

## **HOTĂRÂRE nr. 784 din 10 septembrie 1996 pentru aprobarea Normelor metodologice privind etichetarea produselor alimentare**

În temeiul art. 8 și al art. 58 lit. e) din Ordonanța Guvernului nr. [21/1992](#) privind protecția consumatorilor, republicată,

**Guvernul României** hotărăște:

### **Art. 1**

Se aprobă Normele metodologice privind etichetarea produselor alimentare, prevăzute în anexa la prezenta hotărâre.

### **Art. 2**

Constituie contravenții și se sancționează cu amendă de la 50.000 lei la 500.000 lei, aplicabilă numai persoanelor fizice, următoarele fapte:

a) neetichetarea produselor alimentare preambalate în conformitate cu prevederile art. 6 și 7 din normele metodologice;

b) neafișarea elementelor de identificare a produselor alimentare nepreambalate, în conformitate cu prevederile art. 31 și 32 din normele metodologice.

### **Art. 3**

Constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor se efectuează de către personalul anume împuternicit al Oficiului pentru Protecția Consumatorilor și al Ministerului Comerțului.

### **Art. 4**

Împotriva procesului-verbal de constatare a contravenției și de aplicare a sancțiunii se poate face plângere, în termen de 15 zile de la comunicare, la judecătoria în a cărei rază teritorială s-a săvârșit contravenția.

### **Art. 5**

Contravențiilor prevăzute la art. 2 le sunt aplicabile dispozițiile Legii nr. [32/1968](#) privind stabilirea și sancționarea contravențiilor.

### **Art. 6**

Produsele aflate în stoc sau contractate înainte de data intrării în vigoare a prezentei hotărâri pot fi comercializate cu elementele de identificare și caracterizare marcate inițial până la lichidarea acestor stocuri, dar nu mai mult de 1 an de la această dată.

### **Art. 7**

Prezenta hotărâre intră în vigoare la 30 de zile de la publicarea ei în Monitorul Oficial al României.

La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, orice alte dispoziții contrare se abrogă.

PRIM-MINISTRU

**NICOLAE VĂCĂROIU**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și alimentației,

**Alexandru Lăpușan**

Ministrul sănătății,

**Daniela Bartoș**

Ministrul comerțului,

**Dan Ioan Popescu**

## Oficiul pentru Protecția Consumatorilor

**Gheorghe Țiplica,**

secretar de stat

### **ANEXĂ**

#### **NORME METODOLOGICE privind etichetarea produselor alimentare**

##### **CAPITOLUL I: Dispoziții generale**

###### **Art. 1**

Sunt supuși prezentelor norme metodologice toți agenții economici care produc, importă, ambalează sau comercializează produse alimentare, indiferent de forma de organizare și tipul de proprietate.

###### **Art. 2**

În sensul prezentelor norme metodologice, termenii și expresiile de mai jos semnifică după cum urmează:

- a) etichetă - orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat, care conține elementele de identificare a produsului și care însoțește produsul când acesta este prezentat consumatorilor pentru vânzare sau este aderent la ambalajul acestuia;
- b) etichetare - aplicarea etichetei sau înscrierea elementelor de identificare pe produs, pe ambalajul de vânzare, pe dispozitivul de închidere, ce însoțesc produsul alimentar pus în vânzare și se referă la acesta;
- c) produs alimentar - aliment, băutură sau alt produs obținut prin prelucrarea unor materii prime alimentare, care este destinat consumului uman, cu excepția produselor farmaceutice;
- d) produs alimentar preambalat - articol separat, prezentat în ambalajul în care a fost pus înainte de a fi oferit spre vânzare, conținutul neputând fi modificat fără ca ambalajul să fie deschis;
- e) ambalaj - material specific ca execuție și natură, avizat sanitar pentru ambalarea produselor alimentare în vederea asigurării protecției și utilizat pentru transportul, manipularea, depozitarea sau desfacerea acestora;
- f) ingrediente - materii prime, aditivi și oricare alte substanțe folosite la fabricarea sau la prepararea produselor alimentare, prezente și în produsul finit, chiar dacă își modifică forma;
- g) termen de valabilitate - limita de timp, stabilită de către producător, în care produsul poate fi consumat și în care acesta trebuie să-și mențină caracteristicile calitative prescrise, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare și consum;
- h) lot de fabricație - un ansamblu de unități de produs alimentar, care a fost fabricat în condiții identice.

###### **Art. 3**

Scopul etichetării este acela de a da consumatorilor informațiile necesare, suficiente, verificabile și ușor de comparat, astfel încât să permită acestora să aleagă acel produs care corespunde exigențelor lor din punct de vedere al nevoilor și posibilităților lor financiare, precum și de a cunoaște eventualele riscuri la care ar putea fi supuși.

