**LEGE nr.** [**312 din 8 iulie 2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00066013.htm) **privind producerea şi valorificarea legumelor\*) - Republicare**
Forma sintetică la data 27-ian-2017. Acest act a fost creat utilizand tehnologia SintAct®-Acte Sintetice. SintAct® şi tehnologia Acte Sintetice sunt mărci inregistrate ale Wolters Kluwer.

**CAPITOLUL I:Dispoziţii generale**

**Art. 1**

Prezenta lege reglementează politica agricolă în domeniul legumiculturii, privind producerea şi valorificarea legumelor.

**Art. 2**

Dezvoltarea durabilă a legumiculturii în România are în vedere funcţiile economice, ecologice şi de sprijinire a activităţilor din zonele rurale.

**Art. 3**

Organul de specialitate al administraţiei publice centrale care asigură reglementarea şi implementarea strategiilor şi politicilor în domeniul legumiculturii este Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale.

[**prevederi din Art. 1 (Hotarirea 1530/2007) la data 20-ian-2008 pentru Art. 3 din capitolul I**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00108249.htm#do|ar1)

Art. 1
Organul de specialitate al administratiei publice centrale care asigura reglementarea si implementarea strategiilor si politicilor în domeniul legumiculturii este Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale.
Art. 2
Autorizarea operatorilor economici, persoane fizice si juridice care produc si comercializeaza rasaduri, se face în conformitate cu prevederile legislatiei în vigoare, de catre Ministerul Agriculturii si Dezvoltarii Rurale prin Directia selectie vegetala si inspectia nationala pentru calitatea semintelor, prin autoritatile teritoriale din subordine.

**Art. 4**

Politica agricolă în domeniul producerii şi valorificării legumelor, pepenilor şi ciupercilor cultivate are în vedere următoarele obiective:

**a)**dezvoltarea durabilă a exploataţiilor agricole de profil, prin ameliorarea sistemelor de producere şi profit ale producătorilor agricoli;

**b)**diversificarea producţiei din punct de vedere cantitativ şi calitativ, pentru satisfacerea nevoilor consumatorilor;

**c)**întărirea organizatorică a pieţei produselor, în sensul repartizării echitabile a veniturilor între producători, procesatori şi comercianţi;

**d)**elaborarea strategiilor consolidate şi a politicilor structurale, în colaborare cu organizaţiile profesionale şi interprofesionale şi cu autorităţile administraţiei publice locale şi centrale;

**e)**construcţii instituţionale pentru aplicarea mecanismelor de reglementare a pieţei;

**f)**antrenarea cercetării şi a învăţământului în sprijinirea fermierilor legumicultori.

**Art. 5**

**(1)**În sensul prezentei legi, producţia de legume se realizează în următoarele sisteme de cultură:

**a)**legume de câmp;

**b)**legume în spaţii protejate: solarii, sere reci şi sere încălzite;

**c)**cultura pepenilor;

**d)**cultura ciupercilor;

**e)**producerea răsadurilor;

**f)**producerea seminţelor de legume.

**(2)**După direcţiile de valorificare, producţia de legume are următoarele destinaţii:

**a)**consum în stare proaspătă;

**b)**prelucrare industrială.

**(3)**Clasificarea legumelor se face potrivit următoarelor criterii:

**a)**botanice:

**b)**durata vieţii plantelor;

**c)**particularităţile părţilor comestibile;

**d)**cerinţele faţă de factorii de mediu şi tehnologiile aplicate;

**e)**capacitatea de menţinere a calităţii legumelor proaspete.

[**prevederi din capitolul I (Norme Metodologice din 2003-HG 1530/2007) la data 10-aug-2007 pentru Art. 5, alin. (3) din capitolul I**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00070791.htm#do|cai)

