

NORMĂ din 25 mai 2004(*actualizată*)

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

(actualizată până la data de 18 august 2006*)

EMITENT

- MINISTERUL AGRICULTURII, PĂDURILOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
- MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
- AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

Capitolul I Dispoziții generale

Articolul 1

Prezenta normă prevede cerințele minime de siguranță alimentară, igienă alimentară, calitate și identificare a produsului, care trebuie respectate la fabricarea și/sau comercializarea tomatelor în conservă pe teritoriul României, pentru a putea garanta că acestea nu prezintă nici un risc pentru consumul uman și sunt prezentate corect, conform principiilor de bază privind protecția consumatorului.

Articolul 2

Reglementările prezentei norme nu se aplică tomatelor în conservă preparate în gospodării individuale pentru consumul propriu și nici produselor care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

Articolul 3

Prevederile art. 4, 7, 8, 9 și 11 nu se aplică produselor fabricate și/sau comercializate în mod legal într-un stat membru al Uniunii Europene sau în Turcia ori care sunt fabricate în mod legal într-un stat semnatar al acordului privind Spațiul Economic European, cu condiția ca cerințele aplicabile acestui produs în statul respectiv să asigure un nivel de protecție echivalent cu cel prevăzut în prezenta normă.

Art. 3 a fost modificat de pct. 1 al art. I din ORDINUL nr. 338 din 24 mai 2006 publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 712 din 18 august 2006.

Capitolul II Natură. Conținut

Articolul 4

Tomate în conservă este denumirea de produs finit, fabricat în scopul vânzării, dată în general alimentelor preparate din tomate întregi sau divizate, conform descrierilor din anexa nr. 1 la prezenta normă, conservate într-un mediu fluid, descris în anexa nr. 2 la prezenta normă, în care se pot adăuga diferite ingrediente, descrise în anexa nr. 3 la prezenta normă, sau conservate fără lichid, introduse în ambalaje care se închid ermetic, supuse unui tratament termic, înainte sau după introducerea lor în ambalaj, pentru a împiedica alterarea lor.

Articolul 5

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

- a) denumirea materiei prime "tomate";
- b) caracteristica "nedepelate" pentru definirea produselor la care nu a fost îndepărtată pielea;
- c) denumirea mediului în care sunt conservate, de exemplu "pastă de tomate", "piure de tomate" etc.;

- d) denumirea formei sub care se prezintă tomatele: "întregi", "cuburi" etc.;
- e) denumirea plantei aromatice sau a ingredientului vegetal ce conferă produsului caracteristica specială, spre exemplu: "cu adaos de ...", sau "cu ...", unde spațiul liber se completează cu: "plante aromatizante", "condimente", "ceapă" etc.

Capitolul III Fabricare

Articolul 6

Alimentul "Tomate în conservă", definit și descris prin prezenta normă, trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consumul uman, preparat din materii prime și auxiliare sănătoase, fabricat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările în vigoare.

Articolul 7

Materia primă folosită la fabricarea tomatelor în conservă, definită și descrisă în anexa nr. 1 la prezenta normă, trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară pentru legume și fructe proaspete prevăzute de reglementările în vigoare.

Articolul 8

Lichidul sau mediul în care sunt conservate tomatele în conservă, definit și descris în anexa nr. 2 la prezenta normă, se prepară din tomate și trebuie să îndeplinească cerințele de calitate și siguranță alimentară prevăzute de reglementările în vigoare.

Articolul 9

Ingrediente utilizate la fabricarea tomatelor în conservă, definite și descrise în anexa nr. 3 la prezenta normă, trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare și să nu depășească limitele maxime admise.

Articolul 10

Spațiile în care se fabrică tomatele 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

Articolul 11

Produsul finit "Tomate în conservă" trebuie să îndeplinească cerințele organoleptice și fizico-chimice prevăzute în anexa nr. 4, respectiv în anexa nr. 5 la prezenta normă. Produsele care nu îndeplinesc aceste cerințe nu pot fi denumite și descrise conform prevederilor prezentei norme.