###### **Art. 4**

Toate mențiunile făcute prin etichetare trebuie să fie redactate în limba română, lizibil și inteligibil, așezate în mod vizibil. Fac excepție, potrivit art. 20 alin. 4 din Ordonanța Guvernului nr. [21/1992](#), republicată, mărcile de fabrică sau de comerț, denumirile de firme ori de societăți comerciale și denumirea produselor tipice cunoscute publicului larg. Mențiunile de pe etichetă nu trebuie să fie acoperite sau separate prin alte indicații sau desene.

###### **Art. 5**

Informațiile înscrise pe etichetă nu trebuie să inducă în eroare consumatorii la achiziționarea produselor în privința:

- a) caracteristicilor produsului alimentar, a naturii, identității, proprietăților, compoziției, cantității, durabilității, originii sau provenienței, metodelor de fabricație sau producție;
- b) atribuirii de efecte sau proprietăți, pe care produsele nu le posedă.

Etichetarea nu trebuie să atribuie proprietăți medicale produselor alimentare sau să facă referiri la astfel de proprietăți;

sunt exceptate de la această interdicție apele minerale medicinale destinate bolnavilor cu anumite afecțiuni, precum și orice produs alimentar testat și avizat ca având proprietăți medicale.

Se interzice modificarea înscrisurilor de pe etichetă sau reetichetarea produselor după livrarea de la fabricant sau de la ambalator.

## **CAPITOLUL II: Dispoziții privitoare la produsele alimentare preambalate**

### *Secțiunea I: Generalități*

#### **Art. 6**

Etichetele produselor alimentare preambalate trebuie să cuprindă în mod obligatoriu:

1. denumirea produsului;
2. numele și adresa fabricantului, a importatorului sau a distribuitorului, precum și numele și adresa celui care ambalează produsul;
3. termenul de valabilitate;
4. conținutul net;
5. condițiile speciale de depozitare și păstrare;
6. modul de folosire, când utilizarea necesită indicații speciale;
7. locul de origine sau de proveniență a produsului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură a crea confuzii în gândirea consumatorilor;
8. concentrația alcoolică (pentru băuturile la care aceasta este mai mare de 1,2%);
9. lista ingredientelor folosite;
10. valoarea nutritivă și energetică pentru produse alimentare speciale.

Mențiunile suplimentare de etichetare pe grupe de produse sunt prevăzute în anexa nr. 1 a) la prezentele norme metodologice.

#### **Art. 7**

Pentru produsele alimentare preambalate, mențiunile de la art. 6 se vor înscrie pe ambalaj sau pe o etichetă legată de acesta.

La ambalajele din sticlă, destinate reutilizării, care sunt marcate într-un mod ce nu permite ștergerea sau care nu au nici una dintre fețe mai mare de 10 cm<sup>2</sup>, eticheta poate conține doar elementele prevăzute la art. 6 pct. 1, 2, 3, 4, 5, 6 și 8.

### *Secțiunea a II-a: Denumirea produsului*

#### **Art. 8**

Denumirea produsului trebuie să corespundă naturii, genului, speciei, sortului sau proprietăților produsului alimentar sau materiilor prime utilizate pentru fabricație, cu indicarea stării fizice sau a tratamentelor specifice la care a fost supus (exemplu: transformare în pulbere, înghețare, congelare, afumare, concentrare). Această denumire trebuie să fie constituită dintr-o descriere a produsului alimentar și, dacă este necesar, a utilizării sale.

Denumirea produsului trebuie să fie diferită de marca fabricii. Utilizarea de termeni precum "mod", "tip", "gen", împreună cu denumirea specifică, este interzisă.

Produsele care au fost tratate cu radiații ionizante trebuie să poarte inscripționarea "Tratat prin ionizare".

Dacă gustul tipic al unui produs este obținut, în principal, prin arome, denumirea produsului va fi completată cu menționarea aromei (exemplu: "x cu aromă y", unde x = denumirea produsului alimentar și y = aroma care determină într-o formă perceptibilă proprietățile organoleptice ale produsului).

#### *Secțiunea a III-a: Conținutul net*

##### **Art. 9**

Înscriserea conținutului net se face în unități de volum - pentru produsele lichide - și în unități de masă - pentru celelalte produse, indicând toleranța în procente sau unități de măsură.

##### **Art. 10**

Indicarea conținutului net nu este obligatorie pentru:

- produsele alimentare vândute cu bucata, la care numărarea se poate face cu ușurință; în lipsă, numărul va fi indicat pe etichetă;
- produsele care pot înregistra pierderi de volum sau de masă și care sunt vândute la număr sau cântărite în prezența clientului.

##### **Art. 11**

În cazul produselor alimentare livrate în mediu lichid, se va indica pe etichetă masa componentei solide.