***CAPITOLUL I: Criteriile de clasificare a legumelor de câmp***

*Art. 1
(1) Clasificarea speciilor legumicole are la baza:
a) criterii botanice;
b) durata vietii plantelor;
c) particularitatile partii comestibile;
d) cerintele fata de factorii de mediu si tehnologiile aplicate;
e) capacitatea de mentinere a calitatii legumelor.
(2) Clasificarea botanica se bazeaza pe caracterele si pe însusirile speciilor legumicole si zona lor de origine. În functie de aceste criterii, speciile de legume sunt grupate în genuri, familii, ordine si altele asemenea, caracterizate prin caractere si însusiri asemanatoare.
(3) Clasificarea dupa durata vietii plantelor se realizeaza dupa intervalul de timp de la semanatul plantelor pâna la obtinerea de noi seminte. În functie de acest criteriu speciile legumicole se grupeaza în:
a) anuale;
b) bienale;
c) multianuale sau perene.
(4) Clasificarea în functie de partea comestibila a plantelor grupeaza plantele legumicole în: legume radacinoase, legume frunzoase, legume de la care se consuma petiolul frunzelor, legume pentru tulpini îngrosate, legume pentru fructe, legume bulboase, legume de la care se consuma mugurii, legume de la care se consuma inflorescentele, legume de la care se consuma lastarii etiolati si altele asemenea.
(5) Clasificarea legumelor în functie de cerintele plantelor fata de factorii de mediu si tehnologia aplicata cuprinde: legume radacinoase, legume bulboase, legume verdeturi sau legume frunzoase, legume din grupa verzei, legume solano-fructoase, legume pastaioase, legume bostanoase, plante aromatice si condimentare, legume perene. Speciile de legume cuprinse în aceste grupe au cerinte asemanatoare fata de factorii de vegetatie, iar tehnologia lor de cultura este relativ asemanatoare.
(6) Clasificarea speciilor de legume în functie de capacitatea de mentinere a însusirilor de calitate a recoltei este data de gradul de perisabilitate a partii comestibile. În functie de acest criteriu distingem:
a) legume excesiv de perisabile;
b) legume foarte perisabile;
c) legume perisabile;
d) legume putin perisabile.*

**CAPITOLUL II:Producerea legumelor**

**Art. 6**

**(1)**În România, cadrul ecologic oferă condiţii climatice naturale favorabile pentru sistemele de cultură a legumelor prevăzute la art. 5 alin. (1), pe baza cărora se stabilesc zonele favorabile de cultivare a legumelor prin operaţiunea de zonare.

**(2)**Zonarea speciilor legumicole reprezintă aprecierea de ansamblu a factorilor climatici, edafici, economici, sociali şi de protecţie a mediului, care să orienteze delimitarea teritorială şi amplasarea speciilor, soiurilor şi hibrizilor în zonele de cultivare cele mai favorabile.

**(3)**Zonele favorabile pentru cultura legumelor sunt prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta lege.

[**prevederi din capitolul II (Norme Metodologice din 2003) la data 10-aug-2007 pentru Art. 6 din capitolul II**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00070791.htm#do|caii)

***CAPITOLUL II: Zonarea speciilor legumicole***

*Art. 2
(1) Prin zonarea speciilor legumicole se întelege repartizarea teritoriala a culturilor de legume pe baza interdependentei unor factori care favorizeaza sau limiteaza posibilitatile de valorificare a potentialului biologic, imprimând legumiculturii un pronuntat caracter zonal.
(2) În România sunt delimitate 3 zone de producere a legumelor.
a) Zona I este cea mai mare - circa 50% din suprafata totala ocupata cu legume - si asigura cele mai bune corelatii dintre cerintele speciilor - soiuri si hibrizi de legume cu factorii naturali si cuprinde doua subzone:
- subzona I, cu un climat de stepa, cu 400-500 mm precipitatii anuale, cu temperatura medie anuala de 10- 11°C, cu soiuri în cea mai mare parte de tip cernoziom si soluri aluvionare cu fertilitate ridicata sau soluri brun deschise de stepa. Aceasta subzona acopera partea de sud-est a tarii - Câmpia Bailestiului, Boianului, Burnasului si Baraganului, Lunca Dunarii si Dobrogea si cuprinde judetele Dolj, Olt, Teleorman, Giurgiu, Calarasi, Ialomita, partea de sud a judetului Buzau, Braila, Galati, Tulcea, Constanta si partea de sud a judetului Mehedinti. Subzona I asigura conditii climatice si de irigare pentru toate speciile legumicole si îndeosebi pentru cele pretentioase la caldura: ardei, patlagele vinete, tomate, castraveti, pepeni, fasole si altele asemenea;
- subzona a II-a, caracterizata prin precipitatii medii anuale cuprinse între 550 si 650 mm, temperaturi medii anuale de 10,5-11°C, umiditate relativa de 65-75% si soluri de tip cernoziom, brune de padure, de lunca, lacovisti si nisipuri solificate. Ocupa Câmpia de Vest a Banatului si Crisanei, incluzând judetele Timis, Arad si Bihor. În aceasta subzona se pot cultiva majoritatea speciilor legumicole.
b) Zona a II-a cuprinde dealurile subcarpatice joase din nordul Olteniei - partea de nord a judetului Mehedinti, judetele Gorj si Vâlcea, Muntenia - judetele Arges, Dâmbovita, Prahova si nordul judetului Buzau, Câmpia Moldovei cu spatiul cuprins între Siret si Prut si luncile aflate la confluenta cu unii afluenti ai Siretului - judetele Vrancea, Bacau, Vaslui, Neamt, lasi, Botosani si Suceava, lunca Muresului, Ariesului, Somesului, cursul inferior al Târnavelor, valea Crisurilor, judetele Caras-Severin, Satu Mare si partial Salaj, Bistrita-Nasaud, Cluj, Alba, Mures si Hunedoara. Din punct de vedere climatic se caracterizeaza prin temperaturi medii anuale de 9-10°C, precipitatii medii anuale de 450-550 mm, umiditatea relativa de 65-80%. Solurile predominante sunt cele brune. Zona a II-a ocupa circa 30% din suprafata totala cultivata de legume, principalele culturi fiind cele din grupa verzei, radacinoasele, bulboasele si tomatele.
c) Zona a III-a ocupa circa 20% din suprafata de legume a României si se caracterizeaza prin temperaturi medii anuale de 8-8,7°C, precipitatii medii anuale de 600-650 mm si o umiditate relativa medie a aerului cuprinsa între 57% si 65%. Zona a III-a acopera regiuni de dealuri din Transilvania - o parte a judetelor Alba, Cluj, Salaj, Bistrita-Nasaud, Mures, Hunedoara si judetele Brasov, Maramures, Sibiu si Covasna. Principalele tipuri de sol sunt cele brune de padure slab sau mediu podzolite si aluvionare. În aceasta zona se cultiva în special legumele radacinoase, varzoase si bulboase, iar în anumite microzone se cultiva si castraveti, fasole de gradina si mazare de gradina.
(3) Microzonarea este un subsistem al zonarii care contureaza arealul unor culturi legumicole la scara redusa. Microzonarea este impusa de amplitudinea variatiei factorilor pedoclimatici si social-economici specifici unei zone.
În cadrul oricarei zone exista suprafete de teren care sunt avantajoase pentru cultura legumelor dintr-o anumita categorie ca urmare a expozitiei sau protejarii naturale.
La stabilirea microzonelor se tine cont, pe lânga conditiile de mediu, si de elementele social-economice, deoarece acestea se manifesta pregnant atât prin gradul de specializare a fortei de munca, cât si prin puterea economica a fiecarei proprietati agricole. Lucrarile de zonare stau la baza concentrarii, profilarii si specializarii productiei de legume.
(4) Delimitarea zonelor si actualizarea lucrarilor de zonare si microzonare a speciilor de legume se efectueaza de Ministerul Agriculturii, Padurilor, Apelor si Mediului împreuna cu Academia de Stiinte Agricole si Silvice "Gheorghe Ionescu-Sisesti" si institutul de specialitate din domeniu, prin colective de specialisti stabilite prin ordin al ministrului agriculturii, padurilor, apelor si mediului.*

