



ORDIN nr. / / din

privind modificarea Anexei nr. 1 și Anexei nr. 2 la Ordinul nr. 232/313/130/2003 pentru aprobarea normelor cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului și a acidului acetic de calitate alimentară

Având în vedere:

- Referatul Direcției Generale Politici în Industrie Alimentară și Comerț din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 251928/26.07.2022;

În baza:

- art. 1 alin. (1) și art. 3 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare;

În temeiul:

- prevederilor art. 34-42 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, republicată,

- art. 57 alin. (1) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;

- art. 3 lit. f) și art. 9 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 30/2017 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, precum și pentru modificarea art. 6 alin. (6) din Hotărârea Guvernului nr. 1.186/2014 privind organizarea și funcționarea Autorității pentru Administrarea Sistemului Național Antigridină și de Creștere a Precipitațiilor, cu modificările și completările ulterioare,

- art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 144/2010 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare,



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

- art. 3 alin. (1) lit. c) și art. 5 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 700/2012 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările și completările ulterioare;

ministrul agriculturii și dezvoltării rurale, ministrul sănătății și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:

Art. I - Anexa nr. 1 și Anexa nr. 2 la Ordinul nr. 232/313/130/2003 pentru aprobarea normelor cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului și a acidului acetic de calitate alimentară publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, Partea I nr. 573 din 11 august 2003, se modifică și se înlocuiesc cu Anexa nr. 1 și Anexa nr. 2 la prezentul ordin.

Art. II - Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

**MINISTRUL
AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE**

**MINISTRUL
SĂNĂTĂȚII**

**PREȘEDINTELE AUTORITĂȚII
NAȚIONALE PENTRU
PROTECȚIA
CONSUMATORILOR**

Petre DAEA

Alexandru RAFILA

Horia Miron CONSTANTINESCU



Norma cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. Prezenta normă stabilește condițiile privind definirea, descrierea și prezentarea oțetului destinat comercializării pentru consum uman.

Art. 2. Fabricarea și comercializarea produsului menționat la art. 1 se fac cu respectarea prevederilor prezentei norme.

CAPITOLUL II Definiții și descriere

Art. 3. În sensul prezentei norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) oțetul este produsul obținut exclusiv prin procedeul biologic al dublei fermentări, alcoolică și acetică, a lichidelor sau a altor substanțe de origine agricolă;

b) oțetul din vin este produsul obținut exclusiv prin fermentarea acetică a vinului și are o aciditate totală de cel puțin 60 de grame pe litru, exprimată în acid acetic;

c) oțetul din fructe și oțetul din fructe de pădure (fructe mici) sunt sortimente de oțet obținute prin procedeul biologic al fermentației alcoolice și acetice a fructelor, fructelor de pădure sau a amestecului fermentabil în care fructele, respectiv fructele de pădure intervin, ca ingredient primar, în proporție de minim 50% din cantitate;

d) oțetul din cidru este oțetul obținut din cidru prin procedeul biologic al fermentației acetice;

e) oțetul din alcool etilic rafinat este produsul obținut prin procedeul biologic al fermentației acetice a alcoolului etilic rafinat;

f) oțetul din cereale este oțetul obținut fără distilare intermediară, prin procedeul definit la lit. a), din cereale al căror amidon a fost zaharificat prin alt procedeu decât cel cu diastazele din malț;

g) oțetul din malț este oțetul obținut fără distilare intermediară, din malț, cu sau fără adăugare de cereale al căror amidon a fost zaharificat numai de către diastazele din malț, conform lit. a);

h) oțetul din malț distilat este oțetul obținut prin distilarea sub presiune redusă a oțetului din malț, conform lit. g). Acest oțet nu conține decât constituenții volatili ai oțetului din care este obținut;

i) oțetul condimentat și oțetul aromatizat sunt sortimentele de oțet obținute conform lit. b)-h), cărora li s-au adăugat plante pentru condimentare, arome și alte ingrediente conform art. 4 alin. (2);

j) alte tipuri de oțet, de exemplu: oțet obținut din zer, oțet obținut din bere, oțet obținut din miere.

