



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 172 (XVI) — Nr. 938

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Joi, 14 octombrie 2004

SUMAR

Nr.	Nr.	Pagina	
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE			
379/867/227. — Ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru aprobarea Normei cu privire			
		la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul morcovilor în conservă	1-6
	690. — Ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale pentru aprobarea Normei privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale	7-8	

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII,
PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII
RURALE
Nr. 379 din 25 mai 2004

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
Nr. 867 din 30 iunie 2004

AUTORITATEA NAȚIONALĂ
PENTRU PROTECȚIA
CONSUMATORILOR
Nr. 227 din 15 septembrie 2004

ORDIN

pentru aprobarea Normei cu privire la natura, conținutul, fabricarea, calitatea, ambalarea, etichetarea, marcarea, depozitarea și transportul morcovilor în conservă

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, 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 morcovilor în conservă, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

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 a 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,
Ilie Sârbu

Ministrul sănătății,
Ovidiu Brînzan

Președintele Autorității Naționale
pentru Protecția Consumatorilor,
Eduard Gabriel Matei

ANEXĂ

N O R M Ă

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

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 morcovilor în conservă pe teritoriul României, pentru a putea garanta că aceștia nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentați corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Art. 2. — Reglementările prezentei norme nu se aplică morcovilor în conservă preparați 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. — Prezenta normă 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 acestor produse în statul respectiv să asigure un nivel de protecție echivalent cu cel prevăzut în prezenta normă.

CAPITOLUL II Natură. Conținut

Art. 4. — *Morcovi în conservă* este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din morcovi din soiurile de cultură ale speciei *Daucus carota L.*, conservați în apă sau alt mediu lichid în care se pot adăuga diferite ingrediente sau în vid, introduși în ambalaje care se închid ermetic, supuși unui tratament termic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, pentru a împiedica alterarea lor.

Art. 5. — Denumirea fiecărui produs trebuie să indice corect natura alimentului și pentru aceasta trebuie să includă cel puțin următoarele informații:

a) denumirea materiei prime: „Morcovi“;

b) denumirea formei de prezentare: „Întregi“, „Tăiați“, „Sferturi“ etc., conform specificațiilor din anexa nr. 1;

c) descrierea mediului fluid în care sunt conservați, de exemplu „În X“, „Cu X“: „În sos de margarină“, „Cu (sau În) sos de unt etc.“;

d) dacă produsul este conservat în vid, se menționează aceasta în denumire: „Ambalat sub vid“.

CAPITOLUL III Fabricare

Art. 6. — Alimentul „Morcovi 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 morcovilor în conservă, definită și descrisă în anexa nr. 1, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume și fructe proaspete, prevăzute de reglementările în vigoare.

Art. 8. — Morcovii pot fi conservați:

a) în mediu lichid, când ambalarea se face la presiune atmosferică, iar cantitatea de lichid corespunde cerințelor privind dozarea produsului în ambalaj, așa cum sunt prevăzute în anexa nr. 4; sau

b) în vid, atunci când ambalarea se face sub vid, iar mediul lichid din ambalaj nu depășește 20% (m/m) din masa netă a produsului.

Art. 9. — Ingredientele utilizate la fabricarea morcovilor în conservă trebuie să îndeplinească cerințele specificate în anexa nr. 2, să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxim admise.

Art. 10. — Spațiile în care se fabrică morcovii în conservă, incluzând aici instalațiile și echipamentele aferente, trebuie să îndeplinească cerințele de igienă alimentară, iar personalul trebuie să îndeplinească cerințele de sănătate și calificare stabilite prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL IV Calitate. Siguranță alimentară

Art. 11. — Produsul finit „Morcovi în conservă“ trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 3, respectiv în anexa nr. 4. 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 interzic fabricarea și comercializarea morcovilor în conservă care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute prin reglementările în vigoare.