Prin mediu lichid se înțelege: apă, oțet, soluții apoase de sare, soluții apoase de zahăr sau înlocuitori, sucuri de fructe sau de legume, din conserve.

Substanțele care se constituie ca mediu lichid pot fi singure sau în amestec, ca atare sau congelate.

##### **Art. 12**

În cazul unui produs alimentar preambalat, comercializat într-un ambalaj care conține mai multe produse de același fel, ambalate individual, și care nu sunt considerate ca o unitate distinctă, indicarea conținutului net poate fi făcută menționând cantitatea totală și numărul total de unități.

Pe ambalajul exterior nu este obligatorie înscrierea conținutului net al fiecărui produs ambalat individual, dar este necesar și suficient ca informațiile despre conținutul net din fiecare ambalaj să poată fi citite clar din exteriorul produsului.

#### *Secțiunea a IV-a: Termenul de valabilitate și condițiile de păstrare, de conservare și de folosire*

##### **Art. 13**

Termenul de valabilitate se înscrie pe etichetă sau pe ambalaj, după cum urmează:

a) în cazul produselor care au grad ridicat de perisabilitate și sunt susceptibile de a prezenta pericol pentru sănătatea omului, data limită de consum, precedată de mențiunea:

"A se consuma până la data de ..." sau

"Expiră la data de ....."

b) în celelalte cazuri, limita optimă de utilizare, precedată de mențiunea:

"A se consuma, de preferință, înainte de ..." sau

"A se consuma, de preferință, până la sfârșitul..."

Mențiunile prevăzute la alineatul precedent vor fi însoțite obligatoriu de dată, care va conține ziua, luna, anul, într-o formă cronologică necodificată.

Pentru alimentele care pot fi păstrate mai mult de 3 luni, dar nu mai mult de 18 luni, termenul de valabilitate poate menționa numai luna și anul, iar pentru cele care pot fi păstrate mai mult de 18 luni, numai anul.

##### **Art. 14**

Termenul de valabilitate va fi însoțit, atunci când este cazul, de indicarea condițiilor de păstrare (mai ales indicarea temperaturii) și de conservare.

#### **Art. 15**

Informațiile privind modul de preparare a produselor alimentare vor fi indicate în așa fel încât să permită utilizarea corectă a acestora.

#### **Art. 16**

Inscripționarea pe etichetă sau pe ambalaj a termenului de valabilitate nu este obligatorie pentru produsele cuprinse în anexa nr. 1 b) la prezentele norme metodologice.

### *Secțiunea a V-a: Indicarea lotului de fabricație*

#### **Art. 17**

Produsele alimentare preambalate trebuie să aibă înscrise pe ambalaj sau pe eticheta lipită pe acesta informații care să permită identificarea lotului de fabricație din care acestea fac parte (exemplu: seria lotului, data fabricației sau a culegerii recoltei).

Răspunderea în ceea ce privește indicarea lotului de fabricație revine fabricantului.

### *Secțiunea a VI-a: Ingredientele*

#### **Art. 18**

În sensul definiției prevăzute la art. 2 lit. f) din prezentele norme metodologice, nu sunt considerate ingrediente următoarele:

- a) componentele unui ingredient, care, în cursul procesului de fabricație, au fost temporar separate, pentru a fi reîncorporate ulterior în produs;
- b) aditivii a căror prezență într-un produs alimentar este datorată faptului că au fost conținuți în unul sau în mai multe ingrediente ale acestuia și sub rezerva că ei nu-și mai îndeplinesc funcția tehnologică în produsul finit;
- c) auxiliarii tehnologici;
- d) substanțele folosite în doze strict necesare, ca solvenți sau suporturi pentru aditivi și arome.

#### **Art. 19**

Ponderea ingredientelor în produsul finit se indică în valori absolute sau în procente.

#### **Art. 20**

Toate ingredientele trebuie să figureze pe ambalajele sau pe etichetele produselor alimentare preambalate, sub denumirea și în ordinea descrescătoare a importanței lor cantitative.

Ingredientele aflate în cantități nesemnificative în mixturile de fructe sau de vegetale se vor lista însoțite de expresia: "În proporție variabilă".

Prevederile de la alineatul precedent se aplică și în cazul mixturilor de condimente sau de plante aromatice.

#### **Art. 21**

Produsele alimentare preambalate - scutite de obligația indicării ingredientelor - sunt menționate în anexa nr. 1 c) la prezentele norme metodologice.

#### **Art. 22**

Lista ingredientelor va fi precedată de mențiunea "Ingrediente".

#### **Art. 23**

Înscrierea ingredientelor:

Lista ingredientelor care trebuie să fie înscrise cu denumirea categoriei lor, urmată de numele specific, este prezentată în anexa nr. 1 d) la prezentele norme metodologice.