Articolul 12

Prezența în produsul finit a microorganismelor, paraziților și substanțelor generate de microorganisme nu trebuie să depășească limitele maxime admise prevăzute de reglementările în vigoare.

Articolul 13

Se interzic fabricarea și comercializarea tomatelor 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

Articolul 14

Ambalajele care intră în contact cu alimentele definite în prezenta normă trebuie să fie confecționate din materiale care îndeplinesc cerințele prevăzute de reglementările în vigoare.

Articolul 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 termocontractilă sau din alte materiale care trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

Articolul 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;
2. cantitatea netă;
3. cantitatea netă fără lichid;
4. lista ingredientelor;
5. condițiile de depozitare, atunci când acestea necesită indicații speciale;

Pct. 5 al art. 16 a fost modificat de pct. 2 al art. I din ORDINUL nr. 338 din 24 mai 2006 publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 712 din 18 august 2006.

6. data durabilității minime, care 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 minime 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.
10. menționarea tratamentului termic.

Pct. 10 al art. 16 a fost introdus de pct. 3 al art. I din ORDINUL nr. 338 din 24 mai 2006 publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 712 din 18 august 2006.

Articolul 17

Pentru tomatele 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.

Articolul 18

Depozitarea produsului definit în prezenta normă se face în încăperi curate, aerisite, ferite de razele solare sau de îngheț și cu respectarea condițiilor impuse de producător.

Art. 18 a fost modificat de pct. 4 al art. I din ORDINUL nr. 338 din 24 mai 2006 în MONITORUL OFICIAL nr. 712 din 18 august 2006.

Articolul 19

Transportul tomatelor în conservă 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.

Articolul 20

Fiecare transport de tomate în conservă trebuie să fie însoțit de documente care să ateste originea, proveniența și securitatea alimentară.

Capitolul VI Dispoziții finale

Articolul 21

Anexele nr. 1-5 fac parte integrantă din prezenta normă.

Anexa 1

la normă

MATERIA PRIMĂ. DEFINIȚII ȘI DESCRIERE

1. Tomatele trebuie să fie proaspete, sănătoase, întregi, ajunse la maturitate industrială, având caracteristicile fructului *Lycopersicum esculentum* P. Mill din varietățile roșu sau roșu intens și formele sferică, emisferică sau ovoidă.
2. Tomatele în conservă se fabrică în mod curent din tomate depelate cărora li s-au îndepărtat pedunculii, calicele și miezul fibros, dacă textura și dimensiunile acestuia pot afecta calitatea produsului finit. Când produsul se fabrică din tomate nedepelate, în denumirea produsului trebuie menționat termenul "nedepelate".
3. Tomatele în conservă se pot fabrica în următoarea gamă sortimentală:
 - a) întregi - conțin numai tomate întregi în variantele "nedepelate" sau "depelate";
 - b) întregi și bucăți;
 - c) cuburi;
 - d) felii;
 - e) sferturi;
 - f) orice alte forme de divizare, cu condiția ca produsele respective să fie distincte de cele de mai sus și să se deosebească între ele, să îndeplinească criteriile referitoare la calitate și la siguranța alimentară cuprinse în prezenta normă.

Anexa 2

la normă

MEDIUL DE CONSERVARE. DEFINIȚII ȘI DESCRIERE

1. Tomatele în conservă pot fi preparate după cum urmează:
 - a) simple - tomate simple, dozate în recipient împreună cu un lichid de completare;
 - b) tasate - fără adaos de lichid;
 - c) condimentate, gătită sau aseasonate - tomate cu ingrediente vegetale, cum ar fi ceapa, ardeii, țelina, fără a depăși însă 10% m/m din produs.
2. Lichidele în care se conservă tomatelile pot fi:
 - a) suc de tomate - neconcentrat, nediluat, obținut din tomate ajunse la maturitate - între 5% și 8% s.u.;
 - b) suc filtrat - rezultat ca produs secundar prin presarea miezului, cojilor și bucăților de pulpă rezultate de la prelucrarea tomatelor - minimum 8% s.u.;
 - c) piure sau pulpă de tomate - concentrat din tomate având între 8% s.u. și 24% s.u.;
 - d) pastă de tomate - concentrat din tomate având peste 24% s.u.
3. Sucul sau lichidul de conservare dintr-un recipient nu trebuie să prezinte mai mult de 50% câmpuri microscopice pozitive la determinarea conținutului în filamente de mușchi din total.