CAPITOLUL V

Ambalare, etichetare, marcare, depozitare și transport

Art. 14. — Ambalajele care intră în contact cu alimentele definite 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 produselor, să fie curate, uscate și în stare bună. Aceste ambalaje pot fi confecționate din lemn, carton, folie termocontractilă sau alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Art. 16. — Etichetarea și marcarea produselor definite prin prezenta normă 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;
2. cantitatea netă;
3. cantitatea netă fără lichid;
4. lista ingredientelor;
5. condițiile de depozitare, conform art. 18;

6. data durabilității minimale se înscrie sub forma „A se consuma, de preferință, înainte de ...”, cu menționarea lunii și anului;

7. 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);

8. numele și adresa producătorului sau ale ambalatorului ori ale distribuitorului sau ale importatorului produsului;

9. țara de origine a produsului.

Art. 17. — Pentru morcovii în conservă 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 produselor definite prin prezenta normă trebuie să se facă în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau de îngheț, la o temperatură de maximum 20°C și umiditate relativă a aerului de maximum 80%.

Art. 19. — Transportul produselor definite prin prezenta normă trebuie să se facă cu vehicule curate, acoperite, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și menținerea calității produselor, precum și protecția contra razelor solare sau a înghețului.

Art. 20. — Fiecare transport de morcovi în conservă trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară.

CAPITOLUL VI

Dispoziții finale

Art. 21. — Anexele nr. 1–4 fac parte integrantă din prezenta normă.

*ANEXA Nr. 1
la normă*

MATERIA PRIMĂ. DEFINIȚII ȘI DESCRIERE

(1) Morcovii trebuie să fie întregi, sănătoși, cu aspect proaspăt, neramificați, netezi, curați, fără lovituri mecanice, netrecuți în tijă florală, nelemnificați, necrăpați, fără gust și/sau miros străin.

(2) Nu sunt restricții cu privire la soiul utilizat.

(3) Înainte de conservare morcovii trebuie bine spălați, depelați, trebuie îndepărtate frunzele și coletul.

(4) Morcovii în conservă se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:

a) întregi:

— soiuri de morcovi conici sau cilindrici (de exemplu: Chantenay și Amsterdam) cu diametrul maxim de 50 mm (raportul dintre diametrul celui mai mare și celui mai mic morcov trebuie să fie maximum 3:1;

— soiuri de morcovi sferici („morcovi de Paris“) cu diametrul maxim de 45 mm;

b) „baby whole“ întregi:

— soiuri de „morcovi tineri“ sferici cu diametrul maxim de 18 mm;

— soiuri de „morcovi tineri“ conici sau cilindrici, având diametrul și lungimea maxime de 23 mm și, respectiv, 100 mm;

c) jumătăți — morcovi tăiați în două părți aproximativ egale, de-a lungul axei longitudinale;

d) sferturi — morcovi tăiați în patru părți aproximativ egale;

e) tăiați longitudinal — morcovi tăiați longitudinal (sub formă netedă sau ondulată) în patru bucăți sau mai mult, de dimensiuni aproximativ egale de 20 mm;

f) rondele — morcovi tăiați rondele cu diametrul și grosimea maxime de 50 și, respectiv, 10 mm;

g) cuburi — morcovi tăiați cuburi cu latura de maximum 12,5 mm;

h) „julienne“ — morcovi tăiați longitudinal sub formă de batoane netede sau ondulate; secțiunea batoanelor trebuie să fie de maximum 5 mm;

i) cuburi duble — bucăți de formă regulată și secțiune pătrată, având dimensiunea cea mai lungă aproape egală cu dublul celei mai scurte, care trebuie să aibă maximum 12,5 mm;

j) bucăți — morcovi întregi tăiați transversal în secțiuni cu o grosime de 10 mm; bucăți de morcovi având forme neregulate și dimensiuni superioare rondelilor sau cuburilor, întregi, tăiați în jumătăți și apoi divizați transversal în secțiuni;

k) „finger cut“ — bucăți de morcovi întregi, având lungimea de cel puțin 40 mm și diametrul mai mic sau egal cu 23 mm;

l) orice alte forme de divizare, cu condiția ca produsele respective să fie distincte de cele de mai sus, să se deosebească între ele, să îndeplinească criteriile de calitate și siguranță alimentară cuprinse în prezentele norme.

