientele sau etichetele mierii trebuie să fie vizibilă, ușor lizibilă, să nu permită ștergerea și să conțină următoarele:

a) termenul „miere” sau una dintre denumirile enumerate la art. 3 alin. (2) și (3); „mierea de faguri” și „mierea cu bucăți de fagure” sunt descrise ca atare; în cazurile menționate la art. 6 alin. (1) lit. b) și în primul paragraf al art. 6 alin. (2) denumirea produsului este „miere de panificație” sau „miere industrială”;

b) greutatea netă, care este exprimată în grame sau kilograme;

c) denumirea sau denumirea comercială și adresa sau sediul înregistrat al producătorului, al ambalatorului sau al vânzătorului.

2. Termenul „miere” menționat la pct. 1. lit. a) sau una dintre denumirile menționate la art. 3 alin. (2) și (3) are opțional:

a) o trimitere referitoare la originea ei, fie că este vorba de flori sau de plante, cu mențiunea că produsul provine, în principal, din sursa indicată și are caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microscopice corespunzătoare;

b) o denumire regională, teritorială sau topografică, cu mențiunea că produsul provine în totalitate din zona indicată.

3. Când mierea se găsește în ambalaje sau recipiente cu o greutate netă egală sau care depășește 10 kg și nu este oferită spre vânzare cu amănuntul, informația menționată la pct. 1 lit. b) și c) apare numai pe documentele de însoțire.

4. Se menționează țara de origine în cazul produselor importate.

## CAPITOLUL VI

**Dispoziții finale**

Art. 10. — Prezentele norme sunt compatibile cu reglementările comunitare în domeniu și sunt armonizate cu prevederile Directivei Consiliului CEE 74/409 din 22 iulie 1974 privind armonizarea legilor statelor membre, referitoare la miere.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 123/23 aprilie 2001

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI FAMILIEI  
Nr. 384/11 iunie 2001

**ORDIN****pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, compoziția, fabricarea și etichetarea sucurilor din fructe și ale anumitor produse similare**

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor și ministrul sănătății și familiei, văzând Referatul de aprobare nr. 118.528/2001, întocmit de Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, și Referatul de aprobare nr. DB 4.192/2001, întocmit de Direcția generală de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei,

având în vedere prevederile art. 39 din Ordonanța Guvernului nr. 113/1999 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 12/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare,

emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele cu privire la natura, conținutul, compoziția, fabricarea și etichetarea sucurilor din fructe și ale anumitor produse similare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, prin Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară și prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a

municipiului București, precum și Ministerul Sănătății și Familiei, prin Direcția generală de sănătate publică și direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București, vor aduce 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, alimentației și pădurilor,  
**Ilie Sârbu**

Ministrul sănătății și familiei,  
**Daniela Bartoș**

ANEXĂ

**NORME****cu privire la natura, conținutul, compoziția, fabricarea și etichetarea sucurilor din fructe și ale anumitor produse similare**

## CAPITOLUL I

**Dispoziții generale**

Art. 1. — Prezentele norme se referă la condițiile privind natura, conținutul, compoziția, fabricarea și etichetarea sucurilor din fructe și ale anumitor produse similare destinate comercializării.

Art. 2. — Produsele menționate și definite la art. 4 se comercializează numai dacă acestea corespund definițiilor și regulilor stabilite în prezentele norme.

## CAPITOLUL II

**Natura, conținutul, compoziția**

Art. 3. — În sensul prezentelor norme, materiile prime utilizate la fabricarea sucurilor din fructe și a anumitor produse similare trebuie să corespundă următoarelor definiții și descrieri:

1. *Fructele* sunt produse proaspete sau conservate prin refrigerare, în stare bună, nedeteriorate, ajunse la maturitate industrială, conținând toți constituenții esențiali necesari



la producerea sucurilor și a nectarurilor din fructe; roșiile nu sunt considerate fructe.

2. *Piureul de fructe* este un produs fermentabil, dar nefermentat, obținut prin pasarea părții comestibile a fructului întreg sau decojit, fără a înlătura suc.

3. *Piureul de fructe concentrat* este produsul obținut din piure de fructe prin eliminarea unei anumite proporții din conținutul său de apă.

4. Pentru fabricarea sucului din fructe se utilizează următoarele tipuri de zaharuri:

- zahăr semialb;
- zahăr alb;
- zahăr extra alb;
- dextroză monohidratată;
- dextroză anhidră;
- sirop de glucoză uscată;
- fructoză.