Lista ingredientelor pentru care indicarea categoriei se poate înlocui prin denumiri simplificate este prezentată în anexa nr. 1 e) la prezentele norme metodologice.

#### **Art. 24**

Apa adăugată și substanțele volatile vor fi indicate în ordinea greutateii lor în produsul finit.

Cantitatea apei adăugate ca ingredient într-un produs alimentar este determinată scăzând din cantitatea totală a produsului finit cantitatea totală a celorlalte ingrediente folosite.

Menționarea apei nu este cerută în cazul în care cantitatea ei nu depășește 5% din greutatea produsului finit. De asemenea, menționarea apei nu este necesară în cazul în care ea este folosită în procesul de fabricație ca unic mod pentru a permite reconstituirea unui ingredient utilizat sub formă concentrată sau deshidratată, sau, în cazul în care acesta servește ca mediu lichid, care, în mod normal, nu poate fi consumat.

#### **Art. 25**

Un ingredient compus poate fi inclus în lista ingredientelor sub denumirea proprie și greutatea sa totală, precizându-se ingredientele din care este compus.

Această listă nu este obligatorie în cazul în care ingredientul compus reprezintă mai puțin de 25% din produsul finit.

#### **Art. 26**

Denumirea sub care un produs alimentar este vândut ca ingredient trebuie să cuprindă mențiunea "Ingredient special".

#### **Art. 27**

Ingredientele folosite în formă concentrată sau deshidratată și reconstituite în momentul fabricării pot fi indicate în ordinea ponderală avută înaintea concentrării sau deshidratării lor.

#### **Art. 28**

Ilustrațiile de fructe, de porțiuni vegetale nu sunt permise decât dacă acestea influențează într-un mod perceptibil proprietățile organoleptice sau nutritive ale produsului alimentar.

### *Secțiunea a VII-a: Concentrația alcoolică*

#### **Art. 29**

Concentrația alcoolică se exprimă în procente de volum la temperatura de referință de 20°C. Valoarea concentrației alcoolice se înscrie în cifre cu o zecimală, care poate fi precedată de cuvântul "alcool" sau abrevierea "alc".

### *Secțiunea a VIII-a: Valoarea nutritivă și energetică*

#### **Art. 30**

Eticheta trebuie să conțină informații despre valoarea nutritivă sau valoarea energetică globală pentru produsele alimentare speciale, destinate unei alimentații particulare, sau, atunci când în prezentarea produsului sau în publicitatea făcută acestuia, se fac mențiuni referitoare la proprietățile nutritive specifice.

Alimentele speciale sunt produse alimentare destinate unei alimentații particulare care, în funcție de compoziția acestora sau în funcție de tehnologia de fabricație, răspund unor necesități nutriționale particulare ale unor persoane care, din motive de sănătate, trebuie să aibă o alimentație specială. Aceste produse pot fi:

- cu conținut redus de hidrați de carbon;
- lipsite de zahăr;
- cu înlocuitori de zahăr;
- lipsite sau sărace în sodiu;
- cu conținut redus de proteine;
- cu conținut îmbogățit în proteine;

- lipsite de gluten;
- cu valoare energetică redusă;
- cu conținut îmbogățit în celuloză.

În categoria alimentelor speciale intră și produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică.

### **CAPITOLUL III: Dispoziții referitoare la produsele alimentare nepreambalate**

#### **Art. 31**

Orice produs alimentar prezentat nepreambalat spre comercializare consumatorilor trebuie să aibă înscris pe el sau în imediata apropiere, fără risc de confuzie, pe un afiș, anunț sau sub orice altă formă, denumirea, în condițiile prevăzute la art. 8.

#### **Art. 32**

Indicarea datei de fabricație sau a termenului de valabilitate a produselor alimentare nepreambalate se va face pe ambalajul sau recipientul ce conține produsul, în documentele comerciale însoțitoare care se referă la acestea, precum și pe afișul de prezentare a produsului.

### **CAPITOLUL IV: Dispoziții finale**

#### **Art. 33**

Anexele nr. 1 a) - 1 e) fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

### **ANEXA Nr. 1a)**

la normele metodologice

### **MENȚIUNI SUPLIMENTARE DE ETICHETARE PE GRUPE DE PRODUSE**

Prevederile art. 6 pct. 1-10 (etichetarea produselor alimentare preambalate) vor fi completate cu mențiunile specifice fiecărei grupe de produse, după cum urmează:

#### **1. Lapte de consum**

- a) conținutul de grăsime - exprimat în procente - pentru fiecare tip de lapte de consum (lapte normalizat, lapte smântânit, lapte hiperproteic);
- b) procedeul de tratament termic (pasteurizat, sterilizat), prescurtările de tipul "past.", "UHT" sunt admise;
- c) pentru laptele pasteurizat se va menționa "a se păstra la temperatura de 2-8°C".