Anexa 3

la normă

INGREDIENTE ADMISE. LIMITE MAXIME

Ingredientul	Limita admisă
Tomate	Conform anexei nr. 5 la normă
Suc de tomate, suc filtrat de tomate, pastă de tomate, piure sau pulpă de tomate	Conform anexei nr. 5 la normă
Sare, zahăr invertit, dextroză, sirop de glucoză, sirop deshidratat de glucoză	Stabilită prin tehnologia de fabricație
Produse vegetale naturale, cum ar fi ceapa, ardeii, țelina	Maximum 10% m/m din produs
Plante aromatice, esențe din plante aromatice, condimente	Stabilită prin tehnologia de fabricație
Aditivi alimentari:	
a) Agenți acidifianți: acid acetic - E 260, acid citric - E 330, acid lactic - E 270, acid malic - E 296, acid L-tartric - E 334	a) Stabilită prin tehnologia de fabricație

b) Agenți de întărire: clorură de calciu - E 509, citrat de calciu - E 333, lactat de calciu - E 327

b) Stabilită prin tehnologia de fabricație

Anexa 4
la normă
CERINȚE ORGANOLEPTICE

Denumirea	Criteriul 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 tomatelor fierte sau fierte în amestec cu ingredientele și aditivii alimentari utilizați. Decolorările sau brunificările anormale sunt considerate defecte.
2. Gust și miros	2. Caracteristice tomatelor fierte sau fierte în amestec cu ingredientele utilizate; nu se admit gust și miros străine (de fermentat, de mugegai etc.)
3. Corpuri străine	3. În conținutul produselor nu se admite prezența materiilor prime vegetale străine (frunze, pedunculi, calice etc.) și fragmentelor cu textură dură și fibroasă.
4. Uniformitatea unităților (la produsele cu tomate întregi)	4. Minimum 80% (m/m) tomate întregi sau aproape întregi (din masa netă fără lichid)
5. Defecte admise:	5.a) Maximum 3,5 cm ² per kilogram de produs finit (suprafață cumulată pentru media eșantioanelor)
a) malformații ale culorii sau texturii tomatelor (valoare medie)	
b) prezența pielitelor în cazul tomatelor depelate	5.b) Maximum 15 cm ² per kilogram de produs finit (suprafață cumulată pentru media eșantioanelor)
c) lipsa pielitei în cazul tomatelor nedepelate	5.c) Maximum 30 cm ² per kilogram de produs finit (suprafață cumulată pentru media eșantioanelor)

Acceptarea lotului

O probă de tomate 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 tomate în conservă va fi considerat corespunzător calitativ dacă:

- a) 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
- b) cerințele de acceptare calculate ca valori medii ale probelor sunt îndeplinite.

Anexa 5
la normă
CERINȚE FIZICO-CHIMICE

Denumirea caracteristicii	Condițiile de admisibilitate	Metodele de analiză
Conținutul de tomate raportat la masa netă sau la masa netă fără lichid	Minimum 50% (m/m)	Calculată ca procent din masa 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	Minimum 90%	Calculată ca procent din volumul de apă distilată conținută de recipientul complet umplut și închis, măsurat la temperatura de 20°C

Acceptarea lotului

1. Un recipient care nu îndeplinește cerințele minime pentru gradul de umplere se consideră necorespunzător. Un lot de tomate 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 fructe 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 (50%), cu condiția ca nici un recipient să nu prezinte o valoare exagerat de mică.