5. Pentru producerea sucului din fructe obținut din suc din fructe concentrat și pentru producerea nectarului din fructe, în completarea tipurilor de zaharuri menționate la pct. 4 se pot utiliza și următoarele soluții:

- sirop de glucoză;
- soluție de zahăr;
- soluție de zahăr invertit;
- soluție apoasă de zaharoză, cu următoarele caracte-

ristici:

— substanța uscată, minimum 62% din greutate;

— conținut de zahăr invertit, respectiv raportul de fructoză/dextroză 1,0±0,2-, maximum 3% din greutatea substanței uscate;

— culoarea în soluție, maximum 75 de unități ICUMSA — Comisia Internațională pentru Metode Uniforme de Analiză a Zahărului;

— cenușă insolubilă, maximum 0,3% din greutatea substanței uscate;

— conținutul de dioxid de sulf rezidual, maximum 15 mg/kg de substanță uscată.

Art. 4. — Sucurile din fructe și anumite produse similare, în înțelesul prezentelor norme, sunt definite și descrise după cum urmează:

1. a) *sucul din fructe* este suc obținut din fructe prin procese mecanice, fermentabil, dar nefermentat, având caracteristicile de culoare, aromă și savoare tipice sucului din fructul de la care provine; în cazul citricelor suc provine din endocarp; zeama de citrice se poate obține totuși din fructul întreg, prin procese de producție corespunzătoare, prin care raportul constituenților din partea exterioară a fructului este redus la minimum;

b) produsul obținut din suc din fructe concentrat are caracteristici organoleptice și analitice echivalente celor ale sucului obținut din fructul de același tip descris la lit. a), dacă este fabricat prin următoarele metode:

— reconstituirea raportului de apă extrasă din suc concentrat, apa care este adăugată având caracteristici organoleptice, fizico-chimice și microbiologice corespunzătoare prevederilor legale în vigoare pentru garantarea calităților esențiale ale sucului;

— reconstituirea aromei prin intermediul substanțelor volatile colectate pe parcursul concentrării sucului din fructul respectiv sau din suc din fructe de același tip;

2. *sucul din fructe concentrat* este produsul obținut din suc de fructe prin eliminarea unei anumite proporții din conținutul de apă; dacă produsul este destinat consumului direct, reducerea volumului său nu va fi mai mică de 50%;

3. a) *nectarul din fructe* este produsul fermentabil, dar nefermentat, obținut prin adăugarea de apă și zaharuri sucului din fructe sau sucului din fructe concentrat ori piureului din fructe sau piureului din fructe concentrat sau unui amestec al acestor produse care respectă prevederile anexei care face parte integrantă din prezentele norme;

b) fructele stabilite la pct. II și III din anexă și caisele pot fi utilizate separat sau în amestec pentru fabricarea nectarurilor, fără a adăuga zaharuri sau miere atunci când conținutul lor natural ridicat de zahăr justifică acest procedeu;

4. *sucul din fructe deshidratat* este produsul obținut prin eliminarea a aproape întregului conținut de apă.

Art. 5. — (1) Descrierile prezentate la art. 4 pct. 1—4 sunt specifice doar pentru produsele definite în acestea și se utilizează în comerț la caracterizarea lor.

(2) Produsul provenit dintr-o singură varietate de fructe poartă denumirea acestuia, înlocuind cuvântul „fructe“, sau însoțește toate descrierile la care se face referire la art. 4.

### CAPITOLUL III

#### Fabricarea

Art. 6. — La fabricarea sucurilor din fructe sunt autorizate numai următoarele procedee:

1. amestecarea unuia sau mai multor tipuri de sucuri din fructe și/sau piureuri din fructe;

2. tratarea se efectuează cu:

a) acid L-ascorbic — E 300, în cantitatea necesară pentru producerea efectului antioxidant;

b) nitrogen;

c) dioxid de carbon — E 290;

d) enzime pectolitice;

e) enzime proteolitice;

f) enzime amilolitice;

g) gelatină comestibilă;

h) taninuri;

i) bentonită;

j) silicagel;

k) caolin;

l) mangal;

m) adjuvanți inerti de filtrare — perlit, azbest, diatomită spălată, celuloză, poliamide insolubile;

3. procese fizice obișnuite și metode de tratare, cum sunt: tratarea la cald, centrifugarea și filtrarea.