INGREDIENTE. LIMITE MAXIME

Ingredientul	Limita admisă
Morcovi	conform anexei nr. 1 la normă
Apă	stabilită prin tehnologia de fabricație
Sare (clorură de sodiu)	stabilită prin tehnologia de fabricație
Zahăr, sirop de zahăr invertit, dextroză, sirop de glucoză, fructoză și sirop de fructoză	stabilită prin tehnologia de fabricație
Plante aromatice uscate și condimente	stabilită prin tehnologia de fabricație
Concentrat sau suc de legume și plante aromatice uscate (lăptucă, ceapă etc.)	stabilită prin tehnologia de fabricație
Legume simple sau în amestec (lăptucă, ceapă, bucăți de ardei verde sau roșu) ce pot fi adăugate până la maximum 10% (m/m)	maximum 10% m/m din cantitatea netă fără lichid
Unt, margarină sau alte uleiuri și grăsimi de origine vegetală ori animală	untul sau margarina cel puțin 3% m/m din cantitatea netă a produsului
Sos de brânză	stabilită prin tehnologia de fabricație
Aditivi alimentari: Agenți de îngroșare: Amidon natural sau modificat prin procedee fizice ori enzimatic: amidon tratat cu acizi, amidon tratat cu baze, amidon albit, fosfat de diamidon — E 1412, fosfat de diamidon fosfatat — E 1413, fosfat monoamidonic — E 1410, amidon hidroxipropilic — E 1440, adipat de diamidon acetilat — E 1442, fosfat de diamidon acetilat E 1414, amidon oxidat — E 1404, fosfat de diamidon hidroxipropilic — E 1442	stabilită prin tehnologia de fabricație
Agenți de îngroșare Gume vegetale: gumă arabică — E 414, caragen — E 407, gumă guar — E 412, gumă Karaya — E 416, gumă tara — E 417, gumă Xantan — E 415	stabilită prin tehnologia de fabricație
Alginat de calciu — E 404, alginat de amoniu — E 403, alginat de potasiu — E 402, alginat de sodiu — E 401 și alginat de propilenglicol — E 405	maximum 8 g/kg
Pectine — E 440	stabilită prin tehnologia de fabricație

CERINȚE ORGANOLEPTICE

Caracteristica	Condițiile de admisibilitate
Aspectul exterior al recipientului	Curat, ermetic închis, nebombat, să nu prezinte fisuri, să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientelor ori peliculă de lac desprinsă de pe interiorul cutiei, cu eticheta curată, vizibil imprimată cu toate elementele de identificare, lipită simetric în planul recipientului; la cutiile metalice se admit ușoare deformări la corp, dar nu la falț
Aspectul conținutului	
Culoare	Culoarea trebuie să fie caracteristică amestecului alcătuit din morcovi și mediul de conservare.
Gust și miros	Gustul și mirosul trebuie să fie plăcute, specifice combinației dintre morcovi fierți și mediul de conservare, fără mirosuri străine de mucegai, ranced etc.
Textura	Morcovii nu trebuie să fie duri și fibroși.