**Art. 7**

**(1)**Terenul cultivat cu legume se încadrează la categoria de folosinţă "teren arabil".

**(2)**Fac parte din categoria de folosinţă "teren arabil" şi suprafeţele ocupate cu solarii-tunel, solarii cu acoperiş în pantă, individuale sau bloc, acoperite cu materiale plastice.

**Art. 8**

**(1)**Producătorii agricoli pot înfiinţa culturi legumicole cu soiurile şi hibrizii prevăzuţi în Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură al României, aprobat anual de Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale, precum şi cu soiurile şi hibrizii speciilor legumicole, înscrişi în cataloagele ţărilor membre ale Uniunii Europene.

**(2)**Categoriile biologice de seminţe şi material săditor folosite în cultura legumelor sunt următoarele:

**a)**sămânţa de prebază;

**b)**sămânţa de bază;

**c)**sămânţa certificată;

**d)**sămânţa hibridă;

**e)**răsaduri provenite din seminţele prevăzute la lit. a)-d).

**(3)**Producerea, prelucrarea şi/sau comercializarea seminţelor şi a materialului de plantare se realizează de operatori economici, persoane fizice sau juridice, autorizaţi în condiţiile legii.

**(4)**Autorizarea producerii de răsaduri se va asigura, în principal, prin control la locul de cultivare, luându-se în considerare toate elementele tehnologice ale culturii.

**CAPITOLUL III:Siguranţa alimentară şi calitatea legumelor, pepenilor şi ciupercilor cultivate**

**Art. 9**

*(la data 06-aug-2004 Art. 9 din capitolul III a se vedea referinte de aplicare din* [***Ordinul 532/2004***](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00076117.htm#do) *)*

**(1)**Legumele, pepenii şi ciupercile cultivate, destinate comercializării în vederea consumului uman în stare proaspătă, se clasifică în conformitate cu standardele de comercializare, care au caracter obligatoriu în toate etapele comercializării pe filiera de produs.

