Anexa nr. 6

**INDICAREA ŞI DENUMIREA INGREDIENTELOR**

**Secţiunea 1**

**Dispoziţii specifice privind indicarea ingredientelor**

**în ordinea cantităţilor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Categoria de ingredient** | **Dispoziţie privind specificarea**  **în funcţie de cantitate** |
| 1. Adaos de apă şi produse volatile | Se înscriu în listă în ordinea cantităţii lor în cadrul produsului finit. Cantitatea de apă adăugată ca ingredient într-un produs alimentar este calculată scăzînd din cantitatea totală a produsului finit cantitatea totală a celorlalte ingrediente utilizate. Această cantitate poate să nu fie luată în considerare dacă, în greutate, ea nu depăşeşte 5% din produsul finit. Prezenta derogare nu se aplică în cazul cărnii, al preparatelor din carne, al produselor pescăreşti netransformate şi al moluştelor bivalve netransformate |
| 2. Ingrediente utilizate în formă concentrată sau deshidratată şi reconstituite în momentul fabricării | Pot fi înscrise în listă în ordinea cantităţii înregistrate înainte de a fi transformate în concentrat sau deshidratate |
| 3. Ingrediente utilizate în produse alimentare concentrate sau deshidratate care sînt destinate reconstituirii prin adaos de apă | Pot fi înscrise în listă în ordinea proporţiei din produsul reconstituit, cu condiţia ca lista ingredientelor să prezinte o menţiune precum „ingredientele produsului reconstituit” sau „ingrediente ale produsului gata preparat” |
| 4. Fructe, legume sau ciuperci, dintre care niciuna nu predomină cantitativ în mod semnificativ şi care sînt folosite în proporţii care pot varia, utilizate într-un amestec ca ingrediente ale unui produs alimentar | Pot fi grupate în lista ingredientelor sub denumirea „fructe”, „legume” sau „ciuperci”, urmată de menţiunea „în proporţii variabile”, urmată imediat de o listă a fructelor, legumelor sau ciupercilor prezente. În astfel de cazuri, amestecul este cuprins în lista ingredientelor în conformitate cu art. 16 alin. (1), în funcţie de cantitatea totală a fructelor, legumelor sau ciupercilor prezente |
| 5. Amestecurile de condimente sau plante aromatice, atunci cînd niciunul sau niciuna nu predomină în proporţie, în funcţie de cantitate | Pot fi afişate într-o ordine diferită, cu condiţia ca lista ingredientelor să fie însoţită de o menţiune cum ar fi „în proporţie variabilă” |
| 6. Ingrediente care reprezintă mai puţin de 2% din produsul finit | Pot fi înscrise în listă într-o ordine diferită, după celelalte ingrediente |
| 7. Ingrediente care sînt asemănătoare sau se pot înlocui unul cu altul, care ar putea fi utilizate în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar fără a-i modifica compoziţia, natura sau valoarea percepută, cu condiţia ca acestea să reprezinte mai puţin de 2% din produsul finit | Pot fi desemnate în lista ingredientelor prin menţiunea „conţine … şi/sau …” în cazul în care cel puţin unul dintre cel mult două ingrediente este prezent în produsul finit. Această prevedere nu se aplică aditivilor alimentari sau ingredientelor din lista prevăzută în secţiunea a 3-a din prezenta anexă, nici substanţelor sau produselor care provoacă alergii sau intoleranţă de pe lista prevăzută în anexa nr. 1 |
| 8. Uleiuri rafinate de origine vegetală | Pot fi grupate în lista ingredientelor sub denumirea „uleiuri vegetale”, urmată imediat de o listă de menţiuni privind originea vegetală specifică, ce poate fi urmată de expresia „în proporţii variate”. În cazul în care sînt grupate, uleiurile vegetale sînt incluse în lista ingredientelor în conformitate cu art. 16 alin. (1), în funcţie de cantitatea totală a uleiurilor vegetale prezente.  Expresia „total hidrogenat” sau „parţial hidrogenat”, după caz, trebuie să însoţească indicarea unui ulei hidrogenat |
| 9. Grăsimi rafinate de origine vegetală | Pot fi grupate în lista ingredientelor sub denumirea „grăsimi vegetale”, urmată imediat de o listă de menţiuni privind originea vegetală specifică, ce poate fi urmată de expresia „în proporţii variate”. În cazul în care sînt grupate, grăsimile vegetale sînt incluse în lista ingredientelor în conformitate cu art. 16 alin. (1), în funcţie de cantitatea totală a grăsimilor vegetale prezente.  Expresia „total hidrogenat” sau „parţial hidrogenat”, după caz, trebuie să însoţească indicarea unei grăsimi vegetale hidrogenate |

**Secţiunea a 2-a**

**Desemnarea anumitor ingrediente prin denumirea unei**

**categorii în loc de o denumire specifică**

Fără a aduce atingere art. 19, ingredientele care aparţin uneia dintre categoriile de produse alimentare enumerate mai jos şi sînt compuşi ai unui alt produs alimentar pot fi desemnate recurgîndu-se la denumirea categoriei mai degrabă decît la denumirea specifică.