Caracteristica	Condițiile de admisibilitate
Corpuri străine	Se admite maximum o bucată de materie vegetală provenită de la curățarea morcovilor sau orice altă materie vegetală inofensivă care nu a fost adăugată ca ingredient la 1.000 g morcovi, care reprezintă media eșantionului realizat din recipientele cu produs supuse analizei.
Alte defecte	Conform specificațiilor din tabelele 1 și 2, iar mărimea eșantionului pentru care se determină limitele de admisibilitate este: <ol style="list-style-type: none"> 1. morcovi întregi — 40 de bucăți 2. morcovi „baby whole“, jumătăți, sferturi, tăiați în lung, bucăți, „finger cuts“ — 80 de bucăți; 3. morcovi cuburi, cuburi duble, „julienne“, rondele — 400 g produs net

Tabelul nr. 1

Defectul	Categoria		
	minor	major	grav
a) Morcovi pătați (zone pătate sau decolorate) — până la 30 mm ² — în intervalul 30—200 mm ² — mai mult de 200 mm ² sau orice pată brună ori neagră ce depășește 30 mm ²	X	X	X
b) Vătămări mecanice (morcovi striviți sau zgâriați în cursul introducerii lor în recipiente): — morcovi zgâriați ușor — morcovi striviți, fisurați sau spărți	X	X	
c) Malformații (deformări sau crăpături survenite în perioada creșterii): — malformații ușoare — malformații importante	X	X	
d) Morcovi necurățați (porțiuni necurățate): — imperfecțiuni ușoare — imperfecțiuni importante	X	X	
e) Morcovi fibroși (morcovi duri și lemnoși) — imperfecțiuni ușoare — imperfecțiuni sensibile — imperfecțiuni importante (morcovi cu structură lemnoasă)	X	X	X
f) Extremități verzi (morcovi a căror extremitate superioară este verde; fac excepție „morcovii tineri“ întregi și morcovii întregi): — imperfecțiuni ușoare — imperfecțiuni importante Morcovi întregi — imperfecțiuni importante	X X	X	

Defecte admise:

În cazul „baby whole“ întregi, morcovilor jumătăți, sferturi, bucăți și „finger cut“, la un eșantion de 80 de unități numărul total al defectelor admise este 13, cu mențiunea că dintre acestea numărul total al defectelor majore și grave admise este 10 (în această sumă se admite cel mult un defect grav).

În cazul morcovilor întregi, la un eșantion de 40 de unități numărul total al defectelor admise este 13, cu mențiunea că dintre acestea numărul total al defectelor majore și grave admise este 5 (în această sumă se admite cel mult un defect grav).

Tabelul nr. 2

Morcovi divizați în cuburi, cuburi duble, rondele sau „julienne“:
a) unitate dezintegrată — unitate deformată sau dezintegrată, astfel încât forma inițială a morcovului a dispărut sau nu se mai poate recunoaște;
b) unitate pătată — unitate care prezintă pete brune sau verzi, cu porțiuni necurățate, astfel încât aspectul și comestibilitatea sunt grav afectate;
c) unitate lemnoasă — unitate cu textură lemnoasă, astfel încât comestibilitatea este serios afectată.

La un eșantion de 400 g morcovi divizați masa totală a defectelor admise este 50 g, cu mențiunea că nici o categorie de defecte nu trebuie să depășească 25 g.

Acceptarea lotului

O probă de morcovi în conservă care nu îndeplinește una sau mai multe dintre cerințele organoleptice, exceptându-le pe cele care se bazează pe valori medii, este considerată „necorespunzătoare“. Un lot de morcovi în conservă va fi considerat corespunzător calitativ dacă:

- numărul recipientelor „necorespunzătoare“ nu depășește criteriul de acceptare (c) al planului de eșantionare specific, prezentat în Planurile de eșantionare pentru produse alimentare preambalate Nivel de calitate acceptabil (NCA) = 6,5, din Codex alimentarius; și
- 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
Conținutul de morcovi sau masa netă fără lichid într-un recipient ¹⁾ , exceptând cazul morcovilor „în sos“	Tabelul nr. 4	calculată ca procent din volumul total al recipientului
Gradul de umplere admis pentru un recipient cu produs (inclusiv lichidul de acoperire)	minimum 90%	calculată 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.