#### **2. Sortimentele din lapte deshidratat sau parțial deshidratat**

a) în cazul produselor: lapte condensat neîndulcit, lapte condensat îndulcit, lapte normalizat concentrat neîndulcit, lapte normalizat concentrat îndulcit, lapte smântânit concentrat îndulcit, lapte smântânit concentrat neîndulcit:

- mențiunea "încălzit la temperatură ultraînaltă (UHT)" sau "tratată la temperatură ultraînaltă" - dacă acestea au fost supuse la un astfel de tratament și ambalate aseptice;

- conținutul de grăsime, exprimat în procente;

- recomandări privind modul de utilizare și condițiile de diluție;

b) în cazul sortimentelor de lapte deshidratat (lapte praf):

- mențiunea "produs instant" - pentru produsele cu solubilitate instantanee;

- conținutul de grăsime, exprimat în procente;

- conținutul de substanță uscată, exprimat în procente;

- recomandări privind metoda de reconstituire și diluare, ca și conținutul în grăsime al produsului astfel reconstituit.

### **3. Iaurt, smântână**

Conținutul de grăsime, exprimat în procente pentru fiecare tip de produs (iaurt foarte gras, gras, slab; smântână dulce, fermentată).

### **4. Brânzeturi**

Pentru diferite tipuri de sortimente din această grupă: brânzeturi proaspete, maturate, topite, fermentate, aromatizate:

- a) conținutul de grăsime raportat la substanța uscată, exprimat în procente;
- b) procedeul de tratament termic la care au fost supuse materiile prime sau produsele finite (topire, afumare);
- c) o mențiune, precum: "pe bază de lapte crud", dacă s-a utilizat numai lapte crud pentru fabricare;
- d) în cazul brânzeturilor aromatizate, menționarea aromatizantului adăugat.

### **5. Unt**

- a) conținutul de grăsime, exprimat în procente;
- b) mențiune specială în cazul adaosului de sare.

### **6. Produse din categoria margarină**

- a) mențiune privind tipul de margarină, după conținutul de grăsime, exprimat în procente;
- b) mențiune privind adaosurile de lapte, unt, vitamine, dacă s-au utilizat asemenea adaosuri în fabricare;
- c) margarina conținând mai mult de 0,5% sare comestibilă trebuie indicată ca "sărată".

### **7. Carne și produse din carne**

- a) menționarea speciilor de animale de la care provine carnea (inclusiv organele);
- b) denumirea speciei pentru pește, crustacee, moluște;
- c) menționarea procedeelelor de fabricație sau natura tratamentelor utilizate, ca de exemplu:
  - produs pe bază de carne tocată;
  - produs crud-uscat;
  - produs afumat;
  - produs sărat;
  - cârnați proaspeți pentru fript, prăjit;
  - preparate din carne, proaspete (fierte);
  - preparate din carne, fierte și afumate;
  - preparate din carne, crude și afumate;
  - preparate din carne, fierte, afumate și uscate;
  - preparate din carne, fierte și dublu afumate;
  - preparate din carne prelucrate prin coacere;
  - produs pasteurizat (semiconserve tratate termic la o temperatură mai mică de 100°C);
  - produs refrigerat;
  - produs congelat;
  - semipreparate culinare (pentru produsele netratate termic);
  - produs pe bază de pește..., cu specificarea speciei;
- d) în denumirea specifică a produselor pe bază de carne, trebuie să se indice în plus ingredientele de altă natură și mai rar uzitate;



e) pentru produsele pe bază de carne, tradiționale, este permisă utilizarea ca denumire specifică desemnarea tradițională uzitată. Utilizarea acestor denumiri tradiționale nu este admisă pentru produsele pe bază de carne care conțin ingrediente neuzitate;

f) informația privind specia de animal nu este necesară pentru produsele pe bază de carne alcătuite numai din carne de bovină, porcină, nici atunci când este utilizată denumirea lor tradițională. Dacă una dintre cele două specii este menționată în denumirea specifică, proporția de carne trebuie să fie mai mare de 50% din compoziție;

g) nu este necesară menționarea speciei de animal pentru slănină, șorici, sânge, plasmă;

h) menționarea tipului de membrană utilizat:

- membrane naturale;

- membrane artificiale comestibile;

- membrane artificiale necomestibile;

i) extractul și supă de carne care nu provine din carne de bovină trebuie să poarte indicația privind carnea utilizată (exemplu: extract din carne de porc);

j) o mențiune referitoare la caracterul dietetic al produsului.