[**prevederi din Art. 3 (Hotarirea 1530/2007) la data 20-ian-2008 pentru Art. 9, alin. (1) din capitolul III**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00108249.htm#do|ar3)

*Art. 3
Speciile de legume destinate consumului în stare proaspata care se supun controlului de conformitate cu standardele de comercializare sunt stabilite prin ordin al ministrului agriculturii si dezvoltarii rurale.*

**(2)**Se exceptează de la prevederile alin. (1) produsele care:

**a)**sunt expediate de către producători la centrele de sortare, calibrare, ambalare din zona de producţie;

**b)**sunt vândute de producători în zona de producţie, în pieţele tradiţionale, în pieţele organizate în anumite zile, în acest scop.

**(3)**Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale notifică Comisia Europeană cu privire la exceptările prevăzute la alin. (2).

**(4)**Legumele, pepenii şi ciupercile cultivate, comercializate în stare proaspătă, destinate consumului uman, se supun controlului de conformitate cu standardele de comercializare.

[**prevederi din Art. 5 (Hotarirea 1530/2007) la data 20-ian-2008 pentru Art. 9, alin. (4) din capitolul III**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00108249.htm#do|ar5)

*Art. 5
(1) Ambalajele speciilor de legume care fac obiectul controlului de conformitate cu standardele de comercializare trebuie sa aiba inscriptionate în mod lizibil, într-o pozitie vizibila, pe una dintre partile ambalajului, fie imprimata direct pe acesta, astfel încât sa nu poata fi stearsa, fie pe o eticheta ce este parte integranta din ambalaj si bine atasata acestuia, urmatoarele elemente: originea produsului, numele celui care a ambalat produsul, soiul sau varietatea, cantitatea si grupa de calitate.
(2) Pentru legumele si pepenii transportati în vrac si încarcati direct în mijloacele de transport, elementele prevazute de standardele de comercializare sunt înregistrate pe documentele de însotire a marfii.
Art. 6
(1) În cazul comertului cu amanuntul, atunci când produsele sunt ambalate, informatiile specifice conform standardelor de comercializare trebuie sa fie lizibile direct pe ambalaj sau pe eticheta.
(2) În cazul comertului în vrac, informatiile specifice conform standardelor de comercializare trebuie mentionate pe o eticheta în mod lizibil: varietatea, soiul, originea produsului si clasa de calitate din care face parte produsul.*

**(5)**Controlul de conformitate se efectuează de către Inspecţia de Stat pentru Controlul Tehnic în Producerea şi Valorificarea Legumelor şi Fructelor, potrivit atribuţiilor stabilite.

**Art. 10**

**(1)**Legumele proaspete, pepenii şi ciupercile destinate consumului uman se comercializează în spaţii special amenajate, însoţite de facturi pe care se înscriu de către emitent calitatea şi conformitatea cu standardele de comercializare.

**(2)**Facturile pot fi emise de către comerciant sau de producător, în cazul în care acesta face livrarea directă către beneficiar.

**Art. 11**

Micii producători, persoane fizice, care comercializează în condiţiile legii legume în pieţele stradale sau tradiţionale se exceptează de la prevederile art. 10 alin. (2), având obligaţia dovedirii calităţii de producător şi a prezentării produselor în condiţii de calitate şi igienă.

**Art. 12**

**(1)**Se interzice comercializarea legumelor, pepenilor şi a ciupercilor cultivate în stare proaspătă sau procesată, destinate consumului uman, care conţin reziduuri de pesticide şi metale grele, azotaţi, azotiţi sau alte produse, care depăşesc nivelurile maxime admise stabilite de legislaţia în vigoare.

**(2)**Legumele, pepenii şi ciupercile cultivate, în stare proaspătă sau procesată, care au caracteristicile prevăzute la alin. (1), determinate de laboratoare acreditate, se retrag de pe piaţă, se confiscă şi se distrug.

**(3)**Analizele privind conţinutul de reziduuri de pesticide, metale grele, azotaţi, azotiţi sau alte produse se fac de laboratoarele acreditate, în conformitate cu legislaţia în vigoare, la cererea producătorilor şi/sau a comercianţilor.

**(4)**Comercianţii pot solicita de la producător buletine de analiză eliberate de laboratoare acreditate, pentru produsele proaspete pe care le pun în vânzare pentru consumul uman.