Tabelul nr. 4
(valori în % m/m)

Modul de prezentare	Recipient cu capac < 850 ml	Recipient cu capac > 850 ml
Întregi (tip „Paris“)	50	55
Întregi	53	57
Jumătăți, „Morcovi tineri“ întregi	55	57
Bucăți tăiate longitudinal	58	57
Cuburi, cuburi duble	58	57
Batoane („julienne“)	53	57
Sferturi, bucăți, rondele	58	60
„Finger cut“	62	65

Acceptarea lotului

(1) Un recipient care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere se consideră „necorespunzător“. Un lot de morcovi în conservă va fi considerat corespunzător calitativ dacă numărul recipientelor „necorespunzătoare“ nu depășește criteriul de acceptare (c) al planului de eșantionare specific, prezentat în „Planurile de eșantionare pentru produse alimentare preambalate“ Nivel de calitate acceptabil (NCA) = 6,5, din Codex alimentarius.

(2) La verificarea prin metoda conținutului minim de morcovi din recipient (masa netă fără lichid) după îndepărtarea lichidului, se consideră că produsul 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.

MINISTERUL AGRICULTURII, PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

ORDIN**pentru aprobarea Normei privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale**

Văzând referatul de aprobare privind atestarea produselor tradiționale nr. 94.560 din 17 septembrie 2004, în temeiul art. 4 alin. (1) pct. I.23 din Hotărârea Guvernului nr. 409/2004 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, cu modificările ulterioare,

ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin va intra în vigoare în termen

de 30 de zile de la data publicării lui în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 3. — Direcția generală de reglementare și implementare va duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Ministrul agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale,

Petre Daea

București, 28 septembrie 2004.

Nr. 690.

ANEXĂ

N O R M Ă**privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale**

Art. 1. — (1) Prezenta normă stabilește condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale.

(2) Prezenta normă se aplică fără a aduce atingere altor prevederi specifice.

Art. 2. — În sensul prezentei norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) *produs tradițional* — produsul care trebuie să fie obținut din materii prime tradiționale, să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție și/sau de prelucrare care reflectă un procedeu tehnologic de producție și/sau de prelucrare tradițional și care se distinge în mod clar de alte produse similare aparținând aceleiași categorii;

b) *tradiționalitate* — elementul sau ansamblul de elemente prin care un produs se distinge în mod clar de alte produse similare aparținând aceleiași categorii; tradiționalitatea nu poate să se limiteze la o compoziție calitativă sau cantitativă ori la un mod de producție stabilit printr-o reglementare comunitară sau națională ori prin standarde voluntare; totuși această regulă nu se aplică dacă reglementarea sau standardul respectiv a fost stabilit în vederea definirii tradiționalității unui produs;

c) *atestarea produselor tradiționale* — recunoașterea tradiționalității unui produs prin intermediul înregistrării sale în conformitate cu prezenta normă.

Art. 3. — Direcția de politici pentru creșterea animalelor și produse alimentare din Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale înființează și administrează un registru de atestare a produselor tradiționale.

Art. 4. — (1) Pentru a figura în registrul menționat la art. 3, produsul trebuie să fie fabricat din materii prime tradiționale, să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție și/sau de prelucrare care reflectă un tip tradițional de producție și/sau de prelucrare.

(2) Înregistrarea nu este permisă în cazul unui produs a cărui tradiționalitate se datorează:

- a) provenienței sau originii sale geografice;
- b) aplicării unei inovații tehnologice.

Art. 5. — (1) Pentru a fi înregistrat, produsul tradițional trebuie:

- să fie tradițional în sine; sau
- să exprime tradiționalitatea.

(2) Produsul prevăzut la alin. (1) liniuța a doua nu poate fi înregistrat dacă:

- se referă doar la cerințe de ordin general utilizate pentru un ansamblu de produse ori la cele prevăzute de o reglementare comunitară specifică;
- este înșelător, cum este în special cel care se referă la o caracteristică evidentă a produsului sau care nu corespunde caietului de sarcini ori specificației tehnice a produsului și nici așteptărilor consumatorilor cu privire la caracteristicile tradiționale ale produsului.