### **8. Ouă și produse din ouă**

a) la locul de vânzare se va afișa o etichetă în care se va menționa "ouă proaspete mari" (cu masa peste 50 g/buc.) sau "ouă proaspete mici" (cu masa cuprinsă între 40-50 g/buc.);

b) pentru produsele din ouă se va indica conținutul în ou raportat la produsul finit, exprimat în procente, și temperatura de păstrare.

### **9. Legume-fructe**

a) în cazul ciupercilor comestibile congelate: data congelării;

b) în cazul produselor pe bază de ciuperci uscate o mențiune, precum: "fabricat plecând de la ciuperci uscate";

c) în cazul ciupercilor de cultură proaspete: indicarea agentului economic producător sau a producătorului particular;

d) în cazul legumelor și fructelor proaspete: clasa de calitate.

### **10. Sucuri de fructe, nectar de fructe, sirop de fructe**

a) menționarea substanței uscate solubile, exprimată în grade refractometrice la 20°C;

b) în cazul produselor conținând mai mult de 2 g dioxid de carbon/l: o mențiune, precum: "conține gaz carbonic";

c) menționarea fructelor în ordinea descrescătoare a proporției acestora în produs.

### **11. Băuturi răcoritoare**

a) menționarea substanței uscate solubile, exprimată în grade refractometrice;

b) dacă proporția sucului de fructe este egală sau mai mare de 4%, este admisă să se specifice denumirea fructului ("cu suc de lămâie", "cu suc de portocale");

c) dacă proporția din suc de fructe este mai mică de 4%, se va menționa "cu aromă de.";

d) dacă se utilizează mai multe sucuri, de fructe sau arome, acestea se vor menționa în ordinea descrescătoare a concentrațiilor acestora;

e) în cazul produselor cu conținut mai mare de 30 mg cafeină/l, o mențiune, precum: "conține cafeină"; în cazul băuturilor ce conțin, de regulă, cafeină și concentrația este mai mică de 1mg/l, se va indica "fără cafeină";

f) în cazul băuturilor conținând mai mult de 2 g dioxid de carbon/l, o mențiune, precum: "conține gaz carbonic";

g) menționarea originii apei minerale, când aceasta este folosită la prepararea produselor.

### **12. Sucuri de legume**

a) mențiune privind concentrația, respectiv conținutul în substanță uscată solubilă, exprimată în procente;

b) menționarea legumelor în ordinea descrescătoare a proporției acestora în produs.

### **13. Conserve de fructe (dulceață, gem, marmeladă, cremă, pastă):**

a) menționarea substanței uscate solubile, exprimată în grade refractometrice la 20°C și la 100 g produs;

b) o mențiune, precum: "a se păstra la rece după deschidere", pentru produsele a căror concentrație în substanță uscată solubilă este mai mică de 63 %; se poate omite această mențiune pentru produsele la gramaje mici, al căror conținut este, în mod normal, consumat o singură dată, ca și pentru produsele la care au fost adăugați conservanți;

c) în lista ingredientelor și aditivilor se va menționa pentru:

- caisele utilizate în dulceața simplă, care au suferit tratament de deshidratare, altul decât liofilizare, specificația "caise uscate";

- suc de sfeclă roșie adăugat la gemul simplu sau la dulceața simplă de căpșuni, zmeură, coacăze roșii sau de prune, specificația "suc de sfeclă roșie pentru intensificarea culorii" sau o specificație asemănătoare.

### **14. Cacao, ciocolată, alte produse pe bază de cacao**

a) în cazul ciocolatei umplute, se va specifica produsul de umplură;

b) o mențiune privind adaosul de cafea sau de băuturi spirtoase, când acesta depășește 1% din masa produsului finit;

c) în cazul produselor de ciocolată vândute la bucată sub formă de figurine, articole de cofetărie pe bază de ciocolată vândute la bucată, a căror greutate pe unitatea de ambalaj este mai mică de 50 g, indicațiile suplimentare privind concentrațiile minime ale unor componente vor fi afișate în imediata vecinătate a produsului respectiv.

### **15. Cafea, derivați din cafea**

a) menționarea denumirii varietăților de cafea, în cazul sortimentelor de cafea-amestec, prăjită;

b) indicarea conținutului de cafeină, exprimat în procente, raportat la substanța uscată;

c) în cazul în care conținutul de cafeină este sub 1%, raportat la substanța uscată, se va înscrie mențiunea "cafea decafeinizată".

### **16. Sare**

Pentru sarea iodată se vor face mențiunile:

- "Iodată", cu indicarea concentrației de iod;

- "a se folosi pentru gătit și masă";

- "a nu se folosi pentru conserve alimentare".

### **17. Condimente**

În cazul condimentelor care conțin mai mult de 5% sare comestibilă, se va menționa procentul acesteia.