Art. 7. — Pentru sucuri provenite din unele tipuri de fructe sunt autorizate următoarele procedee:

1. în cazul altor sucuri din fructe, în afară de cele din pere și struguri, adăugarea de zaharuri în scopul îndulcirii se face în următoarele condiții:

a) cantitativ, exprimată ca substanță uscată, să nu depășească 15 g pe litrul de suc în scopul de a le corecta;

b) cantitativ, exprimată ca substanță uscată, să nu depășească:

- 40 g pe litrul de suc pentru suc de mere;
- 200 g pe litrul de suc pentru lămâi, chitră, bergamot și sucuri albe, roșii sau de coacăze;
- 100 g pe litrul de suc în alte cazuri;

2. în cazul sucului din struguri, tratarea cu:

- a) dioxid de sulf — E 220;
- b) sulfat de sodiu — E 221;
- c) sulfat acid de sodiu — E 222;
- d) disulfat de sodiu — E 223;
- e) disulfat de potasiu — E 224;
- f) sulfat de calciu — E 226;
- g) sulfat de calciu acid — E 227;
- h) desulfurare prin procese fizice;

i) limpezire cu ajutorul cazeinei, albușului de ou și al altor albumine animale;

j) dezacidificare parțială cu ajutorul hidroxidului de potasiu neutru sau al carbonatului de calciu, la care se pot adăuga mici cantități de soluții sărate de calciu duble ale acizilor D-tartric și L-malic, cu mențiunea că la produsele enumerate la lit. a)–g), în cantitatea totală exprimată ca dioxid de sulf din suc, în forma în care se livrează la consumator, nu depășește 10 mg pe litrul de suc;

3. în cazul sucului din ananas, adăugarea de acid citric — E 330 nu depășește 3 g pe litrul de suc.

Art. 8. — (1) Adăugarea de zaharuri și de acid în același suc din fructe este interzisă.

(2) În cazul în care în același suc sau nectar din fructe este adăugat mai mult de un acid, suma cantităților din fiecare acid adăugat, exprimată ca procentaj din cantitatea maximă autorizată, nu trebuie să depășească 100.

Art. 9. — Cu excepția cazurilor pentru care există alte prevederi în prezentele norme, conținutul de dioxid de sulf din suc din fructe, determinat prin analize, nu depășește 10 mg pe litrul de suc.

Art. 10. — (1) La obținerea nectarurilor din fructe sunt autorizate numai următoarele procedee:

- a) amestecarea unuia sau mai multor tipuri de nectaruri din fructe, cu adaos de suc din fructe sau piure din fructe;
- b) metodele de tratare și procesele enumerate la art. 6 pct. 2.

(2) Sunt autorizate, de asemenea, următoarele procedee:

a) adăugarea de zaharuri într-o cantitate ce nu depășește 20% din greutatea totală a produsului finit;

b) adăugarea unei asemenea cantități de apă încât suc din fructe și/sau conținutul de piure din fructe și aciditatea totală a produsului finit să fie mai mici decât nivelurile specificate în anexă; în cazul amestecurilor de nectaruri din fructe, suc și/sau conținutul de piure și aciditatea totală să fie proporțională cu nivelurile specificate în anexă;

c) substituirea totală a zaharurilor cu mierea în cadrul limitei de 20% specificate la lit. a);

d) în cazul producției de nectaruri din fructe, obținute exclusiv din piure din fructe și/sau piure din fructe concentrat, din următoarele tipuri de fructe: mere, pere sau pierșici ori din amestecuri ale acestor fructe, adăugarea de acid citric într-o cantitate care să nu depășească gramele date pe litrul de produs finit, acidul citric putând fi înlocuit totuși, complet sau parțial, printr-o cantitate echivalentă de suc de lămâie.

Art. 11. — La fabricarea sucurilor concentrate din fructe sunt permise numai următoarele procedee:

1. metodele și procesele enumerate la art. 6 și 7, cu excepția prevederilor art. 7 pct. 1. Totuși adăugarea de zaharuri este autorizată numai pentru sucurile concentrate din fructe, preambalate, destinate consumatorului final și cu mențiunea că îndulcirea trebuie indicată în descrierea produsului; în acest caz cantitatea totală de zaharuri utilizată, exprimată în corelație cu volumul de suc „obținut din ... în formă concentrată“, nu poate depăși limita autorizată prevăzută la art. 7 pct. 1;

2. reconstituirea aromelor prin intermediul substanțelor volatile colectate pe parcursul concentrării sucului din fructe de bază sau din suc de fructe de același tip; adăugarea substanțelor volatile de același tip este obligatorie pentru sucurile concentrate din fructe destinate consumului direct;

3. deshidratarea parțială a sucului din fructe prin alte metode sau procese de tratare fizică decât încălzirea directă.