(3) Pentru a fi înregistrat, produsul prevăzut la alin. (1) prima liniuță trebuie să fie tradițional și conform cu dispozițiile naționale sau consacrat de folosință.

(4) Utilizarea termenului geografic este autorizată sub un nume care nu intră sub incidența reglementărilor privind protecția indicațiilor geografice și denumirilor de origine ale produselor agricole și produselor alimentare.

Art. 6. — (1) Pentru a fi atestat ca produs tradițional, produsul trebuie să fie conform unui caiet de sarcini.

(2) Caietul de sarcini conține cel puțin elementele următoare:

- a) numele produsului în sensul art. 5;
- b) descrierea metodei de producție, inclusiv a naturii și caracteristicilor materiei prime și/sau ale ingredientelor utilizate și/sau a metodei de preparare a produsului, cu referire la tradiționalitatea acesteia;
- c) elemente care să prezinte evaluarea caracterului tradițional în sensul art. 4 alin. (1);
- d) descrierea caracteristicilor produsului, prin indicarea principalelor sale caracteristici fizice, chimice, microbiologice și/sau organoleptice care se raportează la tradiționalitate;
- e) cerințele minime și procedurile de verificare și control ale tradiționalității.

Art. 7. — (1) Cererea de înregistrare a produsului tradițional, care include caietul de sarcini prevăzut la art. 6,

se depune la direcția pentru agricultură și dezvoltare rurală a județului în a cărui rază teritorială se realizează produsul.

(2) Reprezentanții împuterniciți ai Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale, din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală județene, numiți prin ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale pentru acordarea licențelor de fabricație, conform prevederilor Regulamentului cu privire la acordarea, suspendarea și retragerea (anularea) licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare, aprobat prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor nr. 357/2003, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 404 din 10 iunie 2003, analizează dacă cererea și caietul de sarcini corespund prevederilor prezentei norme și comunică solicitantului dacă există neconformități, situație în care acesta va depune o nouă cerere însoțită de documentația completată conform observațiilor făcute.

(3) În situația în care se constată că documentația depusă, respectiv caietul de sarcini, corespunde prevederilor prezentei norme, reprezentanții împuterniciți verifică la fața locului realitatea datelor înscrise în caietul de sarcini.

(4) Rezultatul verificărilor faptice se înscrie într-un proces-verbal care se semnează de reprezentantul

împuternicit constatator și de solicitant sau de împuternicitul acestuia, redactat în două exemplare, dintre care un exemplar rămâne la solicitant și unul la direcția pentru agricultură și dezvoltare rurală județeană.

(5) În situația în care se constată că datele înscrise în caietul de sarcini nu corespund cu realitatea de pe teren, aceasta se menționează distinct în procesul-verbal și constituie motivația neînscrisii produsului în Registrul de atestare a produselor tradiționale.

(6) În situația în care se constată că datele înscrise în caietul de sarcini corespund cu realitatea de pe teren, aceasta se menționează în procesul-verbal, care constituie actul în baza căruia se înscrie produsul în Registrul de atestare a produselor tradiționale.

(7) Direcția pentru agricultură și dezvoltare rurală județeană va înainta Ministerului Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale o copie a procesului-verbal și a caietului de sarcini în baza cărora produsul se înscrie în Registrul de atestare a produselor tradiționale.

Art. 8. — Anual, Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, Lista produselor tradiționale înscrise în Registrul de atestare a produselor tradiționale.

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București,
IBAN: RO75RNCB510100000120001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București
(alocat numai persoanelor juridice bugetare)
Tel. 224.09.71/150, fax 225.00.43, E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro
Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 410.47.30, tel./fax 410.77.36 și 410.47.23
Tiparul: Regia Autonomă „Monitorul Oficial”