### **18. Vin și produse pe bază de vin**

a) pentru vinurile de consum curent, care se obțin din soiuri de struguri de vin de mare producție, se vor utiliza denumirile de "vin de masă" sau "vin de masă superior", funcție de conținutul în zaharuri al strugurilor;

b) vinurile de calitate, care se obțin din soiuri de struguri pentru vin cu însușiri tehnologice superioare, vor fi denumite după numele podgoriei sau al zonei viticole din care provin, fiind clasificate în:

- vin de calitate superioară (cu concentrația alcoolică de minimum 10%);

- vin de calitate superioară cu denumire de origine controlată (cu concentrația alcoolică de minimum 11 %).

Vinurile de calitate superioară, care se comercializează cu denumirea de soi, trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din soiul de struguri indicat;

c) pentru vinurile care se obțin din struguri de hibrizi direct producători, denumirea produsului va fi însoțită de mențiunea "vin din hibrid". De asemenea, în cazul producerii de amestecuri între struguri sau vinurile provenite din soiuri nobile și din hibrizi direct producători, vinurile rezultate se comercializează ca "vinuri din hibrizi";

d) în funcție de conținutul în zaharuri reducătoare se poate înscrie "sec" (conținut de zahăr până la 4 g/l), "demisec" (între 4 - 12 g/l), "demidulce" (între 12 - 50 g/l), "dulce" (peste 50 g/l);

e) pentru vinurile de calitate superioară cu denumire de origine controlată, după menționarea soiului de struguri se va preciza anul de recoltă;

f) pentru vinurile spumante, spumoase și aromatizate, se va preciza tipul de produs (exemplu: "vin spumant aromat alb", "vin spumant dulce", "vin spumos special alb", "vin spumos demisec alb");

g) o mențiune privind data îmbutelierii și denumirea celui care face îmbutelierea;

h) termenul "vechi" este interzis a se menționa pe eticheta produsului a cărui vechime este mai mică de 3 ani, pentru vinurile roșii, și de 2 ani, pentru vinurile albe, la fel ca și indicațiile de vechime care se contrazic sau conduc la confuzii;

i) etichetele pentru vermut vor prezenta și recomandări privind modul optim de preparare pentru consum.

### **19. Băuturi alcoolice**

a) data îmbutelierii și denumirea celui care face îmbutelierea;

b) în cazul băuturilor alcoolice, sunt interzise indicații care, sub diferite forme, se referă la sănătate, precum: "reconfortant", "fortifiant", "energizant", "tonic";

c) în cazul băuturilor alcoolice comercializate în restaurante:

- lista de băuturi trebuie să menționeze denumirea specifică, conținutul în alcool (% vol.) și capacitatea. Aceste mențiuni nu se aplică în cazul amestecurilor de băuturi alcoolice care sunt preparate în restaurant;

- recipientele de băuturi alcoolice vândute în restaurante trebuie să aibă indicate vizibil și lizibil denumirea specifică, țara producătoare și conținutul în alcool.

### **20. Oțet de fermentație**

a) conținutul în acid, exprimat în grame acid acetic la 100 cm<sup>3</sup> produs;

b) înscrierea pe etichetă a denumirii de "oțet" pentru produsul fabricat din acid acetic este interzisă.

### **21. Înghețată**

Menționarea conținutului minim de grăsime, exprimat în procente.

### **22. Informațiile pe care produsele alimentare preambalate trebuie să le conțină pe ambalaj vor fi completate, după caz, cu:**

a) o mențiune privind specificitatea compoziției calitative și cantitative sau a procedurii special de fabricație care conferă produsului proprietăți nutritive particulare;

b) informații privind valoarea energetică, conținutul în substanțe nutritive;

c) o mențiune specială referitoare la produsele alimentare pentru sugari și copii de vârstă mică (între 1 și 3 ani) sau la produsele alimentare de completare a alimentației normale (exemplu: produsele alimentare de completare a alimentației sportivilor, produsele alimentare de completare pe bază de extract de malt);

d) alimentele speciale pot fi desemnate și prin calificativul "dietetic". Sunt exceptate preparatele pentru sugari și alte produse pentru copii de vârstă mică;

e) o mențiune cu rol de avertizare pentru anumite categorii de persoane (exemplu: "poate avea efect laxativ în caz de consum excesiv" sau "nu se recomandă persoanelor diabetice");

f) în cazul produselor alimentare congelate se vor face mențiunile: "produs congelat" și "a nu se recongela după decongelare".

la normele metodologice

## **LISTA**

### **produselor alimentare scutite de indicarea termenului de valabilitate**

1. Fructele și legumele proaspete, incluzând cartofii, care nu au făcut obiectul unei curățări, tăieri sau alte tratamente similare. Această derogare nu se aplică semințelor pentru germinație și produselor similare.
2. Băuturile care au mai mult de 10% concentrație alcoolică.
3. Pâinea, produsele de panificație, patiserie și de cofetărie, care, prin natura lor, sunt consumate în 24 de ore de la fabricarea lor.
4. Oțetul de fermentație.
5. Sarea de bucătărie, cu excepția sării iodate.
6. Zahărul și mierea de albine.
7. Produsele zaharoase care sunt alcătuite aproape în totalitate din zahăr aromatizat și/sau colorat.
8. Guma de mestecat și produsele similare de mestecat. 9. Dozele de gheață alimentară.