[**prevederi din capitolul III (Norme Metodologice din 2003) la data 10-aug-2007 pentru Art. 12 din capitolul III**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00070791.htm#do|caiii)

***CAPITOLUL III: Definirea si caracteristicile produselor prelucrate***

*Art. 3
Organizarea comuna a pietelor de legume prelucrate se va realiza pentru urmatoarele produse:
a) legumele congelate, neprelucrate sau preparate prin fierbere ori la abur;
b) legumele provizoriu conservate cu ajutorul gazului de dioxid de sulf, în apa sarata, în apa sulfurata sau cu ajutorul altor solutii de conservare, care nu pot fi destinate în aceasta stare consumului imediat;
c) legumele uscate, întregi, taiate în bucati sau felii, macinate ori pudra, fara a fi în alt fel prelucrate, cu exceptia cartofilor deshidratati în mod artificial si care nu sunt destinati consumului uman;
d) ardeii dulci uscati, nemacinati si nezdrobiti;
e) legumele si alte parti de plante care urmeaza a fi conservate cu ajutorul otetului sau acidului acetic;
f) tomatele preparate sau conservate altfel decât cu ajutorul otetului ori acidului acetic;
g) ciupercile sau trufele preparate ori conservate altfel decât cu ajutorul otetului sau acidului acetic;
h) alte legume preparate sau conservate altfel decât cu ajutorul otetului sau acidului acetic, congelate;
i) alte legume preparate sau conservate altfel decât cu ajutorul otetului sau acidului acetic, necongelate.
Art. 4
(1) Conservele de legume trebuie sa aiba gustul si mirosul placut, caracteristica legumelor predominante, fara gusturi si mirosuri straine.
(2) Materiile prime si materialele auxiliare folosite la fabricarea conservelor de legume trebuie sa corespunda standardelor de produs si reglementarilor sanitare în vigoare.
(3) Din punct de vedere microbiologic, conservele de legume trebuie sa corespunda normelor sanitare în vigoare.
(4) Continutul în metale grele si pesticide existente în produs trebuie sa se încadreze în normele sanitare în vigoare.
Art. 5
Produsele destinate prelucrarii industriale a legumelor trebuie sa corespunda Normelor privind calitatea legumelor proaspete si procesate în România si standardelor de comercializare din Uniunea Europeana, care dobândesc caracter de obligativitate.*

**Art. 13**

**(1)**Producătorii agricoli care cultivă legume, pepeni şi ciuperci au obligaţia de a practica metode de cultivare sănătoase, astfel încât să asigure siguranţa alimentară a consumatorilor, să respecte normele de mediu, în scopul de a proteja apa şi solul şi de a ţine evidenţa tratamentelor fitosanitare şi a produselor chimice utilizate în procesul de producţie.

**(2)**Controlul privind respectarea tehnologiilor de producţie pentru legume, pepeni şi ciuperci de cultură se exercită de personalul de specialitate din cadrul Inspecţiei de Stat pentru Controlul Tehnic în Producerea şi Valorificarea Legumelor şi Fructelor, ale cărei organizare şi funcţionare se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii şi dezvoltării rurale.

[**prevederi din Art. 4 (Hotarirea 1530/2007) la data 20-ian-2008 pentru Art. 13, alin. (2) din capitolul III**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00108249.htm#do|ar4)

*Art. 4
Organismul responsabil pentru reglementarea si controlul conformitatii cu standardele de comercializare este Inspectia de Stat pentru Control Tehnic în Producerea si Valorificarea Legumelor si Fructelor - ISCTPVLF.*

**Art. 14**

**(1)**Prelucrarea industrială a legumelor şi a ciupercilor cultivate în scop comercial se face în unităţi de producţie, conform reglementărilor în vigoare.

**(2)**În sensul prezentei legi, unităţi de producţie sunt unităţile care prelucrează, depozitează, condiţionează şi transportă legumele, ciupercile cultivate şi produsele rezultate prin prelucrarea industrială a acestora, destinate consumului uman.

[**prevederi din capitolul IV (Norme Metodologice din 2003) la data 10-aug-2007 pentru Art. 14 din capitolul III**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00070791.htm#do|caiv)

***CAPITOLUL IV: Conditiile de producere si valorificare a legumelor, pepenilor si ciupercilor cultivate, în stare proaspata sau industrializata si normele de comercializare***