Art. 12. — La fabricarea sucului deshidratat din fructe este permisă deshidratarea aproape totală a sucului din fructe prin alte metode sau procese de tratare fizică decât încălzirea directă; reconstituirea substanțelor volatile esențiale din fructele de același tip sau posibil recuperate în timpul deshidratării este obligatorie.

Art. 13. — Metodele de tratare și procesele prezentate la art. 6, 10, 11 și 12 nu trebuie să dea naștere la substanțe care pot rămâne în produsele tratate, în cantități care sunt periculoase pentru sănătatea umană.

## CAPITOLUL IV

### Etichetarea

Art. 14. — (1) Actele normative în vigoare, referitoare la etichetarea produselor alimentare, se aplică produselor definite la art. 4, ținându-se seama de condițiile suplimentare stabilite în prezentul articol.

(2) Denumirile sub care sunt comercializate produsele definite la art. 4 sunt denumirile rezervate acestora conform art. 5; totuși, pentru produsul definit la art. 4 pct. 4 cuvântul „deshidratat“ poate fi înlocuit cu cuvântul „pudră“ și poate fi însoțit sau înlocuit de o mențiune privind procesul tehnologic specific utilizat.

(3) Denumirile sub care sunt vândute produsele definite la art. 4 sunt completate după cum urmează:

a) pentru produsele fabricate din două sau mai multe tipuri de fructe, cu excepția utilizării sucului din lămâie, conform art. 10 alin. (2) lit. d), după o listă cuprinzând fructele utilizate în ordinea descrescătoare a greutateii sucurilor din fructe sau a piureurilor incluse, acolo unde este cazul, după reconstituire, utilizarea termenului „fructe” este facultativă;

b) pentru produsele cu adaos de zahăr în limitele stabilite la art. 7 pct. 1 lit. b), completate cu cuvântul „îndulcit”, urmat de indicarea cantității maxime de zaharuri adăugate, calculată ca substanță uscată și exprimată în grame pe litru, cantitatea indicată nu poate depăși 15% din cantitatea reală adăugată;

c) pentru nectarurile din fructe denumirea se completează cu mențiunea „Conține pulpă de fructe”, sau o descriere echivalentă.

Art. 15. — Este obligatorie înscrierea listei cuprinzând ingredientele, supusă următoarelor prevederi:

1. reconstituirea stării sale originale prin intermediul substanțelor strict necesare pentru această operațiune:

- a) la suc din fructe, din suc din fructe concentrat;
- b) la piureul din fructe, din piureul din fructe concentrat;

2. reconstituirea aromei:

- a) la suc din fructe concentrat;
- b) la suc din fructe uscate;

3. substanțele enumerate la art. 7 pct. 2 lit. a) — g) nu sunt considerate ingrediente ale unuia dintre produsele definite la art. 4 când conținutul de dioxid de sulf al acestor produse, așa cum a fost determinat prin analize, nu depășește 10 mg/l.

Art. 16. — (1) Pe etichetele produselor definite la art. 4 este obligatorie indicarea următoarelor mențiuni:

a) pentru suc din fructe și nectarul obținut în întregime sau parțial dintr-un produs concentrat, „Conține... obținut din concentrat” plus denumirea produsului concentrat utilizat; această mențiune apare în imediata vecinătate a denumirii produsului, evidențiată cu caractere îngroșate;

b) pentru produsele definite la art. 4 pct. 1—3, al căror conținut de dioxid de carbon este mai mare de 2 g/l, „carbonat”;

c) pentru sucurile din fructe concentrate și sucurile din fructe uscate, o indicație privind cantitatea de apă ce trebuie adăugată pentru reconstituirea produsului;

d) pentru nectarurile din fructe conținutul minim real de suc din fructe, piure din fructe sau amestecul acestor ingrediente, „Conținutul de fructe: minimum... %”.