|  |  |
| --- | --- |
| **Definiţia categoriei de produs alimentar** | **Denumire** |
| 1. Uleiuri rafinate de origine animală | „Ulei”, completată prin calificativul „animal” sau prin indicarea originii specifice animale.  Expresia „total hidrogenat” sau „parţial hidrogenat”, după caz, trebuie să însoţească indicarea unui ulei hidrogenat |
| 2. Grăsimi rafinate de origine animală | „Grăsime”, completată prin calificativul „animală” sau prin indicarea originii specifice animale.  Expresia „total hidrogenat” sau „parţial hidrogenat”, după caz, trebuie să însoţească indicarea unei grăsimi hidrogenate |
| 3. Amestecuri de făină provenind din două sau mai multe specii de cereale | „Făină”, urmată de enumerarea soiurilor de cereale din care provine, în ordinea descrescătoare a greutăţii |
| 4. Amidon sau fecule, precum şi amidon sau fecule modificate pe cale fizică sau enzimatică | „Amidon” |
| 5. Orice specie de peşte, atunci cînd peştele constituie un ingredient al altui produs alimentar şi sub rezerva ca denumirea şi prezentarea acestui produs să nu se refere la o specie anume de peşte | „Peşte” |
| 6. Orice tip de brînză, atunci cînd brînza sau amestecul de brînzeturi constituie un ingredient al altui produs alimentar şi sub rezerva că denumirea şi prezentarea acestui produs nu se referă la un tip anume de brînză | „Brînzeturi” |
| 7. Orice condiment care nu depăşeşte 2% din cantitatea produsului | „Condiment (condimente)” sau „amestec de condimente” |
| 8. Orice plante aromatice sau părţi de plante aromatice care nu depăşesc 2% din greutatea produsului | „Plantă aromatică (plante aromatice)” sau „amestec de plante aromatice” |
| 9. Orice tipuri de preparate pe bază de gumă utilizate la fabricarea de gumă bază pentru guma de mestecat | „Gumă bază” |
| 10. Pesmet de orice origine | „Pesmet” |
| 11. Orice categorie de zaharoze | „Zahăr” |
| 12. Dextroză anhidră sau monohidrată | „Dextroză” |
| 13. Sirop de glucoză şi sirop de glucoză deshidratat | „Sirop de glucoză” |
| 14. Toate proteinele din lapte (cazeine, cazeinate şi proteine din zer şi din lactoseruri) şi amestecurile lor | „Proteine din lapte” |
| 15. Unt de cacao presat, de centrifugă sau rafinat | „Unt de cacao” |
| 16. Toate tipurile de vin | „Vin” |
| 17. Muşchii scheletici**(1)** ai mamiferelor şi ai speciilor de păsări recunoscute ca fiind adecvate consumului uman împreună cu ţesutul inclus în mod natural sau aderent, în cazul în care conţinutul total de grăsime şi ţesut conjunctiv nu depăşeşte valorile indicate mai jos şi în cazul în care carnea reprezintă un ingredient al altui produs alimentar. Conţinuturile maxime de grăsime şi ţesut conjunctiv pentru ingredientele desemnate de termenul „carne de …”   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Specii** | **Conţinutul de grăsimi** | **Raport colagen/**  **proteine din carne**[**(2)**](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?qid=1452859138423&uri=CELEX:02011R1169-20140219#E0050) | | Mamiferele (altele decît iepurii şi porcinele) şi ameste-curile de specii în care predomină mamiferele | 25% | 25% | | Porcine | 30% | 25% | | Păsări şi iepuri | 15% | 10% |   Dacă aceste limite maxime sînt depăşite, dar toate celelalte criterii pentru definirea termenului „carne” sînt respectate, conţinutul de „carne de …” trebuie să fie ajustat în sens descrescător în consecinţă, iar lista ingredientelor trebuie să menţioneze, pe lîngă termenul „carne de …”, prezenţa grăsimilor şi/sau a ţesutului conjunctiv.  Produsele acoperite de definiţia „carne separată mecanic” se exclud din această definiţie | „Carne de …” şi denumirea speciilor de animale de la care provine |
| 18. Toate tipurile de produse cuprinse în definiţia „carne separată mecanic” | „Carne separată mecanic” şi denumirea speciilor de animale de la care provine |

**(1)** Diafragma şi muşchii maseteri fac parte din muşchii scheletici, în timp ce inima, limba, muşchii capului (alţii decît muşchii maseteri), muşchii carpieni, tarsieni şi cei ai cozii sînt excluşi.

**(2)** Raportul colagen/proteine din carne este exprimat ca procentul de colagen din proteinele din carne. Conţinutul de colagen se obţine prin înmulţirea conţinutului de hidroxiprolină cu 8.