Art. 6
Directiile pentru agricultura si dezvoltare rurala judetene si a municipiului Bucuresti transmit Ministerului Agriculturii, Padurilor, Apelor si Mediului, la cererea acestuia, urmatoarele informatii despre legumele de câmp:
a) notificare privind intentiile de cultivare, pe produs si, daca este cazul, pe varietate - soi;
b) notificare privind însamântarile si rasadurile;
c) notificare privind suprafetele totale cultivate, pe produs si, daca este posibil, pe varietate - soi;
d) notificare privind cantitatile anticipate si datele probabile de recoltare, pe produs si, daca este posibil, pe varietate - soi;
e) notificari periodice privind cantitatile recoltate si stocurile disponibile, pe varietate - soi;
f) informatii despre capacitatile de depozitare;
g) informatii privind alegerea semintelor ce urmeaza a fi folosite conform destinatiei preconizate - piata de produse proaspete sau prelucrate industrial;
h) informatii privind comercializarea;
i) date specificate pentru începutul recoltarii, amplasare si comercializare;
j) calitatea minima si cerintele privind dimensiunile;
k) prepararea, prezentarea, ambalarea si marcarea în prima etapa de comercializare;
l) indicarea originii produselor;
m) informatii privind protectia mediului;
n) folosirea de îngrasaminte artificiale si naturale;
o) folosirea de produse fitofarmaceutice si alte metode de protectie a culturilor;
p) un continut rezidual maxim de produse fitofarmaceutice si îngrasaminte în legume;
r) reguli de îndepartare a produselor secundare si a materialelor uzate;
s) reguli de distrugere a produselor retrase de pe piata.
Art. 7
Organizarea comuna a pietei legumelor acopera urmatoarele produse:
a) tomate proaspete sau refrigerate;
b) ceapa, ceapa esalota, usturoi, praz si alte aliacee proaspete sau refrigerate;
c) varza, conopida, gulii si alte legume comestibile din familia brassicaceae, proaspete sau refrigerate;
d) salata si cicoare proaspete sau refrigerate;
e) morcovi, napi, sfecla de salata, barba caprei, telina, ridichi si alte radacinoase comestibile similare, proaspete sau refrigerate;
f) castraveti si cornison, proaspeti sau refrigerati;
g) leguminoase în pastai sau boabe proaspete ori refrigerate;
h) alte legume, proaspete sau refrigerate;
i) pepeni galbeni, pepeni verzi, papaia proaspeti.
Art. 8
Comercializarea legumelor la export si a celor provenite din import se realizeaza în baza legislatiei în vigoare si a acordurilor internationale sau negocierilor comerciale multinationale.
Art. 9
(1) Produsele care nu corespund standardelor de calitate adoptate nu pot fi expuse spre vânzare, livrate sau comercializate.
(2) În urmatoarele situatii unele produse nu sunt supuse obligatiei de conformitate cu standardele de calitate sau cu unele dintre dispozitiile acestora:
a) produsele expuse sau oferite spre vânzare, livrate sau comercializate în orice alt mod de catre cultivator în pietele angro, în special în pietele de producatori situate în zona de productie;
b) produsele transportate din pietele angro catre unitatile de sortare, pregatire si ambalare sau catre ariile de depozitare situate în aceeasi zona de productie;
c) produsele vândute sau livrate de cultivator catre unitatile de sortare, pregatire, ambalare sau catre ariile de depozitare ori transportate de la exploatatia sa catre aceste unitati;
d) produsele transportate de la ariile de depozitare catre unitatile de sortare, pregatire, ambalare.
(3) Urmatoarele produse se excepteaza de la respectarea standardelor de calitate:
a) produsele transportate la unitatile de prelucrare;
b) produsele de pe exploatatia producatorului destinate uzului personal;
c) produsele dintr-o regiune data care sunt vândute prin comert cu amanuntul în regiunea respectiva, pentru consumul local traditional, în urma deciziei luate de Inspectia de Stat pentru Controlul Tehnic în Producerea si Valorificarea Legumelor si Fructelor - ISCTPVLF.
Art. 10
În cazul în care, în urma unei crize puternice de legume pe piata ca urmare a unor calamitati, si daca produsele furnizate cu respectarea standardelor de calitate sunt insuficiente pentru a satisface cererea consumatorilor, pot fi adoptate, în conditiile legii, masuri de derogare de la standardele aplicabile pe o perioada limitata, cu aprobarea autoritatii competente.

Art. 11
(1) Informatiile solicitate prin standardele de calitate trebuie sa fie prezentate în mod lizibil, într-o pozitie vizibila pe una dintre partile ambalajului, fie imprimate direct pe pachet, astfel încât sa nu poata fi sterse, ori pe o eticheta ce este parte integranta din ambalaj si bine atasata acestuia.
(2) Pentru produsele de legume si pepeni transportate în vrac si încarcate direct în mijloacele de transport, informatiile solicitate prin standardele de calitate sunt prezentate în documentele ce însotesc marfa sau sunt expuse într-un loc vizibil în interiorul mijloacelor de transport.
Art. 12
(1) În stadiul de comert cu amanuntul, în cazul în care produsele sunt ambalate, informatiile specifice necesare trebuie sa fie lizibile si vizibile.
(2) Pentru produsele preambalate se indica greutatea neta, în plus fata de informatiile prevazute de standardele comune de calitate. Pentru produsele vândute în mod normal la bucata, cerinta de a indica greutatea neta nu se aplica daca numarul articolelor poate fi observat clar si usor, putând fi numarate din exterior, sau în cazul în care acest lucru nu poate fi realizat, daca numarul este indicat pe eticheta.
(3) Legumele, pepenii si ciupercile comestibile pot fi prezentate spre vânzare si neambalate, cu conditia ca vânzatorul cu amanuntul sa expuna, pe lânga produsele de vânzare, un anunt vizibil si lizibil care sa indice informatiile caracteristice specificate în standardele de calitate cu privire la:
a) varietate - soi;
b) originea produsului;
c) clasa din care face parte.
Art. 13
Legumele, pepenii si ciupercile comestibile care se supun standardelor de calitate sunt acceptate pentru importul din tari din afara Uniunii Europene, daca acestea respecta standardele de calitate sau cel putin standardele echivalente ale acestora.
Art. 14
(1) Legumele, pepenii si ciupercile comestibile care se supun standardelor de calitate sunt acceptate pentru export, daca acestea respecta standardele de comercializare. Se pot face derogari de la standardele stabilite în conditiile în care se respecta cerintele pietelor din tara de destinatie.
(2) Înainte de a parasi punctul vamal al tarii, produsele pentru export sunt supuse unei verificari care sa ateste respectarea standardelor de calitate.