## **ANEXA Nr. 1 c)**

la normele metodologice

## **LISTA**

### **produselor alimentare scutite de obligația indicării ingredientelor**

1. Fructele și legumele proaspete, incluzând cartofii, care nu au făcut obiectul unei curățări, tăieri sau alte tratamente similare.
2. Apele carbogazoase, a căror denumire face să apară această caracteristică.
3. Oțetul de fermentație care provine în mod exclusiv dintr-un singur produs de bază și care nu a suferit adăugarea nici unui alt ingredient.
4. Brânza, untul, laptele, cremele fermentate, în măsura în care nu au suferit decât adăugări de produse lactate, enzime și culturi de microorganisme necesare fabricării, brânza proaspătă sau topită, în ceea ce privește sarea necesară fabricării.
5. Produsele constituite dintr-un singur ingredient.
6. Agenții de aromatizare, pentru care suportul și aditivii trebuie să fie indicați.

## **ANEXA Nr. 1 d)**

la normele metodologice

## **LISTA**

### **ingredientelor care trebuie să fie înscrise cu denumirea categoriei lor, urmată de numele specific**

1. Acidifiant
2. Agent de afânare
3. Agent de îngroșare
4. Agent de glazurare
5. Agent de umezire

6. Ameliorator (de făină)
7. Amidon modificat
8. Antiaglomerant
9. Antioxidant
10. Antispumant
11. Colorant
12. Conservant
13. Corector de aciditate
14. Emulgator
15. Gelifiant
16. Gaz spumant de expandare
17. Îndulcitor
18. Săruri de topire
19. Stabilizator
20. Stimulator de aromă.

#### **ANEXA Nr. 1 e)**

la normele metodologice

#### **LISTA ingredientelor pentru care indicarea categoriei se poate înlocui prin denumiri simplificate**

Ingrediente Uleiuri	"ulei vegetal" sau "ulei animal", completat cu "hidrogenat" pentru uleiuri hidrogenate
Grăsimi	"grăsimi vegetale" sau "grăsimi animale" completate prin "hidrogenate" pentru grăsimile hidrogenate
Amestecuri de făină provenită din două sau din mai multe cereale (exemplu: făină de grâu și ovăz)	"făină", urmată de enumerarea cerealelor din care aceasta a fost obținută, în ordinea descrescătoare a proporției lor în compoziție
Amidon și feculă native, amidon și feculă modificate prin procedee fizice sau enzimatică, ca și amidonurile și feculele speciale (dacă nu sunt considerate ca aditivi)	"amidon" (amidonul extras din materii prime cerealiere - porumb, grâu, orez și din cartofi)
Toate speciile de pește, când denumirea și prezentarea produsului alimentar nu se referă la o specie anumită de pește	"pește"
Toate sortimentele de brânză, când denumirea și prezentarea produsului alimentar nu se referă la un anumit sortiment de brânză	"brânză"

Condimentele nedepășind 2% din compoziția produsului alimentar	"condiment(e)" sau "amestec de condimente"
Toate plantele sau părți din plante aromatice nedepășind 2% din compoziția produsului alimentar	"plante aromatice", "ierburi aromatice", "ierburi", "amestecuri de plante aromatice" sau "amestecuri de ierburi"
Toate preparatele de gume utilizate în fabricația gumei de bază pentru guma de mestecat	"gumă bază"
Zaharoză	"zahăr"
Sirop de glucoză și sirop de glucoză deshidratat	"sirop de glucoză"
Toate proteinele lactice (cazeină, cazeinați și proteine din zară) și amestecuri din aceste proteine	"proteine din lapte"
Toate fructele confiate, nedepășind 10% din masa produsului alimentar	"fructe confiate"
Amestecul de legume nedepășind 10% din compoziția produsului alimentar	"legume"
Toate tipurile de vinuri	"vin"
Suc de sfeclă roșie lichid sau pudră, pentru a colora	"suc de legume colorant", "colorant din legume", "suc de sfeclă roșie colorant"
Suc de soc lichid sau pudră, pentru a colora	"suc de fructe colorant", "colorant din fructe", "suc de soc colorant"

Publicată în Monitorul Oficial cu numărul 226 din data de 23 septembrie 1996