(2) Mențiunile prezentate la alin. (1) lit. a), b) și d) trebuie să apară în același câmp vizual cu următoarele caracteristici:

- a) denumirea sub care este vândut produsul;
- b) cantitatea netă;

c) data durabilității minimale sau, în cazul alimentelor care din punct de vedere microbiologic au un grad înalt de perisabilitate, „A fi utilizat până la...”;

d) concentrația alcoolică la băuturile conținând alcool peste 1,2% din volum.

(3) Adăugarea acidului L-ascorbic, așa cum este prevăzut la art. 6 pct. 2, nu implică trimiterea la vitamina C.

Art. 17. — Regulile privind etichetarea produselor definite la art. 4 și indicate în prezentele norme nu sunt obligatorii pentru produsele care au altă destinație decât livrarea ca atare către consumatorul final sau către agenții de catering.

## CAPITOLUL V

### Dispoziții finale

Art. 18. — Prezentele norme nu se aplică:

- a) produselor destinate exportului în alte țări decât cele membre ale Uniunii Europene;
- b) alimentelor cu calități nutritive speciale.

Art. 19. — Prevederile art. 6—17 se aplică numai sucurilor din fructe, sucurilor din fructe concentrate, nectarurilor din fructe și sucurilor din fructe uscate, destinate consumului direct, precum și sucurilor din fructe concentrate, utilizate la obținerea sucurilor din fructe sau a nectarurilor destinate consumului direct.

Art. 20. — Prezentele norme sunt compatibile cu reglementările comunitare în domeniu și sunt armonizate cu prevederile Directivelor Consiliului CEE 93/77/1993 și 93/45/1993.

*ANEXĂ  
la norme*

### PREVEDERI SPECIALE cu privire la nectarurile din fructe

Nectaruri din fructe obținute din:	Conținutul minim total de acid exprimat ca acid tartric (g/l din produsul finit)	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din greutatea produsului finit)
<b>I. Fructe fade în stare naturală cu adaos de suc</b>		
Fructul pasiunii	8	25
Quito maranjilos ( <i>Solanum quitoense</i> )	5	25
Coacăze negre	8	25

Nectaruri din fructe obținute din:	Conținutul minim total de acid exprimat ca acid tartric (g/l din produsul finit)	Conținutul minim de suc și/sau de piure (% din greutatea produsului finit)
Coacăze albe	8	25
Coacăze roșii	8	25
Coacăze	9	30
Sallow-thorn berries ( <i>Hippophae</i> )	9	25
Porumbe	8	30
Prune	6	30
Quetsches	6	30
Scorușe de munte	8	30
Măceșe	8	40
Cireșe acre	8	35
Alte cireșe	6*)	40
Afine	4	40
Soc	7	50
Zmeură	7	40
Caise	3*)	40
Căpșuni	5*)	40
Dude/Mure	6	40
Merișoare	9	30
Gutui	7	50
Lămâi și chitre	—	25
Alte fructe aparținând acestei categorii	—	25
<b>II. Fructe cu acid scăzut, cărnoase sau puternic aromate cu sucuri necomestibile în stare naturală</b>		
Mango	—	35
Banane	—	25
Guave	—	25
Papaya	—	25
Lyches	—	25
Azeroles ( <i>Neapolitan medlars</i> )	—	25
Soursop ( <i>Annona muricata</i> )	—	25
Bullock's heart sau custard apple ( <i>Annona reticulata</i> )	—	25
Sugar apples	—	25
Rodii	—	25
Fructe Cashew	—	25
Prune spaniole ( <i>Spondia purpurea</i> )	—	25
Umbu ( <i>Spondia tuberosa aroda</i> )	—	30
Alte fructe aparținând acestei categorii	—	25
<b>III. Fructe cu sucuri consumabile în stare naturală</b>		
Mere	3*)	50
Pere	3*)	50
Piersici	3*)	45
Citrice, cu excepția lămâilor și a chitrelor	5	50
Ananas	4	50
Alte fructe aparținând acestei categorii	—	50

\*) Limita nu se aplică în cazul nectarurilor din fructe obținute exclusiv din piure din fructe și/sau piure din fructe concentrat ori obținute din sucuri din fructe și piure din fructe și/sau piure din fructe concentrat.

MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 124/23 aprilie 2001

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII ȘI FAMILIEI  
Nr. 297/16 mai 2001

**ORDIN**  
**pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea,**  
**etichetarea și marcarea unor zaharuri destinate consumului uman**

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor și ministrul sănătății și familiei,

văzând Referatul de aprobare nr. 118.529/2001 întocmit de Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară din cadrul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și Referatul de aprobare nr. DB 4.193/2001 întocmit de Direcția generală de sănătate publică din cadrul Ministerului Sănătății și Familiei,

având în vedere prevederile art. 39 din Ordonanța Guvernului nr. 113/1999 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 12/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele cu privire la natura, conținutul, originea, etichetarea și marcarea unor zaharuri destinate consumului uman, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, prin Direcția generală strategii și politici în agricultură și industria alimentară și prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului

București, precum și Ministerul Sănătății și Familiei, prin Direcția generală de sănătate publică și prin direcțiile de sănătate publică județene, respectiv a municipiului București, vor aduce 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, alimentației și pădurilor,

**Ilie Sârbu**

Ministrul sănătății și familiei,

**Daniela Bartoș**

*ANEXĂ*

**NORME**

**cu privire la natura, conținutul, originea, etichetarea și marcarea unor zaharuri destinate consumului uman**

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

Art. 1. — Prezentele norme se referă și se aplică următoarelor produse:

1. zahăr semialb;
2. zahăr sau zahăr alb;
3. zahăr extra alb;
4. soluție de zahăr;
5. soluție de zahăr invertit;
6. sirop de zahăr invertit;
7. sirop de glucoză;
8. sirop de glucoză concentrat;
9. dextroză monohidratată;
10. dextroză anhidră.

Art. 2. — Produsele enumerate la art. 1 se comercializează numai dacă respectă definițiile și regulile stabilite în aceste norme.

**CAPITOLUL II**

**Natura, conținutul și originea unor zaharuri**

Art. 3. — În sensul prezentelor norme, produsele enumerate la art. 1 trebuie să corespundă următoarelor definiții și caracteristici:

1. *Zahăr semialb* — zaharoză purificată și cristalizată de calitate corespunzătoare și care se comercializează, având următoarele caracteristici:

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| a) polarizație                           | minimum 99,5°;             |
| b) conținut de zahăr invertit            | maximum 0,10%<br>din masă; |
| c) umiditate                             | maximum 0,10%<br>din masă; |
| d) conținutul rezidual de dioxid de sulf | maximum 15 mg/kg.          |

2. *Zahăr sau zahăr alb* — zaharoză purificată și cristalizată de calitate corespunzătoare și care se comercializează, având următoarele caracteristici:

- |  |  |
|--|--|
| a) polarizație                           | minimum 99,7°;   |
| b) conținut de zahăr invertit            | maximum 0,04% din masă;                                  |
| c) umiditate                             | maximum 0,10% din masă;                                  |
| d) conținutul rezidual de dioxid de sulf | maximum 15 mg/kg;  |
| e) tipul culorii                         | maximum 12 puncte determinate conform lit. a) din anexă. |

3. *Zahăr extra alb* — produsul care are caracteristicile prevăzute la pct. 2 lit. a)–d), la care numărul total de puncte determinate în conformitate cu prevederile anexei care face parte integrantă din prezentele norme nu depășește totalul de 8 sau mai mult de:

- 4 pentru tipul culorii;
- 6 pentru conținutul de cenușă;
- 3 pentru culoarea în soluție.

4. *Soluție de zahăr* — soluția apoasă de zaharoză cu următoarele caracteristici:

- |   |  |
|---|--|
| a) substanța uscată   | minimum 62% din masă;  |
| b) conținutul de zahăr invertit — raportul de fructoză / dextroză: 1,0 ± 0,2- | maximum 3% din masa substanței uscate;   |
| c) cenușa conductometrică   | maximum 0,1% din masa substanței uscate, determinată în conformitate cu lit. b) din anexă; |
| d) culoarea în soluție  | maximum 45 de unități ICUMSA determinate în conformitate cu lit. c) din anexă;             |
| e) conținutul rezidual de dioxid de sulf                                      | maximum 15 mg/kg din substanța uscată.   |

5. *Soluție de zahăr invertit* — soluția apoasă de zaharoză parțial invertită prin hidroliză, în care raportul de zahăr invertit nu predomină, având următoarele caracteristici:

- |   |   |
|---|---|
| a) substanța uscată   | minimum 62% din masă;                                       |
| b) conținutul de zahăr invertit — raportul de fructoză / dextroză: 1,0 ± 0,2- | mai mult de 3% din masa substanței uscate, dar maximum 50%; |

- |  |  |
|--|--|
| c) cenușa conductometrică                | maximum 0,4% din masa substanței uscate, determinată în conformitate cu lit. b) din anexă; |
| d) conținutul rezidual de dioxid de sulf | maximum 15 mg/kg din substanța uscată.   |

6. *Sirop de zahăr invertit* — soluția apoasă, posibil cristalizată, de zaharoză parțial invertită prin hidroliză, în care proporția de zahăr invertit — raportul de fructoză / dextroză: 1,0 ± 0,1- este mai mare de 50% din masa substanței uscate, dar care are caracteristicile stabilite la pct. 5 lit. a), b) și d).