**CAPITOLUL IV:Sancţiuni**

**Art. 15**

**Încălcarea dispoziţiilor prezentei legi atrage răspunderea civilă sau contravenţională, după caz.**

**Art. 16**

**Constituie contravenţii următoarele fapte şi se sancţionează după cum urmează:**

**a)nerespectarea prevederilor art. 9 alin. (1), art. 10 alin. (1), art. 11 şi art. 13, cu amendă de la 1.000 lei la 5.000 lei;**

**b)nerespectarea prevederilor art. 12 alin. (1), cu amendă de la 5.000 lei la 10.000 lei;**

**c)refuzul producătorilor agricoli, precum şi al comercianţilor de a se supune controlului exercitat de organele abilitate ale statului, cu amendă de la 2.000 lei la 5.000 lei.**

**Art. 17**

**Sancţiunile prevăzute la art. 16 se aplică atât persoanelor fizice, cât şi persoanelor juridice.**

**Art. 18**

**Constatarea contravenţiilor şi aplicarea sancţiunilor prevăzute de prezenta lege se fac prin proces-verbal încheiat de organele de control abilitate din cadrul Ministerului Agriculturii şi Dezvoltării Rurale, potrivit atribuţiilor ce le revin prin lege.**

**Art. 19**

**Prevederile prezentei legi, referitoare la contravenţii, se completează cu dispoziţiile Ordonanţei Guvernului nr.** [**2/2001**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00050396.htm) **privind regimul juridic al contravenţiilor, aprobată cu modificări şi completări prin Legea nr.** [**180/2002**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00054828.htm)**, cu modificările şi completările ulterioare.**

**CAPITOLUL V:Dispoziţii finale**

**Art. 20**

Prezenta lege intră în vigoare la 90 de zile de la data publicării ei în Monitorul Oficial al României, Partea I.

**ANEXĂ:**

**I.**Zonarea speciilor legumicole

Definirea zonării

Prin zonarea speciilor legumicole se înţelege repartizarea teritorială a culturilor de legume pe baza interdependenţei unor factori care favorizează sau limitează posibilităţile de valorificare a potenţialului biologic, imprimând legumiculturii un caracter zonal.

În România sunt delimitate 3 zone de producere a legumelor:

**1.**Zona I este cea mai mare - circa 50% din suprafaţa totală ocupată cu legume - şi asigură cele mai bune condiţii privind cerinţele speciilor, soiurilor şi hibrizilor de legume faţă de factorii naturali şi cuprinde două subzone:

**a)**subzona I, cu un climat de stepă, caracterizată prin: 400-500 mm precipitaţii anuale, temperatura medie anuală de 10-11°C, cu soluri în cea mai mare parte de tip cernoziom şi soluri aluvionare cu fertilitate ridicată sau sol brun-deschis de stepă. Această subzonă acoperă partea de sud-est a ţării - Câmpia Băileştiului, Boianului, Burnaşului şi Bărăganului, Lunca Dunării şi Dobrogea şi cuprinde judeţele Dolj, Olt, Teleorman, Giurgiu, Călăraşi, Ialomiţa, partea de sud a judeţului Buzău, judeţele Brăila, Galaţi, Tulcea, Constanţa şi partea de sud a judeţului Mehedinţi. Subzona I asigură condiţii climatice cu posibilităţi de irigare pentru toate speciile legumicole şi îndeosebi pentru cele pretenţioase la căldură: ardei, vinete, tomate, castraveţi, pepeni, fasole de grădină, bame şi altele;

**b)**subzona a II-a, caracterizată prin precipitaţii medii anuale cuprinse între 550 şi 650 mm, temperaturi medii anuale de 10,5-11°C, umiditate relativă de 65-75% şi soluri de tip cernoziom, brun de pădure, de luncă, lăcovişti şi nisipuri solificate. Ocupă Câmpia de Vest a Banatului şi Crişanei, incluzând judeţele Timiş, Arad şi Bihor. În această subzonă se poate cultiva majoritatea speciilor legumicole.