Art. 4. (1) Oțetul poate fi fabricat din una dintre următoarele materii prime (ingrediente):

a) vin, conform reglementărilor în vigoare;



- b)** fructe sau fructe de pădure (fructe mici), cidru;
- c)** alcool etilic rafinat conform SR nr. 14 -1998 sau conform prevederilor art. 5 din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 aprilie 2019 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare, protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, utilizarea alcoolului etilic și a distilatelor de origine agricolă în băuturile alcoolice, și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 110/2008”
- d)** cereale, malț, zer și alte produse de origine agricolă care conțin amidon, zaharuri sau amidon și zaharuri, precum și produse derivate din amidon de origine agricolă.
- (2) Alte ingrediente care pot fi utilizate la fabricarea oțetului:**
- a)** zahăr, conform reglementărilor în vigoare;
- b)** sare, conform reglementărilor în vigoare;
- c)** miere, conform reglementărilor în vigoare;
- d)** sucuri de fructe, conform reglementărilor în vigoare;
- e)** aditivi alimentari, conform reglementărilor în vigoare;
- f)** arome: aromatizanți naturali și substanțe aromatizante naturale, admise de reglementările în vigoare;
- g)** auxiliari tehnologici:
- substanțe organice: preparate din malț, hidrolizat de amidon, glucoză;
 - substanțe anorganice: fosfați și săruri de amoniu;
 - agenți pentru limpezire, purificare și filtrare: cei prevăzuți în reglementările în vigoare pentru vin.
- h)** marcuri de fructe și plante tehnice fermentescibile;
- i)** culturi selecționate de drojdii și bacterii.
- (3) Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:**
- a)** arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;
- b)** arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;
- c)** reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;
- d)** acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.



Art. 5. Utilizarea coloranților, aromatizanților sau a altor aditivi autorizați la prepararea oțetului se face cu respectarea reglementărilor în vigoare.

Art. 6. Pentru diluarea sau dizolvarea coloranților, aromatizanților sau a altor aditivi autorizați folosiți la prepararea oțetului, se folosește alcool etilic rafinat.

Art. 7. Oțetul trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) aciditatea totală a oțetului din vin trebuie să fie de minimum 60 g/1.000 ml, exprimată în acid acetic pur;

b) aciditatea totală a celorlalte sortimente de oțet trebuie să fie de minimum 50 g/1.000 ml, exprimată în acid acetic pur;

c) conținutul în alcool rezidual trebuie să aibă următoarele valori:

- maximum 1,5% v/v pentru oțetul din vin; v/v - fracție volumică;

- maximum 3% v/v pentru oțetul de specialități obținut din oțeturile din vin;

- maximum 0,5% v/v pentru alte tipuri de oțet;

d) caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale oțeturilor trebuie să corespundă specificațiilor tehnice ale producătorilor, cu respectarea prevederilor art. 7, lit a)-c) și e).

e) nivelul de admisibilitate pentru contaminanți trebuie să fie în conformitate cu reglementările în vigoare.

CAPITOLUL III Marcare, etichetare

Art. 8. (1) Etichetarea, prezentarea și publicitatea sortimentelor de oțet se fac cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(2) Elemente suplimentare de etichetare:

a) denumirea "Oțet" nu poate fi utilizat decât pentru produsele obținute din materii prime de origine agricolă, conform prevederilor art. 4.

b) denumirea "Oțet" nu poate fi utilizată pentru amestecuri de oțet și acid acetic de calitate alimentară;

c) oțetul obținut dintr-o singură materie primă se denumește "oțet din X", unde "X" reprezintă numele materiei prime utilizate;

d) oțetul obținut din mai multe materii prime se denumește "Oțet din X și Y", unde "X" și "Y" reprezintă lista completă a materiilor prime utilizate, în ordinea descrescătoare a cantității lor, determinate în momentul introducerii în fabricație;

e) în cazul în care la obținerea oțetului se utilizează unul sau mai multe dintre ingredientele menționate la art. 4 alin. (2), acestea vor fi incluse în denumirea sub care se vinde produsul;



- f)** sortimentele de oțet cu una sau mai multe arome naturale menționate la art. 4 alin. (2) lit. f) vor avea în denumire mențiunea "aromatizate cu ...", care se va completa cu numele acestor arome;
- g)** denumirea "Oțet" poate fi utilizată împreună cu o indicație de origine (cherry, vinegar, aceto di vino Chianti), dacă materia primă utilizată provine din regiunea menționată sau dacă produsul însuși a fost fabricat în regiunea menționată ori a fost obținut conform unui procedeu particular;
- h)** concentrația acetică a oțetului, corespunzătoare acidității sale totale exprimate în grame la 1.000 ml și/sau în grade acetice (...explicitarea gradelor acetice) trebuie trecută pe etichetă cu mențiunea "... grame/litru (g/l)" sau "... grade acetice".
- (3)** Oțetul nu trebuie etichetat sau prezentat în așa fel încât consumatorul să fie indus în eroare asupra originii lui, în special atunci când este adăugat drept colorant caramelul (neautorizat pentru oțetul din vin).
- (4)** Sortimentele de oțet destinate comercializării nu sunt descrise prin asociere cu cuvinte cum ar fi "plăcut", "tip", "util", "fabricat" sau cu alte indicații similare.
- (5)** În sensul prezentelor norme, prin ingredient primar se înțelege ingredientul definit de art. 2 alin (2). lit q) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei."



Norma cu privire la definirea, descrierea și prezentarea acidului acetic de calitate alimentară

CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. (1) Prezenta normă stabilește definirea, descrierea și prezentarea produsului acid acetic de calitate alimentară.

(2) În sensul prezentei norme, acidul acetic de calitate alimentară este produsul fabricat din materii prime de origine neagricolă.

(3) Fabricarea și comercializarea produsului menționat la alin. (2) se fac cu respectarea prevederilor prezentei norme.

CAPITOLUL II Descriere

Art. 2. (1) Acidul acetic glacial (99,8%) luat ca bază la fabricarea produsului acid acetic de calitate alimentară trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a)** masă moleculară relativă: 60,05;
- b)** concentrație: cel puțin 99,8%;
- c)** proprietăți organoleptice: lichid limpede, incolor, cu miros caracteristic, înțepător;
- d)** indice de culoare: cu limita nu mai mare de 5 Hazen (unități de culoare);
- e)** punct de fierbere: aproximativ 118°C la presiunea de 760 mm coloană de Hg;
- f)** greutate specifică: de la 1,048 până la 1,051;
- g)** identificarea acetatului se face într-o soluție 1/3;
- h)** punct de solidificare: minimum 16,3°C;
- i)** reziduu nevolatil: maximum 50 mg/kg;
- j)** acid formic: maximum 500 mg/kg;
- k)** substanțe ușor oxidabile: metodă și specificație conform Farmacopeii Europene (1);
- l)** zinc: maximum 1 mg/kg;
- m)** cupru: maximum 1 mg/kg;
- n)** arsen: maximum 1 mg/kg;
- o)** plumb: maximum 1 mg/kg;
- p)** mercur: maximum 1 mg/kg;
- r)** metale grele: maximum 5 mg/kg, metodă în conformitate cu Farmacopeea Europeană (2).

(2) Pentru soluțiile apoase, valorile trebuie să fie în conformitate cu conținutul lor în acid acetic.



CAPITOLUL III Marcare, etichetare

Art. 3. (1) Etichetarea, prezentarea și publicitatea acidului acetic de calitate alimentară se fac cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(2) Elemente suplimentare de etichetare:

a) denumirea "Acid acetic alimentar concentrat" se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid mai mare de 250 g/1.000 ml, respectiv 250 g/1l; se va menționa modul de utilizare prin înscrierea proporției de diluție;

b) denumirea "Acid acetic alimentar" se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid cuprinsă între 150 g/1l și 250 g/1l; se va menționa modul de utilizare prin înscrierea proporției de diluție;

c) denumirea „Acid acetic diluat” se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid acetic, atunci când este diluat cu apă (4-30 % din volum) sau în echivalent gram/litru;

d) produsele care au un conținut de acid acetic mai mare de 11 g/1.000 ml trebuie marcate cu indicația următoare: "Atenție! A nu se consuma nediluat";

e) produsele cu un conținut de acid acetic mai mare de 250 g/l trebuie marcate printr-un simbol de pericol;

f) condiții speciale de ambalare: acestea trebuie să fie în conformitate cu regulamentul de transport internațional pentru produse cu un conținut de acid acetic mai mare de 250 g/1.000 ml.