7. *Sirop de glucoză* — soluția apoasă purificată și concentrată a zaharidelor obținute din amidon, având următoarele caracteristici:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| a) substanța uscată         | minimum 70% din masă;  |
| b) echivalentul de dextroză | minimum 20% din masa substanței uscate și exprimat ca glucoză-D; |
| c) cenușa sulfată           | maximum 1% din masa substanței uscate;                           |

d) conținutul total de dioxid de sulf din substanța uscată este în general de maximum 15 mg/kg, pentru utilizarea exclusivă în produsele de cofetărie pe bază de zahăr este de 20–400 mg/kg, iar pentru utilizare în alte produse alimentare care au în compoziție sirop de glucoză este de 20–400 mg/kg.

8. *Sirop de glucoză concentrat* — siropul de glucoză parțial concentrat, având următoarele caracteristici:

- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| a) substanța uscată         | minimum 93% din masă;  |
| b) echivalentul de dextroză | minimum 20% din masa substanței uscate și exprimat ca glucoză-D; |
| c) cenușa sulfată           | maximum 1% din masa substanței uscate;                           |

d) conținutul total de dioxid de sulf este în general de maximum 20 mg/kg, pentru utilizarea exclusivă în produsele de cofetărie pe bază de zahăr este de maximum 150 mg/kg, iar pentru utilizare în alte produse alimentare care au în compoziție sirop de glucoză este de 20–150 mg/kg.

9. *Dextroză monohidratată* — glucoza-D purificată și cristalizată, conținând o moleculă de apă de cristalizare, având următoarele caracteristici:

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| a) dextroza—glucoza-D                 | minimum 99,5% din masa substanței uscate; |
| b) substanța uscată                   | minimum 90,0% din masă;                   |
| c) cenușa sulfată                     | maximum 0,25% din masa substanței uscate; |
| d) conținutul total de dioxid de sulf | maximum 15 mg/kg.                         |

10. *Dextroză anhidră* — glucoza-D purificată și cristalizată, care nu conține apă de cristalizare cu un conținut de substanță uscată de minimum 98% din masă, celelalte caracteristici fiind stabilite la pct. 9 lit. a), c) și d).

Art. 4. — (1) Denumirile enumerate la art. 3 se aplică numai produselor definite în acesta și trebuie utilizate în comerț pentru desemnarea acestora.

(2) Descrierea menționată la art. 3 pct. 2 poate fi utilizată, de asemenea, la descrierea produsului definit la art. 3 pct. 3.

(3) Descrierea „alb” este folosită pentru:

a) soluția de zahăr în care culoarea nu depășește 25 de unități ICUMSA determinate în conformitate cu metoda specificată la lit. c) din anexă;

b) soluția de zahăr invertit și siropul de zahăr invertit pentru care conținutul de cenușă conductometrică nu depășește 0,1% și culoarea în soluție nu depășește 25 de unități ICUMSA determinate în conformitate cu metoda prevăzută la lit. c) din anexă.

(4) Prevederile alin. (1) nu afectează procedurile prin care aceste denumiri se utilizează suplimentar pentru indicarea altor produse care nu pot fi confundate cu cele definite la art. 3.

(5) În ceea ce privește utilizarea cuvântului „zahăr” fără o altă limitare calificativă, prevederile alin. (1) se aplică numai comerțului direct cu zaharuri destinate consumului uman ca atare și nu produselor în care sunt utilizate astfel de zaharuri.

Art. 5. — Produsele menționate la art. 3 pct. 7 și 8, care conțin o cantitate de dioxid de sulf ce depășește 20 mg/kg, nu pot fi oferite spre vânzarea cu amănuntul.

Art. 6. — În conformitate cu prevederile aplicabile alimentelor amintite și utilizării agenților de colorare pentru acestea, produsele definite la art. 3 nu sunt supuse proceselor de rafinare și conțin coloranți în măsura în care sunt destinați utilizării în alte alimente.