**2.**Zona a II-a cuprinde dealurile subcarpatice joase din nordul Olteniei - partea de nord a judeţului Mehedinţi, judeţele Gorj şi Vâlcea, Muntenia - judeţele Argeş, Dâmboviţa, Prahova şi nordul judeţului Buzău, Câmpia Moldovei cu spaţiul cuprins între Siret şi Prut şi luncile aflate la confluenţa cu unii afluenţi ai Siretului - judeţele Vrancea, Bacău, Vaslui, Neamţ, Iaşi, Botoşani şi Suceava, Lunca Mureşului, Arieşului, Someşului, cursul inferior al Târnavelor, Valea Crişurilor, judeţele Caraş-Severin, Satu Mare şi parţial Sălaj, Bistriţa-Năsăud, Cluj, Alba, Mureş şi Hunedoara. Din punct de vedere climatic se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 9-10°C, precipitaţii medii anuale de 450-550 mm, umiditate relativă de 65-80%. Solurile predominante sunt cele brune.

Zona a II-a ocupă circa 30% din suprafaţa totală cultivată de legume, principalele culturi fiind cele din grupa verzei, rădăcinoasele, bulboasele, mazărea de grădină şi tomatele.

**3.**Zona a III-a ocupă circa 20% din suprafaţa de legume a României şi se caracterizează prin temperaturi medii anuale de 8-8,7°C, precipitaţii medii anuale de 600-650 mm şi o umiditate relativă medie a aerului cuprinsă între 57% şi 65%.

Zona a III-a acoperă regiuni de dealuri din Transilvania - o parte a judeţelor Alba, Cluj, Sălaj, Bistriţa-Năsăud, Mureş, Hunedoara şi judeţele Braşov, Maramureş, Sibiu şi Covasna. Principalele tipuri de sol sunt cele brune de pădure slab sau mediu podzolite şi aluvionare. În această zonă se cultivă în special legumele rădăcinoase, vărzoase şi bulboase, iar în anumite microzone se cultivă şi castraveţi, fasole de grădină şi mazăre de grădină, legume din grupa verzei.

**II.**Microzonarea este un subsistem al zonării care conturează arealul unor culturi legumicole la scară redusă. Microzonarea este impusă de amplitudinea variaţiei factorilor pedoclimatici şi social-economici specifici unei zone.

În cadrul oricărei zone există suprafeţe de teren care sunt avantajoase pentru cultura legumelor dintr-o anumită categorie ca urmare a expoziţiei sau protejării naturale.

La stabilirea microzonelorse ţine cont, pe lângă condiţiile de mediu, şi de elementele social-economice, deoarece acestea se manifestă pregnant atât prin gradul de specializare a forţei de muncă, cât şi prin puterea economică a fiecărei proprietăţi agricole. Lucrările de zonare stau la baza concentrării, profilării şi specializării producţiei de legume.

NOTĂ:

**1.**Reproducem mai jos prevederile art. II şi III din Legea nr. [**112/2007**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00102329.htm) pentru modificarea şi completarea Legii nr. [**312/2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00066013.htm) privind producerea şi valorificarea legumelor de câmp, care nu sunt încorporate în textul republicat al Legii nr. [**312/2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00066013.htm) şi care se aplică în continuare ca dispoziţii proprii ale Legii nr. [**112/2007**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00102329.htm):

"Art. II

În termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei legi, prin hotărâre a Guvernului, se aprobă normele metodologice de aplicare a acesteia.

Art. III

(1) Prezenta lege intră în vigoare la 30 de zile de la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(2) Pe data intrării în vigoare a prezentei legi, se abrogă Legea nr. [**49/2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00061064.htm) privind producerea şi valorificarea legumelor, florilor şi plantelor ornamentale de seră, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 819 din 19 noiembrie 2003."

\_\_\_\_\_

\*) Republicată în temeiul art. IV din Legea nr. [**112/2007**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00102329.htm) pentru modificarea şi completarea Legii nr. [**312/2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00066013.htm) privind producerea şi valorificarea legumelor de câmp, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 298 din 4 mai 2007, dându-se textelor o nouă numerotare.

Legea nr. [**312/2003**](file:///C%3A%5CUsers%5Cuser%5Csintact%204.0%5Ccache%5CLegislatie%5Ctemp132506%5C00066013.htm) a fost publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 537 din 25 iulie 2003.

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 548 din data de 10 august 2007

Forma sintetică la data 27-ian-2017. Acest act a fost creat utilizand tehnologia SintAct®-Acte Sintetice. SintAct® şi tehnologia Acte Sintetice sunt mărci inregistrate ale Wolters Kluwer.