**Secţiunea a 3-a**

D**esemnarea anumitor ingrediente prin denumirea categoriei**

**acestora, urmată de numele specific sau de numărul E**

Fără a aduce atingere art. 19, aditivii alimentari sau enzimele alimentare, alţii/altele decît cei/cele specificaţi/specificate la art. 18 pct. 1), aparţinînd uneia dintre categoriile enumerate în prezenta secțiune, trebuie să fie desemnaţi /desemnate prin denumirea categoriei acestora, urmată de numele specific sau, dacă este cazul, de numărul E. În cazul în care un ingredient aparţine mai multor categorii, este indicată categoria care corespunde funcţiei sale principale în cazul produsului alimentar respectiv.

Acidifiant

Corector de aciditate

Agent antiaglomerant

Antispumant

Antioxidant

Agent de încărcare

Colorant

Emulsifiant

Săruri de topire (doar pentru brînzeturile topite şi produsele pe bază de brînzeturi topite)

Agent de întărire

Potenţiator de aromă

Agent de tratare a făinii

Agenţi de spumare

Agent gelatinizant

Agent de glazurare

Agent de umezire

Amidon modificat (numele specific sau numărul E nu sînt obligatorii)

Conservant

Agent de propulsare

Agent de afînare

Agenţi de sechestrare

Stabilizator

Îndulcitor

Agent de îngroşare

**Secţiunea a 4-a**

**Desemnarea aromelor în lista ingredientelor**

1. Aromele sînt desemnate:

– fie prin termenul „arome” sau printr-o denumire mai specifică ori o descriere a aromei, după cum urmează:

„substanţă aromatizantă” – substanţa chimică definită cu proprietăţi aromatizante;

„substanţă aromatizantă naturală” – substanţa aromatizantă obţinută prin procese fizice, enzimatice sau microbiologice corespunzătoare din materii de origine vegetală, animală sau microbiologică, fie în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman, prin unul sau mai multe procese de preparare a alimentelor tradiţionale. Substanţele aromatizante naturale corespund substanţelor care sînt prezente în mod natural şi au fost identificate în natură;

„preparat aromatizant” – produs, altul decît substanţele aromatizante, obţinut din produse alimentare sau materii de origine vegetală, animală ori microbiologică, obţinute prin procese fizice, enzimatice sau microbiologice corespunzătoare, după procesarea acestora pentru consumul uman prin unul sau mai multe procese de preparare a alimentelor tradiţionale;

„aromă obţinută prin tratament termic” – produs obţinut după tratamentul termic al unui amestec de ingrediente care nu au în mod obligatoriu proprietăţi aromatizante, dintre care cel puţin unul conţine azot (gruparea amino) şi altul este un zahăr reducător; ingredientele pentru producţia aromelor obţinute prin tratament termic pot fi alimente sau materii prime;

„precursor de aromă” – produs care nu are în mod obligatoriu proprietăţi aromatizante, fiind adăugat intenţionat în produsul alimentar cu unicul scop de a da aromă prin descompunere sau în reacţie cu alte componente în timpul procesării produsului alimentar; acesta poate fi obţinut din alimente sau materii prime;

„altă aromă” – aromă adăugată la un produs alimentar pentru a da miros sau gust şi care nu se regăseşte în definiţiile date la pct. 1;

– fie prin termenul „aromă/arome de fum” sau „aromă/arome de fum produsă/produse din aliment/e” (de exemplu, „aromă de fum produsă din fag”), dacă „aromă de fum” este un produs obţinut prin fracţionarea şi purificarea unui condensat de fum care produce condensate de fum primare, fracţii primare de gudron şi/sau arome de fum derivate şi dă produselor alimentare o aromă de produs afumat.

2. Termenul „natural”, în contextul descrierii aromelor, poate fi utilizat doar în cazul în care componenta aromatizantă conţine numai preparate aromatizante şi/sau substanţe aromatizante naturale.

3. Chinina şi/sau cafeina, folosite ca arome pentru producerea sau prepararea unui produs alimentar, se menţionează în funcţie de denumire pe lista ingredientelor, imediat după cuvîntul „aromă (arome)”.

**Secţiunea a 5-a**

**Desemnarea ingredientelor compuse**

1. Un ingredient compus poate să figureze în lista ingredientelor sub denumirea sa, dacă aceasta este consacrată prin folosire, în funcţie de ponderea sa cantitativă, fiind urmat imediat de enumerarea propriilor ingrediente.

2. Fără a aduce atingere art. 19, enumerarea ingredientelor nu este obligatorie pentru ingredientele compuse:

a) în cazul în care compoziţia ingredientului compus reprezintă mai puţin de 2% din produsul finit; cu toate acestea, respectiva dispoziţie nu se aplică aditivilor alimentari, sub rezerva dispoziţiilor art. 18 subpct. 1)–4);

b) în cazul ingredientelor compuse, formate din amestecuri de condimente şi/sau plante aromatice, care reprezintă mai puţin de 2% din produsul finit, cu excepţia aditivilor alimentari, sub rezerva dispoziţiilor art. 18 subpct. 1)–4); sau

c) în cazul în care ingredientul compus este un produs alimentar pentru care nu este prevăzută indicarea listei ingredientelor.