### CAPITOLUL III

#### Etichetare și marcare

Art. 7. — (1) Actele normative în vigoare privind etichetarea alimentelor se aplică produselor definite, care sunt

destinate în formă neschimbată consumatorului final, cu următoarele mențiuni specifice:

a) descrierea prin care sunt definite produsele la art. 3, cu excepția celor de la pct. 9 și 10, respectiv dextroza monohidratată și dextroza anhidră, în cazul cărora la vânzarea cu amănuntul cuvintele „monohidratată” și „anhidră” au caracter opțional. Exprimarea restrictivă „include agenți de colorare” este obligatorie la descrierea produselor ce conțin agenți de colorare în conformitate cu art. 6, iar termenul „alb” este interzis în acest caz;

b) masa netă, cu excepția produselor care cântăresc mai puțin de 50 g; această excepție nu se aplică produselor care cântăresc mai puțin de 50 g fiecare, aflate în ambalaje ce conțin două sau mai multe produse de acest fel a căror masă netă, inclusiv cea a ambalajului, este mai mare de 50 g. În acest caz se indică masa netă totală a produselor conținută în ambalajul exterior; pentru produsele definite la art. 3 pct. 1—3, 9 și 10, indicarea masei nete poate fi înlocuită cu cea a masei nete minime, dacă produsele sunt oferite spre vânzare la bucată sau în pachetele;

c) denumirea sau denumirea comercială și adresa ori sediul înregistrat al fabricantului sau al vânzătorului;

d) indicarea conținutului real de substanță uscată și de zahăr invertit în cazul soluțiilor de zahăr, al soluției de zahăr invertit sau al siropului de zahăr invertit;

e) termenul restrictiv „cristalizat” pentru siropul de zahăr invertit ce încorporează cristale în soluție;

f) descrierea siropului de glucoză sau a siropului de glucoză concentrat, al cărui conținut de dioxid de sulf depășește 20 mg/kg, este urmată de o trimitere la alimentul pentru fabricarea căruia este destinat, conținutul maxim de dioxid de sulf al produsului este indicat pe documentele însoțitoare.

(2) Specificațiile menționate în alin. (1) trebuie să fie evidente, lizibile și de neșters.

(3) Prevederile alin. (1) nu împiedică produsele definite la art. 3 să poarte în plus față de descrierea obligatorie alte descrieri, cu mențiunea ca acestea din urmă să nu inducă în eroare consumatorii.

(4) În cazul în care produsele definite la art. 3 sunt puse în ambalaje sau recipiente cu o masă netă egală cu sau care depășește 10 kg și nu sunt oferite spre vânzarea cu amănuntul, descrierile menționate la alin. (1) lit. b), d), e) și f) apar numai pe documentele însoțitoare.

(5) Se interzice comercializarea produselor definite la art. 3 dacă marcajele stabilite la alin. (1) lit. a), d), e) și f) nu sunt în limba română pe una dintre părțile ambalajului sau ale recipientului ori, conform alin. (4), pe documentele însoțitoare.

Art. 8. — Prezentele norme nu se aplică:

a) produselor definite la art. 3, când acestea sunt sub formă de zaharuri pudră, zaharuri candel, zaharuri în formă rafinată;

b) produselor destinate exportului în țările din afara Comunității Europene.

CAPITOLUL IV

**Dispoziții finale**

Art. 9. — Prezentele norme sunt compatibile cu reglementările comunitare în domeniu și sunt armonizate cu prevederile Directivei Consiliului 73/437/1973.

*ANEXĂ  
la norme*

**METODA**

**de determinare a tipului de culoare, a conținutului de cenușă și a culorii în soluția de zahăr (alb) și a zahărului extraalb definite la art. 3 pct. 2 și 3**

Un „punct“ corespunde cu:

a) în cazul tipului de culoare, cu 0,5 unități calculate prin metoda Institutului Brunswick pentru Tehnologia Agricolă și a Industriei Zahărului;

b) în cazul conținutului de cenușă, până la 0,0018% calculat prin metoda Comisiei Internaționale pentru Metode Uniforme de Analiză a Zahărului (ICUMSA);

c) în cazul culorii în soluție, până la 7,5 unități calculate prin metoda ICUMSA.

---

**EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR**

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 2511.1–12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: ramomrk@bx.logicnet.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro